

Chocolate nut ice cream

チョコナッツアイス レシピ

先端が丸いアイス本体とクラッシュアーモンドで仕上げます

材料・道具

- アイス本体（先端が丸いタイプ）
- クラッシュアーモンド
- アクリルガッシュ（茶色・黒）
- 木工用ボンド / パレット
- つまようじ / 少量の水
- 洗濯バサミ（持ち手・乾燥用）

使用するパーツ

前回作ったものを使います

- ・先端が丸いアイス本体
- ・クラッシュアーモンド

作り方

1 持ち手を作る

アイスの棒に洗濯バサミをつけ、立てて乾かせるか確認します。

2 チョコソースを作る

ボンドに茶色を混ぜ、黒を少しずつ加えます。乾くと濃くなるので一歩手前で止めます。

3 全体に塗る

本体全体にたっぷりめに塗ります。棒の根元近くは少し手前で止めます。

4 アーモンドをまぶす

ソースの上からクラッシュアーモンドを振りかけ、側面・裏面にも乗せます。

5 なじませる

新しいつまようじで上から軽く押さえ、ソースとアーモンドをなじませます。

6 乾燥

洗濯バサミで立てた状態のまま乾かして完成です。

ポイント

- 黒は入れすぎ注意。乾燥後に色が濃くなります
- 棒との際までは塗らず、少し手前で止める
- なじませる時は新しいつまようじを使う
- 多少チョコがアーモンドにかかっても自然です

コツまとめ

洗濯バサミを持ち手にすると塗りやすい

ソースはたっぷりめに塗る

色は乾燥で濃くなる → 少し手前で止める

アーモンドは側面・裏面まで全体に