

# Guava Dessert & Food



「UHPピンクグアバ(加糖)」を使用したメニューをご提案させていただきます。  
ピンクグアバ本来が持っている「風味」と「色」を活かした  
アジアントロピカルなメニューが出来上がります。

「UHPピンクグアバ(加糖)」

荷姿：500g×20袋/ケース

賞味期限：冷凍保存（-18℃以下）24か月

## Jelly

### グアバゼリー & ココナツプリン (プリン瓶8個分)

ムースベースココナツ風味…200g、  
牛乳…200ml、  
モナジュエルシャンパンゴールド…適量  
【グアバゼリー】  
UHPピンクグアバ(加糖)…150g、  
水…100g、砂糖…15g、  
レモン汁…小さじ1、  
ゼラチン…5g、お湯…30ml

ゼラチンをお湯でよく溶かす。(…①)  
UHPグアバに砂糖、水、①を加え、よく  
混ぜ冷蔵庫で冷やし固める。



## Mousse

### グアバムース (カップ5個分)

UHPピンクグアバ(加糖)…300g、  
砂糖…30g、レモン汁…大さじ1、  
生クリーム…150ml、  
ゼラチン…5g、お湯…30ml

ゼラチンをお湯で溶かし、砂糖も入れよ  
く溶かす(…①)。UHPグアバ、レモン汁、  
①、7分立ての生クリームを混ぜ合わせる。  
容器に流し入れ冷蔵庫で1,2時間冷やす。  
下にスポンジケーキを敷いたり、上に  
グアバゼリーを乗せても。



## Gelato

### ジェラート グアバミルク (3~4人分)

UHPピンクグアバ(加糖)…250g、  
砂糖…30g、水…50ml、  
牛乳…160ml

砂糖と水を鍋に入れ加熱し砂糖を溶かし、  
冷ましておく(…①)。UHPグアバ、牛乳、  
①をジェラートマシンやアイスクリー  
ムメーカーに入れる。



## Cake

### グアバの マーブルチーズケーキ (直径14cmの丸型)

UHPピンクグアバ(加糖)…80g、  
クリームチーズ…150g、砂糖…30g、  
ヨーグルト…120g、レモン汁…小さじ1、  
生クリーム…120ml、  
ゼラチン…5g、お湯…30ml

ゼラチンをお湯で溶かす(…①)、室温に戻したク  
リームチーズを泡だて器で混ぜ、砂糖、ヨーグ  
ルト、レモン汁、7分立ての生クリーム、①を順  
に加えて混ぜ合わせる。生地を半分をとりわけ、  
UHPグアバと混ぜ合わせる。型にプレーン生地  
とグアバ生地を交互に入れ、竹串でマーブル模  
様にする。冷蔵庫で3時間以上冷やし固める。



## Food

### スペアリブのオープン焼き ～トロピカル風味～ (3~4人分)

豚スペアリブ…約500g

【漬けだれ】

UHPピンクグアバ(加糖)…200g、  
醤油…40ml、おろしにんにく…1片分、  
ブラックペッパー…適量

スペアリブをフォークで数ヶ所刺す。漬  
けだれに豚スペアリブを一晩漬け込む。  
汁気を軽く切って、200度のオープンで  
約20分焼く。



## Food

### 鯛のカルパッチョ ～グアバソース～ (4~5人分)

【グアバソース】

UHPピンクグアバ(加糖)…100g、  
オリーブオイル…20ml、  
酢…20ml、塩…2g

全ての材料をよく混ぜ合わせる。





# Guava Drink



「UHPピンクグアバ(加糖)」を使用したメニューをご提案させていただきます。  
ピンクグアバ本来が持っている「風味」と「色」を活かした  
アジアントロピカルなメニューが出来上がります。

「UHPピンクグアバ(加糖)」

荷姿：500g×20袋/ケース

賞味期限：冷凍保存（-18℃以下）24か月



## Tea

### プランテーション アイ스티ー

UHPピンクグアバ(加糖)…30g、  
ゴールデンパインアップル  
100%ジュース…60ml、  
アイ스티ー(無糖)…60ml、  
ミントの葉

グラスに、UHPグアバ、氷、パイン  
ジュース、アイ스티ーを順に注ぐ。  
ミントの葉をトッピング。



## Yogurt

### グアバラッシー

UHPピンクグアバ(加糖)…80g、  
ヨーグルト(無糖)…80g、  
水…20ml

全ての材料をよく混ぜ合わせる。

## Soda

### トロピカルピンク ソーダ

UHPピンクグアバ(加糖)…30g、  
30%白桃ドリンク  
(国産白桃使用)…50ml、  
炭酸水…100ml  
IQFレッドグレープフルーツ  
セグメントチャンク…30g、  
ミントの葉

グラスに、本品、白桃ドリンク、氷、  
炭酸水を順に注ぎ入れる。IQFレド  
グレープフルーツをトッピング。



## Drink

### トロピカル ミックスジュース

UHPピンクグアバ(加糖)…30g、  
フロリダオレンジ  
100%ジュース…60ml、  
バナナ…30g、水…30ml、  
IQFゴールデンパインアップル  
ダイス…30g

全ての材料をミキサーにかける。



## Beer

### グアバビール

UHPピンクグアバ(加糖)…50g、  
ビール…240ml

グラスにUHPグアバを入れ、ビール  
を注ぐ。軽くステアする。  
(アルコール度数：4.14度)



## Mojito

### グアバモヒート

UHPピンクグアバ(加糖)…50g、  
ホワイトラム…30ml、  
炭酸水…150ml、ミントの葉

グラスにUHPグアバとホワイトラム  
を入れ軽くステアする。氷を入れ、  
炭酸水を注ぐ。ミントの葉をトッピ  
ングする。  
(アルコール度数：5.22度)

