

# HAPI ROLL

Fun!  
Fun! **SHERBET**

ハピロール ファンファンシャーベット

## Recipe



**DOSHISHA**

※レシピ掲載写真はすべてイメージです。

# 楽しくお使いいただくために

## Point

### 1

本体を十分に洗って、水滴をふき取り本体を縦にして(リングのすきまにたまった水を出すためです)乾燥させてください。ぬれた状態で冷凍庫に入れると、水分が冷却面(アルミ部分)に凍って作りにくくなります。

## Point

### 2

冷却面(アルミ部分)は素手でさわらないでください。ぬれた手や、室温や冷却面の状況によって皮膚がはり付いて、けがの原因になります。

## Point

### 3

材料を入れて長時間そのままにすると、凍りすぎてヘラではがせなくなります。かたまり加減を確認しながら、お好みの状態で調理をしてください。

## Point

### 4

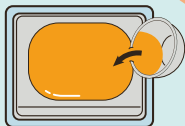
ロールアイスクリームは冷却面全体に材料を広げますが、難しい場合は、冷却面のまん中で長方形に広げて表面がかたまってきたら、ヘラで削って、クルクルと巻いてできあがります。

※出来上がり時間と回数は、1回に作る量や室温、材料、本体の冷却面(アルミ部分)によって多少異なります。

※詳しくは付属の取扱説明書をよくお読みの上、ご使用ください。

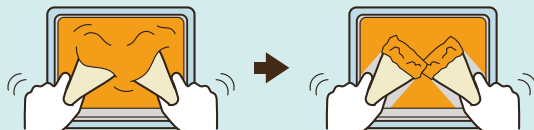
## シャーベットの作り方

STEP 1 冷却面(アルミ部分)全体に広がるように材料を適量入れます。



STEP 2

約10秒後、※付属のヘラで広げたり、混ぜたりします。  
※使用環境により異なります。



徐々に凍りますので、混ぜ続けます。

STEP 3

好きな器に盛り付けます。



## ひとくちシャーベットの作り方

STEP 1 「シャーベットの作り方」でシャーベットを作ります。



STEP 2

冷却面(アルミ部分)にぬき型をのせ、付属のヘラでシャーベットを入れて押しかためます。



付属のヘラでぬき型に入れます。



付属のヘラで押しかためます。

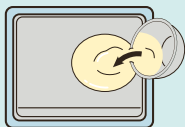
STEP 3

ぬき型からはずし、好きな器に盛り付けます。



## ジェラートの作り方

STEP 1 冷却面(アルミ部分)に少しとけた市販のアイスクリームを適量入れます。  
※お好みのとけ具合で入れてください。



STEP 2

そのうえに、好きなフレーバーを入れ、付属のヘラで広げたり、混ぜたりします。



チョコレートシロップや、砕いたビスケット・ナッツなど...



※STEP1のとけ具合により、かたまるまでの時間が異なります。

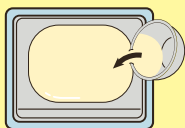
STEP 3

好きな器に盛り付けます。



## ロールアイスクリームの作り方

STEP 1 冷却面(アルミ部分)全体に広がるように材料を適量入れます。



STEP 2

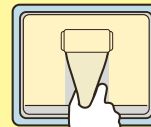
約1～2分後、※表面がかたまってきたら、付属のヘラでゆっくりと巻きます。※使用環境により異なります。



ゆっくりとヘラを差し込みます  
※いきおいよく入れると巻けません。



ゆっくりとロールができるように巻いていきます。



STEP 3

好きな器に盛り付けます。





## ORANGE SHERBET

オレンジ シャーベット

材料(約2人分) \_\_\_\_\_

オレンジジュース 400cc

作り方 \_\_\_\_\_

- ① 冷凍庫で10時間以上凍らせておいた本体に、オレンジジュースを適量入れて、プレート全体に付属のヘラで広げます。
- ② 材料がかたまってきたら、よく混ぜ合わせます。
- ③ ②をぬき型で押しかためたら盛り付けてできあがり!

