ハーダース アボカドシリーズ 10CaC O Drink Menu Recipe

ドリンクメニューレシピ



アボカド&バナナドリンク

材料(1杯分:250ml)

アボカドピューレ	40g	牛乳 ····· 80ml
バナナ	40g	はちみつ大さじ1
ヨーグルト	50g	氷 ······ 40g

作り方

① 材料をミキサーがけし、冷蔵庫で冷やします。

アボカド&トマトドリンク

材料(1 杯分:250ml)			
アボカドピューレ	50g	牛乳	50ml
トマトジュース	30ml	はちみつ	大さじ1
ヨーグルト	80a	氷	40a

作り方

① 材料をミキサーがけし、冷蔵庫で冷やします。

アボカド&ピーチスムージー

材料(1杯分:250ml)

アボカドピューレ	50g
モナクリスタル フローズンスムージークリエーター	50ml
ハーダース 30%白桃ドリンク	75ml
氷	75g

アボカド&豆腐スムージー

材料(1杯分:250ml)

アボカドピューレ	50g
モナクリスタル フローズンスムージークリエーター NF	80ml
豆腐	40g
ジンジャーパウダー	適量
氷	80g

アボカド&マンゴースムージー

材料(1杯分:250ml)

アボカドピューレ	45g
ハーダース IQF カットフルーツマンゴーチャンク …	40g
モナクリスタル フローズンスムージークリエーター	75ml
牛乳	40ml
氷	50g

スムージーの作り方

ブレンダーのコンテナに液体→固体(軟らかい食材→硬い食材)の順に材料を入れ、最後 に氷を入れてブレンダーでミキシングします。

※アボカドピューレをアボカドチャンキーパルプに置き換えも可能です。

ハーダース アボカドシリーズ

冷凍品

アボカドハーフカット (パウチパック 170g×24 箱/ケース)

アボカドチャンキーパルプ (トレーパック 453g×12 パック/ケース)

アボカドピューレ (パウチパック 200g×4 袋×8 箱/ケース)

ガッカモーレ (パウチパック 200g×4 袋×8 箱/ケース)

原産国:メキシコ

保存方法:冷凍保存(-18℃以下)





商品ページを ご覧頂けます

レシピ使用商品一

ハーダース ムースベースクリエーター NF (L-アルミカートン 500ml×12本/ケース)

モナクリスタル

ブローズンズムージークリエーター フローズンスムージークリエーター NF (L-アルミカートン 1000ml×12 本/ケース)

ハーダース 30%白桃ドリンク (L-アルミカートン 1000ml×12本/ケース)

ハーダース IQF カットフルーツマンゴーチャンク 冷凍品 (ピローパック300g×30 袋/ケース)



入 丸源飲料工業株式会社

もっとたのしく、もっとおいしく。

http://www.marugen.com

〒131-8527 東京都墨田区立花4-7-8 TEL 03-3617-0121 (代) 営業本部 TEL 03-3617-0122 / 開発営業本部 TEL 03-3617-0124 / 営業推進部 TEL 03-3617-0123

〒532-0011 大阪市淀川区西中島 6-8-31 花原第 6 ビル 101 TEL 06-6301-1266 (代)



〒131-0043 東京都墨田区立花4-7-8 TEL 03-3617-1731 (代)

ご用命は当店まで。

HERDERS®

AVOCAC O Dessert Menu Recipe

デザートメニューレシピ

アボカドムース

材料 (カップ4個分)

アボカドピューレ …… 60g ハーダース

牛乳 ······140ml ムースベースクリエーター NF···200ml

作り方

- ① アボカドピューレと、牛乳をよく混ぜ合わせます。
- ② ①にムースベースクリエーター NF を加え、手早く混ぜ合わせてカップに注ぎます。

アボカドパウンドケーキ

材料 (パウンドケーキ型 1 個分)

アボカドピューレ	80g		2個
バター	100g	小麦粉	120g
砂糖	120g	ベーキングパウダー 小さし	1/4

作り方

- ① バターを室温に戻し、砂糖(1/2 量)を加え白っぽくなるまで混ぜ、卵黄を 1 個ずつ加えさらに混ぜ合わせます。アボカドピューレも混ぜ合わせます。
- ② 卵白に砂糖 (1/2量) を加え、メレンゲをつくります。
- ③ ①へ②メレンゲの 1/3 量を加えてよく混ぜ合わせ、残りのメレンゲも加えて軽く混ぜ合わせます。
- 小麦粉とベーキングパウダーを③のボウルに半量ふるい入れてサックリと混ぜ合わせ後、 残りをふるい入れて完全に混ぜ合わせます。
- ⑤ ④をパウンド型に流し入れ、180℃のオーブンで40分焼きます。

アボカドチーズケーキ

材料(18cm セルクル型 1 個分)

アボカドピューレ 150g	レモン汁 大さじ1
ヨーグルト 50g	クリームチーズ 100g
牛乳 ······100ml	ゼラチン (水) ······ 10g(90ml)
砂糖 ····· 60g	生クリーム 120ml

