

トッピングとソースの材料・作り方



アイスクリームを更に豪華にする トッピングとソース



栄養量

- エネルギー…334kcal
- たんぱく質…6.3g
- 脂質…22.1g
- 炭水化物…27.9g
- 食塩相当量…0.1g

※ハーゲンダッツバニラ1カップ(110ml)に、プラリネ1/10量をトッピングした場合の栄養量です。

1 プラリネ(プララン)

- 素焼きミックスナッツ…1袋(100g)
- 砂糖…60g ●水…大さじ2

- 1 素焼きミックスナッツを電子レンジで使えるボウルに入れラップをして500Wで1分加熱、温めます。
- 2 砂糖60gを小鍋に入れ、水大さじ2に加え火にかけカラメルにします。始めは弱めの火にかけ砂糖が全て溶けたら少し火を強くして色付くまで待ちます。あまり強火にすると端だけ真っ黒になってしまうので、弱めの火で全体を均一に焦がしていきます。茶色く(紅茶の色ぐらい)になったら火を消し①の温めたナッツを加え、スプーンでざっくり混ぜ、クッキングペーパーを敷いたバットにあげます。やけどしないよう充分注意して行なって下さい(砂糖を焦がしたところに水分が入るとはねるので気を付けて下さい)。
- 3 そのまま冷めるまで待ち、カラメルが固まったら細かく砕きます。



2 キャラメルソース

- 砂糖…50g ●水…大さじ2
- 生クリーム(乳脂47%)…50g

- 1 砂糖50gと水大さじ2を小鍋に入れ、火にかけてキャラメルにします。紅茶ぐらいの茶色になったら火を消し、生クリーム50gを加え、泡立て器でよく混ぜます。均一になれば出来上がりです。
- 注** 脂肪分の多い生クリームをキャラメルに加えても、はねてキャラメルが飛び散ることはありませんが、脂肪分の少ない牛乳を入れたらキャラメルがはじけて飛び散り大やけどをするので必ず脂肪分の多い生クリームを使って下さい。



3 チョコレートソース

- ココア(純粋なココアパウダー)…大さじ2
- 砂糖…大さじ2 ●水…80cc

- 1 材料全てを小鍋に入れ火にかけ焦げ付かないよう泡立て器で混ぜながら沸くまで加熱して出来上がりです。
- (2で使った生クリームが残っていたら水の代わりに生クリームを使うとミルクチョコレートのソースになります。)



4 ラズベリー、苺ソース

- 苺…1/2パック(150g)
- 冷凍のラズベリー…80g
- 砂糖…50g

- 1 苺のヘタをとり、材料全てをミキサーに入れ、ピュレにして出来上がりです。

