



SILKREAM

シルククリーム 阪急三番街店

MENU レシピ集①

(2020年12月現在)

SHARE THE SOFT CREAM
MAKING

ホワイトモンブランパルフェ (Xmas限定スペシャルメニュー)

※12月25日迄の期間限定発売です。

Recipe

【材料】

- クレミア70g ■ホワイトチョコフレック※…15g
- ピスタチオクリーム※…30g
- トッピングソーススズベリー…5g
- スポンジ…5個 ■ヨーグルトホイップ※…70g
- 苺…1粒 ■ミント…1個 ■粉糖…適量
- アラザン…適量

【作り方】

クレミア70gを入れます。ホワイトチョコフレック15gを入れます。ピスタチオクリーム30gとトッピングソーススズベリー5gを側面から見えるように1周絞ります。中央にスポンジ5個を入れます。ヨーグルトホイップを35g絞り、ヘラで平面状にします。ヨーグルトホイップをモンブラン状の口金で35g絞ります。上部に苺1粒とミント1個を乗せ、粉糖を適量かけます。アラザンを適量乗せます。

※ホワイトチョココンフレック (仕込)

- ① ホワイトチョコ200gを湯煎で溶かします。
- ② 大きめのボウルで①とコンフレック150gを絡めます。
- ③ クッキングシートに広げ、冷蔵庫で冷やし固めます。

※ピスタチオクリーム (仕込)

- ① ボウルにピスタチオペースト70gと生クリーム35%を50gを入れ、ハンドミキサーでよく混ぜます。
- ② ①にフロースンホイップ250gを少量ずつ入れゴムベラで切るように混ぜます。

※ヨーグルトホイップ (仕込)

- ① ヨーグルト200gとフロースンホイップ100gを混ぜて冷蔵庫で保管します。



マロンのモンブランパルフェ

Recipe

【材料】

- トッピングソーススズベリー…10g
- コンフレック…3g ■フロースンホイップL…10g
- 栗甘露煮…1個 ■スポンジ…4個
- コーティングソースチョコレート…3g
- SSM北海道…100g ■クッキーランチ…1g
- モンブランクリーム※…30g ■ココアパウダー…1g
- セルフィユ…1個

【作り方】

スズベリーソース、コンフレックを入れ、側面から見えるようにフロースンホイップを1周巻きます。栗(1/2)を細かく切って入れます。スポンジを入れ、その上にコーティングソースチョコレートをかけます。SSM北海道を巻き、クッキーランチをかけます。モンブランクリームを絞ります。ココアパウダーをかけて栗(1/2)を置きます。セルフィユを乗せます。

※モンブランクリーム (仕込)

- マロンペースト…100g
- フロースンホイップL…70g



贅沢ショコラパルフェ

Recipe

【材料】

- チョコムース※…20g
- トッピングソーススズベリー…10g
- ラングドシャコーン・チョコラングドシャコーンクラッシュ…15g
- クレミアザシヨコラ…100g ■クッキーランチ…1g
- チョコクリーム※…30g ■小枝…4本
- ココアパウダー…適量 ■セルフィユ…1個

【作り方】

チョコムースを20g入れます。トッピングソーススズベリーを10g入れます。ラングドシャコーン・チョコラングドシャコーンクラッシュを15g入れます。クレミアザシヨコラを100g巻きます。クッキーランチ1gをクレミアザシヨコラ全体にかけます。チョコクリームをクレミアザシヨコラが見えない様に30g巻きます。小枝を4本トッピングします。ココアパウダーを適量ふるいます。セルフィユを飾ります。

※チョコムース (仕込)

- ① 牛乳300gを沸騰するまで温めます。
- ② 沸騰したらチョコムースの素240gを入れ混ぜます。

※チョコクリーム (仕込)

- ① ココアパウダーを15gざるでこします。
- ② ホイップを数回に分けて全部で200g入れ、ホイップの色が均一になるまで混ぜます。



ほうじ茶パルフェ

Recipe

【材料】

- 白玉…3個 ■黒蜜…10g
- フロースンホイップL…10g
- 抹茶パウダー…1g ■栗甘露煮…1個
- ほうじ茶プリン※…30g ■SSM北海道…100g
- ほうじ茶クリーム※…25g ■粒あん…25g
- 金粉…適量

