

やわらかムースベース おすすめレシピ

ココナッツチョコムース

デザートプレートにもおすすめです♪



材料

- ★・やわらかムースベースココナッツ・・・70ml
- ★・牛乳・・・70ml
 - ・ホイップクリーム・・・適量
 - ・カフェ用ソースチョコレート・・・5g
 - ・IQFブルーベリー、ラズベリー、各適量

- { ・ティラミス、チーズケーキ・・・1人前

- { ・IQFストロベリーハーフ、
- ・カフェ用ソースホワイトチョコレート、
- ・トッピングスクイズボトルストロベリー・・・各適量

レシピ

★を混ぜ合わせムースを作り、各種盛り付け、トッピング。

マンゴームースタルト

パックと食べれるミニサイズ！ビュッフェのデザートにも

材料（ミニタルト3個分）

- ★・やわらかムースベースマンゴー・・・40ml
- ★・牛乳・・・80ml

- ・タルトクッキー・・・3個
- ・フルーツデザートマンゴー・・・適量
- ・ホイップクリーム・・・適量
- ・IQFブルーベリー・・・適量

レシピ

★を混ぜ合わせムースを作り、タルトクッキーにそれぞれトッピング。



キャラメルバナナムース

好きなフレーバーでオリジナルムース



材料

(トッピング)

- ・バナナ、ホイップクリーム、クルミ
- カフェ用ソースビターキャラメル、マカロン、ミント…各適量

(ムースバナナ)

- ★やわらかムースベースクリエーター N F…50ml
- ★牛乳…50ml
- ★カフェ用ソースバナナ…10g

(ムースキャラメル)

- ★やわらかムースベースクリエーター N F…50ml
- ★牛乳…50ml
- ★カフェ用ソースキャラメル…10g

レシピ

それぞれ★を混ぜ合わせムースを作り、2層になるよう盛り付け、各種トッピング。

赤の元気野菜ムース

お食事の前菜に

材料

- ★やわらかムースベースクリエーター NF…100ml
- ★牛乳…80ml
- ★スムージーベース赤の元気野菜…20ml
- ★塩、コショウ、コンソメ…各適量

・IQFレモンスライス、プチトマト、バジル…各適量

レシピ

★を合わせムースを作り、グラスに盛り付け各種トッピング。

