



ゆず風味さつまいもあんのワッフル

デザート・スイーツ

材料

〈皿: 直径24.5cm×高さ2.5cm〉

・黒ごま抹茶ワッフル	1枚	・バニラアイスクリーム	1/16
・さつまいもあん	90g	・さつまいもチップ	2~3枚
・ゆずピール	適量	・ミント	1トッピング
・粉砂糖	適量		

【黒ごま抹茶ワッフル】 10.5×14.5cm 10枚分

・ベルギーワッフルミックス粉	200g	・牛乳	120ml
・卵	50g	・食塩不使用バター	40g
・黒ごま	6g	・わつなぎ 抹茶	20g

【さつまいもあん】(出来上がり130g)

・さつまいも裏ごし	100g	・グラニュー糖	15g
・わつなぎ ゆず	25g		

作り方

- (1) 皿に斜めにカットした黒ごま抹茶ワッフルをのせる。
- (2) 右手前にバニラアイスクリームを16番ディッシャーでのせ、その上にモンブラン口金をセットしたさつまいもあんを絞り、ゆずピール、ミントをトッピングする。
- (3) さつまいもをピーラーで長くスライス(3g/1枚)し、素揚げしたものを飾る。
- (4) 粉砂糖をかける。

【黒ごま抹茶ワッフル】

- (1) ボウルにベルギーワッフルミックス粉、溶いた卵、牛乳、室温に戻した食塩不使用バターを入れ、泡だて器で混ぜる。
- (2) 黒ごま、わつなぎ 抹茶を入れ混ぜる。
- (3) 温めておいたワッフルマシンに14番ディッシャーで2個分入れ、2分ぐらい焼く。これを繰り返す。

【さつまいもあん】

- (1) 鍋に裏ごししたさつまいも、グラニュー糖を入れ火にかける。
- (2) 熱いうちにわつなぎ ゆずを入れ混ぜ、冷ます。



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。



シロップ

わつなぎ ゆず

徳島産ゆず果汁を使用し、搾りたての果実のような爽やかな酸味と、華やかな香りが特長のシロップです。ドリンクはもちろん、デザートソースやドレッシングにも。

SUNTORY 業務用商品

アレンジ レシピ
Arrange Recipes

