

ロッセアイス

イルジェラート おすすめの盛りつけ方



イルジェラートには
本場イタリア式の盛りつけを
おすすめします！

■下準備



【準備するもの】
・ホテルパン ・スパテラ
・殺菌用アルコール



イルジェラート2Lのふたを開
け、ホテルパンに移す準備をし
ます。



移しやすいように、スパテラを
使ってジェラートに切れ目をい
れます。



洗浄したホテルパンにアルコー
ルを噴霧し、殺菌しておきま
す。



イルジェラートをスパテラで切
れ目ごとすくい、移します。



1/3程度移したところで、ホ
テルパンの中で練ります。



残りを同様に2回程度練りこむ
作業を繰り返します。



4Lのホテルパンを満杯にする
ために、更にイルジェラート2
Lを同様に移します。



全量を移し終わった後で表面を
きれいに均(なら)します。



準備完了です！
販売中は品温 マイナス13℃
で 維持します。

ロツテアイス

イルジェラート
おすすめの盛りつけ方



イルジェラートには
本場イタリア式の盛りつけを
おすすめします！

■盛りつけ



1
ジェラート用 三角コーンに
ペーパーナプキンを巻きつけま
す。



2
コーンの下で少し余らせる様に
絞っておけば、はずれません。



3
ホテルパンの角を利用し、スパ
テラを1~2回転させてすくい
取ります。スパテラの大きさで
取れば約130mlです。



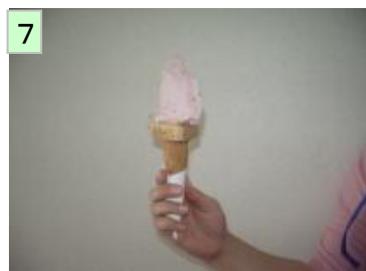
4
コーンを目の高さにして、コー
ンの1片に押しつけるように乗
せ、ジェラートを盛り付けま
す。



5
更にスパテラを上引っ張っ
て、ジェラートをコーンの上
に盛り付けます。



6
スパテラの背を使い型を整えま
す。



7
完成です！！



8