

2024年11月公開

## 苺アレンジ特集①

いちごカステラ



### Recipe

#### 【材料】

■カステラ…1ケ ■生乳エクセレント5ソフトクリーム…110g ■苺…15g

#### 【作り方】

カップにスライスしたカステラを入れ、生乳エクセレント5を巻き取り、苺で仕上げます。

いちご白玉



### Recipe

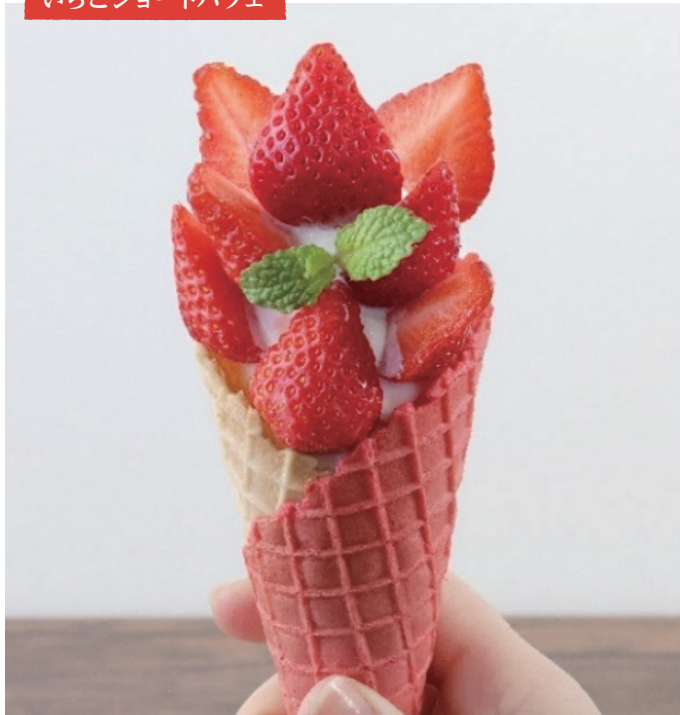
#### 【材料】

■ワッフルボウル…1ケ ■生乳エクセレント5ソフトクリーム…110g ■白玉…3ケ ■ゆであずき…15g ■苺…1ケ

#### 【作り方】

ワッフルボウルに生乳エクセレント5を巻き取り、白玉、ゆであずき、苺で仕上げます。

いちごショートパフェ



### Recipe

#### 【材料】

■紅白ツートンコーン…1ケ ■スポンジケーキ(2cm角)…3ケ ■トッピングソース ストロベリー…5g ■生乳エクセレント5ソフトクリーム…90g ■苺(1ケを3〜4等分にカット)…3ケ ■ミント…1ケ

#### 【作り方】

紅白ツートンコーンの中にスポンジケーキ(2cm角)を入れてトッピングソース ストロベリーをかけます。生乳エクセレント5ソフトクリームを巻きます。苺を盛り付け、ミントを飾ります。

コーティングホワイトチョコ & いちごコーティングソース ホワイトチョコ



### Recipe

#### 【材料】

■ココアワッフルコーン…1ケ ■生乳ライト3.5…110g ■コーティングソース ホワイトチョコ…10g ■苺 1/2カット…0.5粒

#### 【作り方】

ココアワッフルコーンにソフトクリームを盛付けます。ハーフカットした苺を載せ、コーティングソースを縦の向きに掛けます。

2024年11月公開

## 苺アレンジ特集②

### たっぷり苺のシフォンケーキ



#### Recipe

##### 【材料】

■シフォンケーキ…1切 ■デザートフィリング ストロベリー…5g ■CREMIA…95g ■苺…2ヶ  
■ミント…1ヶ ■溶けない粉糖…1g

##### 【作り方】

器にシフォンケーキハーフをのせます。CREMIAを盛り付け、その手前にデザートフィリング ストロベリーをかけます。カットしたいちごとミントを飾り、シフォンケーキに溶けない粉糖をかけます。

