

やわらかムースベース おすすめレシピ

サーモンムース

ディップソースに★



材料

- ★・やわらかムースベースクリエーターNF…50ml
- ★・生クリーム…50ml
- ★・スモークサーモン…50g
- ★・クリームチーズ…20g

・パセリ、クラッカー…各適量

レシピ

★を合わせムースを作り、パセリ、クラッカーをトッピング。

アボカドムース

アボカドとチーズの滑らかムース



材料

- ★・やわらかムースベースクリエーターNF…50ml
- ★・牛乳…30ml
- ★・クリームチーズ…20g
- ★・アボカドチャンキーパルプ…30g
- ★・レモン汁…適量

・IQFレモンライス、えび、ミント…各適量

レシピ

★をブレンダーにかけムースを作り、グラスに盛り付け各種トッピング。

にんじんムースコンソメジュレ

ムースにジュレをトッピング♪



材料（2個分）

- （コンソメジュレ）
- ・お湯…300cc
- ・コンソメ…適量
- ・ゼラチン…5g
- ・パセリ…適量

（にんじんムース）

- ★ やわらかムースベースクリエーターNF…100ml
- ★ 生クリーム…70ml
- ★ にんじん…30g

レシピ

★を合わせムースを作り、グラスに盛り付ける。

ゼラチンをお湯でふやかし、コンソメを加え混ぜ合わせ、冷やし固める。
クラッシュしたジュレとパセリをトッピング。

枝豆の冷製スープ

ブレンダーで簡単に

材料

- ・やわらかムースベースクリエーターNF…25ml
- ・牛乳…100ml
- ・水…50ml
- ・枝豆…100g
- ・コンソメ…5g
- ・塩コショウ…少々

レシピ

材料を全てブレンダーにかける。

