

有名ホテルや全国展開のスイーツ店で25年努めたパティシエにTGM-1000N専用のレシピを考案して頂きました。定番アイスからオリジナリティ溢れたシャーベットまで、セットするだけでお手軽に100cc[#10]のディッシャー約14人分を作ることができます。  
\*人数分は仕込量1000mlで食材のオーバーランが約40%の場合

Produce by  
Patisserie  
Largo



## Kobe Patisserie Largo



◆バニラアイス◆◆◆◆

牛乳	600cc
生クリーム	
(乳脂肪35%)	110g
卵黄	165g
砂糖	130g
バニラ	1/4本



◆抹茶アイス◆◆◆◆

牛乳	580cc
生クリーム	
(乳脂肪35%)	115g
卵黄	150g
砂糖	125g
抹茶	18g



◆ショコラアイス◆◆◆◆

牛乳	550cc
生クリーム	
(乳脂肪35%)	110g
卵黄	130g
砂糖	110g
ココア	18g
チョコレート	35g



◆マンゴーシャーベット◆◆

マンゴーピューレ	380g
飲料水	465cc
砂糖	130g
転化糖	25g



◆木苺のシャーベット◆◆  
フランボワーズ

ピューレ	350g
飲料水	420cc
砂糖	160g
転化糖	15g
レモン果汁	20g
クレーム・ド・フランボワーズ (木苺のリキュール)	35g

【オペレーション】 \*はじめにフタとボウルを取り出し、冷却部にアルコールを噴霧して下さい。



①POWERボタンを押し本体をスタンバイモードにします。予冷を含めてタイマーを40分にセットしSTARTボタンを押して下さい。



②あらかじめ仕込んでおいた食材を投入口よりボウルの中に投入して下さい。



③数十分後、このように食材が膨らんできます。  
(食材によって膨らみ方は異なります。)



④出来上がった食材をボウルから別の容器に移し替え、冷凍庫に入れて締めます。