

春のアフタヌーンティー



エビとアボカドのタルタルパイ

- (2人分)
 冷凍パイシート…1枚
 アボカドチャンキーパルプ…50g
 ゆでエビ…2尾
 塩コショウ…適量
 100%レモン…小さじ1/2
 オリーブオイル小さじ1/2
 ☆ { マヨネーズ…小さじ2
 ケチャップ…小さじ1
 粒マスタード…小さじ1



- ①冷凍パイシートはカットしてマフィン型に敷き200°C25分焼いておく。☆は混ぜ合わせておく
- ②アボカドチャンキーパルプに塩コショウ、オリーブオイル、100%レモンを混ぜる
- ③焼いたパイに②とゆでエビをのせ、☆をかける

いちごと生ハムのオープンサンド

- (2人分)
 バゲット…2切れ
 IQFストロベリーハーフ…2個
 生ハム…2枚
 カマンベールチーズ…1/4個分
 ①バゲットは薄くスライスし、軽く焼く
 ②生ハム、カマンベールチーズ、IQFストロベリーハーフを順に①にのせる

使用アイテム

アボカドチャンキーパルプ
 453g×2袋×6箱入り 冷凍
 メキシコ産アボカドを果肉感を残してペースト状にしました。



100%レモン
 1L×6入り 常温
 100%ストレートタイプのレモン果汁です。



IQFカットフルーツ
ストロベリーハーフカット
 500g×18袋入り 冷凍
 ペルー産ストロベリーを縦に半分にカットした使いやすい冷凍フルーツです。



IQFカットフルーツ
ストロベリーダイス
 500g×18袋入り 冷凍
 チリ産ストロベリーを10mmダイスにカットした使いやすい冷凍フルーツです。



ストロベリーソース
 500g×20袋入り 冷凍
 ストロベリー果実5：砂糖1の割合で、自然なおいしさにこだわった果実加工品です。



いちごのミルフィーユ

- (2人分)
 冷凍パイシート…1枚
 粉糖…適量
 カスタードクリーム…40g
 ホイップクリーム…30g
 バニラアイス…2個
 IQFストロベリーダイス…20g
 ストロベリーソース…20g



- ①パイシートはフォークで穴をあけておき、200°C15分焼き、一度天板などをのせて軽く潰したあと再度200°C15分焼く。天板を外し、粉糖をかけて200°C5分焼き粉糖を溶かし、冷めたらカットしておく
- ②皿にカスタード、①、泡立てたホイップクリーム、バニラアイス、①を順に重ねる
- ③IQFストロベリーダイス、ストロベリーソースをトッピングする

抹茶ムース

(2人分)
 ムースベースクリエーターNF…60ml
 牛乳…45ml
 カフェ用フレーバーソース京都宇治抹茶…15ml
 ホイップ、抹茶パウダー…適量

- ① ムースベース、良く冷やした牛乳、カフェ用フレーバーソース京都宇治抹茶を混ぜ合わせる
- ② グラスに注ぎ、冷蔵庫で良く冷やす
- ③ ホイップクリームと抹茶パウダーをのせる



スコーン (桜・ピスタチオ)

(2人分)
 スコーン…4個
 桜花の塩漬け…2枚
 砕いたピスタチオ…適量
 (アイシング)
 粉糖…40g
 カフェ用フレーバーソースさくら…10g
 カフェ用フレーバーソースピスタチオ…10g
 水…少々

〈さくらアイシング〉
 粉糖20gにカフェ用フレーバーソースさくらを混ぜ合わせ、水を少しずつ足して好みの硬さにする
 〈ピスタチオアイシング〉
 粉糖20gにカフェ用フレーバーソースピスタチオを混ぜ合わせ、水を少しずつ足して好みの硬さにする

- ① スコーンにアイシング2種を塗り、乾く前に桜花の塩漬け砕いたピスタチオをそれぞれトッピングする

ピスタチオのシュークリーム

(2人分)
 シュー皮…2個
 カスタードクリーム…20g
 生クリーム…30g
 カフェ用フレーバーソースピスタチオ…5g
 砕いたピスタチオ…適量

- ① 生クリームを泡立て、カフェ用フレーバーソースピスタチオを混ぜる
- ② シュー皮にカスタードと①を絞る
- ③ お好みで砕いたピスタチオを飾る



使用アイテム

カフェ用フレーバーソース 京都宇治抹茶
 500ml×12本入り 常温
 “混ぜる”“かける”“飾る”など、様々な使い方でオリジナリティーのあるメニューに。抹茶パウダー使用。



やわらかムースベース クリエーターNF
 500ml×12本入り 常温
 本品と良く冷えた牛乳、お好みの素材を1：0.7：0.3の割合で混ぜ合わせるとムースが完成します。



カフェ用フレーバーソース ピスタチオ
 300ml×12本入り 常温
 “混ぜる”“かける”“飾る”など、様々な使い方でオリジナリティーのあるメニューに。ピスタチオペースト使用。



カフェ用フレーバーソース さくら
 300ml×12本入り 常温
 “混ぜる”“かける”“飾る”など、様々な使い方でオリジナリティーのあるメニューに。桜の花ペースト使用。



さくらラズベリーティー

(1杯分)
 お好みの茶葉…3g
 お湯…160ml
 カフェ用フレーバーソースさくら…10ml
 トッピングDX ラズベリー…10g
 IQFレッドラズベリー…10g

- ① 茶葉にお湯を注ぎ、紅茶を抽出しておく
- ② カフェ用フレーバーソースさくらとトッピングDXラズベリー、IQFレッドラズベリーを入れたカップに①を注ぐ



ぜいたく苺の紅茶

(1杯分)
 お好みの茶葉…3g
 お湯…160ml
 ストロベリーソース…20g
 IQFストロベリーダイス…10g

- ① 茶葉にお湯を注ぎ、紅茶を抽出しておく
- ② ストロベリーソースとIQFストロベリーダイスを入れたカップに①を注ぐ



IQFフルーツ レッドラズベリー
 300g×30袋入り 冷凍
 鮮やかな赤色と酸味が特徴のチリ産ラズベリーです。



トッピングDX ラズベリー
 500g×12袋入り 常温
 果実本来の質感にこだわった、贅沢なラズベリーソースです。

