

オススメメニュー

日世のデザートプランナーが提案する、夏にぴったりの爽やかさに上品な彩りが調和したアイデアメニュー。

レモンならではの食感にこだわった新商品「ごほうび果樹園レモン」や期間限定の「JAPAN PREMIUM 宮崎マンゴー」、やさしい酸味の「フローズンヨーグルト」を使った、暑い季節にぴったりな爽やかさに華やかな上品さを添えたメニューをご紹介します。かき氷やクリームあんみつなど、夏のソフトクリームスイーツをぜひお試しください。

柑橘、マンゴー、アーモンドキャラメルガレットの

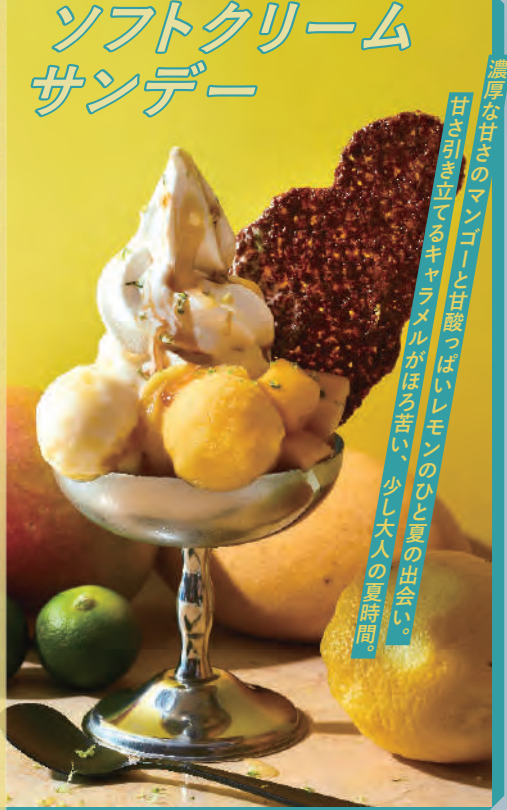
ソフトクリームサンデー

- 材料
- アーモンドキャラメルガレット
 - ・皮付きアーモンド…6g
 - ・トッピングソースキャラメル…9g
 - フローズンホイップEX…5g
 - 生乳エクセレント5…110g
 - フローズンヨーグルトとごほうび果樹園レモンのアイス
 - ・フローズンヨーグルト…25g
 - ・ごほうび果樹園レモン…10g
 - マンゴーアイス〔JAPAN PREMIUM宮崎マンゴー〕…25g
 - マンゴーのマリネ
 - ・マンゴー…35g
 - ・すだち果汁…適量
 - レモンカードソース
 - ・レモンカード…4g
 - ・牛乳…4g
 - レモンゼスト…適量
 - すだちゼスト…適量
 - トッピングソースキャラメル…3g

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を巻き取ります。フローズンヨーグルトとごほうび果樹園レモンのアイス、マンゴーアイスを1玉ずつディッシャーで盛ります。マンゴーのマリネをのせ、レモンカードソースをかけ、レモンとすだちのゼストをすりおろし、トッピングソースキャラメル(3g)、アーモンドキャラメルガレットで仕上げます。

- 仕込み
- ①アーモンドキャラメルガレット
皮付きアーモンドを細かく砕きトッピングソースキャラメル(9g)とあえたものを、クッキングシートの上にのせ、オーブン160℃で10~12分焼きます。
 - ②フローズンヨーグルトとごほうび果樹園レモンのアイス
フローズンヨーグルトとごほうび果樹園レモンを軽くあえて冷凍庫で冷やし固めます。
 - ③マンゴーアイス
JAPAN PREMIUM宮崎マンゴーを冷凍庫で冷やし固めます。
 - ④マンゴーのマリネ
角切りにしたマンゴーをすだち果汁であえます。
 - ⑤レモンカードソース
レモンカードを牛乳でのばします。



濃厚な甘さのマンゴーと甘酸っぱいレモンのひと夏の出会い。甘さ引き立てるキャラメルがほろ苦い、少し大人の夏時間。



シャリふわ水となめらかなソフトの湧えるような爽涼にレモンと蜂蜜が落ち着きを添える上質な夏の甘味。

アールグレイレモンティーと はちみつチーズクリームの ソフトクリーム inかき氷

- 材料
- 氷…適量
 - 生乳エクセレント5…120g
 - アールグレイリキッド(5倍希釈用)…40g
 - ごほうび果樹園レモン…20g
 - はちみつチーズクリーム〔クリームチーズ…20g ・はちみつ…4g ■牛乳…15g ・フローズンホイップEX…10g〕
 - 紅茶パウダー…適量
 - ドライレモン…1枚

