

Autumn and Winter Menu

日世のデザートプランナーが提案する、
秋冬こそ食べたいソフトクリームメニュー。

北海道ソフトクリーム、CREMIAの濃厚なミルク感や
CREMIA the Chocolat、モカソフトクリームのほろ苦いココ、
旬のソフトクリーム マロンのふわっと香る洋酒の風味が
秋冬を癒す、季節の実りを添えたスイーツです。

※材料内の★マークは日世の商材です。

りんごと杏の CREMIA ショコラ



チョコの口溶けにサクッと広がる果実の甘み
ビターと酸味が奏でる少し大人なひととき

材料 *

- ★果肉入り
ドリンク用ベースりんご…35g
- ★チョコラングドジャコン…1ヶ
- ・あんずジャム…30g
- ・マスカルポーネチーズ…30g
- ・セミドライあんず…1ヶ
- ★CREMIA the Chocolat…100g
- ・粉糖…少々
- ・りんごチップス…2~3枚
- ・プラスチックパフェカップ…1ヶ

▶動画でレシビ



苺、レモン、ピスタチオの CREMIA パルフェ



赤白のコントラストが秋冬を華やかに彩る
果実の酸味にふわっと訪れる小春の甘み

材料 *

- ★デザートフィリングストロベリー…12g
- ・苺…3粒
- ・穀物ビスケット…20g
- ・クラッシュピスタチオ…1g
- ・レモンカスタードクリーム…53g
- ・カスタードクリーム…45g
- ★果肉入り
ドリンク用ベースレモン…8g
- ★CREMIA…100g
- ・クラッシュピスタチオ(飾り用)…少々
- ・レモンゼスト…適量

▶動画でレシビ



バナナと ピーナッツバター チョコレートパフェ



材料 *

- ★トッピングソースチョコレート…25g
- ・ピーナッツバタークリーム…60g
- ・ピーナッツバター…25g
- ★フローズンホイップEX…30g
- ・純生クリーム35%…5g
- ★生乳エクセレント5
ソフトクリーム…120g
- ・バナナ…小1本
- ・チョコレートフォンケ…25g
- ・アーモンドブラニネ…3g
- ・ローストアーモンド…2粒
- ・ヘーゼルナッツロースト…2粒
- ・生チョコキューブ…4粒
- ★ファンウエアー…1枚
- ・ココアパウダー…少々

▶動画でレシビ



芳醇な香りに染まった紅葉に優しくかかると、白い雪
洋菓子のように味わう秋のソフトクリーム

マロンと白餡、
ホワイトチョコレートの
モンブランソフト



- 材料 *
- ★ココアワッフルコーン…1ヶ
 - ・白餡…25g
 - ★コーティングソース
ホワイトチョコ…5g
 - ★旬のソフトクリーム マロン…120g
 - ・マロンラッセ砕き…8g
 - ・栗渋皮煮…1/2粒
 - ・パトンシヨラ…2本
 - ・砂糖…少々

動画でレシピ



巨峰といちじくの
ティーフレーバーソフト



- 材料 *
- ★ローレルトップコーン…1ヶ
 - ★北海道ソフトクリーム…140g
 - ・紅茶パウダー…2g
 - ・巨峰(種なし)…1粒
 - ・いちじく…1/8切
 - ★トッピングソースぶどう…15g
 - ・タイム…1ヶ

動画でレシピ



抹茶ぜんざいの
ワリスピーソフト



どくりどくりと味わう奥深い和の甘み
もっちり白玉と粒あんが満ちた推しのティータイム

- 材料 *
- ★ブラックワリスピーコーン…1ヶ
 - ★コーティングソース抹茶…3g
 - ・ライスワリスピー…2g
 - ★生乳エクセルント5
ソフトクリーム…70g
 - ・ゆであずき…10g
 - ・白玉団子(冷凍)…1ヶ
 - ★トッピングソース抹茶…3g
 - ・抹茶パウダー…少々
 - ・フリーズドライ黒豆…2粒

動画でレシピ



モカチョコナッツの
ワリスピーソフト



ようやくかきほう苦さがホッとした心を温める
サクサク中までぎゅりの充実コーヒーブレイク

- 材料 *
- ★ワリスピーメープルコーン…1ヶ
 - ★コーティングソース
チョコレート…3g
 - ★クッキークラッシュ…1g
 - ★ミックナッツ…2g
 - ★モカソフトクリーム…70g
 - ・ローストアーモンド…2粒
 - ・ピーカンナッツ…2粒
 - ・かぼちゃの種…4粒
 - ★トッピングソースキャラメル…3g
 - ・コーヒーパウダー…少々
 - ・カカオニブ…少々

動画でレシピ

