

カフェ用フレーバーソース

ヘーゼルナッツ

ヘーゼルナッツプラーリネのペースト使用
かける、飾る、混ぜるなど・・・。
簡単にワンランク上の味が楽しめます
ドリンクやデザートなどのカフェメニュー開発にお役立てください♪

★チーズ&トロピカルヘーゼルナッツフローズン★



- 材料
- ・クリームチーズ・・・10g
 - ・**カフェ用ソースヘーゼルナッツ・・・40g**
 - ・牛乳・・・110g
 - ・氷・・・160g
 - [トッピング]
 - ・ホイップクリーム・・・適量
 - ・IQFオレンジセグメントチャンク・・・20g
 - ・フルーツデザートマンゴー・・・10g
 - ・**カフェ用ソースチョコレート・・・適量**

- ①クリームチーズ、**カフェ用ソースヘーゼルナッツ**、牛乳、氷をブレンダーにかける
- ②カップに**カフェ用ソースチョコレート**を入れ、①を注ぐ
- ③各種トッピング

★ヘーゼルナッツとキャラメルのセミフレッド★



- 材料
- 卵白・・・1個分
 - 卵黄・・・1個分
 - カフェ用ソースヘーゼルナッツ・・・30g**
 - コールド"ファッツ"キャラメル・・・40g**
 - 生クリーム・・・160g
 - 粉ゼラチン・・・4g
 - 砂糖・・・20g

- ①卵白に砂糖10gを加え、固いメレンゲを作る
- ②別のボウルに卵黄、砂糖10gを入れ、白っぽくなるまで泡立て、**カフェ用ソースヘーゼルナッツ**、**コールド"ファッツ"キャラメル**を加えてふやかしたゼラチンを加え混ぜる
- ③8分立ての生クリームに①②を加え、容器に入れて凍らせる

★ヘーゼルナッツチョコプリン★



- 材料
(プリンカップ 4個分)
- 牛乳・・・300g
 - カフェ用ソースヘーゼルナッツ・・・30g**
 - チョコレート"リンクハースDX"・・・80g**
 - ゼラチン・・・6g
 - 水(ゼラチン用)・・・30g

- ①ゼラチンを水でふやかしておく
- ②牛乳を温め、①、**チョコレート"リンクハース"**、**カフェ用ソースヘーゼルナッツ**を混ぜ合わせる
- ③粗熱をとり、カップに入れて冷やし固める

★バナナナッツラテ★



- 材料
- モナオーレばなな・・・40g**
 - アーモンドミルク・・・140g
 - [トッピング]
 - ホイップクリーム・・・適量
 - カフェ用ソースヘーゼルナッツ・・・適量**
 - バナナ、アーモンドスライス・・・各適量

- ①**モナオーレ**、アーモンドミルクを混ぜ合わせカップに注ぐ
- ②各種トッピング

カフェ用フレーバーソースピスタチオ



ナッツシリーズとして、カフェ用フレーバーソース**ピスタチオ**もございます。ピスタチオペーストを使用した、香りの良いフレーバーソースで、鮮やかな**グリーン**色も特徴です。
春メニューやクリスマスメニューなどにいかがでしょうか？
使いやすいサイズの300mlアルミカートンでご利用しております。

商品名	糖度	特長	JANコード	保存方法	賞味期限	荷姿
カフェ用 フレーバーソース ヘーゼルナッツ	68°	ヘーゼルナッツ プラーリネペースト 1.5%	4978534201001	直射日光を避けて 常温保存	360日	レアルミ カートン 500ml×12本/ケース



※赤字は当社商品

黒みつきなこフレンチトースト



材料

- ・食パン・・・3枚
- [卵液]
- ・卵・・・1個、・豆乳・・・100ml、・砂糖・・・大さじ1、
- ・きなこ・・・10g
- ・バター・・・分量外(パンを焼く用)
- [トッピング]
- ・バナナなどお好みのフルーツ、
- ・スクイズボトル黒みつ・・・適量

作り方

- ①食パンを半分に切り卵液に浸す
- ②バターを熱したフライパンで、①を焼き色がつくまで焼く
- ③皿に盛り付け、各種トッピング

黒みつきなこもちかき氷



材料

- ・かき氷・・・1人前
- [トッピング]
- ・白玉・・・5個、スクイズボトル黒みつ・・・適量
- ・きなこ・・・適量

作り方

かき氷を器に盛り、各種トッピング

キャラメル&黒みつチャイフローズン



材料

- ・カフェ用ソースキャラメル・・・40g
- ・濃縮紅茶・・・30ml
- ・牛乳・・・90ml
- ・氷・・・160g
- [トッピング]
- ・ホイップクリーム、スクイズボトル黒みつ、
- ・シナモンパウダー、カルダモン・・・各適量

作り方

- ①トッピング以外の材料をブレンダーにかける
- ②各種トッピング

ジンジャー黒みつフロート



材料

- ・カフェ用ソースジンジャー・・・20g
- ・サイダー・・・160ml
- [トッピング]
- ・バニラアイス・・・1ディッシャー分、
- ・IQFレモンスライス、スクイズボトル黒みつ・・・各適量

作り方

- ①カフェ用ソースジンジャーをカップに入れ、サイダーを注ぐ
- ②各種トッピング



沖縄県産の黒糖を使用した、コクのある甘味のソース。
使いやすさを考えた、ボトル型のハンディタイプです。

商品名	糖度	特長	JANコード	保存方法	賞味期限	荷姿
トッピングスクイズボトル黒みつ	72°	沖縄県産黒糖使用	4978534201131	直射日光を避けて 常温保存	360日	360g×24本/ケース

※赤字は当社商品