### みんないちご



#### Recipe

##### 【材料】

■グラノーラコーン…1ヶ ■フルーツグラノーラ…5g ■FSM厳選いちご…95g ■苺…3ヶ  
■トッピングソース ストロベリー…8g

##### 【作り方】

グラノーラコーンにフルーツグラノーラを入れFSM厳選いちごを巻き取ります。カットしたいちご、トッピングソース ストロベリーで仕上げます。

### 苺とチョコレートソースのソフトクリーム



#### Recipe

##### 【材料】

■ワッフルコーン(S)…1本 ■北海道ソフトクリーム…110g ■トッピングソース チョコレート…5g  
■苺(フレッシュ 縦に1/6カット)…1粒

##### 【作り方】

ワッフルコーン(S)にソフトを巻きます。トッピングソース チョコレートと苺(フレッシュ 縦に1/6カット)で仕上げます。

### 季節限定 苺スペシャル



#### Recipe

##### 【材料】

■ブラカップ…1ヶ ■コーンフレーク…5g ■生乳ライト3.5ソフトクリーム…130g ■苺…3ヶ  
■トッピングソース ストロベリー…5g ■シガー…1ヶ

##### 【作り方】

ブラカップにコーンフレークを入れます。生乳ライト3.5ソフトクリームを巻き取ります。輪切りにした苺2ヶ分と縦半分に切った苺1ヶ分をのせます。トッピングソース ストロベリーをかけてシガーを飾ります。

2024年11月公開

## 苺アレンジ特集③

### あまおう苺とラズベリーのパルフェ マスカルポーネショートケーキ仕立て



#### Recipe

##### 【材料】

■トッピングソース ラズベリー…30g ■フロゼンホイップEX…30g ■マスカルポーネチーズ…30g  
■スポンジケーキ(型抜きしたもの)…2枚 ■きび砂糖…適量 ■フランボワーズリキュール…少々  
■お湯…適量 ■コーティングソースチョコレート…4g

##### 【その他材料】

■苺…2粒 ■ココアワッフルコーン…6g ■JAPAN PREMIUM 福岡あまおう®苺…80g  
■フリーズドライパウダー ラズベリー…適量 ■フリーズドライフレーク フランボワーズ…適量

##### 【作り方】

よく冷やしたグラスに縦割りにカットした苺(1粒分)とトッピングソース ラズベリーのソルベ、一口大に割ったココアワッフルコーンを入れます。スポンジケーキを一枚入れマスカルポーネクリームを絞り、横割リスライスしたいちごの断面を外側にしてグラスに貼り並べ、中央に苺を入れます(1粒分)。さらにその上にマスカルポーネクリームを絞り、残りのスポンジケーキをのせる。JAPAN PREMIUM 福岡あまおう®苺を巻き取り、フリーズドライパウダー ラズベリー、フリーズドライフレーク フランボワーズ、飾りチョコレートで仕上げます。

### マスカルポーネ・はちみつ・ フランボワーズのあまおうソフト



#### Recipe

##### 【材料】

■ブラッククリスピーコーン…1ヶ ■エクセレント5ソフトクリーム(口金:星)…50g  
■JAPANPREMIUM福岡あまおう®苺ソフトクリーム(口金:細丸)…60g  
■コーティングソース ホワイトチョコレート…適量 ★マスカルポーネクリーム…14g  
●はちみつ…少々 ●苺…1/3ヶ ●冷凍フランボワーズ…3粒  
●フリーズドライフランボワーズフレーク…少々

##### 【★マスカルポーネクリーム(3食分)】

■マスカルポーネ…22g ●フロゼンホイップクリームEX…10g ■純生クリーム35…10g

##### 【作り方】

① ブラッククリスピーコーンの中にエクセレント5ソフトクリームを注入します。② 続けてJAPANPREMIUM福岡あまおう®苺ソフトクリームを巻き取ります。③コーティングソース ホワイトチョコレートをまわしかけます。④冷凍フランボワーズとフリーズドライフランボワーズフレークをトッピングする。⑤★マスカルポーネクリームをトッピングする。⑥④の上からはちみつをのせます。⑦カットしたフランボワーズと苺をトッピングします。

