

## 仕上げ／製法

▼① あらかじめ氷塊を冷蔵庫等で0℃に調温しておき、削る直前にかき氷機にセットする



▼② 器を用意し、底に苺ソースを流し入れる



▼③ かき氷機を動かし、氷を削り出していく



▼④ 器を回しながら、ドーム状になるように氷を重ねていく



▼⑤ ある程度の大きさになったらかき氷機を止め、手で軽く押さえて表面を均す



▼⑥ シロップをかける



▼⑦ 苺ソースをかける



# (1) 苺

かき氷の定番を北西氏流にブラッシュアップ。  
奇をてらうのではなく、イチゴをたっぷり使用し、  
その本来の美味しさをかき氷で存分に味わってもらいたいことをコンセプトとしている。

### ● 苺ソース

【配量】

イチゴ	1000g
グラニュー糖	1400g
水	500g
レモン果汁	40g
イチゴピューレ	1000g

【製法】

- イチゴと水を鍋に入れ加熱し、沸騰させる。
- 残りの材料を加え、糖度が45度になるまで煮詰める。

### ● シロップ

【配量】

水A	1000g
グラニュー糖	1350g
水B	適量

【製法】

- 水Aとグラニュー糖を鍋で沸かし、シロップ(ボーメ30)を作る。
- ①と同量に調整した水Bを混ぜ合わせる。