作り方

- ① アボカドピューレ、ヨーグルト、牛乳、砂糖(1/3量)、レモン汁をよく混ぜ合わせます。
- ② クリームチーズを常温に戻し、砂糖 (1/3 量) を加えて滑らかになるまで練り混ぜます。
- ③ ②へ①を加え混ぜ、あらかじめ水にふやかしておいたゼラチンを湯せんで溶かし①に混ぜ合わせ、氷水にあててとろみをつけます。
- ④ 生クリーム、砂糖(1/3量)を混ぜ合わせて8分立てにし、③へ混ぜ合わせて型に流し入れ、 冷やし固めます。





アボカドのティラミス

材料 (18cm 皿 1 個分)

アボカドピューレ …	100g	砂糖	50g
マスカルポーネ	100g	生クリーム	50ml
卵黄	2 個分	ココアパウダー	適量
卵白	1 個分		

作り方

- ① アボカドピューレにマスカルポーネを加えて滑らかになるまで練り混ぜます。
- ② 別のボウルに卵黄と砂糖 (2/3 量) を入れて湯せんにかけながら、もったりするまで泡立てて、 氷水にあててとろみをつけます。
- ③ 生クリームを8分立てにします。卵白と砂糖(1/3量)を泡立ててメレンゲをつくります。
- ④ ①、②、③をサックリと混ぜ合わせます。
- ⑤ ④を型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固め、仕上げにココアパウダーを振りかけます。

アボカドアイスクリーム

材料 (3~4人分)

アボカドピューレ		牛乳	70ml
砂糖	80g	卵黄	2 個分
7k ·····	80ml	生クリーム	140ml

作り方

- ① 砂糖と水を鍋で加熱し、煮立ったら火を止め、冷ましておきます。
- ② 牛乳と卵黄をよく混ぜ合わせ、手早く混ぜながら弱火にかけて、とろみが出たら火から 下ろして裏ごしして冷ましておきます。
- ③ ②にアボカドピューレと①を加え、よく混ぜ合わせます。
- ④ ③に8分立てにした生クリームを加え、混ぜ合わせます。
- ⑤ 金属のバットに流し入れて冷凍庫に入れ、途中2~3回泡立て器で混ぜながら冷やし固めます。

アボカド白玉

材料 (3~4人分)

アボカドピューレ	200g	白玉粉	300g
砂糖	100g	水	130ml
		浮き粉	30a

作り方

- ① アボカドピューレに砂糖を加え、砂糖が完全に溶けるまで練り合わせ、アボカド餡を作ります。
- ② 白玉粉に水を加え、耳たぶ位の硬さにこねます。
- ③ 浮き粉に熱湯を適量加え、②と同様の硬さにこねます。
- ④ ②と③をまぜ、よく練り合わせます。
- ⑤ 鍋で沸騰したお湯に④を丸めて茹で、冷水で冷やしたのち、上げて水気を布巾で軽く取ります。
- ⑥ ⑤と①アボカド餡をよく混ぜ合わせます。



HERDERS®

AVOCACO Food Menu Recipe フードメニューレシピ

アボカドメキシカンサラダ

材料 (2~3人分)

アボカドハーフカット…170gパプリカ1個鶏肉200gミックスビーンズ50gレタス節量ドレッシング適量

作り方

- ① 表面をカリッと焼いた鶏肉をスライスします。アボカドハーフとパプリカは角切りにします。
- ② レタス、ミックスビーンズ、①を盛り付け、ドレッシングをかけます。

アボカドイタリアンサラダ

材料 (2~3人分)

アボカドチャンキーパルプ 150g チーズ ……………… 90g トマト …………… 1個 イタリアンドレッシング … 適量

作り方

- ① トマト、チーズは 1cm 角に切り、ドレッシングとよく混ぜ合わせて冷やしておきます。
- ② アボカドチャンキーパルプをディッシャー等ですくい、器に盛り付けます。
- ③ ②の周りに①を盛り付けます。
- ※ アボカドハーフを 1cm 角に切って、材料と和えてもよいです。

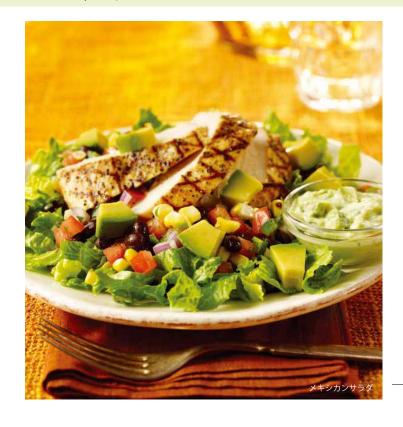
アボカド和風サラダ

材料 (2~3人分)

作り方

- ① 豆腐とスライスしたアボカドハーフを器に盛付けます。
- ② ドレッシングをかけて、刻んだ大葉と煎りごまをふりかけます。





アボカドパスタ

材料 (3~4人分)

