



les vergers
boiron

香飲家

Recettes de boissons

香飲家ドリンクレシピ



秋冬

Chocolate Orange

チョコレート オレンジ

スイーツ・ドリンク

材料

ボワロン 冷凍ピューレ コクテル ダグリウム オ コアントロー	70g
チョコレートソース	70g
水	70g
氷	適量

Topping

ホイップクリーム	70g
ココアパウダー	適量
ドライチョコレートオレンジ(半月)	1枚

手順

- ①ピューレ コクテル ダグリウム オ コアントロー・チョコレートソース・水を入れて、軽く混ぜる。
- ②①にホイップクリームを絞り、ココアパウダーとドライチョコレートオレンジ(半月)を飾る。

香飲家のひと言

オレンジと相性のよいチョコレートをドリンクに仕上げました。チョコレートにオレンジの爽やかさが調和します。



N&F 日仏商事株式会社
nichifutsu SHOJI CO., LTD.
www.nichifutsu.co.jp

本社：〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7
東京事業所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27
福岡営業所：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目14-23
札幌営業所：〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2-12 4F

TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977
TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482
TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272
TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004