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

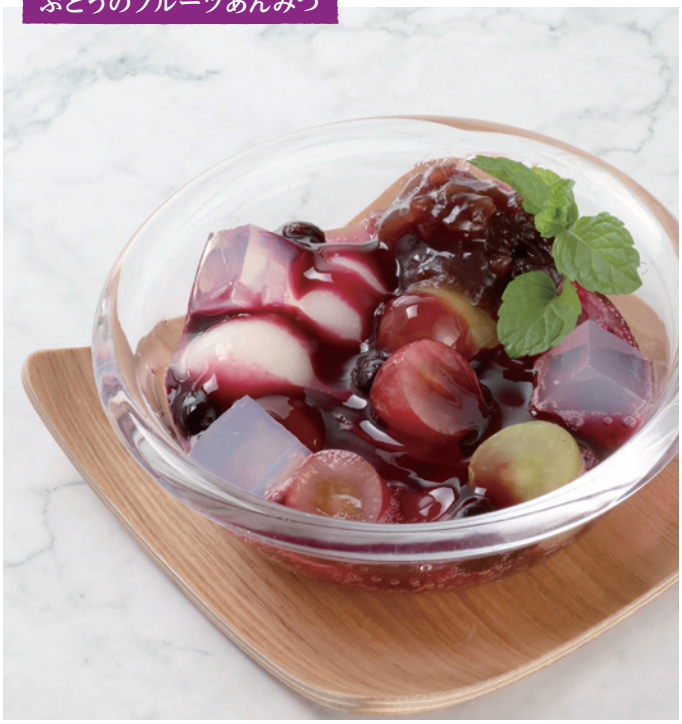
【材料】

■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、半分に切った赤ぶどう・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。

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・赤ぶどうをのせ、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。

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

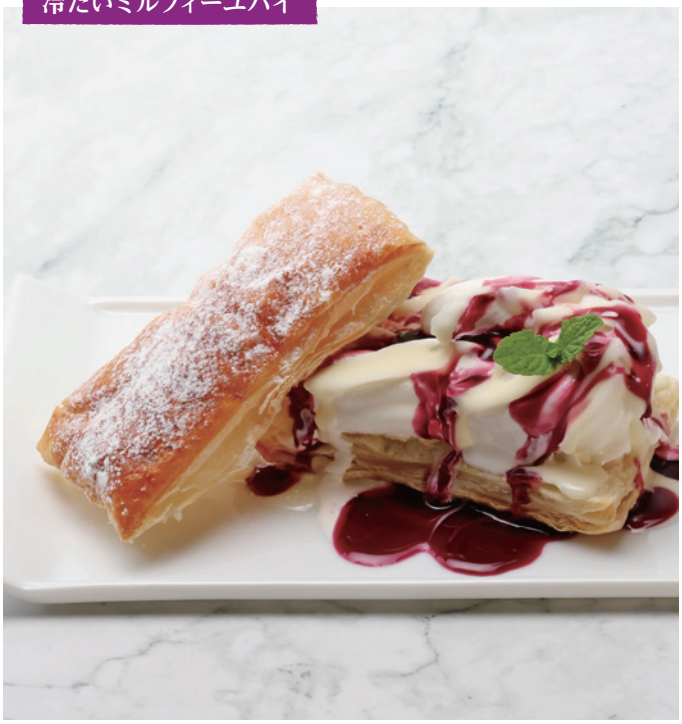
【材料】

■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ケ

【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ケ　■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ケ

【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。