牛乳でスマイルプロジェクト

MILKLAND Hokkaido Cafe × 札幌スイーツ&カフェ専門学校 学生考案レシピ

とびきり！とうきびミルク

材　料（4杯分）

〈コーンミルク〉
クリームコーン缶（粒入り）……224g
牛乳……320mℓ
練乳……26mℓ

〈コーンキャラメリゼ〉
コーンの粒（コーン缶から濾したもの）……48g
グラニュー糖…大さじ4
水……大さじ1
お湯……大さじ2

〈チーズクリーム〉
クリームチーズ……22g
グラニュー糖……16g
生クリーム……64mℓ
ビスケット……1枚
氷8個……160g

作　り　方

【コーンミルクの作り方】
クリームコーンと牛乳、練乳を混ぜて、ざるで濾し、コーン粒を取り除く。その後冷やす。
【コーンキャラメリゼの作り方】
❶グラニュー糖と水を耐熱容器に入れラップをせずに電子レンジで加熱し、カラメル色になったらお湯を加える。（目安2分～）
❷クリームコーン缶から濾したコーン粒を加え、ソースを絡めて冷やす。
【チーズクリームの作り方】
ボウルにクリームチーズとグラニュー糖を入れて混ぜ合わせ、生クリームを2回に分けて入れて、6分立てにする。
【盛り付け】
❶コーンキャラメリゼをカップの底に20g入れ、側面にキャラメリゼソースを2gかける。
❷氷2個、コーンミルクを140mℓ、チーズクリームを20g注ぐ。
❸コーンキャラメリゼ数粒と砕いたビスケットをひとつまみかけて完成。

牛乳でスマイルプロジェクト

MILKLAND Hokkaido Cafe × 札幌スイーツ&カフェ専門学校 学生考案レシピ

ごろごろりんごのシャリシャリみるく

材　料（4杯分）

〈シャリシャリりんご〉
りんご……225g
レモン汁……10mℓ
〈コンポート〉
りんご……225g
皮……適宜
グラニュー糖……30g
シナモンパウダー……1g
水……大さじ2

〈ドリンク〉
牛乳……180mℓ
ヨーグルト……250g
はちみつ……30g
〈トッピング〉
クッキー……5枚
シナモンパウダー……少々
はちみつ……28g
氷4個……80g

作　り　方

【シャリシャリりんご】
耐熱容器に、皮をむいてすりおろしたりんごとレモン汁を入れ、600wのレンジで1分加熱して冷蔵する。
【コンポート】
りんごを5㎜角に切り、水、グラニュー糖、シナモンパウダーをフライパンに入れ、弱火で10分程加熱する。
【ドリンク】
牛乳とはちみつをよく混ぜ合わせ、ヨーグルトを加えてヨーグルトのかたちが少し残る程度に混ぜ合わせる。
【盛り付け】
❶コップの底に、シャリシャリりんご（50g）、砕いたクッキー（1枚）、氷（1個）、ドリンク（110ml）の順で注ぐ。
❷コンポートを4杯に分けて盛り付ける。
❸はちみつ（7g）、砕いたクッキー（1/4枚）、シナモンパウダーをトッピングして完成。

牛乳でスマイルプロジェクト

MILKLAND Hokkaido Cafe × 札幌スイーツ&カフェ専門学校 学生考案レシピ

香港　鴛鴦茶風カフェティーオレ（ユンヨン茶）

材　料（4杯分）

牛乳……400mℓ
〈珈琲&紅茶氷〉8個分
アイスコーヒー……90mℓ
アイスティー……90mℓ
〈珈琲ゼリー〉
アイスコーヒー……42mℓ
グラニュー糖……4g
アガー……2g

〈紅茶ゼリー〉
アイスティー……42mℓ
グラニュー糖……4g
アガー……2g
〈カフェティー〉
アイスコーヒー……90mℓ
アイスティー……90mℓ
ガムシロップ……20g
〈トッピング〉
練乳……80g

作　り　方

【珈琲&紅茶氷】
アイスティーとアイスコーヒーを混ぜて製氷器に入れ、一晩冷凍する。
【珈琲ゼリー】【紅茶ゼリー】
❶グラニュー糖とアガーをあらかじめよく混ぜる。
❷常温のアイスティーとアイスコーヒーを別々の容器入れ、それぞれ①を少量ずつ加えてよく混ぜる。
❸溶けたら、電子レンジで30秒加熱して、一度よく混ぜる。再びレンジで沸騰するまで加熱をする。
【盛り付け】
練乳（20g）・クラッシュしたゼリー2種（各12g）・珈琲&紅茶氷（2個）・カフェティー（50mℓ）・牛乳（100mℓ）の順に注ぎ入れて完成。

牛乳でスマイルプロジェクト

MILKLAND Hokkaido Cafe × 札幌スイーツ&カフェ専門学校 学生考案レシピ

濃厚！チョコバナナラッシー

材　料（4杯分）

〈ラッシー〉
牛乳……350mℓ
ヨーグルト……150g
グラニュー糖……15g
レモン汁……2.5g
はちみつ……20g

〈トッピング〉
バナナ……160g
チョコソース……80g
氷8個……160g

作　り　方

【ラッシー】　牛乳、ヨーグルト、グラニュー糖、レモン汁、はちみつを混ぜる。

【トッピング】　バナナをフォークで潰す。

【盛り付け】
❶カップの周りと底にチョコソースを20gかけて、バナナを40g入れる。
❷氷を2個入れて、【ラッシー】を130mℓ注ぎ、泡を取り除く。

主催／北海道牛乳普及協会　ホクレン農業協同組合連合会　特別協力／札幌スイーツ&カフェ専門学校
後援／alic　令和7年度国産牛乳乳製品の需要拡大等事業