



# Milk Cross Station



札幌ベルエポック  
製菓調理専門学校

カフェ科学生考案レシピ



## いちご チョコミルク

### 材料 (2杯分)

牛乳	220ml
いちご(4粒)	60g
いちごジャム	20g
いちごシロップ	10g
いちごピューレ	45g
オリゴ糖	15g
チョコレート	10g
<b>【飾り】</b>	
チョコレートソース	10g
フリーズドライストロベリー	10g

### 作り方

- いちごジャム、いちごシロップ、いちごピューレ、オリゴ糖を混ぜて冷凍する。
- ①と牛乳、いちごをミキサーに入れ攪拌する。
- チョコレートソースをカップの内側にぬる。
- カップの底に刻んだチョコレートを敷く。
- ②をカップに注ぎ、フリーズドライストロベリーを飾って完成。

主催／北海道牛乳普及協会 ホクレン農業協同組合連合会

協賛／北海道産青果物拡販宣伝協議会 特別協力／札幌ベルエポック製菓調理専門学校

**コラボドリンク1杯無料!**

期間中に抽選で50名様にプレゼント!

キャンペーン期間／7月2日(月)まで



@milkxstation

ミルククロスで検索Q

- ミルククロスステーションのTwitterアカウントをフォロー
- ミルククロスステーションのキャンペーンツイートをリツイートして応募完了。