



◇ 材料

牛乳 …………… 1ℓ
砂糖 …………… 1kg
クエン酸 …………… 大さじ1 (13g)
乳酸 …………… 小さじ4 (24g)
乳酸エッセンス …………… 7～8滴

◇ 作り方

1. 鍋に牛乳・砂糖を入れて沸騰直前まで煮る。
2. クエン酸を少しの水(分量外)で溶く。
3. 30℃位に冷ました牛乳の中に②を少しずつ入れ混ぜる。
4. 乳酸・乳酸エッセンスを入れて出来上がり。
5. お好みで水・炭酸ジュースなど混ぜてお飲みください。

※冷蔵庫で保存してください。

参考レシピ…乳酸飲料ムース

材料

乳酸飲料(原液) …………… 200g
{ゼラチン …………… 10g
{水 …………… 50g
水 …………… 150g
生クリーム …………… 200g

作り方

1. 水50gの中にゼラチン10gを入れふやかしておく。(15分以上)
2. ①を湯煎で溶かす。
3. 乳酸飲料(原液)と水を混ぜ②を加え、冷やしとろみをつける。
4. 生クリームを6分立てにする。
5. ③と④を合わせ、型に流し入れ冷やし固める

