



les vergers
boiron

香飲家

Recettes de boissons

香飲家ドリンクレシピ



秋冬

Hot White Chocolate Strawberry

ホットホワイトチョコ ストロベリー

スイーツ・ドリンク

材料

ホワイトチョコレートソース	100g
牛乳	200g

Topping

ホイップクリーム	50g
いちごソース	20g
ポワロン 冷凍ピューレ フレーズ(100%)	200g
グラニュー糖	100g
ポワロン 冷凍ピューレ シトロングジュンヌ(100%) (1)	5g
ポワロン 冷凍ピューレ シトロングジュンヌ(100%) (2)	5g
(上記はいちごソース300g分の分量/うち20g使用)	

手順

- いちごソースを作る。鍋にピューレ フレーズ・グラニュー糖・ピューレ シトロングジュンヌ(1) を入れ、中火にかけてグラニュー糖が溶けるまで煮沸かす。グラニュー糖が溶けたら氷水にあてて冷やし、ピューレ シトロングジュンヌ(2) を入れて混ぜる。
- 鍋にすべての材料を入れ、沸騰直前まで温めたらカップに注ぐ。
- ②にホイップクリームを絞り、いちごソースをかける。

香飲家のひと言

ホワイトチョコレートのホットチョコレートドリンクには、程よい酸味のストロベリーがよく合います。

