



【taiji Original recipe】

ジェラート&シャーベット

できたての美味しいオリジナルジェラートがお手軽に作れます。

《当レシピの分量はTGM-800ボウル1回分（50ccディッシャーで約20人分）となっております。》

【オレンジ】シャーベット



- ・オレンジジュース 600cc
- ・生クリーム 100cc
- ・コンデンスミルク 100cc
- ・レモン汁 大さじ1

【きなこ】ジェラート



- ・きなこ 50g
- ・生クリーム 150cc
- ・牛乳(暖めておく) 540cc
- ・グラニュー糖 50g
- ・スキムミルク 大さじ3

【ブルーベリー】ジェラート



- ・牛乳 300cc
- ・冷凍ブルーベリー 200g
- ・ブルーベリージャム 大さじ4
- ・グラニュー糖 50g
- ・卵黄 3個
- ・レモン汁 大さじ3

a arefrence...

タイジ TGM-800

検索

【黒糖豆乳】ジェラート



- ・調整豆乳 350cc
- ・生クリーム 350cc
- ・黒糖 30g
- ・グラニュー糖 30g
- ・メープルリキュール 15cc

※アルコール度数は1%未満にして下さい。

【ストロベリーチーズケーキ】ジェラート



- ・クリームチーズ 170g
- ・生クリーム 360cc
- ・苺ジャム 150g
- ・グラニュー糖 100g
- ・ストロベリーリキュール 18cc

※アルコール度数は1%未満にして下さい。

【かぼちゃ】ジェラート



- ・かぼちゃ 300g
- ・生クリーム 150cc
- ・牛乳 200cc
- ・グラニュー糖 120g

【カフェラテ】ジェラート



- ・牛乳 400cc
- ・生クリーム 250cc
- ・インスタントコーヒー(60ccのお湯で溶かす) 大さじ4
- ・グラニュー糖 50g
- ・クレムドカカオ(リキュール) 15cc

※アルコール度数は1%未満にして下さい。