

NISSEI ORIGINAL

秋 & Winter Menu

OF RECOMMENDATION

日世のデザートプランナーが提案する
秋冬にふさわしい、少し大人な
ソフトクリームのアレンジメニュー。

3種類のビターチョコレートを独自にブレンドした
口どけのよい「ロイヤルショコラ」や、ほろ苦いコーヒーの味と香りの
「モカ」のソフトクリームにスパイスやアルコールを効かせ、
濃厚で味わい深いスイーツメニューにアレンジしました。
寒い季節に食べたくなるソフトクリームメニューを
ぜひお試しください。

ソフトクリームの頂きに灯るこんがり三日月
夜空を照らすビターなパルフェにチャイを添えて

チャイと ビターチョコレートの 冬パルフェ



材料

仕込み

【仕込み材料】

- 自家製チャイ(5食分)
 - ・クローブホール…5粒
 - ・ブラックペッパーホール…5粒
 - ・カルダモンホール…2粒
 - ・スターアニスホール…1粒
 - ・シナモンスティック…1本
 - ・生姜…5g
 - ・お湯…100ml
 - ・紅茶茶葉…5g
 - ・牛乳…300g
 - ・きび砂糖…30g

①自家製チャイ(5食分)

- ①クローブ、ブラックペッパー、カルダモン、スターアニスを漬しておきます。(カルダモンは中の種も漬します)シナモンスティックは半分に分けて、生姜は2かけほどにして漬しておきます。
- ②沸騰した湯に①を入れて、湯量が半分になるまで中火で煮出します。
- ③②に紅茶茶葉を入れ再度沸騰させて、1~2分弱火で煮出し、牛乳を入れ再沸騰したら弱火にし、2~3分煮出します。
- ④スパイスの匂いが出てきたら、火をとめて濾し、きび砂糖を入れてよく混ぜ合わせます。

作り方

【その他材料】

- ・パバドゥ…1/2枚
- ・カカオグラノーラ…15g
- ・生乳エクセレント5…60g
- ・ドライクランベリー…5g
- ・ドライフルーツミックス…5g
- ・チャイティーシロップ…5g
- ・ジンジャーワッシャー…1枚
- ・フローズンホイップEX…15g
- ・種抜きブルー…2粒
- ・ロイヤルショコラ…100g
- ・アップルクランブルグラノーラ…5g
- ・トッピングソースチョコレート…5g
- ・ピーカンナッツショコラ…2粒

パバドゥの両面をフライパンでこんがり炙っておきます(中火で1分程度)。グラスに、ビターカカオグラノーラ、生乳エクセレント5、ドライクランベリー、ドライフルーツミックス、チャイティーシロップ、ジンジャーワッシャー、フローズンホイップEX、種抜きブルー、ロイヤルショコラを順に盛り付けます(ジンジャーワッシャーのサイズに合わせて盛り付けていきます)。アップルクランブルグラノーラ、トッピングソースチョコレート、炙ったパバドゥ、ピーカンナッツショコラを盛り付け、チャイを添えます。(お好みでチャイをかけながらお召し上がりいただけます)

動画でレシピ Check!



動画でレシピ Check!



大人の オレンジショコラ クリームソーダ

※アルコール使用

甘さを引き立てるビターとスパイスに重なる
果肉と炭酸の喉越しが静かな季節に刺激を奏でる

Cream Soda Cocktail

材料

【仕込み材料】

- スパイスクリーム
 - ・フローズンホイップEX…25g
 - ・生クリーム(乳脂肪47%)…10g
 - ・シナモンパウダー…少々
 - ・ジンジャーパウダー…少々
 - ・青山椒パウダー…少々

【その他材料】

- ・ごほうび果樹園オレンジ…45g
- ・グランマルニエ…5g ・氷…適量
- ・無糖炭酸水…100g
- ・ロイヤルショコラ…50g
- ・チョコレート…適量
- ・オレンジピール…適量

仕込み

①スパイスクリーム

フローズンホイップEX、生クリーム(乳脂肪47%)、シナモンパウダー、ジンジャーパウダー、青山椒パウダーをよく混ぜ合わせ、なめらかなクリーム状にします。

作り方

グラスに、ごほうび果樹園オレンジ、グランマルニエ、氷を入れ、無糖炭酸水を注ぎステアします。スパイスクリームをのせ、ロイヤルショコラをスプーンでケネルし、のせます。(スパイスクリーム部分まで氷を積んで、アイスが沈まないようにのせます。)削ったチョコレートとオレンジピールで仕上げます。

焼きバナナとくるみ・ヘーゼルナッツのキャラメルサンデー

材料

【仕込み材料】

- バナナのキャラメリゼ
 - バナナ…1本 ・カゾナード…10g
- キャラメルナッツとソース
 - くるみ…15g ・ヘーゼルナッツ…10g
 - トッピングソースキャラメル…25g
 - 生クリーム(乳脂肪47%)…15g
- マスカルポーネクリーム
 - フロースンホイップEX…10g
 - マスカルポーネチーズ…20g

【その他材料】

- フロースンホイップEX…5g
- 生乳エクセレント5…110g
- ライムピール…適量
- カスタードワッフルチップ…2枚
- タイム…1本 ・粉砂糖…適量

仕込み

- バナナのキャラメリゼ
バナナを縦に2等分し、カゾナードを断面にふり、ガスバーナーでキャラメリゼします。
- キャラメルナッツとソース
(※2食分以上が焦げ付きにくく作りやすいです)
くるみとヘーゼルナッツをフライパンで炒り、香りがたったらトッピングソースキャラメルを入れ温めたら、生クリーム(乳脂肪47%)を入れ混ぜ合わせます。
- マスカルポーネクリーム
フロースンホイップEXとマスカルポーネチーズを混ぜ合わせます。

作り方

皿にフロースンホイップを絞り、生乳エクセレント5を巻き取ります。バナナのキャラメリゼ、キャラメルナッツとソース、マスカルポーネクリームを盛り付けます。すりおろしたライムピール、カスタードワッフルチップ、タイム、粉砂糖で仕上げます。

動画で
レシピ
Check!



