

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。

※生クリームの量は本体の目盛りを
目安に入れられます。

- 2 容器を持って数分間、勢いよく振り続ける。



- 3 バシャバシャと音がしてバターと液体に分離。

※振る時間は振る速さ等により個人差があります。

- 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。

●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。

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



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

- 4 全体が混ざつたら、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身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、卵を割り入れるとトレイに黄身だけがのります。



マスタードとゆで卵のディップ

材 料(1回分)

ゆで卵 1個
オリーブ油 大さじ2
塩 小さじ1/4
粒マスタード 小さじ1/2
ヨーグルト 大さじ1

作り方

- 1 本体にオリーブ油を入れる。
- 2 ゆで卵は皮をむいておく。
- 3 フタに中トレイをセットし、①の本体に取りつける。
- 4 ゆで卵を2~3回にわけて中トレイに入れ、スプーンの背で潰しながら裏ごしする。
- 5 塩、粒マスタード、ヨーグルトを加え、キャップをしめて、勢いよく振り、全体を混ぜる。
- 6 全体が混ざつたら、できあがり。
イングリッシュマフィンにベーコンと一緒に挟んだり、生野菜等と一緒に。

