

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 バシヤバシヤ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。

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と閉めて、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、卵を割り入れるとトレイに黄身だけがのります。



●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。

アボカドディップ

材 料(1回分)

アボカド 1/2個
ヨーグルト 30g
塩 ひとつまみ
タバスコ(お好みで) 少々
(飾り用)
ミニトマト 1/2個

作り方

- 1 本体にヨーグルトを入れる。
- 2 アボカドは種を取り、皮をむいて適当な大きさに切る。
- 3 フタに中トレイをセットし、①の本体に取りつける。
- 4 アボカドを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ます。
- 5 塩、タバスコを入れ、キャップをしめて、勢いよく振り、全体を混ぜる。
- 6 全体が混ざったら、器に盛りつけ、ミニトマトを添えてできあがり。
トルティーヤチップス等と一緒に。



アボカドを中トレイで裏ごし