 アボカドピューレ
 130g
 にんにく
 1 かけ

 トマト
 1個
 オリーブオイル
 適量

 ベーコン
 50g
 塩
 適量

 フィットチーネ
 350g
 こしょう
 適量

作り方

- ① トマトを湯むきして角切りにします。ベーコンは小さめの角切りにします。
- ② フィットチーネを硬めに茹でます。
- ③ フライパンにオリーブオイルを入れて加熱し、ベーコン、にんにくを加えて弱火で香りが立つまで炒め、アボカドピューレを加えて軽く炒めます。
- ④ ③に茹で汁を適量加え、塩、こしょうで味を調えてから、②とトマトを加えて混ぜ合わせます。

アボカドの冷製スープ

材料 (3~4人分)

アボカドピューレ 240g	薄口しょうゆ	適量
牛乳 ······120ml	塩	適量
かつおだし汁400ml	トムト	適量
酒 ······ 80ml	アスパラガス	適量

作り方

- ① アボカドピューレ、牛乳、かつおだし汁、煮切り酒を加え、薄口しょうゆ、塩で味を調え、冷蔵庫で冷やします。
- ② 器に盛り付け、薄切りのトマトや茹でたアスパラガスを飾り付けます。



アボカド&シュリンプディップ

材料 (4~6人分)

アボカドチャンキーパルプ 453g レモン汁 ………… 塩 むきえび ………… 150g こしょう ………… マヨネーズ ………… 適量

作り方

- ① えびをゆでて小さく刻みます。 ② アボカドチャンキーパルプにマヨネーズ、レモン汁を加えてよく混ぜ合わせ、①を加え、 塩、としょうで味を調えます。

カリフォルニア丼

材料(1人分)

しょうゆ ·········· 小さじ1 マヨネーズ ······· 大さじ1 アボカドハーフカット or チャンキーパルプ … 100g まぐろ 50g 大葉 …………… 2枚 ご飯 ……………… 1 膳分 海苔 …………………… 適量 煎りごま …………… 適量

- ① まぐろを食べやすい大きさに切り、アボカドチャンキーパルプはフォークで固形感が少しのこる程度につぶします。または、アボカドハーフをスライスにします。② 丼ぶりにご飯をよそい、①を盛り付けます。
- ③ しょうゆとマヨネーズをよく混ぜ合わせ、②にかけ、きざんだ大葉、海苔、煎りごまを トッピングします。

ナチョス

材料 (10 個分)

ガッカモーレ ……… 200g トルティーヤチップス … 10 個分 トマト …………… 1 値 ホットソース …………… 適量 チーズソース ……… 50a

作り方

- ① トマトを小さめの角切りにします。
- ② トルティーヤチップスに材料を盛り付け、お好みでホットソースをかけます。

チキンファヒータ

材料(6個分)

アボカドピューレ …… 200g ピーマン ……… 2個 タマネギ …………… 1/2 個 鶏肉 ······ 200g トルティーヤ ……… 6 枚

作り方

- ① 鶏肉、ピーマン、タマネギをグリル焼きにし、細切りにします。
- ② トルティーヤにアボカドピューレと①をはさみます。







アボカドコロッケ

材料(丸型6個分)

アボカドチャンキーパルプ 150g じゃがいも……… 2個 パン粉 …………………… 適量 クリームチーズ(1cm 角切り) 6個 卵 ……… 適量 塩・こしょう ………… 適量 揚げ油 ……… 適量

作り方

- ① じゃがいもの皮をむいて乱切りし、軟らかくなるまでゆでます。
- ② じゃがいもが軟らかくなったら湯を捨て、火にかけて水分を飛ばし、冷めないうちにつぶして、 塩、こしょうで味を調えます。
- ③ ②とアボカドチャンキーパルプを混ぜ合わせ、クリームチーズを包み込むようにして、丸めます。
- ④ ③を小麦粉、卵、パン粉の順につけ 180℃のサラダ油できつね色に揚げます。

ハーダース アボカドシリーズ

アボカドハーフカット (パウチパック 170g×24 箱/ケース)

アボカドチャンキーパルプ (トレーパック 453g×12 パック/ケース)

アボカドピューレ

(パウチパック 200g×4袋×8箱/ケース) ガッカモーレ

(パウチパック 200g×4 袋×8 箱/ケース)

原産国:メキシコ

保存方法:冷凍保存(-18℃以下)





商品ページを ご覧頂けます

レシピ使用商品ー

ハーダースチーズソース (ピローパック800g×10袋/ケース)

(ピローパック 200g×24 袋/ケース)





丸源飲料工業株式会社 もっとたのしく、もっとおいしく。 http://www.maruge

http://www.marugen.com

〒131-8527 東京都墨田区立花4-7-8 TEL 03-3617-0121 (代) 営業本部 TEL 03-3617-0122 / 開発営業本部 TEL 03-3617-0124 / 営業推進部 TEL 03-3617-0123

大阪支店 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 6-8-31 花原第 6 ビル 101 TEL 06-6301-1266 (代)

丸源エフピージェー株式会社

〒131-0043 東京都墨田区立花4-7-8 TEL 03-3617-1731 (代)

ご用命は当店まで。