

秋冬に恋しくなる、華やかな実りのソフトクリームメニュー

# Autumn & Winter

nissei original menu

日世のデザートプランナーが提案する、秋冬に合うアレンジメニュー。  
ミルクのソフトやビターな甘みのロイヤルショコラは濃厚な味わいと口溶けの良さで寒い季節にも好まれるアイテム。  
りんごやマロン、苺など、季節の実りを楽しめる贅沢スイーツをお届けします。

## 苺と柚子の ショコラパルフェ

### 材料

- ・柚子ゼリー…50g
- ・柚子寒天ゼリー…2ヶ
- ・柚子コンフィチュール…10g
- サワーホイップクリーム…55g
- ・ビスターチオ…少々
- ・苺…4ヶ
- ・カスタードクリーム…30g
- ・ロイヤルショコラソフトクリーム…90g
- ・ココアワッフルコーン…適量
- ・ミルクチョココーン…少々
- ・カカオニブ…少々
- ・トッピングソースチョコレート…少々

### 【仕込み材料】

- サワーホイップクリーム(2食分)
- ・フローズンホイップEX…60g
- ・サワークリーム…48g
- ・生クリーム(乳脂肪35%)…12g

### 仕込み

- サワーホイップクリーム(2食分)
- フローズンホイップEX、サワークリーム、生クリーム(乳脂肪35%)をよく混ぜ合わせ、丸口金の絞り袋に入れます。

### 作り方

グラスに柚子ゼリー、一口大にカットした柚子寒天ゼリーを入れ、柚子コンフィチュールをのせます。サワーホイップクリームをグラスに沿って絞り、砕いたビスターチオを散らします。苺3ヶ分を縦半分にカットし、グラスに沿って円状に外向きで並べ、残り1ヶ分を真ん中に盛り付けます。カスタードクリームをのせ、ロイヤルショコラソフトクリームを巻き取ります。縦長に割ったココアワッフルコーンを立て、ミルクチョココーン、カカオニブ、トッピングソースチョコレートで仕上げます。

動画でレシピ  
Check!



ほろ苦いチョコと甘酸っぱい苺の大人な甘みに  
爽やかな柚子が優しいアクセントを添える

strawberry

## タタン風キャラメルりんごと ナッツのサンデー

### 材料

- ・フローズンホイップEX…3g
- ・生乳エクセレント5ソフトクリーム…140g
- ・デザートフィリング林檎…20g
- りんごサンデー…3枚
- ・餡がけピーカンナッツ…3ヶ
- ・シナモンパウダー…少々
- ・バニラビーンズペースト…適量
- キャラメルソース…20g

### 【仕込み材料】(各3食分)

- りんごサンデー ■キャラメルソース
- ・紅玉りんご…90g
- ・無塩バター…15g
- ・グラニュー糖…24g
- ・生クリーム(乳脂肪35%)…36g

### 仕込み

- りんごサンデー ■キャラメルソース(各3食分)
- ①小さいフライパンに無塩バターを入れ熱し、紅玉りんごのスライス(1枚10g程度)を9枚のせます。
- ②りんごの上からグラニュー糖(9g)をまぶしながら両面ソテーし、火が通ったらフライパンから出しておきます。
- ③ソテーしたそのままのフライパンにさらにグラニュー糖(15g)をいれ中火にかけ、キャラメル色になったらすぐに火を止め、生クリーム(乳脂肪35%)をゆっくりいれながらかき混ぜて温かいキャラメルソースをつくります。

### 作り方

器に滑り止め用のフローズンホイップEXを絞ったところに、生乳エクセレント5ソフトクリームを巻き取り、デザートフィリング林檎をのめます。りんごサンデーを盛り付け、餡がけピーカンナッツを飾り、シナモンパウダー、バニラビーンズペースト、キャラメルソースをかけます。

動画でレシピ  
Check!



