



大人のほろ苦抹茶パフェ

デザート・スイーツ

材料

〈パフェグラス:直径9cm×高さ17cm〉

・わつなぎ 抹茶	6g+3g	・バニラアイスクリーム	1/20
・玄米フレーク	5g+1g	・抹茶寒天	55g
・ホイップクリーム	14g	・抹茶アイスクリーム	1/18
・粒あんこ	1/26	・白玉	2ヶ
・甘納豆	6粒	・抹茶パウダー	0.1g

【抹茶寒天 *作りやすい量(出来上がり) 228g】

・水	230ml	・粉寒天	2g
・上白糖	30g	・わつなぎ 抹茶	20g

作り方

- (1) パフェグラスに、わつなぎ 抹茶(6g)を入れグラスをまわす。
- (2) バニラアイスクリーム・玄米フレーク(5g)・サイコロ状にカットした抹茶寒天の順に入れる。
- (3) ホイップクリームをフタをするように絞る。
- (4) 抹茶アイスクリーム・粒あんこ・白玉を飾り、奥にホイップクリームを絞る。
- (5) ホイップクリームの上に甘納豆と玄米フレーク(1g)をトッピングし、抹茶アイスクリームの上には、抹茶パウダーをふり、粒あんこの上には、わつなぎ 抹茶(3g)をかける。

【抹茶寒天】

- (1) 鍋に、水・粉寒天を入れ、沸騰させる。
- (2) 弱火にして、上白糖・わつなぎ 抹茶を入れ2分加熱する。



このレシピに使用した商品



シロップ

わつなぎ 抹茶

北海道産てんさい糖に甘さが残らない水飴を合わせることで甘味をおさえ、抹茶らしい風味や苦渋味を表現した「大人の抹茶」がコンセプト。ほかにはない抹茶シロップで、和メニューを手軽に作れます。

SUNTORY 業務用商品

アレンジ レシピ
Arrange Recipes