##### 【★マスカルポーネクリーム】

マスカルポーネ、フロゼンホイップクリームEX、純生クリームを容器に入れ、均一になめらかになるまで混ぜ合わせます。(注:クリームやチーズの素材温度によってのばすクリームの配合を要加減)



### 苺のモンブランソフトクリーム

#### Recipe

##### 【材料】

■ローレルトップ…1本 ■北海道ソフトクリーム…110g ■苺(フレッシュ)…1粒 ★苺のモンブランクリーム…50g

##### 【★苺のモンブランクリーム】

■トッピングソース ストロベリー…100g ■フロゼンホイップ…100g ■ゼラチン…2g

##### 【作り方】

ローレルトップにソフトを巻来ます。苺のモンブランクリームをソフトに巻き、苺をのせて仕上げます。

##### 【★苺のモンブランクリーム】

①ボルトトッピングソースを温め、ゼラチンを入れて溶かします。②①とフロゼンホイップを混和します。(最初は②に少量のホイップを入れ、死に生地を作ってから残りのホイップを混和します。)

2024年11月公開

## 苺アレンジ特集④

### 苺とベリーのパンプキン



#### Recipe

##### 【材料】

■苺1/2カット(1粒8スライス)…1.5ヶ ■SSM北海道とあまおうミックス…100g ■苺…1ヶ  
■粉糖…適量

##### 【仕込み材料】

■シルキーコッタ…30g ■ベリームース…30g ■ホワイトチョココンフレク…5g  
■ピスタチオクリーム…20g ■ベリーモンブランクリーム…20g ■刻みピスタチオ…0.1g

##### 【作り方】

シルキーコッタを前もって仕込みます。ベリームースを外側ににつけるようにして絞ります。スライスした苺をふちに貼り付けます。(余った分は苺の端の部分を中に入れるようにします) ホワイトチョココンフレクを割り(1cm位)外から見えない様に入れます。ピスタチオクリームを外側につくように一面に絞ります。SSM北海道とあまおうミックスを盛ります。ベリーモンブランクリームをソフトクリームが見えないように絞ります。半分に切った苺を盛り付けます。苺の下に刻みピスタチオをかけます。粉糖を全体的にかけます。

### ショコラスペシャルティ



#### Recipe

##### 【材料】

■ダークチェリー…2ヶ ■トッピングソースラズベリー…3g ■スポンジケーキ…5ヶ  
■フローズンホイップL…20g ■苺(1/8スライス)…1ヶ ■冷凍ミックスベリー…2ヶ  
■トッピングソース ラズベリー…5g ■コーンフレクS…10g ■フローズンホイップL…20g  
■苺(1/2カット)…4ヶ ■フローズンホイップL…10g ■缶詰ブルーベリー…25g  
■SSM北海道ソフトクリーム…100g ■CREMIA the Chocolate…100g  
■コーティングソースチョコレート…10g ■クリスタルパールダーク…10ヶ ■小枝…2袋  
■金粉…0.0025g ■チョコラングドシャコン…1ヶ ■粉糖…少量

##### 【仕込み材料】

■チョコムース…20g

##### 【作り方】

チョコムースを容器の底に20g入れ、その上にダークチェリーを2粒置き、上からトッピングソース ラズベリーをかけます。スポンジケーキで蓋をして容器に沿ってぐるりとフローズンホイップLを1周します。フローズンホイップLの上に8等分にスライスした苺を断面が見えるように容器に貼り付けます。スポンジケーキの上に冷凍ミックスベリーを2個(赤と黒)置き、上からトッピングソースラズベリーをかけます。コーンフレクSで蓋をして、再び容器に沿ってぐるりとフローズンホイップLを1周します。フローズンホイップLの上に1/2にカットした苺を綺麗に置いていきます。次にその内側にフローズンホイップLをぐるりと巻き、ブルーベリーを置いていきます。SSM北海道ソフトクリームを小さく巻き、それを覆い隠すようにその上にCREMIA the Chocolateを大きく巻きます。CREMIA the Chocolateの上からコーティングソースチョコレートをたっぷりかけ、クリスタルパールダークと小枝を飾り、金粉をかけます。粉糖を掛けたチョコラングドシャコンを挿して完成。