香ばしい焦げ色の紅葉にあわりと積もる雪化粧
ほろ苦さをそと癒やすソフトクリームの優しい甘み



ピスタチオとベリーのチョコがけワッフルソフトクリームサンド

※アルコール使用

材料

【仕込み材料】

- ワッフルボウルのチョコレートコーティング
 - ワッフルボウルミニ…2ヶ ・コーティングソースチョコレート…5g
- ピスタチオバタークリーム
 - ピスタチオペースト…10g ・発酵バター…7g ・メイプルシロップ…2g
 - ホワイトチョコレートソース…7g ・フロースンホイップEX…7g ・ターグラム酒…1g

【その他材料】

- 生乳エクセレント5…100g ・デザートフィリング真っ赤なベリー…20g
- クラッシュピスタチオ…少々 ・ドライラスベリー…少々

仕込み

- ワッフルボウルのチョコレートコーティング
ワッフルボウルミニの内側にコーティングソースチョコレートをまわし入れ、冷やし固めておきます。
- ピスタチオバタークリーム(※3食分以上が盛り付けの際に絞りやすいです。少量でない場合はフードプロセッサを使用してもよいです)
やわらかくしておいた発酵バターとピスタチオペーストを混ぜ合わせ、ホワイトチョコレートソース、メイプルシロップを加え、よく混ぜます。フロースンホイップEX、ターグラム酒を入れ、混ぜ合わせたら、絞り袋にセットし、固まり過ぎない程度に冷やします。

作り方

チョコレートコーティングしたワッフルボウルミニに生乳エクセレント5を中央が空洞になるように巻き取り、その部分にデザートフィリング真っ赤なベリーを入れます。その上からピスタチオバタークリームを絞り、側面にクラッシュピスタチオとドライラスベリーを盛り付けます。もう一つのチョコレートコーティングしたワッフルボウルミニを軽くかぶせます。

動画で
レシピ
Check!



ワッフルから顔を出す緑と赤の鮮やかなアクセント
しっとりしたコクと程よい酸味が冬とソフトを賑やかに彩る

材料

【仕込み材料】

- 林檍のクリームチーズブリュレ
 - 卵黄…30g ・グラニュー糖…13g
 - クリームチーズ…40g
 - 生クリーム(乳脂肪47%)…85g
 - 牛乳…35g
 - パナレーズペースト…少々
 - ごぼう果樹園りんご…18g
 - レモン汁…2.5g ・蜂蜜…2.5g
 - カゾナード…10g

■いちじくのクリームチーズキャラメリゼ

- いちじく…1切 ・クリームチーズ…3g
- カゾナード…1g

【その他材料】

- フロースンホイップEX…10g
- 生乳エクセレント5…80g
- パナレーズペースト…5g

仕込み

- 林檍のクリームチーズブリュレ(250ml容皿)
 - ①オーブンを110度に予熱する。◆沸騰したお湯(分量外)を準備しておく。
 - ②ボウルに卵黄、グラニュー糖を入れ混ぜ合わせ、やわらかく練ったクリームチーズを少しずつ入れ混ぜ合わせます。
 - ③鍋に生クリーム(乳脂肪47%)、牛乳、パナレーズペーストを入れ沸騰直前まであたためます。
 - ④②を少しずつ入れながらよく混ぜ合わせて、濾します。
 - ⑤ごぼう果樹園りんご、レモン汁、蜂蜜を混ぜ合わせたものと、③をへらで混ぜ合わせます。
 - ⑥皿に④を入れ平らにし、沸騰したお湯を張ったバットにセットし、オーブン(110℃)で60分蒸煎焼きにします。
 - ⑦表面が割れずにプルプルとしている状態であればオーブンから取り出します。
 - ⑧冷蔵庫でしっかり冷えたら、表面にカゾナードをまぶし、ガスバーナーでキャラメリゼします。
- いちじくのクリームチーズキャラメリゼ
いちじくを縦に4等分し(大きさによっては2等分)、中央部分にクリームチーズをならすように塗り、カゾナードをまぶしてガスバーナーでキャラメリゼします。

作り方

林檍のクリームチーズブリュレの上にフロースンホイップEXを絞り、生乳エクセレント5を巻き取ります。パナレーズペースト、いちじくのクリームチーズキャラメリゼで仕上げます。

秋の爽りも焼き上げた華やかで香ばしい贅沢ブリュレ
寒い季節に効く濃厚な甘みをソフトクリームと共に

動画で
レシピ
Check!



いちじくと林檍のクリームチーズブリュレ パナレーズソース ソフトクリームと

ひんやりアイスに閉じ込めたコーヒーとチーズのコク、甘い
エスプレッソの香りと共に溶け出す多彩で華やかな味わい

Allogato al Caffè



動画で
レシピ
Check!



モカソフトとラムレーズン マスカルポーネアイスの アフガート

材料

【仕込み材料】

- ラムレーズンマスカルポーネアイス
 - マスカルポーネチーズ…20g
 - フロースンホイップEX…15g
 - ラムレーズン…8g
 - 生乳エクセレント5…30g

【その他材料】

- SSMモカ…60g
- 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

仕込み

- ラムレーズンマスカルポーネアイス(※3食分以上の製作が混ぜ合わせやすいです)
 - ①マスカルポーネチーズ、フロースンホイップ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ティッシュャー(#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)

営業所