

春のおすすめメニューレシピ集①

BONSAI



Recipe

【材料】

■ずんだソース…25g ■カスタードクリーム…15g ■CREMIA…95g ■トッピングソース抹茶…3g
■抹茶パウダー…1g ■芋加工品…50g ■穂じそ…2ヶ ■梅の花枝…1ヶ ■タイム…3ヶ

【作り方】

よく冷やした器にずんだソース、カスタードクリーム、CREMIAを順に盛り付けてトッピングソース抹茶をかけます。抹茶パウダー、芋加工品、穂じそ、梅の花枝、タイムで仕上げます。

和抹茶



Recipe

【材料】

■トッピングソース抹茶…7g ■抹茶プリン…45g ■玄米フレーク…8g ■フローズンホイップ…23g
■トッピングソースストロベリー…10g ■CREMIA…100g ■抹茶クリーム…30g
■抹茶パウダー…3g ■金粉…少々 ■穂じそ…2ヶ

【作り方】

よく冷やした器にトッピングソース抹茶、抹茶プリン、玄米フレーク、フローズンホイップ、トッピングソースストロベリー、CREMIAを順に盛り付けます。抹茶クリーム、フローズンホイップを巻き取り、表面を平らに均します。抹茶パウダー、金粉、穂じそで仕上げます。

ほうじ茶和パフェ



Recipe

【材料】

■甘納豆…10g ■フローズンホイップ…10g ■トッピングソースキャラメル…8g ■玄米フレーク…10g
■ほうじ茶クリーム…40g ■パンナコッタ…70g ■ずんだソース…30g ■冷凍ストロベリーダイス…25g
■CREMIA…100g ■きなこ…2g ■ナンテンの葉…1ヶ ■銀粉…少々

【作り方】

よく冷やしたグラスに甘納豆、フローズンホイップ、トッピングソースキャラメル、玄米フレーク、ほうじ茶クリーム、パンナコッタ、ずんだソース、冷凍ストロベリーダイスを順に入れてCREMIAを盛り付けます。きなこ、ナンテンの葉、銀粉で仕上げます。

BARA



Recipe

【材料】

■フローズンホイップ…5g ■バラの花びらペースト…30g ■トッピングソースストロベリー…20g
■冷凍ストロベリーダイス…15g ■CREMIA…115g ■いちご…4ヶ ■ベルローズ…1ヶ
■カットピスタチオ…3g ■銀粉…少々

【作り方】

よく冷やした器にフローズンホイップを中心に巻き取り、その周囲にバラの花びらペースト、トッピングソースストロベリー、冷凍ストロベリーダイスを入れます。CREMIAを盛り、いちご、ベルローズ、カットピスタチオ、銀粉で仕上げます。

春のおすすめメニューレシピ集②

ショコラキャラメルパフェ



Recipe

【材料】

■チョコレートグラノーラ…15g ■トッピングソースストロベリー…10g ■イチゴプリン…60g
■カットケーキブラウニー…1ヶ ■CREMIA the Caramel…90g ■コーティングソースチョコレート…3g
■いちご…1ヶ ■飾りチョコ…1ヶ ■エディブルフラワー…1ヶ ■パールチョコ…7ヶ ■ミント…1ヶ

【作り方】

よく冷やしたグラスにチョコレートグラノーラ、トッピングソースストロベリー、イチゴプリン、カットケーキブラウニー、CREMIA the Caramelを順に盛り付けます。コーティングソースチョコレート、いちご、飾りチョコ、エディブルフラワー、パールチョコ、ミントで仕上げます。

ストロベリーキャラメルパフェ



Recipe

【材料】

■デザートフィリングストロベリー…10g ■冷凍ストロベリーダイス…10g ■ルバーブジャム…15g
■チョコレートグラノーラ…12g ■CREMIA the Caramel…120g ■ドライ無花果…2個
■ベルローズ…2g ■スティックチョコ…2ヶ ■冷凍ストロベリーダイス…5g ■アラザン…2g

【作り方】

よく冷やしたグラスにデザートフィリングストロベリー、冷凍ストロベリーダイスルバーブジャム、チョコレートグラノーラを入れてCREMIA the Caramelを順に盛り付けます。ドライ無花果、ベルローズ、スティックチョコ、冷凍ストロベリーダイス、アラザンで仕上げます。

キャラメルトマトパフェ



Recipe

【材料】

■ドライバナナ…1ヶ ■CREMIA the Caramel…120g ■ドライ塩トマト…10g ■プチトマト飴…1ヶ
■マイクロミニトマト飴…1ヶ ■ローズマリー…1ヶ ■マカロンクッキー…1ヶ

【作り方】

よく冷やしたグラスにカットしたドライバナナを入れ、CREMIA the Caramelを盛り付けます。ドライ塩トマト、プチトマト飴、マイクロミニトマト飴、ローズマリー、マカロンクッキーで仕上げます。

ブルーベリーキャラメルパフェ



Recipe

【材料】

■トッピングソーススキューイ…15g ■いちごゼリー…45g ■フロズンホイップ…15g
■CREMIA the Caramel…120g ■ブルーベリー…20ヶ ■エディブルフラワー…4ヶ
■細巻チョコレート…4ヶ ■銀粉…少々

【作り方】

よく冷やしたグラスにトッピングソーススキューイ、いちごゼリー、フロズンホイップ、CREMIA the Caramelを順に盛り付けます。ブルーベリー、エディブルフラワー、細巻チョコレート、銀粉で仕上げます。

春のおすすめメニューレシピ集③

フルーツキャラメルパフェ



Recipe

【材料】

■フルーツインゼリー※…150g ■カスタードクリーム…20g ■CREMIA the Caramel…120g
■桜クランチ…1g ■金粉…少々 ■エディブルフラワー…2ヶ

【作り方】

よく冷やしたグラスにフルーツインゼリー、カスタードクリーム、CREMIA the Caramelを順に盛り付けます。桜クランチ、金粉、エディブルフラワーで仕上げます。

※フルーツインゼリー=いちご、パイナップル、ブルーベリー、グレープフルーツ、キウイ

珈琲キャラメルパフェ



Recipe

【材料】

■ごほうび果樹園(オレンジ)…20g ■コーヒーゼリー…40g ■フローズンホイップ…10g
■CREMIA the Caramel…110g ■カカオニブ…1g ■ドライオレンジピール…1ヶ
■セルフィーユ…1ヶ

【作り方】

よく冷やしたグラスにごほうび果樹園(オレンジ)、コーヒーゼリー、フローズンホイップ、CREMIA the Caramelを順に盛り付けます。カカオニブ、ドライオレンジピール、セルフィーユで仕上げます。