作り方

器にかき氷を削り落とし、ソフトクリームを器に沿って巻き取ります。さらに氷を山盛りに削り、アールグレイリキッド(5倍希釈用)、ごほうび果樹園レモンをまわしかけます。かさが減った部分より上部にさらに氷を山盛りに削ります。アールグレイリキッド(5倍希釈用)とごほうび果樹園レモンをまわしかけ、はちみつチーズクリームをとりとけ、紅茶パウダー、ドライレモンで仕上げます。

- 仕込み
- ①はちみつチーズクリーム
ボウルに常温でやわらかくなったクリームチーズ、はちみつを入れよく混ぜます。牛乳を入れ、少しずつ伸ばしながら混ぜます。最後にフローズンホイップEXを入れ混ぜ合わせます。※分量は3食分以上が混ざりやすく、つくりやすいです。



- 材料
- レモン寒天…10ヶ※下記食材量はおよそ80ヶ分
 - 〔水…300ml ・粉末寒天…5g ・グラニュー糖…80g
 - ・ごほうび果樹園レモン…100g ・水あめ…30g〕
 - 抹茶みつ/冷やし抹茶…25/25g
 - 〔湯(80~90℃)…40ml ・抹茶…2g ・きび砂糖…5g
 - ・トッピングソース抹茶…5g〕
 - レモンカードソース
 - 〔レモンカード…4g ・練乳…2g ・牛乳…2g〕
 - フローズンホイップEX…5g
 - 生乳エクセレント5…120g
 - 白あん…25g
 - うぐいす豆…10g
 - レモンスライス(セミドライタイプ)…0.5枚

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を巻き取ります。白あん、レモン寒天、うぐいす豆を盛り付け、抹茶みつを器に注ぎます。レモンカードソースをかけ、レモンスライス(セミドライタイプ)を飾り、別ガラスの冷やし抹茶を添えます。

- 仕込み
- ①レモン寒天
鍋に水300mlと粉末寒天5gを入れ、よく混ぜてから火にかけ、沸騰したらグラニュー糖80gを入れます。グラニュー糖が溶けて再沸騰したら、ごほうび果樹園レモン100gと水あめ30gを入れ、火をとめ混ぜます。バットに流し入れ、冷ましてから冷蔵庫で冷やし固めます。冷やし固まったら18mm角にカットします。
 - ②抹茶みつ、冷やし抹茶
お湯を沸かし沸騰したら火を止め80~90℃の40mlの湯で2gの抹茶をたてます。たてた抹茶(15g)にきび砂糖5gとトッピングソース抹茶5gを入れ混ぜ合わせて、抹茶みつをつくります。残りの抹茶(25g)は水を入れてステアし、冷やし抹茶にします。
 - ③レモンカードソース
レモンカード4g、練乳2g、牛乳2gをよく混ぜ合わせます。



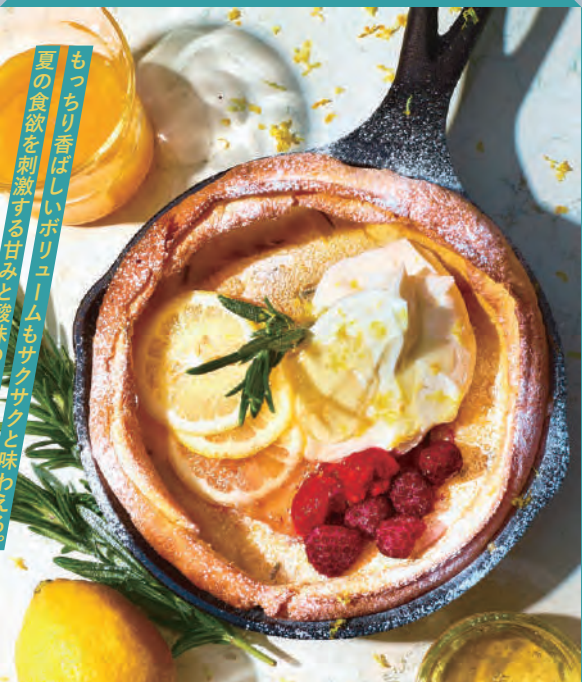
冷やし抹茶とレモン寒天の クリームあんみつ



食べるほどに混ざり輝くみつの甘みと楽しい食感。ぷるんとしたレモン寒天が心弾む爽やかな夏を演出。

レモン、ラズベリー、ローズマリーの フロマージュブラン アイスクリーム ダッチベイビー

もっちり香ばしいポリュームもサクサクと味わえる。
夏の食欲を刺激する甘みと酸味のアクセント。



材料

- ダッチベイビー※φ15.5cmスキレット1台分
〔卵…1個 薄力粉…36g 牛乳…50g 塩…1つまみ ローズマリー…適量 無塩バター…10g〕
- フロマージュブランアイスクリーム
〔生乳エクセレント5…70g ごほうび果樹園レモン…10g フロマージュブラン…60g〕
- はちみつ…15g 冷凍ラズベリー…30g ■レモンスライス…3枚 ■粉砂糖…適量 ■レモンゼスト…適量

