

NISSEIオリジナル

春のおすすめ Spring MENU

日世のデザートプランナーが提案する、春の訪れを彩る華やかで柔らかなアイデアメニュー

春ならではの期間限定「旬のソフトクリーム さくら」や華やかさ際立つ「JAPAN PREMIUM 福岡あまおう® 苺」、ほろ苦さのある濃厚なキャラメル味わいを表現した「CREMIA the Caramel」を使った6品のメニューをご紹介します！桜、はちみつ、苺、グリーンピースなど、春を感じる食材で彩ったソフトクリームスイーツをぜひお試しください。

桜薫る 大人の甘辛 春パルフェ

甘辛で豊かな薫りが加わったさくらのソフトに、とろりと光る黒蜜が上品で豪華な春の演出。



材料
■みたらし団子…5ヶ ■スモークチーズ…15g
■大麦のグラノーラ…10g
■生乳エクセレント5、旬のソフトクリームさくらのミックス…100g
■黒蜜…4g ■桜葉の塩漬…1枚 ■金箔…少量

作り方

よく冷やしたグラスにみたらし団子、1cm角にカットしたスモークチーズ、大麦のグラノーラを入れ、生乳エクセレント5、旬のソフトクリームさくらのミックスを巻き取ります。黒蜜、軽く洗い電子レンジ(500W 30秒)で乾燥させた桜葉の塩漬、金箔で仕上げます。

ポイント

- ①みたらし団子、スモークチーズ、グラノーラがそれぞれ見えるようにグラスに盛り付けると映えます。
- ②桜葉の塩漬の乾燥条件は目安です。

動画で
レシピを
Check!



あまおう® 苺と ラズベリーの パルフェ

マスカルポーネ
ショートケーキ仕立て

苺とヘリーの甘酸っぱい味と、チョコチップのチョコが穏やかに包む。



材料

【仕込み材料】■トッピングソースラズベリー…30g ■フローズンホイップEX…30g
■マスカルポーネチーズ…30g ■スポンジケーキ(型抜きしたもの)…2枚
■きび砂糖…適量 ■フランポワーズリキュール…少々 ■お湯…適量 ■コーティング
ソースチョコレート…4g
【その他材料】■苺…2粒 ■ココアワッフルコーン…6g
■JAPAN PREMIUM 福岡あまおう® 苺…80g ■フリーズドライパウダーラズベリー…適量
■フリーズドライフレックフランポワーズ…適量

仕込み

- ①トッピングソースラズベリーのソルベ
製氷皿にトッピングソースラズベリーを入れ、冷凍庫で冷やし固めます(3時間以上)。
- ②マスカルポーネクリーム
マスカルポーネチーズとフローズンホイップEXを混ぜ合わせ、絞り袋に入れておきます。
- ③スポンジケーキ
厚さ1cm程度にスライスしたスポンジケーキ(1ホールを4枚スライスした厚さ)をグラスの縁で2枚型抜きします。ケーキシロップ(きび砂糖とお湯を混ぜ合わせ[2:5]、少量のフランポワーズリキュールを合わせたもの)をスポンジの両面に刷毛で薄く塗ります。
- ④飾りチョコレート
コーティングソースチョコレートをクッキングシート上に載せ、スプーン裏で形を整え、冷蔵庫で冷やし固めます。

作り方

よく冷やしたグラスに縦割りにカットした苺(1粒分)とトッピングソースラズベリーのソルベ、一口大に割ったココアワッフルコーンを入れます。スポンジケーキを一枚入れマスカルポーネクリームを絞り、横割りにスライスした苺の断面を外側にしてグラスに貼り並べ、中央にも苺を入れます(1粒分)。さらにその上にマスカルポーネクリームを絞り、残りのスポンジケーキをのせます。JAPAN PREMIUM 福岡あまおう® 苺を巻き取り、フリーズドライパウダーラズベリー、フリーズドライフレックフランポワーズ、飾りチョコレートで仕上げます。

ポイント

- ①ソルベとカットした苺、割ったココアワッフルコーンをランダムに盛り付けると映えます。
- ②コーティングソースチョコレートは冷蔵庫で冷やし固めます。(盛り付け時の温度差を少なくします。)

動画で
レシピを
Check!



はちみつナッツと クリームチーズ CREMIA the Caramelの トースト



香ばしいトーストとキャラメルのはろ苦い重奏に
蜂蜜の優しい甘さを添えた春のハーモニー。

- 材料
- ミニ食パン…1枚
 - トッピングソースキャラメル…3g
 - クリームチーズ…25g
 - チョコラングドシャコーン…10g
 - CREMIA the Caramel…65g
 - ナッツの蜂蜜漬け…20g
 - 上記の蜂蜜…適量
 - 粉糖…適量

作り方

ミニ食パンをトーストし(焦げ目がつくくらいしっかりとトーストします)、トッピングソースキャラメルを薄く塗ります。砕いたチョコラングドシャコーンとクリームチーズを混ぜ合わせたものをトーストの上に乗せ、CREMIA the Caramelを盛り付けます。ナッツの蜂蜜漬け、蜂蜜、粉糖で仕上げます。

