

简简单单一自制冰激凌

制作步骤



1.

鸡蛋 4 个（只要蛋黄哦） 牛奶 500 克 白糖 100 克（按自己的口味调节）。



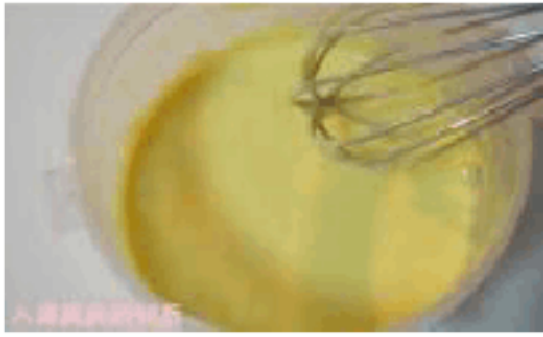
2.

把蛋黄和蛋白分离开，只取蛋黄。再将蛋黄和白糖放入碗内。。（因为之后要放冰箱所以我就直接用保鲜盒了。。）。



3.

将蛋黄和白糖搅拌均匀。



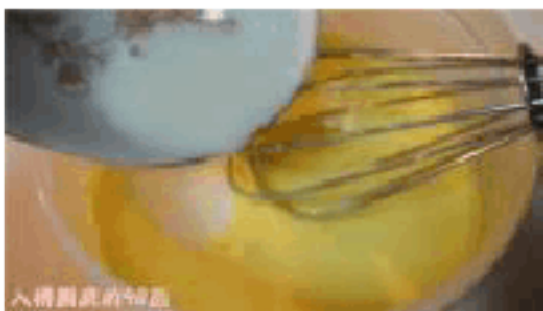
4.

将蛋液打发成乳白色就可以了。。如图。



5.

将准备好的牛奶倒入锅中，煮至微开。。



6.

将煮制好的牛奶 慢慢的倒入打发好的蛋液中 边倒边搅拌。。（一定要少量 慢慢的倒入牛奶。。不然就成“蛋花汤”了）。



•
7.

将牛奶和蛋液搅拌均匀。



•
8.

将加入牛奶并搅拌均匀的蛋液 再次倒入锅中，煮至微开。之后，将蛋液放入容器，等其凉凉后放入冰箱冷冻室即可。



•
9.

我在吃的时候 还撒了些“奥利奥”的饼干碎。。把“奥利奥夹心饼干”的夹心去掉，把奥利奥饼干放在保鲜袋里捏碎。。再撒到冻好的冰激凌上。。。（您也可以放些自己爱吃的水果或者果酱）OK！大功告成啦。

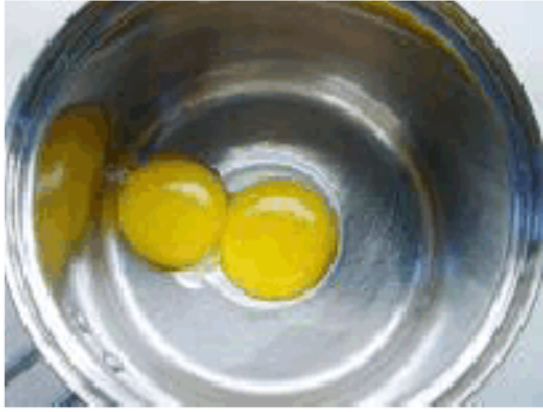


冰激凌做法小贴士

- 1.如果您觉得量太多，也可以按这个比例减半。。
- 2.如果您家有奶油，可以适量的放点，会更美味哦。。
- 3.很多人说自己做的冰激凌冰渣子很多，我个人觉得可能是蛋黄少了 牛奶多了，所以建议各位可以多增加一个蛋黄。
- 4.冷冻时最好每隔 2 到 3 个小时搅拌一次，这样就会减少冰渣的产生了，但是我比较懒 也觉得麻烦，晚上做的 在冻的第一个 3 小时搅拌过一次，之后就直接冻到第二天早上了。
- 5.有位a小馋猫a的美食家在按照这个菜谱做完之后，提出说冰激凌有鸡蛋味，味道单一。。个人觉得可能是煮制过程把握的不是最好，也可能我吃的时候拌了比较多的奥利奥饼干碎的缘故，没有发现这两个问题。。所以在此建议各位，如果有条件 在做的过程中放些奶油之类的，或者在做完之后放些果酱 水果 巧克力酱之类的来增加甜香味 丰富冰激凌的口味。在此也要感谢美食家a小馋猫a!!