作り方

焼成したダッチベイビーにフロマージュブランアイスクリームを盛り付けます。はちみつをかけ、さらに解凍した冷凍ラズベリー、レモンスライスを盛りつけ、粉砂糖、すりおろしたレモンゼスト、ローズマリーで仕上げます。

仕込み

①ダッチベイビー

オープンにスキレットを入れ220℃で予熱します。ポウルに常温にもどしておいた卵1個、塩1つまみを入れ割ほぐし、ふるった薄力粉36gとローズマリーの葉を適量入れ混ぜます(泡立てません)。オープンとスキレットが熱くなったら、小鍋で沸騰手前まで温めた牛乳50gを入れ、すばやく混ぜ合わせます。オープンから出したスキレットに無塩バター10gをまわし入れたら生地を入れ、すばやくオープンに入れ15~18分程焼きます。

②フロマージュブランアイスクリーム※盛り付け直前に製作

生乳エクセレント5、フロマージュブラン、ごほうび果樹園レモンを軽く混ぜ合わせます。

動画でレシピを
CHECK!



材料

- ファンウェファー…4枚
- レモンバナナクリーム
〔バナナビーンズカスタードクリーム…40g ごほうび果樹園レモン…10g フロゼンホイップEX…15g バナナエッセンス…2滴〕
- 生乳エクセレント5…24g ■レモンメレンゲ〔卵白…40g グラニュー糖…60g ごほうび果樹園レモン…5g 食紅(黄色)…少量〕
- 粉糖…適量 ■レモンピール…適量 ■レモンカードクリーム〔レモンバナナクリーム(上記に含む)…10g レモンカード…5g〕
- ビスターチオ…2g

作り方

ファンウェファー1枚につきレモンバナナクリーム約20g分を小さい丸で絞り、これを3枚重ねます。さらにファンウェファーを1枚のせたところに絞り袋(口金:星形12切#6を使用)にセットした生乳エクセレント5をランダムに6カ所絞ります。レモンメレンゲをランダムに6ヶ所、粉糖をふり、レモンピールを飾ります。レモンカードクリームをお皿にのせてのばし、砕いたビスターチオで仕上げます。

仕込み

①レモンメレンゲ※およそ50ヶ分

卵白40gにグラニュー糖60gとごほうび果樹園レモン5gを加え混ぜ合わせ、湯煎で40~50℃まであたためながらつつましく立つまでたてます。きめ細かくメレンゲがたったら、食紅をほんの少量入れ、さっくりと混ぜます。絞り袋に入れ(口金:星形8切#4を使用)小さく絞り、100℃に予熱したオープンで60分焼きます。焼き上がり後もオープンからすぐに出さずに冷めるまで庫内でドライします。

②レモンバナナクリーム

バナナビーンズカスタードクリームとごほうび果樹園レモンをよく混ぜ合わせます。フロゼンホイップEXとバナナエッセンスを加えゴムベラで混ぜあわせます。(※最後絞りきれないので最低2食分以上での製作がおすすめです。)レモンバナナクリームを絞り袋にセットしておきます(口金:丸型7を使用)。

③レモンピール 細長くレモンの皮をむきます。

④レモンカードクリーム ②のレモンバナナクリーム10gにレモンカードを5g加え混ぜ合わせます。

動画でレシピを
CHECK!



材料

- ごほうび果樹園レモン…53g
- 冷凍ブルーベリー…70g
- 冷凍ブラックベリー…20g
- 生乳エクセレント5…80g
- フロゼンヨーグルト…80g
- プレーンヨーグルト…60g
- 練乳…10g ■レモンスライス…1枚

作り方

グラスにごほうび果樹園レモン(15g)をスネーキングします。飾り用の冷凍ブルーベリーと冷凍ブラックベリー少々を分けておきます。ブレンダーで冷凍ブルーベリー、冷凍ブラックベリー、ごほうび果樹園レモン(35g)、生乳エクセレント5、フロゼンヨーグルト、プレーンヨーグルト、練乳をよく攪拌し、グラスに注ぎます。スライスレモン、冷凍ブルーベリー、冷凍ブラックベリー、ごほうび果樹園レモン(3g)で仕上げます。



ブルーベリーとレモンの

ヨーグルトスムージー

ヨーグルトとフルーツの酸味で喉ごしよい程よい甘さ。
夏の心を潤すインパクトな色彩の豪快爽快スムージー。



レモンバナナクリームの

サマーミルフィーユ



レモンつくしの爽やかな酸味がミルクのコクを優しく挟む。
三層が織りなす、サク・とろ・ふわの三重奏スイーツ。

営業所