フルーティーに重なるほろ苦さと香ばしさに  
ソフトの甘みを添えた心地よい食欲のひとつ

apple sundae

モンブラン  
ソフトクリームパルフェ

mont blanc

- 材料
- ラズベリークリーム…30g
  - ・デザートフィリング  
真っ赤なベリー…5g
  - ・フィナンシェ…15g
  - ・栗渋皮煮…1ヶ
  - ・生乳エクセレント5  
ソフトクリーム…80g
  - モンブランクリーム…60g
  - ・砂糖…少々
  - ・アマレットィ…1ヶ
  - ・ケシの実(白)…少々
  - パートフィロ…3枚

- 【仕込み材料】
- ラズベリークリーム(1食分)
  - ・フロースンホイップEX…20g
  - ・デザートフィリング  
真っ赤なベリー…10g
  - ・ラズベリーパウダー…2g
  - モンブランクリーム(6食分)
  - ・マロンビュレ…140g
  - ・マロンペースト…160g
  - ・無塩バター…50g
  - ・ラム酒…10g
  - パートフィロ
  - ・パートフィロ生地…適量
  - ※薄いパイ生地
  - ・オリブオイル…適量



濃厚な栗の甘みを引き立てるソフトのココクに  
ラズベリーの酸味をプラスした鮮やかな味わい

動画でレシピ  
Check!



仕込み

- ①ラズベリークリーム(1食分)  
フロースンホイップEX、デザートフィリング真っ赤なベリー、ラズベリーパウダーをよく混ぜ合わせます。
- ②モンブランクリーム(6食分)  
①バターは室温に戻しやわらかくしておきます。  
②マロンビュレ、マロンペースト、無塩バターをよく混ぜ合わせ、なめらかにし、ラム酒を加え、さらによく混ぜ合わせます。  
③モンブラン口金の絞り袋に入れます。  
※冷蔵保存する場合は、使用前に室温に戻しやわらかくしておきます。
- ④パートフィロ  
①パートフィロの生地を適当な大きさにカットし、天板に広げます。  
②ハケでごく薄くオリブオイルを塗ります。  
③トースター(100℃程度)で30秒～1分程、ほどよくきつね色に焼きます。

作り方

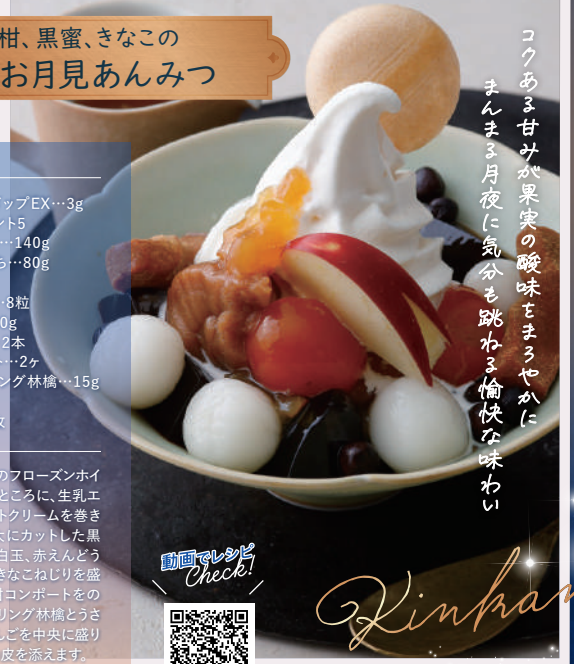
ラズベリークリームをグラス下部に盛り、デザートフィリング真っ赤なベリー、カットしたフィナンシェと栗渋皮煮(1/2ヶ分)を4～6等分にカットしたものをのせます。生乳エクセレント5ソフトクリームを巻き取り、トップをスプーンでならします。モンブランクリームを縦に交互にかぶせながら絞り、砂糖を少々ふります。トップにアマレットィと、表面にケシの実をまぶした栗の渋皮煮(1/2ヶ分)のをせ、パートフィロを背面に飾ります。