巧克力冰激凌

制作步骤



•

1.

将蛋黄打入一个不锈钢锅中,用打蛋器搅打至颜色变浅,浓稠;



•

2.

倒入 200 克雀巢淡奶油,隔热水加热至 85 度,其间要不停的搅拌;



•

3.

加入掰成小块的黑巧克力,继续搅拌至巧克力完全融化细滑;



•

4.

将融化细滑的巧克力浆离开热水,放一旁晾凉待用;



•

5.

蛋白打入一个干净无水的容器中,用电动打蛋器搅打至接近干性发泡;



•

6.

细砂糖和清水混合,稍稍搅拌,用中小火煮至 120 度的糖浆;



•

7.

将 120 度的糖浆一点一点地缓缓地,呈直线倒入蛋白霜中,边倒入糖浆边继续用电动打蛋器搅打至接近干性发泡,待用;



•

8.

将 300 克雀巢淡奶油倒入另一个干净的容器中,打出纹路;



•

9.

将放凉的巧克力浆倒入打发好的雀巢淡奶油中,用橡皮刮刀轻搅均匀;



•

10.

分次加入蛋白霜,继续用橡皮刮刀轻轻翻拌均匀;



•

11.

倒入白朗姆酒,继续用橡皮刮刀轻拌均匀成为冰激凌糊;



•

12.

将冰激凌糊倒入用热水消毒好的保鲜盒中,用刮刀抹平,盖上盖子,直接送入冰箱冷冻室冷冻约 10 小时以上(其间无需搅拌);

巧克力冰激凌做法小贴士

冰激凌取出食用前,最好先放入冰箱冷藏室一会,再享用比较好挖.

鲜芒果冰激凌

制作步骤



1. 准备好所需的原料。鲜芒果 3 个;牛奶 250 克;蛋黄 2 个;玉米淀粉 1 小勺;雀巢淡奶油 250 克;细砂糖 35 克



2. 将蛋黄,牛奶倒入一个不锈钢的器皿中,加入 1 小勺的玉米淀粉搅拌均匀。



3. 将蛋黄牛奶液隔热水加热,一边加热一边搅拌至稀稠状的蛋奶糊。



4.

将加热好的蛋奶糊坐在冷水里,搅拌降温至 40 度左右。



5.

芒果去皮去核,切成小块后,放入搅拌机中打成泥状。



6.

将芒果泥分两次与蛋奶糊搅拌均匀。



•

7.

雀巢淡奶油倒入盆中,加入细砂糖一起用电动打蛋器中速搅打至起纹路状态。



•

8.

将芒果蛋奶糊分两三次与打发好的淡奶油搅拌均匀,成为芒果冰激凌糊。



•

9.

盖上保鲜膜密封好,放冰箱冷冻室冷冻 50 分钟,取出搅拌。



10.

每隔 50 分钟取出用大勺子翻拌均匀,再放回冰箱冷冻室冷冻,重复此操作 3 次。



11.

第三次翻拌均匀后,倒入用开水消毒过的保鲜盒中,抹平表面,继续入冰箱冷冻室冷冻至凝固即可。

芒果鲜奶冰激凌

食材明细

- 鲜牛奶 300ml
- 蛋黄四个
- 玉米淀粉一茶匙
- 淡奶油一盒 250ml
- 芒果三个
- 细砂糖适量

制作步骤



1.

原料图如上。



2.

淡奶油在冰水里打发。



3.

蛋黄加糖搅拌好。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/328132017016006053>