



SILKREAM

シルククリーム 阪急三番街店

# MENU レシピ集①

(2019年8月現在)

SHARE THE SOFT CREAM

## ストロベリーショコラ

### Recipe

#### 【材料】

- チョコムース※…20g
- トッピングソーススズベリー…8g
- ラング・チョコラングクラッシュ…15g
- FSM厳選いちご…100g
- トッピングソースチョコレート…3g
- 苺(1/2カット)…6切
- 粉糖…少々
- パールチョコ…4個
- セルフィーユ…1個

#### 【作り方】

チョコムースをグラスに入れ冷やして固めます。トッピングソーススズベリーをかけ、ラング・チョコラングクラッシュを入れます。FSM厳選いちごを巻き、トッピングソースチョコレートをかけます。苺を表面が下に向くように置き、苺に粉糖をまんべんなくふりまします。パールチョコをトッピングし、セルフィーユを飾ります。



## マンゴーパルフェ

### Recipe

#### 【材料】

- 冷凍マンゴー和え※…2個
- コーンフレーク…5g
- 冷凍スズベリー…1個
- マンゴークリーム…15g
- ナタデココ…4個
- トッピングソースマンゴー…3g
- SSM北海道…80g
- 缶詰マンゴー和え※…2個
- マンゴークリーム…3g
- セルフィーユ…1個

#### 【作り方】

グラスに冷凍マンゴー和えを入れます。コーンフレークを入れ、冷凍スズベリーを入れます。マンゴークリームを入れ、ナタデココをふちに沿って入れます。マンゴーソースをふちに沿ってぐるりと一周して、SSM北海道を巻き、マンゴーソースで和えた缶詰マンゴー和えを乗せます。マンゴークリームをトップにしぼり、セルフィーユをトップに飾ります。

※冷凍マンゴー和え(仕込)

①冷凍マンゴー50gにトッピングソースマンゴー15gを混ぜます。

※缶詰マンゴー和え(仕込)

①缶詰マンゴー50gにトッピングソースマンゴー15gを混ぜます。



## フルーツヨーグルトパルフェ

### Recipe

#### 【材料】

- トッピングソースマンゴー…5g
- ヨーグルト…20g
- ミックスベリー…2個
- グレープフルーツ(1/16カット)…2切
- オレンジ(1/16カット)…2切
- レモンゼリー※…30g
- ホイップ…10g
- SSM北海道…100g
- グレープフルーツ(1/8カット)…1切
- トッピングソースストロベリー…5g
- オレンジ(1/8カット)…1切
- 冷凍マンゴー和え※…1切
- 苺(1/4カット)…2切
- セルフィーユ…1個

#### 【作り方】

トッピングソースマンゴーを入れ、ヨーグルトを入れます。グレープフルーツ、オレンジを入れ、ミックスベリーを入れます(赤と黒1つずつ)。レモンゼリーを押しつぶさず入れ、ホイップを1周絞ります。SSM北海道を巻き、トッピングソースストロベリーを前の部分にかけます。グレープフルーツ、オレンジ、冷凍マンゴー和え、苺をトッピングし、セルフィーユを飾ります。

※レモンゼリー(仕込)

①お鍋に水250g、レモン汁80gを入れ沸騰させます。

②セラチン15g、グラニュー糖35gをボウルに入れてホイッパーで混ぜます。

③②①を混ぜ合わせます。

※冷凍マンゴー和え(仕込)

①冷凍マンゴー50gにトッピングソースマンゴー15gを混ぜます。



## マンゴーモンブランパルフェ

### Recipe

#### 【材料】

- マンゴーパンナコッタ※…40g
- トッピングソースマンゴー…3g
- コーンフレーク…5g
- ナタデココ…5個
- SSM北海道…100g
- トッピングソーススズベリー…3g
- スポンジ…5個
- マンゴークリーム※…30g
- トッピングソースマンゴー…3g
- マンゴー顆粒…0.5g
- セルフィーユ…1個

#### 【作り方】

グラスにマンゴーパンナコッタを入れ、トッピングソースマンゴーをかけます。コーンフレークを入れ、ナタデココをふちに沿って入れます。SSM北海道を巻き、隠し味のトッピングソーススズベリーを入れます。スポンジをふちに沿って入れ、上からトッピングソースマンゴーをかけます。マンゴー(モンブラン)クリームを渦巻き状にしぼり、トップにマンゴー顆粒をかけ、セルフィーユを飾ります。

※マンゴーパンナコッタ(仕込)

①お鍋に水140g、牛乳100gを入れ沸騰させます。

②パンナコッタの素70gをボウルに入れます。

③そこに沸騰した水、牛乳を入れ混ぜます。

④最後にトッピングソースマンゴー70gを入れ混ぜ合わせます。

※マンゴークリーム(仕込)

①トッピングソースマンゴー70gをボウルに入れます。

②そこにホイップ100gを入れ混ぜます。



## ティラミスパルフェ

### Recipe

#### 【材料】

- ココアパウダー…少々
- スポンジ…4個
- コーヒー…10g
- ティラミスクリーム※…35g
- SSM北海道…100g
- スポンジ…6個
- コーヒー…10g
- ティラミスクリーム※…45g
- ココアパウダー…少々
- ミント…1個

#### 【作り方】

ココアパウダーを少々ふります。スポンジを入れ、コーヒーをスポンジに浸します。ティラミスクリームを入れ、SSM北海道を巻き、スポンジを入れます。コーヒーをスポンジに浸し、ティラミスクリームを平らになるよう入れます。ココアパウダー少々をふり、ミントを飾ります。

