



×

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

×

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

サクサク ブルーベリーチーズケーキ



材 料 (4杯分)

牛乳A	70ml	グラニュー糖	85g
牛乳B	290ml	氷	190g
クリームチーズ	95g	レモン汁	10g
冷凍ブルーベリー	190g	ビスケット	4枚

作 り 方

- ①常温に戻したクリームチーズをホイッパーで柔らかくし、牛乳Aを混ぜ合わせる。
- ②ミキサーに牛乳B、冷凍ブルーベリー、グラニュー糖、氷、レモン汁を入れ、攪拌する。
- ③カップに①を注ぎ、その上に②を注ぐ。
- ④砕いたビスケットをのせて完成。

飲むスイートポテト



材 料 (4杯分)

牛乳	320ml	氷	100g
生クリーム	40ml	<トッピング>	
さつまいも(大サイズ)	1本	グラニュー糖	40g
グラニュー糖	60g	水	15ml
		黒ごま	適量

作 り 方

【下準備】

- ①皮を剥いたさつまいもを1cmほどの輪切りにし、電子レンジで加熱しやわらかくする(目安600wで4分程)。
- ②やわらかくしたさつまいもをミキサーで混ぜて、冷蔵庫で冷やす。

【カラメル】※トッピングは好み

- ①グラニュー糖40gと水を入れ、電子レンジで加熱して液状にし、クッキングシートの上に模様を描き冷やして固める。

【仕上げ】

- ①ミキサーに全ての材料を入れて攪拌する。
- ②コップに注いでカラメルと黒ごまを添えて完成。