【作り方】

白玉を入れ上から黒蜜をかけます。側面から見えるようにフロースンホイップを1周絞ります。抹茶パウダーをかけ、細かく刻んだ栗(1/2)と、ほうじ茶プリンを入れます。SSM北海道を巻き、ほうじ茶クリームを絞ります。粒あん、栗(1/2)を盛り付け、金粉をかけます。

※ほうじ茶プリン (仕込)

- 牛乳…100g ■水…140g
- 粉寒天…2g ■ほうじ茶パウダー…10g
- グラニュー糖…10g

※ほうじ茶クリーム (仕込)

- フロースンホイップL…200g
- ほうじ茶パウダー…15g



大人のいちごミルクシェイク

Recipe

【材料】

- 冷凍フランボワーズ…10g
- トッピングソースストロベリー…25g
- SSM北海道とJP福岡あまおう®苺のミックス…160g
- 苺…1個 ■牛乳…40g
- フロースンホイップ…30g

【作り方】

冷凍フランボワーズ10gをストローを通るぐらいの大きさに砕いて入れます。トッピングソースストロベリー10gをカップの側面から見えるようにかけます。SSM北海道とJP福岡あまおう®苺のミックスを80g巻き、苺を細かく切ってカップの側面から見えるように入れます。トッピングソースストロベリー5gをカップの側面から見えるようにつまみます。SSM北海道とJP福岡あまおう®苺のミックスを80g巻き、牛乳を40g入れます。混ぜ合わせてからフロースンホイップを30g絞ります。ホイップの上にトッピングソースストロベリーを10gかけます。



カカオ薫る抹茶シェイク

Recipe

【材料】

- クッキーランチ…20g
- SSM特選抹茶…170g
- 牛乳…60g
- フロースンホイップ…30g
- ナビスコ オレオバナラクリーム…1個
- コーティングソースチョコレート…8g

【作り方】

カップにクッキーランチ20g、SSM特選抹茶170g、牛乳60gを入れ混ぜ合わせます。フロースンホイップ30gを巻きます。ホイップの上に4つに割ったオレオをランダムに乗せます。上からコーティングソースチョコレート8gをかけます。





SILKREAM

シルククリーム 阪急三番街店

MENU レシピ集②

(2020年12月現在)

SHARE THE SOFT CREAM

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…10g ■ヨーグルト…25g
- ごほうび果樹園キウイ…10g ■レモンゼリー※…40g
- オレンジ…1.5房 ■グレープフルーツ…1.5房
- ミックスベリー…2粒 ■フローズンホイップ…10g
- SSM北海道…100g ■トッピングソースストロベリー…3g
- 苺(1/4カット)…1個 ■マンゴー和え※…5g
- お花…1個 ■セルフィーユ…1個

【作り方】

トッピングソースマンゴーを10g、ヨーグルトを25g、ごほうび果樹園キウイを10g、レモンゼリーを40g入れます。オレンジ、グレープフルーツ1房の半カット、ミックスベリー2粒入れます。フローズンホイップを10g入れ、SSM北海道を100g巻きます。トッピングソースストロベリー3gを空いている箇所に入れます。グレープフルーツ、オレンジ、マンゴー和え、苺(1/4カット)をトッピングし、お花、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ゼラチン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。
 - ③②に①を混ぜ合わせます。
- ※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。



抹茶ティラミスパルフェ

Recipe

【材料】

- 抹茶パウダー…適量 ■苺(1/2カット)…1切
- スポンジ…9個 ■黒蜜…15g
- ティラミスクリーム※…75g ■ワッフルチップ…1個
- SSM特選抹茶…100g ■粒あん…25g
- 苺(1/4スライス)…1粒 ■きな粉…適量
- 粉糖…適量 ■ミント…1個

