



牛乳と混ぜるだけだからとっても簡単!!

アイスtoムース レシピ集



さらに栄養価アップ!

栄養流動食アイス

××××××××××××××××××××××××
固めにくい流動食が簡単に固められる!

🌍 作り方 🌍

「アイスtoムース」1袋150gと流動食(300cc)を加えて泡立てて冷凍庫で3時間以上冷し、固める。

おいしくできる POINT 🍴

「の」の字がかけられるくらいまで、泡立てるとおいしくできあがいます!



珈琲アイス

××××××××××××××××××××××××

🌍 作り方 🌍

「アイスtoムース」1袋150gとインスタントコーヒーを2g(小さじ2杯程度)を入れ、牛乳300ccを加えて泡立てて冷凍庫で3時間以上冷し、固める。



抹茶アイス

××××××××××××××××××××××××

🌍 作り方 🌍

「アイスtoムース」1袋150gと抹茶粉末を3g(小さじ1杯程度)を入れ、牛乳300ccを加えて泡立てて冷凍庫で3時間以上冷し、固める。

アイスtoムース はいろいろな味をお楽しみいただけます。



チョコレートアイス

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

「アイスtoムース」1袋150gとココアパウダーを6g(大さじ1 $\frac{1}{3}$ 杯程度)を入れ、牛乳300ccを加えて泡立てて冷凍庫で3時間以上冷し、固める。



ごまアイス

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

「アイスtoムース」1袋150gとすりごまを6g(大さじ2杯程度)を入れ、牛乳300ccを加えて泡立てて冷凍庫で3時間以上冷し、固める。



きなこアイス

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

「アイスtoムース」1袋150gときな粉を15g(大さじ1 $\frac{1}{3}$ 杯程度)を入れ、牛乳300ccを加えて泡立てて冷凍庫で3時間以上冷し、固める。



ほうれん草アイス

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

- ① 「アイスtoムース」1袋150gと牛乳300ccを加えて泡立てる。
- ② ほうれん草のペースト(うらごししたもの)を50g加え、よく混ぜ合わせて冷凍庫で3時間以上冷し、固める。



レモンティーアイス

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

「アイスtoムース」1袋150gとレモンティーの粉末を3g(大さじ2杯程度)を入れ、牛乳300ccを加えて泡立てて冷凍庫で3時間以上冷し、固める。



〒930-0813 富山市下赤江町1-6-34
TEL 076-441-4460 FAX 076-431-0264
<https://www.balance-b.jp/>

■お問い合わせはフリーダイヤルで
お客様相談室

0120-144-817

(受付時間：平日9:00～17:00 ※土・日・祝祭日を除く)