金柑、黒蜜、きなこの  
秋のお月見あんみつ

- 材料
- ・フロースンホイップEX…3g
  - ・生乳エクセレント5  
ソフトクリーム…140g
  - ・黒糖わらびもち…80g
  - ・白玉…6ヶ
  - ・赤えんどう豆…8粒
  - ・きなこあん…30g
  - ・きなこねじり…2本
  - ・金柑コンポート…2ヶ
  - ・デザートフィリング林檎…15g
  - ・りんご…1切
  - ・最中の皮…1枚

作り方

器に滑り止め用のフロースンホイップEXを絞ったところに、生乳エクセレント5ソフトクリームを巻き取ります。一口大にカットした黒糖わらびもちと白玉、赤えんどう豆、きなこあん、きなこねじりを盛り付けます。金柑コンポートのをせ、デザートフィリング林檎とうさぎ型に切ったりんごを中央に盛り付けます。最中の皮を添えます。



コクある甘みが果実の酸味をまろやかに  
まんま3月夜に気分も跳ねる愉快な味わい

動画でレシピ  
Check!



Kinpan

sweet potato



ほろりな甘みに冷んやりソフトが好相性  
甘辛ソースと焼き菓子ゼリッヂに染まる秋の味覚

動画でレシピ  
Check!

焼芋と胡麻キャラメルと  
みたらしソフトクリーム

- 材料
- ・フロースンホイップEX…3g
  - ・生乳エクセレント5ソフトクリーム…150g
  - ・焼芋…150g
  - 胡麻キャラメルチュイル…2枚
  - ・みたらしソース…10g
- 【仕込み材料】
- 胡麻キャラメルチュイル(3食分)
  - ・白胡麻…5g
  - ・黒胡麻…5g
  - ・トッピングソースキャラメル…20g

仕込み

- 胡麻キャラメルチュイル(3食分)
- ①白胡麻、黒胡麻、トッピングソースキャラメルを混ぜ合わせます。
- ②クッキングシートに間隔をあけて6等分のせオープン160℃で20分程焼きます。(しっかりと水分をとばします。)
- ③オープンからだして冷まし固まるのを待ちます。

作り方

滑り止め用のフロースンホイップEXを絞ったところに、生乳エクセレント5ソフトクリームを巻き取ります。半分にカットした焼芋を盛り付け、胡麻キャラメルチュイル、みたらしソースで仕上げます。



ビターチョコレートと  
ほうじ茶のシェイク

- 材料
- ・粉末ほうじ茶…3g/少々(仕上げ用)
  - ・お湯…20g
  - ・生乳エクセレント5ソフトクリーム…140g
  - ・牛乳…60g
  - ・ロイヤルショコラソフトクリーム…80g
  - ホイップクリーム…13g
  - ・トッピングソースチョコレート…5g

- 【仕込み材料】
- ホイップクリーム
  - ・フロースンホイップEX…10g
  - ・生クリーム(乳脂肪35%)…3g

仕込み

■ホイップクリーム  
フロースンホイップEXを生クリーム(乳脂肪35%)でのばします。

作り方

粉末ほうじ茶をお湯で溶き、よくかき混ぜ、牛乳、生乳エクセレント5ソフトクリームを混ぜ合わせます(ほうじ茶シェイク)。グラスにロイヤルショコラソフトクリームを入れ、ほうじ茶シェイクを注ぎます。トップにホイップクリームのをせ、粉末ほうじ茶をふり、トッピングソースチョコレートで仕上げます。



ふわり広がり香ばしさととろりと絡むビターな甘み  
冷たくても香り立つ、喉越し柔らかな和シェイク

動画でレシピ  
Check!



hojicha



https://www.nissei-com.co.jp

営業所 札幌 TEL.011-861-8148  
仙台 TEL.022-254-5701  
首都圏 TEL.03-5749-9121  
前橋 TEL.027-255-6262

名古屋 TEL.052-528-3811  
金沢 TEL.076-266-1585  
近畿圏 TEL.072-624-8668  
高松 TEL.087-865-7959

広島 TEL.082-291-6651  
福岡 TEL.092-434-2311