【作り方】

グラスに沿って抹茶パウダーをふるいます。苺を半分にかットして入れます。スポンジ4個を入れます。黒蜜をグラスに沿って5g入れます。ティラミスクリームを30g入れます。ワッフルチップ一枚を砕いて入れます。SSM特選抹茶を100g入れます。スポンジを5個入れます。黒蜜をグラスに沿って10g入れます。ティラミスクリームを45g入れます。抹茶パウダーをふるいます。粒あんをディッシャーでトッピングします。苺を1/4にスライスし、トッピングします。きな粉と粉糖を適量ふるいます。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。



苺とベリーのモンブランパルフェ

Recipe

【材料】

- 牛乳寒天※…30g ■ベリームース※…30g
- 苺(1/8カット)…1.5個
- ホワイトチョココーンフレーク※…5g
- ピスタチオクリーム※…20g
- SSM北海道とJP福岡あまおう苺のミックス…100g
- ベリームオンブランクリーム※…20g
- 苺…1粒 ■刻みピスタチオ※…0.1g ■粉糖…適量

【作り方】

牛乳寒天を入れます。ベリームースを外側につけるようにして絞ります。スライスした苺をふちに貼り付けます。(余った分は苺の端の部分の中に入れていきます。)ホワイトチョココーンフレークを割り(1cm位)外から見えない様に入れます。ピスタチオクリームを外側につくように一面に絞ります。ソフトクリームを盛ります。ベリームオンブランクリームをソフトクリームが見えないように絞ります。苺を盛り付けます。苺の下に刻みピスタチオをかけます。粉糖を全体的にかけます。

※ベリームース(仕込)

- ①デザートフィリング真っ赤なベリー150gをボウルに入れ湯煎します。
- ②温まったらグラニュー糖20gを入れて溶かします。
- ③そこに粉ゼラチン5gが固まらないように少量ずつ入れ、ホイッパーで混和します。
- ④粗熱を取りフローズンホイップ130gを3回に分けながらゴムベラで混和させます。
- ⑤タッパーに入れ冷蔵庫で冷やし固めます。
- ⑥固まったら絞り袋に入れて置きます。

※ホワイトチョココーンフレーク(仕込)

- ①ホワイトチョコ200gを湯煎で溶かします。
- ②大きめのボウルで①とコーンフレーク150gを絡めます。
- ③クッキングシートに広げ、冷蔵庫で冷やし固めます。

※ピスタチオクリーム(仕込)

- ①ボウルにピスタチオペースト70gと生クリーム35%を50gを入れ、ハンドミキサーでよく混ぜます。
- ②①にフローズンホイップ250gを少量ずつ入れゴムベラで切るように混ぜます。

※ベリームオンブランクリーム(仕込)

- ①デザートフィリング真っ赤なベリー80gをこします。
- ②そこにフローズンホイップ100gを数回に分けて入れて、ゴムベラで切るように混ぜます。

※刻みピスタチオのロースト(仕込)

- オープンで160°に予熱した刻んだピスタチオ0.1gを5分間焼く。途中焦げないように混ぜます。



ショコラスペシャルティ

Recipe

【材料】

- チョコムース※…20g ■ダークチェリー…2個
- トッピングソーススズベリー…8g
- スポンジケーキ…5個 ■フローズンホイップL…50g
- 苺(1/8スライス)…1個 ■冷凍ミックスベリー…2個
- コーンフレーク…10g ■苺(1/2カット)…4個
- 缶詰ブルーベリー…25g ■SSM北海道…100g
- クレミアザショコラ…100g
- コーティングソースチョコレート…10g
- クリスパールダーク…10個 ■小枝…2袋
- 金粉…適量 ■チョコラングドジャコーン…1個
- 粉糖…少量

