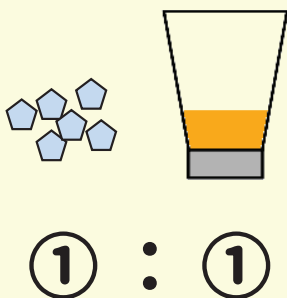




smoothie BANANA

氷と1：1でブレンダーにかけるだけでフローズンスムージーに！
牛乳と合わせたり、かき氷シロップなどにもおすすめです
バナナピューレを20%（2倍希釈時）使用し、
バナナのなめらか食感と豊かな風味が味わえます♪



▷▷▷ブレンダーにかけるだけ！アレンジレシピ◁◁◁



バナナベリースムージー

スムージーベースバナナ…100ml
牛乳…60ml
IQFトリプルベリー…60g
氷…100g



トロピカルソイスムージー

スムージーベースバナナ…100ml
無調整豆乳…60ml
IQFマンゴーチャンク…60g
氷…100g



バナナグリーンスムージー

スムージーベースバナナ…85ml
小松菜…30g
人参…30g
モナクセル乳酸発酵フルーツミックス…15ml
氷…100g

商品名	糖度	特長	JANコード	保存方法	賞味期限	荷姿
モナクリスタル フローズン スムージーベース バナナ	27.0°	バナナ ピューレ 20% (2倍希釈時)	4978534550802	直射日光を 避けて 常温保存	150日	L-アルミカートン 1L×12本/ケース





▶▶▶混ぜるだけ！アレンジレシピ◀◀◀

バナナ白酒ミルク



スムージーベースバナナ…50ml
甘酒…50ml
牛乳…80ml
氷…適量

材料をすべて混ぜ合わせ、氷を入れたカップに注ぐ。

▶▶▶乳・卵不使用のスイーツメニュー◀◀◀

バナナと豆乳の
フレンチトースト



スムージーベースバナナ…150g
無調整豆乳…150g
厚切り食パン…3枚

スムージーベースと豆乳を混ぜあわせる。半分に切った食パンを漬け、サラダ油をしいたフライパン等で焼く。

フルーツデザートブルーベリーとの組み合わせもおすすめ！

▶▶▶ソースとしても大活躍！！◀◀◀

バナナとココナッツの
チェー風プリン



スムージーベースバナナ…40g
やわらかムースベースココナッツ…80g
牛乳…80g
IQFマンゴーチャンク…20g
ゆであずき…15g
バナナ…3切れ
白玉…3個

ムースベースと牛乳をよく混ぜ冷やし固めておく。上にマンゴー、ゆであずき、バナナ、白玉をトッピングする。スムージーベースをかける。

バナナスパイスかき氷



スムージーベースバナナ…50g
氷…250g
生クリーム…50g
練乳…5g
バナナ…20g
バター…適量
グラニュー糖…適量
シナモン・クローブ・カルダモン等お好みのスパイス…適量

バナナをバター、グラニュー糖でソテーしておく。かき氷の上にスムージーベース、練乳を入れてゆるく泡立てた生クリーム、ソテーしたバナナ、スパイスをのせる。

