

HAPPY HALLOWEEN

ハロウィンレシピのご提案



メープルかぼちゃプリン

材料 (プリンカップ 5個分)

〈プリン〉
かぼちゃ (正味) …350g
牛乳…400g
生クリーム…50g
メープルシロップ…80g
ゼラチン…10g
水…30g

〈トッピング〉
生クリーム…100g
メープルシロップ…30g
かぼちゃの種…適量

作り方

- ①かぼちゃは一口大に切り、レンジで600W6分加熱し粗熱をとる
- ②ミキサーに①、牛乳200g、生クリーム、メープルシロップを入れ、攪拌する
- ③鍋に残りの牛乳200gを入れ加熱し、沸騰直前まで温めたら火を止め、水にふやかしたゼラチンを混ぜ溶かす
- ④②と③を混ぜ合わせ、粗熱をとり、容器に注ぎ入れて冷蔵庫で2時間以上冷やし固める
- ⑤固まったら、泡立てた生クリーム、メープルシロップ、かぼちゃの種をトッピングする



かぼちゃニョッキの
チーズクリームソース

材料 (2人分)

〈ニョッキ〉
かぼちゃ (正味) …250g
薄力粉…70g
卵黄…1個分
塩…1つまみ

〈ソース〉
TUFホワイトチーズソース
(ソースにした状態) …200g
牛乳…200g
玉ねぎ…1/2個
ベーコン…100g
しめじ…1/2パック
オリーブオイル…大さじ2
にんにく…少々
塩コショウ…適量
パセリ…適量

作り方

- ①かぼちゃは一口大に切り、レンジで600w5分加熱し、フォークでつぶしておく
- ②①に薄力粉、卵黄、塩を加え、練らないようにひとまとまりになるまで混ぜる
- ③台に薄力粉 (分量外) をふり、②を取り出して2等分にする
両手で転がしながら直径1.5cm位の棒状に伸ばし、2cm幅にカットして、フォークで表面に溝をつける。
- ④たっぷりの湯で③を茹で、浮き上がってきたらザルにあけておく
- ⑤フライパンにオリーブオイルを敷き、ベーコン、玉ねぎ、しめじ、にんにくを炒める
- ⑥TUFホワイトチーズソース、牛乳を加え、ソースが温まったら塩コショウで味を整える
- ⑦④を⑥に和え、皿に盛り、パセリをトッピングする



パープルクリームソーダ

材料

ファミキサーパープルムシ…30ml
炭酸水…150ml
モザイクフルーツジュレ…20g
バナナアイス…60cc
IQFベリーアイス…1枚

作り方

- ①氷を入れたグラスにモザイクフルーツジュレ、ファミキサーパープルムシ、炭酸水を順に注ぐ
- ②IQFベリーアイスに切り込みを入れ、グラスを挟むように差し込む
- ③バナナアイスをトッピングする



ブラックゼリーと
ベリーのパフェ

材料

IQFストロベリー…30g
バナナアイス…60cc
いちごシャーベット…60cc
モザイクフルーツジュレ…50g
トッピングフォイスストロベリー…10g
ココアビスケット…15g
ホイップクリーム…20g

〈トッピング〉

トッピングフォイスストロベリー…5g
ホイップクリーム、チュイル…適量

作り方

- ①スプイトにトッピングフォイスストロベリーを5g入れておく
IQFストロベリーはスライスしておく
- ②パフェグラスにトッピングフォイスストロベリー、ホイップクリーム10g、モザイクフルーツジュレ、いちごシャーベット、ココアビスケット、ホイップクリーム10g、バナナアイス、IQFストロベリーを順に重ねる
- ③スプイトとチュイルをトッピングする



紫いもラテ

材料

カフェ用フレーバーソース紫いも…30ml
牛乳…150ml
ホイップクリーム…適量
ココアビスケット…3枚
チョコレートナゲット (ケサの巣・コウリ)

作り方

- ①カップにカフェ用フレーバーソース紫いも、温めた牛乳を注ぎよく混ぜる
- ②ホイップクリーム、砕いたココアビスケット、チョコレートナゲットをトッピングする

Trick or treat!!



※赤字は当社商品