



les vergers
boiron

香飲家

Recettes de boissons

香飲家ドリンクレシピ



秋冬

Bergamote Earl Grey Ice Cream Tea

ベルガモットアールグレイ アイスクリームティー (スイーツ・ドリンク)

材料

濃いめのアイスアールグレイティー	150g
ベルガモットソース	40g
ポワロン 冷凍ビュレ ベルガモット(100%) (1)	200g
ポワロン 冷凍ビュレ ベルガモット(100%) (2)	10g
グラニュー糖	200g
(上記はベルガモットソース400g分の分量/うち40g使用)	
氷	適量

Topping

バニラアイスクリーム	1ディッシャー
紅茶パウダー	1g
レモンピール	1g

手順

- 1 ベルガモットソースを作る。鍋にビュレ ベルガモット(1)・グラニュー糖を入れて中火にかけ、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ビュレ ベルガモット(2)を入れて混ぜ、氷水にあてて冷やす。
- 2 ①をグラスに入れる。
- 3 氷をグラスの8分目まで入れ、アールグレイティーを注ぐ。
- 4 バニラアイスクリームをのせ、紅茶パウダーと削ったレモンピールを振りかける。

香飲家のひと言

アールグレイ+ビュレで、ベルガモットの香りをさらに強調しています。アイスクリームを溶かすと、ミルクティーに早変わり。

