



札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校
学生考案レシピ

バナナ香る ひんやりハスカップスムージー



材料 (4杯分)

【ハスカップベース】

牛乳 80ml
ヨーグルト 120g
冷凍ハスカップ 100g
はちみつ 20g
氷 160g

【バナナベース】

牛乳 240ml
バナナ 60g
グラニュー糖 20g
氷 80g

【トッピング】

ハスカップ果汁 28g
※解凍しておいたハスカップを
つぶして、果汁をしぼっておく。
クラッシュナッツ 4g

作り方

【ハスカップベース】

- ①ミキサーに牛乳、ヨーグルト、ハスカップ、はちみつを入れて攪拌する。
- ②①に氷を入れて更に攪拌する。(氷のシャリシャリ感を残す。)

【バナナベース】

- ③ミキサーに牛乳、バナナ、グラニュー糖を入れて攪拌する。
- ④③に氷を入れて更に攪拌する。(氷のシャリシャリ感を残す。)

ドリンクの作り方 (1杯分)

- ⑤カップにハスカップ果汁7ml入れて、その上に②のドリンクを120ml注ぐ。
- ⑥⑤のカップに④を円を書くように100mlゆっくと注ぐ。
- ⑦お好みでクラッシュナッツをかけて完成。

★調理のポイント★

氷を分けて入れることで食感UP!



レシピを考案した学生から一言

エサが何種類もの草や穀物を合わせて
できているのに驚きました。
牛乳本来のおいしさと道産名物ハスカップの
組合せの魅力を伝えたい。



札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校
学生考案レシピ

贅沢クリームのに キャラメルミルクティー



材料 (4杯分)

【ミルクティー】

牛乳 200ml
アッサム茶葉 25g
グラニュー糖 40g
水 300ml

【キャラメルチーズフォーム】

牛乳 35ml
生クリーム 55g
クリームチーズ 40g
グラニュー糖 5g

キャラメルソース(市販) 25g

【トッピング】

キャラメルソース(市販) 20g
氷 240g

作り方

【ミルクティー】

- ①お湯を沸かし、茶葉を入れ3分ほど蒸らす。
- ②①から茶葉を取り出し、牛乳とグラニュー糖を入れ、冷蔵庫で冷やしておく。

【キャラメルチーズフォーム】

- ③ボウルに常温に戻しておいたクリームチーズと牛乳、生クリーム、グラニュー糖を入れ、なめらかになるまで混ぜる。

④③にキャラメルソースを合わせる。

ドリンクの作り方 (1杯分)

- ⑤カップの側面にキャラメルソースを回しながらたらして、氷を60g入れる。
- ⑥⑤にミルクティー1/4量(120ml)を注ぎ、その上にキャラメルチーズフォームを1/4量(30g)のせる。

- ⑦⑥の上にキャラメルソースをかけて完成。

★調理のポイント★

ミルクの味を感じられるように甘さが控えめになっています。



レシピを考案した学生から一言

牧場の管理や牛のお世話はずごく大変。
そのまま飲む牛乳もおいしいけど、
さらに美味しい飲み方を伝えたい。