

2023年7月公開

トッピングソース ぶどうのアレンジメニューレシピ集①

MomiMomiシェークぶどう&りんご



Recipe

【材料】

■専用パウチ…1ケ ■生乳エクセレント5…140g ■トッピングソース ぶどう…40g
■果肉入りドリンク用ベース りんご…30g ■ストロー…1ケ ■シール…1ケ

【作り方】

専用パウチにトッピングソース ぶどうと生乳エクセレント5を入れて両手で挟んで空気を抜きます。果肉入りドリンク用ベース りんごを加え再度空気を抜いて閉じます。

MomiMomiシェークぶどう&レッドグレープフルーツ



Recipe

【材料】

■専用パウチ…1ケ ■生乳エクセレント5…140g ■トッピングソース ぶどう…40g
■果肉入りドリンク用ベース レッドグレープフルーツ…30g ■ストロー…1ケ ■シール…1ケ

【作り方】

専用パウチにトッピングソース ぶどうと生乳エクセレント5を入れて両手で挟んで空気を抜きます。果肉入りドリンク用ベース レッドグレープフルーツを加え再度空気を抜いて閉じます。

トロピカルグレープサングリア



Recipe

【材料】

■トッピングソース ぶどう…30g ■氷…適量 ■パイナップル(缶詰)…70g ■オレンジ… 1/4個
■赤ぶどう…4ケ ■白ぶどう…4ケ ■パイナップルジュース…250ml ■ミント…1ケ

【作り方】

容器に氷とトッピングソース ぶどうを入れます。お好みのフルーツ(パイナップル、オレンジ、ぶどうなど)を食べやすい大きさに切って入れます。パイナップルジュースを静かに注ぎ、お好みでミントを飾ります。

ぶどうのフルーツあんみつ



Recipe

【材料】

■寒天…40g ■白玉団子…2ケ ■赤えんどう…2g ■粒あん…30g ■赤ぶどう…2ケ ■白ぶどう…2ケ
■トッピングソース ぶどう…10g ■炭酸飲料…30ml ■トッピングソース ぶどう…5g ■ミント…1ケ

【作り方】

器に寒天、白玉団子、赤えんどう、粒あん、半分にした赤ぶどう・白ぶどうを入れます。トッピングソース ぶどうと炭酸飲料を注ぎ入れます。再度トッピングソース ぶどうをかけてお好みでミントを飾ります。

2023年7月公開

トッピングソース ぶどうのアレンジメニューレシピ集②

ぶどうのティーフローズン



Recipe

【材料】

■削り氷…130g ■紅茶(4倍濃縮)…50ml ■ミネラルウォーター…50ml
■トッピングソース ぶどう…30g ■ガムシロップ…15g ■白ぶどう…1/2ケ ■赤ぶどう…1/2ケ
■ミント…1ケ

【作り方】

容器に削り氷、紅茶(4倍濃縮)、ミネラルウォーター、トッピングソース ぶどう、ガムシロップを入れて混ぜます。半分に切った白ぶどう・赤ぶどうのをせ、お好みでミントを飾ります。

ぶどうのティーフローズン(ソフトクリーム)



Recipe

【材料】

■削り氷…130g ■紅茶(4倍濃縮)…50ml ■ミネラルウォーター…50ml
■トッピングソース ぶどう…30g ■ガムシロップ…15g ■生乳エクセレント5…100g

【作り方】

容器に削り氷、紅茶(4倍濃縮)、ミネラルウォーター、トッピングソース ぶどう、ガムシロップを入れて混ぜます。生乳エクセレント5を巻き取ります。

フローズンぶどうジャスミン



Recipe

【材料】

■削り氷…160g ■ジャスミンティー…90ml ■トッピングソース ぶどう…20g ■ガムシロップ…25g
■ミント…1ケ

【作り方】

容器に削り氷、ジャスミンティー、トッピングソース ぶどう、ガムシロップを入れて混ぜます。お好みでミントを飾ります。

フローズンぶどうジャスミン(ソフトクリーム)



Recipe

【材料】

■削り氷…160g ■ジャスミンティー…90ml ■トッピングソース ぶどう…20g ■ガムシロップ…25g
■生乳エクセレント5…100g

【作り方】

容器に削り氷、ジャスミンティー、トッピングソース ぶどう、ガムシロップを入れて混ぜます。生乳エクセレント5を巻き取ります。

2023年7月公開

トッピングソース ぶどうのアレンジメニューレシピ集③

ぶどうのレアチーズシェーク



Recipe

【材料】

■クリームチーズ…50g ■グラニュー糖…5g ■牛乳…40ml ■レモン汁…5ml
■生乳エクセレント5…160g ■トッピングソース ぶどう…15g ■ミント…1ヶ

【作り方】

- ① クリームチーズとグラニュー糖を耐熱容器に入れ、電子レンジ600Wで約20秒加熱してなめらかになるまでよく混ぜます。
- ② ステンレス容器に①と牛乳、レモン汁、生乳エクセレント5を入れて混ぜます。
- ③ 容器にトッピングソース ぶどうをスネーキングし②を注ぎ入れます。お好みでミントを飾ります。

冷たいミルフィーユパイ



Recipe

【材料】

■市販のパイ(11×6cm)…1ヶ ■生乳エクセレント5…80g ■コーティングソース ホワイトチョコ…5g
■トッピングソース ぶどう…5g ■溶けない粉糖…1g ■ミント…1ヶ

【作り方】

- ① 市販のパイを横半分に切ります。
- ② 器に①の下側をのせて生乳エクセレント5を盛り付けます。
- ③ コーティングソース ホワイトチョコをかけ、その上にトッピングソースぶどうをかけます。
- ④ パイの上側に溶けない粉糖をかけて③へ立てかけるように盛り付け、お好みでミントを飾ります。