

ロイヤルショコラのアレンジメニューレシピ集 ①

ミックスベリー&バナナの
チョコレートソフトクリーム



Recipe

【材料】

■クリスピーメープルコーン…1ケ ■バナナ(乱切り)…0.5本 ■冷凍ミックスベリー…15g
■イチゴ…1ケ ■フローズンホイップ…2g ■ロイヤルショコラ…85g
■コーティングソースチョコレート…3g ■粉砂糖…少々 ■ミント…1ケ
■デザートフィリング真っ赤なベリー…15g

【作り方】

クリスピーメープルコーンの中にバナナ(乱切り)、冷凍ミックスベリーを詰め込み、イチゴと共に皿に載せます。フローズンホイップを絞り、その上にロイヤルショコラを巻き取ります。コーティングソースチョコレート、粉砂糖、ミントで仕上げます。ピッチャーにデザートフィリング真っ赤なベリーを入れて添えます。

焼きマシュマロとロイヤルショコラ
ブルーベリー



Recipe

【材料】

■冷凍ミックスベリー…30g ■ロイヤルショコラ…80g ■マシュマロ…5ケ
■粉砂糖…少々 ■トッピングソースブルーベリー…15g ■ミント…1ケ

【作り方】

器に冷凍ミックスベリーを入れてロイヤルショコラを巻き取ります。マシュマロを載せて、バーナーで適度に焼き色をつけます。粉砂糖、トッピングソースブルーベリー、ミントで仕上げます。

ダークチェリーとロイヤルショコラ
チョコレート



Recipe

【材料】

■フルーツグラノーラ…10g ■フローズンホイップ…10g ■トッピングソースチョコレート…3g
■ロイヤルショコラ…60g ■ダークチェリー…6ケ ■ミント…1ケ

【作り方】

よく冷やしたグラスにフルーツグラノーラ、フローズンホイップを順に入れて、トッピングソースチョコレートをスネーキングします。ロイヤルショコラを巻き取り、ダークチェリー、ミントで仕上げます。

ロイヤルショコラバナナ



Recipe

【材料】

■ワッフルコーン…1ケ ■ロイヤルショコラ…110g ■バナナ…20g ■アーモンドダイス…3g
■トッピングソースチョコレート…3g

【作り方】

ワッフルコーンにロイヤルショコラを巻き取り、スライスしたバナナ、アーモンドダイス、トッピングソースチョコレートを仕上げます。

ロイヤルショコラのアレンジメニューレシピ集 ②

オレンジショコラシェーク



Recipe

【材料】

■ロイヤルショコラ…120g ■牛乳…60g ■ごほうび果樹園オレンジ…15g ■フローズンホイップ…10g
■トッピングソースチョコレート…3g ■シガー…適量 ■ミント…1ヶ

【作り方】

ステンレス容器にロイヤルショコラ、牛乳を入れ混ぜ、ごほうび果樹園オレンジをスネーキングしたグラスに注ぎます。フローズンホイップ、トッピングソースチョコレート、砕いたシガー、ミントで仕上げます。



大人のオレンジショコラクリームソーダ

※アルコール使用

Recipe

【材料】

■ごほうび果樹園 オレンジ…45g ■グランマルニエ…5g ■氷…適量 ■無糖炭酸水…100g
■スパイスクリーム※…35g
(フローズンホイップEX…25g 生クリーム(乳脂肪47%)…10g シナモンパウダー…少々 ジンジャーパウダー…少々 青山椒パウダー…少々)
■ロイヤルショコラ…50g ■チョコレート…適量 ■オレンジピール…適量

