

NISSEI ORIGINAL

Autumn Winter Menu

《 カップパフェやコーンで手軽に楽しむ、
心温まる 秋冬の“贅沢スイーツ” 》

マロンショコラ

カップパフェ

ほっこりマロンに濃厚チョコで深み広がる
ソフトクリームの贅沢モンブラン

動画で
レシピを
Check! //



材料

- ブラカップ ※7オンス(約210ml)…1ヶ
- ★コーンフレーク…5g
- ★生乳ライト3.5ソフトクリーム…80g
- ★トッピングソースチョコレート…8g
- ココアクッキー…8g
- マロンクリーム…80g
- 渋皮栗…1/4ヶ
- 巻きチョコ…3本

材料

- ブラカップ ※7オンス(約210ml)…1ヶ
- ★コーンフレーク…5g
- ★生乳ライト3.5ソフトクリーム…130g
- ★トッピングソースキャラメル…8g
- バタークッキー(クラッシュ)…8g
- 洋ナシ(缶詰)…50g
- カスタードクリーム…15g
- ピスタチオ…適量

NISSEIのデザートプランナーが提案する、秋冬に合うソフトクリームのアレンジメニュー。上品な甘さや深いコク、香ばしい風味が織りなす秋冬の特別な味わいを、カップパフェやコーン盛りのスタイルで手軽に楽しめます。見た目も美しい、心温まる贅沢なひとときをご提供ください。

各メニューの作り方は、分かりやすい「レシピ動画」で詳しく紹介しています。QRコードよりご覧ください。

※材料内の★マークは日世の商材です。

カップ
パ
フェ

洋梨とキャラメル



動画で
レシピを
Check! //



洋梨の気品が際立つ濃厚な甘みとコク
キャラメルの香ばしいアクセントを添えて

抹茶ソフトとお芋の

クリームあんみつカップパフェ

ほろ苦さと甘みがまろやかに重なる
ソフトと餡で滑らか&クリーミーな和パフェ

材料

- ブラカップ ※7オンス(約210ml)…1ヶ
- ★コーンフレーク…5g
- ★特撰抹茶ソフトクリーム…130g
- 黒蜜…6g
- みつ豆…20g
- 白玉…1ヶ
- 栗甘露煮…1ヶ
- 紫芋あん…15g
- シガー…1ヶ

動画で
レシピを
Check!//



ショコラティーフラッペ

ヘーゼルナッツ香る

材料

- ブラカップ ※12オンス(約350ml)…1ヶ
- ★生乳ライト3.5ソフトクリーム…200g
- ヘーゼルナッツ(ロースト)…8g
- ★トッピングソースチョコレート…22g
- 紅茶(2倍希釈用)…30g
- 氷…70g
- 削りチョコ…3g

動画で
レシピを
Check!//



ソフトの甘みに濃厚チョコのkokが心癒す
香ばしい余韻のリッチなフラッペ

いちじくと

ビターチョコレートソフト

ビターに重なる甘酸っぱいフルーツの調べ
ココアのコーンでザクツと食べ応えも贅沢に

材料

- ★ココアワッフルコーン…1ヶ
- ★ロイヤルショコラソフトクリーム…100g
- ドライいちじく…20g
- いちじく…30g
- ★トッピングソーススズベリー…3g

動画で
レシピを
Check!//



キャラメリゼ

さつまいも

チーズのkokがソフトをより風味豊かに
寒さや和ますほっくりカリッとお芋の優しさ

材料

- ★ワッフルコーンS…1ヶ
 - ★生乳エクセレント5ソフトクリーム…80g
 - チーズクリーム…15g
 - さつまいもキャラメリゼ※…35g
 - 黒ごま…適量
 - さつまいもチップス…1ヶ
- ※さつまいもキャラメリゼ(仕込み):カットした焼き芋にカソナード(グラニュー糖でも可)をふりかけ、バーナーで程よく焦げ目をつけます。

動画で
レシピを
Check!//

