

# 生クリームを泡立て絞り袋へ 大量生産するために安定剤が完成

最初にホイップした生クリーム220g

持参：氷

道具・ホイッパー、ゴムベラ、ボール×2、絞り袋×2

「混ぜる」と「泡立てる」は別物

自然の「乳化」＝水と油が混ざっている状態

クリーム泡立て係→絞りに入れる  
10分→5分経過