※掲載の写真はレシピの量と異なります。



## YOGURT SHERBET

ヨーグルト シャーベット

材料(約2人分) \_\_\_\_\_

ヨーグルトドリンク 400cc  
お好みのフルーツ 適量

作り方 \_\_\_\_\_

- ① 冷凍庫で10時間以上凍らせておいた本体に、ヨーグルトドリンクを適量入れて、プレート全体に付属のヘラで広げます。
- ② ①の材料がかたまってきたら、よく混ぜ合わせます。
- ③ グラスに②を盛り、カットしたお好みのフルーツを盛り付けてできあがり!



## FRUITS MIX SHERBET

フルーツミックス シャーベット

材料(約2人分) \_\_\_\_\_

- みかんの缶づめ 200g  
(果肉とシロップを合わせて)
- 桃の缶づめ 200g  
(果肉とシロップを合わせて)
- お好みのフルーツ 適量

作り方 \_\_\_\_\_

- ① 冷凍庫で10時間以上凍らせておいた本体に、お好みのフルーツ以外の材料を入れて、プレート全体に付属のヘラで広げます。
- ② ①の材料がかたまってきたら、よく混ぜ合わせます。
- ③ グラスに②を盛り、カットしたお好みのフルーツを盛り付けてできあがり!

※掲載の写真はレシピの量と異なります。



## COCOA SHERBET

ココア シャーベット

材料(約2人分) \_\_\_\_\_

- ココアドリンク 400cc
- チョコレートシロップ 適量
- ビスケット 適量

作り方 \_\_\_\_\_

- ① 冷凍庫で10時間以上凍らせておいた本体に、ココアドリンクを適量入れて、プレート全体に付属のヘラで広げます。
- ② ①の材料がかたまってきたら、よく混ぜ合わせます。
- ③ グラスに②を盛り、チョコレートシロップと砕いたビスケットを盛り付けてできあがり!



## FRUITS COCKTAIL

フルーツ カクテル

材料(約2人分)

バナナ 2本  
いちご 10粒  
いちご(かざりつけ用) 適量

作り方

- ① 冷凍庫で10時間以上凍らせておいた本体に、バナナといちごを入れ、付属のヘラで細かくしながらよく潰します。
- ② 全体的になめらかになるまでよく混ぜ合わせます。
- ③ グラスに②を盛り、カットしたいちごを盛り付けてできあがり!

※掲載の写真はレシピの量と異なります。



## COOKIE&VANILLA GELATO

クッキー&バニラ ジェラート

材料(約2人分)

市販のアイスクリーム 200g  
ココアビスケット 2枚

作り方

- ① 市販のアイスクリームを自然解凍で液状にし、ココアビスケットをお好みの大きさに砕きます。
- ② 冷凍庫で10時間以上凍らせておいた本体に、①を入れて、プレート全体に付属のヘラで広げます。
- ③ 材料をよく混ぜ合わせ、付属のヘラで削ってお好みの器に盛り付けてできあがり!



## VANILLA ROLL ICE CREAM

バニラ ロールアイスクリーム

材料(約2人分) \_\_\_\_\_

生クリーム 100cc

牛乳 50cc

卵黄 2個分

砂糖 大さじ2

バニラエッセンス 少々



## CHOCOLATE ROLL ICE CREAM

チョコレート ロールアイスクリーム

材料(約2人分) \_\_\_\_\_

生クリーム 100cc

牛乳 50cc

卵黄 2個分

砂糖 大さじ2

チョコレートシロップ 少々

作り方 \_\_\_\_\_

- ① 卵黄と砂糖をボウルに入れ、ゴムべらでなめらかになるまでよく混ぜ合わせます。
- ② ①に残りの材料を入れて、ゴムべらでよく混ぜ合わせます。
- ③ 冷凍庫で10時間以上凍らせておいた本体に、②を適量入れて、プレート全体に付属のヘラで広げます。
- ④ 表面がかたまってきたら、付属のヘラでクルクルと巻きながら削り、器に盛り付けます。お好みでトッピングをしたらできあがり！

※掲載の写真はレシピの量と異なります。