【作り方】

チョコムースを容器の底に20g入れ、その上にダークチェリーを2粒置き、上からトッピングソーススズベリー3gをかけます。スポンジケーキで蓋をして容器に沿ってぐるりとフローズンホイップを1周巻きます。フローズンホイップの上に8等分にスライスした苺を断面が見えるように容器に貼り付けます。スポンジケーキの上に冷凍ミックスベリーを2個(赤と黒)置き、上からトッピングソーススズベリー5gをかけます。コーンフレークで蓋をして、再び容器に沿ってぐるりとフローズンホイップを1周巻きます。フローズンホイップの上に1/2にカットした苺を綺麗に置いていき、その内側にフローズンホイップをぐるりと巻きます。ブルーベリーを置きます。SSM北海道を小さく巻き、それを覆い隠すようにその上にクレミアザショコラを大きく巻きます。クレミアザショコラの上からコーティングソースチョコレートをたっぷりかけ、クリスパールダークと小枝を飾り、金粉をかけます。粉糖を掛けたチョコラングドジャコーンを挿します。

※チョコムース(仕込)

- ①牛乳300gを沸騰するまで温めます。
- ②沸騰したらチョコムースの素240gに入れ混ぜます。





SILKREAM

シルククリーム 阪急三番街店

MENU レシピ集③

(2020年12月現在)

SHARE THE SOFT CREAM
MAKING

苺のパルフェ

Recipe

【材料】

- トッピングソースストロベリー…15g ■ラズベリー…1個
- ホワイトチョココーンフレーク※…10g
- コーンフレーク…5g ■SSM北海道…100g
- 苺(1/2カット)…15切 ■フロゼンホイップ…10g
- ミント…1個

【作り方】

トッピングソースストロベリー10gを入れます。冷凍ラズベリー1個をつぶして入れます。ホワイトチョコフレーク5g入れます。コーンフレーク5gを入れます。SSM北海道100gを巻きます。苺(1/2カット)6個を1段目にはさみこむように入れます。苺(1/2カット)5個を2段目にはさみこむように入れます。フロゼンホイップを10gしぼります。苺(1/2カット)4個をフロゼンホイップが見えないように置きます。トッピングソースストロベリー5gをてっぺんからかけます。ミントを白い所に飾ります。

※ホワイトチョココーンフレーク(仕込)

- ①ホワイトチョコ200gを湯煎で溶かします。
- ②大きめのボウルで①とコーンフレーク150gを絡めます。
- ③クッキングシートに広げ、冷蔵庫で冷やし固めます。



キャラメルバナナパルフェ

Recipe

【材料】

- チョコムース※…20g ■ホイップ…20g
- バナナスライス…10切
- ラングドシャコーン・チョコラングドシャコーンクラッシュ…10g
- トッピングソースキャラメル…3g
- クレミアザキャラメル…100g
- クリスパールダークチョコ…5粒

【作り方】

チョコムースを20g入れます。ホイップを10g絞ります。スライスしたバナナ10枚をグラスに沿って並べます。ラングドシャコーン・チョコラングドシャコーンクラッシュ10gを入れます。トッピングソースキャラメル3gをグラスに沿ってかけます。ホイップを10g絞ります。クレミアザキャラメル100gを巻きます。クリスパールダークチョコ5粒をトッピングします。

※チョコムース(仕込)

- ①牛乳300gを沸騰するまで温めます。
- ②沸騰したらチョコムースの素240gを入れ混ぜます。



ストロベリーグラノーラ

Recipe

【材料】

- グラノーラコーン…1個
- JP福岡あまおう苺…100g
- 苺ヨーグルトソース※…8g
- 苺(1/4カット)…8切 ■苺スライス…1個
- ミント…1個

【作り方】

グラノーラコーンにJP福岡あまおう苺を巻き取ります。イチゴ(横スライスカット、十字カット)を盛り付けます。仕上げの苺ヨーグルトソースをかけます。ミントを添えます。

※苺ヨーグルトソース(仕込)

トッピングソースストロベリー100gにヨーグルト200gを混ぜ合わせます。



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※…80g
- SSM北海道…100g ■スポンジ…6個
- コーヒー…10g ■ココアパウダー…少々
- ミント…1個 ■粉糖…適量

【作り方】

ココアパウダーを少々ふるいいます。スポンジを4個入れます。コーヒー10gをスポンジに浸します。ティラミスクリーム35gを入れます。SSM北海道100gを巻きます。スポンジ6個入れます。コーヒー10gをスポンジに浸します。ティラミスクリーム45gを平らになるよう入れます。ココアパウダー少々をふるいいます。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。

