

# 台湾ドリンク

まだまだ続いている台湾ブーム。見た目もかわいいドリンクレシピです♪

## 飲む杏仁ドリンク



ストローで混ぜながら”飲むデザート”

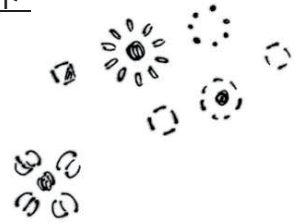
### 材料

- ★牛乳…90ml
- ★ムースベース杏仁…70ml
- モナフィットミックスベリー…60g
- IQFトリプルベリー…20g

### レシピ

★を合わせよく混ぜた後、**モナフィット**を入れたグラスに盛り付け牛乳を注ぎ、その上から**モナフィット**、**IQF**をトッピング。

牛乳70ml、ムースベース70mlを合わせ混ぜた後に牛乳20mlを後から注ぐとまた違った食感が楽しめます♪



## フルーツジャスミンティー

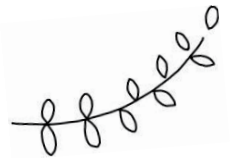
ジャスミンティーとライムのさっぱりした味わい

### 材料

- ★ジャスミンティー…150ml
- ★マイクロピューレライム…15ml
- IQFストロベリーハーブ…20g
- IQFオレンジセグメントチャック…20g
- IQFレモンスライス…2~3枚
- モナフィットレモン…30g

### レシピ

★を合わせ、**モナフィット**、**IQF**を入れたグラスに注ぐ。



## オーロラドリンク



色の変化が楽しめるドリンク

### 材料

- モナジュエルモヒートグリーン…80ml
- お湯…100ml
- バタフライピー…適量
- IQFレモンスライス(別添え)…適量
- さくらんぼ缶詰…適量

### レシピ

お湯にバタフライピーティーを入れ、冷ましておく。  
**モナジュエル**を入れたグラスに冷ましておいたバタフライピーティーゆっくり注ぐ。  
さくらんぼをトッピング。

レモンスライスを入れて色の変化をお楽しみ下さい♪

