



生姜とビーツのアーモンドラテ

ドリンク ノンアルコール

材料

〈グラス: 290ml〉

・わつなぎ 生姜	20g	・ビーツ	40g
・アーモンドミルク	120ml		

【トッピング】

・ストロベリーパウダー	適量
-------------	----

作り方

- (1) グラスにわつなぎ 生姜を入れる。
- (2) ビーツ、アーモンドミルクをスチーマーで温めながら攪拌する。または泡立て器、または電動ホイッパーで攪拌する。
- (3) グラスにスチームドミルク(温まったビーツが入ったアーモンドミルク)を注ぎ、フォームドミルク(アーモンドミルクを攪拌した時にできる泡)をスプーンで入れる。
- (4) ストロベリーパウダーをトッピングする。



このレシピに使用した商品

シロップ



わつなぎ 生姜

搾りたての生姜のようなフレッシュな辛味と香りを再現しました。その独特の辛味を生かして、ドリンクはもちろんのこと、フードの力強いアクセントとしても手軽に利用できるシロップです。

SUNTORY 業務用商品

アレンジ レシピ
Arrange Recipes

