

ロイヤルショコラのアレンジメニューレシピ集

ビターチョコレートと ほうじ茶のシェーク



Recipe

【材料】

■粉末ほうじ茶…3g ■お湯…20g ■生乳エクセレント5…140g ■牛乳…60g
 ■ロイヤルショコラソフトクリーム…80g ■粉末ほうじ茶…少々 ■トッピングソースチョコレート…5g
 ■ホイップクリーム※…13g

【作り方】

粉末ほうじ茶をお湯で溶き、よくかき混ぜ、牛乳、生乳エクセレント5を混ぜ合わせます（ほうじ茶シェーク）。グラスにロイヤルショコラソフトクリームを入れ、ほうじ茶シェークを注ぎます。トップにホイップクリームをのせ、粉末ほうじ茶をふり、トッピングソースチョコレートで仕上げます。

※ホイップクリーム（仕込）

■フローズンホイップEX…10g ■生クリーム（乳脂肪35%）…3g
 フローズンホイップEXを生クリーム（乳脂肪35%）でのぼす。

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 ■ドライクランベリー…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 ■種抜きブルーベリー…2粒 ■ロイヤルショコラ…100g
 ■アップルクランブルグラノーラ…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、ドライクランベリー、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、種抜きブルーベリー、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）。アップルクランブルグラノーラ、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。

苺と柚子のショコラパルフェ



Recipe

【材料】

■柚子ゼリー…50g ■柚子寒天ゼリー…2ヶ ■柚子コンフィチュール…10g ■ピスタチオ…少々
 ■苺…4ヶ ■カスタードクリーム…30g ■ロイヤルショコラソフトクリーム…90g
 ■ココアワッフルコーン…適量 ■ミルクチョココーン…少々 ■カカオニブ…少々
 ■トッピングソースチョコレート…少々 ■サワーホイップクリーム※…55g

【作り方】

グラスに柚子ゼリー、一口大にカットした柚子寒天ゼリーを入れ、柚子コンフィチュールをのせます。サワーホイップクリームをグラスに沿って絞り、砕いたピスタチオを散らします。苺3ヶ分を縦半分カットし、グラスに沿って円状に外向きで並べ、残り1ヶ分を真ん中に盛り付けます。カスタードクリームをのせ、ロイヤルショコラソフトクリームを巻き取ります。縦長に割ったココアワッフルコーンを立て、ミルクチョココーン、カカオニブ、トッピングソースチョコレートで仕上げます。

※サワーホイップクリーム（仕込）

■フローズンホイップEX…60g ■サワークリーム…48g ■生クリーム（乳脂肪35%）…12g

フローズンホイップEX、サワークリーム、生クリーム（乳脂肪35%）をよく混ぜ合わせ、丸口金の絞り袋に入れます。