【作り方】

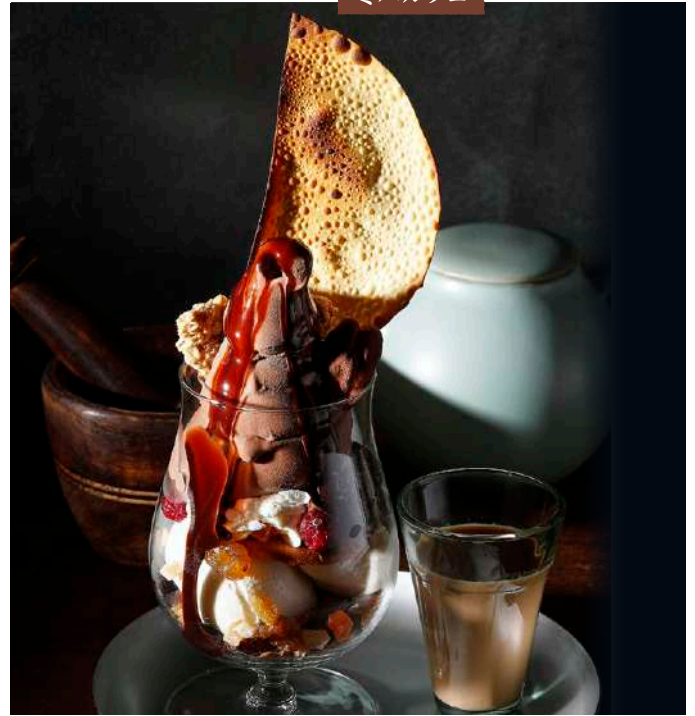
グラスに、ごほうび果樹園オレンジ、グランマルニエ、氷を入れ、無糖炭酸水を注ぎステアします。スパイスクリームをのせ、ロイヤルショコラをスプーンでケネルのせます。(スパイスクリーム部分まで氷を積んで、アイスが沈まないようにのせます。)削ったチョコレートとオレンジピールで仕上げます。

※スパイスクリーム (仕込)

フローズンホイップEX、生クリーム(乳脂肪47%)、シナモンパウダー、ジンジャーパウダー、青山椒パウダーをよく混ぜ合わせ、なめらかなクリーム状にします。

チャイとビターチョコレートの

冬パルフェ



Recipe

【材料】

■ババドゥ…1/2枚 ■カカオグラノーラ…15g ■生乳エクセレント5…60g ■ドライランベリー…5g
■ドライフルーツミックス…5g ■チャイティーシロップ…5g ■ジンジャークッキー…1枚
■フローズンホイップEX…15g ■種抜きブルー…2粒 ■ロイヤルショコラ…100g
■アップル克蘭ブルグラノーラ…5g ■トッピングソースチョコレート…5g
■ピーカンナッツショコラ…2粒 ■自家製チャイ※…60g

【作り方】

ババドゥの両面をフライパンでこんがり炙っておきます(中火で1分程度)。グラスに、ビターカカオグラノーラ、生乳エクセレント5、ドライランベリー、ドライフルーツミックス、チャイティーシロップ、ジンジャークッキー、フローズンホイップEX、種抜きブルー、ロイヤルショコラを順に盛り付けます(ジンジャークッキーのサイズに合わせて盛り付けていきます)。アップル克蘭ブルグラノーラ、トッピングソースチョコレート、炙ったババドゥ、ピーカンナッツショコラを盛り付け、チャイを添えます。(お好みでチャイをかけながらお召し上がりいただけます)

※自家製チャイ (5食分) (仕込)

■クローブホール…5粒 ■ブラックペッパーホール…5粒 ■カルダモンホール…2粒 ■スターアニスホール…1粒
■シナモンスティック…1本 ■生姜…5g ■お湯…100ml ■紅茶茶葉…5g ■牛乳…300g ■きび砂糖…30g

①クローブ、ブラックペッパー、カルダモン、スターアニスを潰しておきます。(カルダモンは中の種も潰す)

シナモンスティックは半分折って、生姜は2かけほどにして潰しておきます。

②沸騰した湯に①を入れて、湯量が半分になるまで中火で煮出します。

③②に紅茶茶葉を入れ再度沸騰させて、1~2分弱火で煮出し、牛乳を入れ再沸騰したら弱火にし、2~3分煮出します。

④スパイスの匂いが出てまろやかになったら、火をとめて濾し、きび砂糖を入れてよく混ぜ合わせます。

※「ババドゥ」とは…

豆などを原料とした塩気のある薄いおせんべいのようなもの、炙ったり、油で揚げることでパリパリとした食感が楽しめ、インドではおやつとして食べられている。