

# モカのアレンジメニューレシピ



キャラメルモカボウル

## Recipe

### 【材料】

■ワッフルボウル…1ヶ ■SSMモカ…110g ■コーティングソース焦がしキャラメル…3g  
■カカオニブ…少々 ■バナナ…30g

### 【作り方】

ワッフルボウルにSSMモカを巻き取り、コーティングソース焦がしキャラメル、カカオニブで仕上げ、バナナを添えます。



モカあんボウル

## Recipe

### 【材料】

■ワッフルボウル…1ヶ ■SSMモカ…110g ■粒あん…10g ■白玉…3ヶ  
■デザートフィリングストロベリー…5g

### 【作り方】

ワッフルボウルにSSMモカを巻き取り、粒あん、白玉、デザートフィリングストロベリーで仕上げます。



モカソフトとラムレーズンマスカルポーネアイスの  
アフガード

## Recipe

### 【材料】

■SSMモカ…60g ■ラムレーズンマスカルポーネアイス※ ■ブラックココアパウダー…適量  
■シガー…1本 ■エスプレッソ…30ml

※ラムレーズンマスカルポーネアイス(仕込) 3食分以上の製作が混ぜ合わせやすいです。

■マスカルポーネチーズ…20g ■フロゼンホイップEX…15g ■ラムレーズン…8g ■生乳エクセレント5…30g

- ①マスカルポーネチーズ、フロゼンホイップEX、ラムレーズンを混ぜ合わせます。
- ②①と生乳エクセレント5をよく混ぜ合わせ容器に入れ冷凍庫で固めておきます。

### 【作り方】

グラスにSSMモカ、その上にラムレーズンマスカルポーネアイスをディッシャー(＃18)で盛り付けます。シガーを飾り、ブラックココアパウダーをふります。淹れたてのエスプレッソを添えます。(お好みでエスプレッソをかけながらお召し上がりいただきます。)



モカチェリー

## Recipe

### 【材料】

■ワッフルコーン(S)…1ヶ ■SSMモカ…110g ■ごほう果樹園白桃…3g  
■アメリカンチェリー…1ヶ

### 【作り方】

ワッフルコーン(S)にSSMモカを巻き取り、ごほう果樹園白桃、アメリカンチェリーで仕上げます。