

アイスクリーム処方例

処方1 アイスクリーム [乳脂肪16%、乳固形分27%]

原 材 料 名	配合率%	乳脂肪分	無脂乳 固形分	糖 分 砂糖換算	安定剤 乳化剤	全固形分
牛 乳	50.00	1.60	4.05			5.50
脱 脂 粉 乳	4.50	0.05	4.28			4.33
45%生クリーム	32.00	14.40	2.61			16.26
砂 糖	13.00			13.00		13.00
クレモHG-2-2	0.50				0.50	0.50
香 料	適量					
合 計	100.00	16.05	10.94	13.00	0.50	39.59

処方2 アイスクリーム [乳脂肪10%、乳固形分19%]

原 材 料 名	配合率%	乳脂肪分	無脂乳 固形分	糖 分 砂糖換算	安定剤 乳化剤	全固形分
牛 乳	63.50	2.03	5.14			7.17
加 糖 練 乳	15.00	1.25	3.30	6.60		11.15
45%生クリーム	15.00	6.75	0.87			7.62
砂 糖	6.00			6.00		6.00
クレモHG-2-2	0.50				0.50	0.50
香 料	適量					
合 計	100.00	10.03	9.31	12.60	0.50	32.44

アイスクリーム処方例

処方5 アイスミルク [乳脂肪4%、植物脂肪分1%、乳固形分12%]

原 材 料 名	合率配%	乳脂肪分	無脂乳 固形分	糖 分 砂糖換算	安定剤 乳化剤	全固形分
牛 乳	20.00	0.64	1.62			2.26
無 塩 バ タ ー	2.50	2.09	0.03			2.11
植 物 油 脂	1.00					1.00
脱 脂 粉 乳	6.00	0.06	5.71			5.77
砂 糖	8.00			8.00		8.00
ぶ ど う 糖	10.00			5.00		10.00
クレモHG-2-2	0.50				0.50	0.50
香 料	適量					
水	52.0					
合 計	100.00	3.99	7.36	13.00	0.50	29.64

処方6 アイスミルク [乳脂肪3%、乳固形分11.5%]

原 材 料 名	配合率%	乳脂肪分	無脂乳 固形分	糖 分 砂糖換算	安定剤 乳化剤	全固形分
牛 乳	20.00	0.64	1.62			2.26
45%生クリーム	5.00	2.25	0.29			2.54
脱 脂 粉 乳	7.00	0.07	6.67			6.73
砂 糖	8.00			8.00		8.00
ぶ ど う 糖	10.00			5.00		10.00
クレモHG-2-2	0.50				0.50	0.50
香 料	適量					
水	49.50					
合 計	100.00	2.96	8.58	13.00	0.50	30.03

アイスクリーム処方例

処方7 ラクトアイス [乳脂肪2%、植物脂肪分3%、乳固形分7%]

原 材 料 名	配合率%	乳脂肪分	無脂乳 固形分	糖 分 砂糖換算	安定剤 乳化剤	全固形分
45%生クリーム	4.50	2.03	0.26			2.29
脱 脂 粉 乳	5.00	0.05	4.76			4.81
植 物 油 脂	3.00					3.00
砂 糖	10.00					10.00
ぶ ど う 糖	10.00			10.00		10.00
クレモHG-2-2	0.50			5.00	0.50	0.50
香 料	適量					
水	64.50					
合 計	100.00	2.08	5.02	15.00	0.50	30.60

処方8 ラクトアイス [乳脂肪1%、植物脂肪分4%、乳固形分6%]

原 材 料 名	配合率%	乳脂肪分	無脂乳 固形分	糖 分 砂糖換算	安定剤 乳化剤	全固形分
加 糖 練 乳	12.00	1.00	2.64	5.28		8.92
脱 脂 粉 乳	2.50	0.03	2.38			2.41
植 物 油 脂	4.00					4.00
砂 糖	6.00			6.00		6.00
ぶ ど う 糖	8.00			4.00		8.00
クレモHG2-2	0.50				0.50	0.50
香 料	適量					
水	67.00					
合 計	100.00	1.03	5.02	15.28	0.50	29.83