- ポイント
- ①チョコラングドシャコーンは大きさが均一にならないように砕きます(クリームチーズと混ぜるとときに多少砕けることを考慮しておきます)。
 - ②CREMIA the Caramelを盛り付ける部分は平らにしておきます。
 - ③CREMIA the Caramelのトップから蜂蜜をかけてしまうと形が崩れるので、トップよりやや下部にかけます。



華やかな甘みにエスプレッソの苦さが
奥深い味わいを生み出す春のコーヒースイーツ。

奥深い味わいを生み出す春のコーヒースイーツ。



- 材料
- コーヒーゼリー…80g
 - エスプレッソ…20g
 - 氷…2~3ヶ
 - 生乳エクセレント5…120g
 - 旬のソフトクリームさくら…50g
 - 無調整豆乳…30g
 - ダークチェリー(缶詰)…1ヶ
 - 上記のシロップ…5g
 - カカオニブ…適量

作り方

よく冷やしたグラスにコーヒーゼリー、エスプレッソ、氷、無調整豆乳20gと生乳エクセレント5を混ぜ合わせたシェイクを順に入れ、軽くステアします。無調整豆乳10gと旬のソフトクリームさくらとダークチェリー缶のシロップを混ぜ合わせたシェイクを盛り付け、ダークチェリー、カカオニブで仕上げます。

- ポイント
- ①コーヒーゼリーの大きさは均一にならないようにします。
 - ②固めのシェイクに仕上げます。

動画で
レシビを
Check!//



桜ソイシェイク コーヒーゼリーと エスプレッソ

春の豆花

豆花とソフットのまろやかな甘みに莓やグリーンピースの
鮮やかな食材が爽やかな春を盛り込む。



- 材料
- 【仕込み材料】
- 豆花の素…7g
 - 調整豆乳…125g
 - 紫芋パウダー…1.5g
 - 白玉粉…15g
 - グリーンピース(缶詰)…15g
 - クコの実…3ヶ
 - ローストカシューナッツ…5ヶ
 - きび砂糖…適量
- 【その他材料】
- バナナ…20g
 - 苺…20g
 - 生乳エクセレント5…65g
 - 黒豆煮…5ヶ

仕込み

- ①豆花
豆花の素と調整豆乳を火にかけて、混ぜ合わせ沸騰直前で濾して、冷蔵庫で冷やし固めます。
- ②紫芋団子
紫芋パウダー、白玉粉、水を混ぜこね、耳たぶくらいの固さで成形し、沸かした湯に入れ火が通ったら(浮いてきたらOK)冷水にすくいあげます。
- ③シロップ
グリーンピースの缶詰の汁、きび砂糖と湯(3:1)を合わせ、シロップを作り、カシューナッツ、水で戻し、煮沸したクコの実をつけておきます。

作り方

よく冷やした器に豆花、カットしたバナナ、紫芋団子、グリーンピース、スライスした苺、カシューナッツを入れ、生乳エクセレント5を巻き取ります。黒豆煮、クコの実を盛り付け、シロップを注ぎます。

- ポイント
- ①材料を立体的に盛り付けます(カットした苺やバナナは立てるように盛り付け)。
 - ②黒豆煮は最後に盛り付けます(煮汁の色移りを防ぎます)。



和菓子の美しさと可愛さを表現した
さくらづくしのソフトクリーム。



桜餡 モンブラン ソフトクリーム

- 材料
- 【仕込み材料】
- 桜餡(2食分)…77g
 - フローズンホイップEX(2食分)…28g
 - マスカルポーネクリーム(2食分)…18g
 - ガレットクッキー…1ヶ
 - 焙じ茶餡…12g
 - 桜花の塩漬…1ヶ
- 【その他材料】
- デザートコーン…1ヶ
 - 旬のソフトクリームさくら…75g
 - 桜フレック…適量
 - 粉糖…適量

仕込み

- ①桜餡クリーム
(2食分以上で作製)
桜餡を濾し、フローズンホイップEXと混ぜ合わせ、モンブランロ金の絞り袋にセットしておきます。
- ②マスカルポーネクリーム
(2食分以上で作製)
マスカルポーネクリームとフローズンホイップEXを混ぜ合わせ、絞り袋に入れておきます。
- ③焙じ茶餡
焙じ茶餡を丸めておきます。
- ④桜花の塩漬
塩漬し、水気を取っておきます。

作り方

ガレットクッキーの上にマスカルポーネクリームを絞り、丸めた焙じ茶餡をのせ、囲むようにマスカルポーネクリームを絞ります。桜餡クリームをモンブラン状にぐるぐると絞ったら、トップにマスカルポーネクリームを少量絞り、その上に桜花の塩漬をトッピングします。デザートコーンに旬のソフトクリームさくらを平らに巻き取り、作っておいたモンブラン部分をのせます。桜フレック、粉糖で仕上げます。

- ポイント
- マスカルポーネクリームは山のよう形に絞ります(トップに向かって細くしていきます)。