※ティラミスクリーム(仕込)

①マスカルポーネ500gをボウルに入れます。

②そこにカスタードクリーム400g入れ混ぜます。



## 和風抹茶パルフェ

### Recipe

#### 【材料】

- 抹茶パンナコッタ※…40g
- 黒蜜…10g
- コーンフレーク…10g
- スポンジ…4個
- SSM特撰抹茶…100g
- あずき…25g
- 白玉…2個
- 黒蜜…3g
- きな粉…2g
- 苺(1/4カット)…2切
- カスタードワッフルチップ…1個
- 抹茶パウダー…1g
- ミント…1個

#### 【作り方】

抹茶パンナコッタを前もって仕込みます。黒蜜を入れ、コーンフレークを入れます。スポンジを入れ、SSM特撰抹茶を巻き、黒蜜をかけます。あずき、白玉、苺をトッピングし、きな粉をかけます。カスタードワッフルチップに抹茶パウダーをかけ飾り、ミントを添えます。

※抹茶パンナコッタ(仕込)

①お鍋に水140g、牛乳100gを入れ沸騰させます。

②パンナコッタの素70g、抹茶パウダー10g、グラニュー糖10gをボウルに入れ混ぜます。

③そこに沸騰した水、牛乳を入れ混ぜ合わせます。





SILKREAM

シルククリーム 阪急三番街店

# MENU レシピ集②

(2019年8月現在)

SHARE THE SOFT CREAM  
MAKING

## シトラスグラノーラ

### Recipe

#### 【材料】

- グラノーラコーン…1個
- SSM北海道…100g
- 自家製オレンジヨーグルトソース…8g
- オレンジ(1/16カット)…2切
- レッドグレープフルーツ(1/16カット)…2切
- 苺(1/2カット)…2切 ■ミント…1個

#### 【作り方】

グラノーラコーンにSSM北海道を巻き、コーティングソースをかけます。オレンジカット、レッドグレープフルーツカット、苺カットを盛り付け、ミントを添えます。

※オレンジヨーグルトソース(仕込)

①ごほうび果樹園オレンジ100gにヨーグルト200gを混ぜ合わせます。



## キャラメルバナナグラノーラ

### Recipe

#### 【材料】

- グラノーラコーン…1個 ■SSM北海道…100g
- コーティングソース焦がしキャラメル…3g
- バナナスライス…20g ■乱切りバナナ…40g
- ミント…1個 ■ココアパウダー…0.5g
- カカオニブ…0.5g

#### 【作り方】

グラノーラコーンにSSM北海道を巻いて、コーティングソース焦がしキャラメルを全体的にまんべんなくかけます。バナナスライスを奥に、乱切りバナナを手前に飾り、上からまんべんなくココアパウダーをかけます。カカオニブを少量かけて、ミントを添えます。



## 薔薇のパルフェ

### Recipe

#### 【材料】

- トッピングソースストロベリー…5g
- バラゼリー※…20g ■クレミア…100g
- バラゼリー※…25g ■ラングクラッシュ…2枚
- ベルローズ…3枚 ■苺(1/4カット)…2切
- セルフィーユ…1個

#### 【作り方】

トッピングソースストロベリーを入れ、バラゼリーを入れ、クレミアを入れ、バラゼリーを周りに飾ります。ラングクラッシュ、ベルローズ、苺、セルフィーユを飾ります。

※バラゼリー(仕込)

①お鍋にローズジュース250gを入れ沸騰させる②ゼラチン15g、グラニュー糖85gをボウルに入れ混ぜます。

②容器に入れラップをかけて冷まし、粗熱が取れたら冷蔵庫に入れて固めます。

③固まったら包丁で大きめに切り込みを入れてほぐします。



## ショコラオレンジ

### Recipe

#### 【材料】

- ごほうび果樹園オレンジ…10g
- ラング・チョコラングクラッシュ…10g
- パールチョコ…7個
- オレンジスライス…1枚
- オレンジカスタード※…35g
- クレミアザミックス…100g
- オレンジ(1/8カット)…2切 ■セルフィーユ…1個
- チョコラングクラッシュ…2枚

#### 【作り方】

ごほうび果樹園オレンジを入れ、チョコラングクラッシュを入れます。パールチョコを入れ、オレンジスライスを端っこに入れます。オレンジカスタードを入れ、クレミアミックスを入れます。オレンジ、パールチョコ、チョコラングクラッシュ、セルフィーユを飾ります。

※オレンジカスタード(仕込)

①ボールにカスタード100g、ごほうび果樹園オレンジ20g、レモン汁10g入れ混ぜ合わせます。



## ごほうび果樹園 フルーツィー

### Recipe

#### 【材料】

- ごほうび果樹園(ベース)…80g ■氷…110g ■アイ스티ー(無糖)…155ml ■ミント…1個

#### 【作り方】

グラスにごほうび果樹園(ベース)、氷の順に入れ、アイ스티ーを注ぎます。適宜ハーブ類を添えます。



## ごほうび果樹園 スカッシュ

### Recipe

#### 【材料】

- ごほうび果樹園(ベース)…80g ■氷…110g ■炭酸水…160ml ■ミント…1個

#### 【作り方】

グラスにごほうび果樹園(ベース)、氷の順に入れ、炭酸水を注ぎます。適宜ハーブ類を添えます。

