

トレンドカフェメニュー

★フルーツエイド★

オシャレ女子のなかで人気沸騰中の「エイド」。砂糖漬けにしたフルーツに炭酸水を加えたドリンクです。
今回は「**フルーツデザートクリエイター**」を使用したフレッシュ感のあるフルーツエイドのレシピをご紹介します。



左) グレープフルーツ

材料

フルーツデザートクリエイター…20g
IQFレッドグレープフルーツ…20g
IQFホワイトグレープフルーツ…20g
炭酸水…120ml

- ① フルーツデザートクリエイター、IQFを合わせ
冷蔵庫で一晩馴染ませる。
- ② ①をグラスに入れ、炭酸水を注ぐ。

右) ベリー

材料

フルーツデザートクリエイター…20g
IQFミックスベリー…40g
炭酸水…120ml
IQFストロベリーホール…1個

- ① フルーツデザートクリエイター、IQFを合わせ
冷蔵庫で一晩馴染ませる。
- ② ①をグラスに入れ、炭酸水を注ぐ。

★コーヒーゼリーフロートラテ★

クッキーを乗せたドリンクが流行です。



材料

コーヒーゼリー…30g
濃縮コーヒー…30ml
牛乳…100ml
アイスクリーム、クッキー…適量

- ① コーヒーゼリーをカップに入れる。
- ② 濃縮コーヒー、牛乳を注ぐ。
- ③ アイスクリーム、ビスケットをトッピング。

★ユニコーンスムージー★

「ゆめかわいい」メルヘンな色合いが人気！



材料

★ モナミキサーブルーライチ…10g
スムージーベースクリエーターNF…50ml
飲むヨーグルト…20g
氷…80g

◆ モナミキサーピンクレモン…10g
スムージーベースクリエーターNF…50ml
飲むヨーグルト…20g
氷…80g

ホイップクリーム、シリアル、

- ① ★、◆をそれぞれブレンダーにかける。
- ② カップに注ぎ軽くステアし、ホイップ、シリアルをトッピング。

★クロッフル★

クロワッサンの生地をワッフル型に焼いたスイーツです♪

アップルキャラメル



材料

成形クロワッサン生地…2個

(トッピング)

ホイップクリーム、アイスクリーム、フルーツデザートアップル、
カフェ用フレーバーソースキャラメル、シナモン、ミント各適量

- ① クロワッサン生地を、ワッフルメーカーで焼く。
- ② お皿に盛り付け、各種トッピング。