

まるでチョコバナナ



材料 (4杯分)

牛乳	600ml	チョコソース	30g
冷凍バナナ	200g	カラースプレー	お好み
生クリーム	80ml		
グラニュー糖	6g		

作り方

- ①牛乳、一口大にカットした冷凍バナナをミキサーにかける。
- ②生クリームとグラニュー糖を8分立てくらいまで泡立てる。
- ③カップにチョコソースを回しかける。
- ④①を注ぎ、②を絞ったらお好みにカラースプレーをかけて完成。

抹茶ミルクフラッペ



材料 (4杯分)

牛乳	350ml	生クリーム	100ml
グラニュー糖 A	40g	グラニュー糖 B	20g
抹茶パウダー	12g	チョコソース	36g
氷	350g		

作り方

- ①牛乳、グラニュー糖A、抹茶パウダーをミキサーにかけ、全体が混ざったら氷を入れてさらにミキサーにかける。
- ②生クリームとグラニュー糖Bを8分立てくらいまで泡立てる。
- ③カップに①を注ぎ、②を絞ったらチョコソースをかけて完成。

こだわりチャイ ～アップルキャラメリゼのせ～



材料 (4杯分)

【アップルキャラメリゼ】	【チャイ】		
りんご	150g	水 B	240ml
グラニュー糖 A	50g	茶葉(アッサム)	15g
水 A	5g	しょうが	10g
シナモンパウダー	適量	カルダモン	4粒
【トッピング】	黒こしょう	4粒	
生クリーム	120ml	グラニュー糖 B	26g
グラニュー糖 C	10g	牛乳	480ml
キャラメルシロップ	20g		

作り方

- 【アップルキャラメリゼ】
- ①りんごは皮つきのまま5mmほどの厚さでいちご切りにする。
 - ②鍋にグラニュー糖A、水Aを入れ強火で加熱する。
 - ③シロップ状になり、色が少しいたら①を入れ、りんごがしんなりしたらお好みでシナモンパウダーをまぶし、冷ましておく。
- 【チャイ】
- ④鍋に水B、茶葉、スライスしたしょうが、半分に割ったカルダモン、黒こしょうを入れ、中火で煮出す。
 - ⑤火を止め、茶こしでこしたらグラニュー糖Bを加え、冷蔵庫で冷やす。
 - ⑥生クリーム、グラニュー糖Cを7分立てくらいまで泡立てる。
 - ⑦カップにキャラメルシロップを入れ、⑤と牛乳を注ぎ、⑥のをのせ、その上に③を飾って完成。

冷製じゃがバタ ミルクスープ



材料 (4杯分)

じゃがいも	160g	コンソメ	4g
牛乳	500ml	お湯	20ml
生クリーム	200ml	塩こしょう	少々
バター	20g	パセリ	お好み

作り方

- ①じゃがいもは皮をむいてゆでる。
- ②①、牛乳、生クリーム、バター、お湯で溶いたコンソメをミキサーにかける。
- ③塩こしょうで味を調えてカップに注ぎ、お好みにパセリをのせて完成。