

札幌スイーツ&カフェ専門学校 学生考案レシピ

みたらし牛乳白玉だんご 黒糖ミルク



栄養のある牛乳と
ミネラルを含む
黒糖のドリンク。

材 料 (4杯分)

牛乳	880ml	【牛乳白玉だんご】	
黒糖	80g	白玉粉	32g
【みたらし】		牛乳	32g
醤油	9g		
砂糖	12g		
片栗粉	2g		

作 り 方

- 〈みたらしのつくり方〉
- フライパンに醤油、砂糖、片栗粉を入れてとろみがつくまで温めたら火からおろし、粗熱をとってから冷凍する。
 - 〈みたらし牛乳白玉のつくり方〉白玉粉：牛乳=1：1
 - ①ボウルに白玉粉を入れて、牛乳を1/3ほど残して加え混ぜ合わせる。粉と牛乳がなじんできたなら、さらに練り合わせる。
 - 残った牛乳を少しずつ加え、ひと塊になるまで水分を調整する。
 - 白玉生地を平らに伸ばし、8等分にして冷凍したみたらしを包む。(だんごは、耳たぶより少し固いくらい)
 - 鍋にたっぷりの湯を沸かし、沸騰したらだんごを入れ茹で、だんごが浮いてきたら、さらに1分ほどゆでる。
 - ゆで上がっただんごを冷水で冷やして完成。
- 〈黒糖ミルクのつくり方〉
- 鍋に牛乳を入れ温め、黒糖を混ぜ合わせる。
 - ①をカップに注ぎ、棒にさした白玉だんごを添えて完成。

札幌スイーツ&カフェ専門学校 学生考案レシピ

焼きとうきびの ミルクポタージュ



大通公園
「焼きとうきび」を
イメージした
ミルクスープ。

材 料 (4杯分)

牛乳	720ml	【トッピング】	
とうもろこし	400g	グルトン	40g
醤油	22g		
みりん	8g	【醤油たれ】	
バター	18g	醤油	36g
塩	少々	片栗粉	3g
		水	10g

作 り 方

- とうもろこしを茹でて、水気をきってから実をとる
 - フライパンに油をひき、とうもろこしを入れてフタをし、弱中火でフライパンをゆすりながら焦げ目をつける
 - 焦げ目がついたら醤油、みりん、バターを加えて混ぜ、バターが溶けたら火からおろす
 - ミキサーに③と牛乳を入れて滑らかになるまで攪拌する
 - 鍋に④を入れて温めなおし、塩で味を整えてカップに注ぎ、醤油タレとグルトンを入れて完成。
- 〈醤油たれのつくり方〉
- フライパンに醤油36gを入れて火にかけ沸騰させ火を止める。
 - 水溶き片栗粉を入れて混ぜ、再び火にかけてとろみをつけて完成。
- ☆調理のポイント☆
- ・トウモロコシはゆでとうもろこしや、コーン缶でもOK。
 - ・お好みで牛乳のフォームミルク(泡)をトッピングしたり、②のコーンを何粒かトッピングに使用してもOK。

札幌スイーツ&カフェ専門学校 学生考案レシピ

甘さ控えめな茶葉香る ほうじ茶ミルク



おうちで本格的な
ほうじ茶ラテを
楽しめるドリンク。

材 料 (4杯分)

牛乳	760ml	【トッピング】	
ほうじ茶葉	12g	生クリーム	120g
お湯	160ml	グラニュー糖	12g
グラニュー糖	20g	黒蜜	8g
		ほうじ茶葉	4g

作 り 方

- 鍋でお湯を沸かし、ほうじ茶葉、グラニュー糖を入れて弱火で4分温める。
- 粗熱が取れたら牛乳を入れ、こす。
- ボウルに生クリームとグラニュー糖を入れて、やわらかいツノが立つまで泡立てる。
- カップに②を注ぎ、③を絞りを、黒蜜をかけ、ほうじ茶葉をフライパンで炒って、ミルにかけたものをトッピングする。

☆調理のポイント☆

- ・こし器がない場合はティーバックを代用してもOK。
- ・ご家庭で作る時はティーバックの中身を利用したり、すり鉢を使うと細かい茶葉を使うことができます。

札幌スイーツ&カフェ専門学校 学生考案レシピ

ハニージンジャー ホイップミルク



しょうがを
生クリームに混ぜ
合わせた芯まで
温まるドリンク。

材 料 (4杯分)

牛乳	800ml	生クリーム	200g
しょうが	20g	グラニュー糖	20g
はちみつ	60g		

作 り 方

- しょうがをすりおろし、はちみつをいれてよく混ぜる。
- ボウルに生クリームとグラニュー糖を入れてもったりとするまで泡立てる。
- ②に①を入れて、軽く混ぜ合わせる。
- カップに温かい牛乳を注ぎ、③を乗せて完成。