

カフェ用フレーバーソース ヘーゼルナッツ 活用レシピ



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
本品…30g
チョコレートリンクバー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バー**、**本品**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

ヘーゼルナッツ入り白あえ



材料
(4人分)
ほうれん草…1把
人参…1/2本
豆腐…250g
醤油…10g
味噌…10g
胡麻…10g
本品…10g

- ①ほうれん草、人参は茹でておく
- ②水切りした豆腐に醤油、味噌、胡麻、**本品**を加えて混ぜる
- ③②によく絞った①を和える

ヘーゼルナッツブロンディ



材料
(パウンドケーキ型1台分)
バター…90g
砂糖…60g
卵…1個
本品…30g
カフェ用フレーバーソース
ホワイトチョコレート…80g
薄力粉…10g
ベーキングパウダー…2g

- ①室温に柔らかくしたバターに砂糖、卵、**本品**、**カフェ用フレーバーソース**、**ホワイトチョコレート**を加えて混ぜる
- ②薄力粉、ベーキングパウダーをさっくり混ぜる
- ③型に入れ、180度で予熱したオーブンで30分焼く

ヘーゼルナッツティラミスかき氷



材料
コーヒーゼリー…80g
濃縮コーヒー…30g
本品…50g
チーズホイップ…40g
ココアパウダー…適量
ヘーゼルナッツ…適量

- ①器に**コーヒーゼリー**、かき氷をのせ、**濃縮コーヒー**、**本品**を上からかける。
- ②チーズホイップ、ココアパウダー、ヘーゼルナッツをトッピングする

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 フレーバー 1.5%	4978534201001	直射日光を 避けて 常温保存	360日	L-アルミ カートン 500ml×12本 /ケース

カフェ用フレーバーソース ヘーゼルナッツ 活用レシピ



オーツヘーゼルモカラテ



材料
 オーツミルク…105ml
 本品…15ml
 フォレトドリンクベースDX
 …15ml
 濃縮コーヒー…45ml

- ①グラスの内側に線を描くように
フォレトドリンクベースDXを注ぎ入れる
- ②本品、濃縮コーヒー、オーツミルクを注ぐ

ヘーゼルナッツほうじ茶ラテ



材料
 ほうじ茶葉…5g
 お湯…60ml
 牛乳…105ml
 本品…15ml

- ①茶葉にお湯を加え5分程度置き、温めた牛乳を注ぐ
- ②①に本品を加える

ヘーゼルナッツチョコスムージー



材料
 フォレトドリンクベースDX
 …40ml
 本品…20ml
 スムージーベースクリエーターNF
 …20ml
 牛乳…80ml
 氷…160g

- ①すべての材料をブレンダーにかける
- ②フォレトドリンクベースDX 10ml（分量外）を
グラスに注ぎ入れておき、①を上から注ぐ

ヘーゼルナッツとキャラメルセミフレッド



材料
 卵白…1個分
 卵黄…1個分
 本品…30g
 コルトファッジキャラメル
 …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、本品、コルトファッジキャラメルを
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

ヘーゼルナッツってどんなナッツ？

ヘーゼルナッツはセイヨウハシバミの果実の核です。
 アーモンド、カシューナッツと並び、世界三大ナッツの1つです。
 存在感のある芳醇な香りと味わいは、
 チョコレートやコーヒーとの相性抜群◎
 本品の原材料にも使用されるヘーゼルナッツプラリネ
 （ナッツに加熱した砂糖をかけたもの）は、
 製菓原料などに幅広く使われています。

