

秋冬のおすすめメニューレシピ集①

クレープバウムクーヘン



Recipe

【材料】
 ■クレープバウムクーヘン…1ケ ■柿…2ケ ■トッピングソースチョコレート10g ■CREMIA90g
 ■ストロベリーチョコ…15g ■カラアザラン…少々 ■粉砂糖…少々 ■穂じそ…1ケ

【作り方】
 よく冷やした器にクレープバウムクーヘン、柿を載せ、トッピングソースチョコレートを線描きします。CREMIAを巻き取り、ストロベリーチョコ、カラアザラン、粉砂糖、穂じそで仕上げます。

濃厚レアチーズ



Recipe

【材料】
 ■自家製レアチーズケーキ…1ケ ■グラニュー糖…3g ■フローズンホイップ…25g
 ■トッピングソースキャラメル…8g ■CREMIA…100g ■刻みオレンジピール…10g
 ■焼き菓子…2ケ ■ミント…1ケ ■粉砂糖…少々

【作り方】
 自家製レアチーズケーキにグラニュー糖を振りかけ、バーナーで焼き目をつけます。よく冷やした器にフローズンホイップを絞り、トッピングソースキャラメルを線描きし、CREMIAを巻き取ります。刻みオレンジピール、焼き菓子、ミント、粉砂糖で仕上げます。

林檎の丘



Recipe

【材料】
 ■アップルパイ…1ケ ■蜂蜜漬けナッツ…30g ■CREMIA…95g ■タイム…1ケ
 ■粉砂糖…少々 ■ピンクペッパー…少々

【作り方】
 よく冷やした器に温めたアップルパイ、蜂蜜漬けナッツを載せ、CREMIAを巻き取ります。タイム、粉砂糖、ピンクペッパーで仕上げます。

和秋



Recipe

【材料】
 ■抹茶ケーキ…1ケ ■ポッピングボバ各種…5g ■ゆであずき…30g ■蒸しもち麦…5g
 ■CREMIA…100g ■抹茶パウダー…少々 ■穂じそ…1ケ ■エディブルフラワー…2ケ

【作り方】
 よく冷やした器に抹茶ケーキ、ポッピングボバ各種、ゆであずき、蒸しもち麦を載せ、CREMIAを巻き取ります。抹茶パウダー、穂じそ、エディブルフラワーで仕上げます。

秋冬のおすすめメニューレシピ集②

X'masチョコラパフェ

Recipe

【材料】

- 冷凍ミックスベリー…15g
- トッピングソーススズベリー…5g
- ショコラケーキ…18g
- ストロベリーチョコ…6g
- フローズンホイップ…8g
- ダークチェリー…6ヶ
- CREMIA…100g
- コーティングソースチョコレート…3g
- スティックチョコ…1ヶ
- パールチョコ…2g ■金粉…少々
- ミント…1ヶ ■ピンクペッパー…少々

【作り方】

よく冷やした器に冷凍ミックスベリー、トッピングソーススズベリー、ショコラケーキ、ストロベリーチョコを入れ、フローズンホイップを絞ります。ダークチェリーを入れ、CREMIAを巻き取ります。コーティングソースチョコレート、スティックチョコ、パールチョコ、金粉、ミント、ピンクペッパーで仕上げます。



スパイシーアップルサイダー

Recipe

【材料】

- ごほうび果樹園(りんご)…40g
- スパイシーアップルサイダー※…120ml

【作り方】

耐熱カップにごほうび果樹園(りんご)、スパイシーアップルサイダー※を入れて電子レンジ(500W、約40秒)にかけます。

*かき混ぜてお召し上がりください。

※スパイシーアップルサイダー(仕込)

りんごジュース(360ml)、スターアニス(1ヶ)、オールスパイス(少々)を入れ、数分間加熱します。裏ごしして保温ポットなどで保管します。



ホットアップルジンジャー

Recipe

【材料】

- ごほうび果樹園(りんご)…40g
- ホットアップルジンジャー※…140ml

【作り方】

耐熱カップにごほうび果樹園(りんご)、ホットアップルジンジャー※を入れて電子レンジ(500W、約40秒)にかけます。

*かき混ぜてお召し上がりください。

※ホットアップルジンジャー(仕込)

りんごジュース(360ml)、すりおろし生姜(5g)、蜂蜜(10g)、ピンクペッパー(適量)を入れ、数分間加熱します。裏ごしして保温ポットなどで保管します。



モルドワイン

Recipe

【材料】

- ごほうび果樹園(オレンジ)…50g
- モルドワイン※…140ml

【作り方】

耐熱カップにごほうび果樹園(オレンジ)、モルドワイン※を入れて電子レンジ(500W、約40秒)にかけます。

*かき混ぜてお召し上がりください。

※モルドワイン(仕込)

赤ワイン(360ml)、シナモンスティック(1ヶ)、スターアニス(1ヶ)、クローヴ(少々)、ナツメグ(少々)、グラニュー糖(6g)を入れ沸騰直前まで加熱し、中火で5分加熱します。火を止めてからコアントロー(6ml)を入れます。裏ごしして保温ポットなどで保管します。



温かい柑橘のドリンク

Recipe

【材料】

- ごほうび果樹園(レッドグレープフルーツ)…60g
- 温かい柑橘ドリンク※…140ml

【作り方】

耐熱カップにごほうび果樹園(レッドグレープフルーツ)、温かい柑橘ドリンク※を入れて電子レンジ(500W、約40秒)にかけます。

*かき混ぜてお召し上がりください。

※温かい柑橘ドリンク(仕込)

オレンジジュース(360ml)、アーモンドエッセンス(少々)、シナモンパウダー(少々)を入れ、数分間加熱します。裏ごしして保温ポットなどで保管します。



温かい知覧茶すっきり白桃檸檬

Recipe

【材料】

- 知覧茶…120ml
- ごほうび果樹園(白桃)…60g
- レモンライス…1ヶ

【作り方】

耐熱カップにごほうび果樹園(白桃)を入れて電子レンジ(500W、約20秒)にかけます。カップにレモンライスをいれて温かい知覧茶を静かに注ぎます。

*かき混ぜてお召し上がりください。

