

基本バター の 作り方

<準備する材料> ●生クリーム 100ml ●塩 小さじ1/8杯
<手順>



1 本体に材料を入れ、フタ・キャップを閉める。

2 容器を持って数分間、勢いよく振り続ける。

※生クリームの量は本体の目盛りを目安に入れます。



3 パシャパシャと音がしてバターと液体に分離。

4 容器の中のバターと液体をザルに移し、水気を切ってできあがり。

※振る時間は振る速さ等により個人差があります。

ディップ の 作り方

1 容器に材料を入れる。

2 フタに中トレイ 中トレイとフタをセットをセット。

3 中トレイをセットしたフタとキャップをしっかり閉めて、数分間程、容器を振る。

4 全体が混ざったら、できあがり。



中トレイの便利な使い方

中トレイを使用して卵の黄身と白味を分けることができます。フタに中トレイを取り付けて皿の上に置き、卵を割り入れると中トレイに黄身だけがのこります。



●できあがったバター、ディップはお早めにお召し上がりください。

●容器を振る時間は振る力や速さや気温、材料の温度等により異なります。

●バターを作る際は生クリームは乳脂肪性のものをお使いください。植物性のものは固まりにくいのでお避けください。

●バター&ディップを作る場合に最初の液体を入れる際は本体の目盛りを目安にできます。

●バターを作る際は中トレイは使用しません。

はちみつバター

464 kcal

材 料(1回分)

生クリーム 100ml
はちみつ 大さじ1/2
塩 少々

作り方

1 生クリームと塩、はちみつを本体に入れ、基本バターの作り方を参照。

スコーン等と一緒に。

