ライムチアシードのヨーグルトパフェ

デザート・スイーツ

材料

〈パフェグラス：直径10.5㎝ × 高さ13㎝〉

・プルコ ライム	5ml
・ヨーグルト	100g
・バニラアイスクリーム	1/18
・キウイ	2枚（20g）
・オレンジコンフィ	1/2枚分
・ライムゼスト	ひとつまみ
・粉砂糖	適量
・チアシードソース	20g
・ホイップクリーム	45g
・生姜ワッフル	1枚
・いちご	1個（18g）
・プルコ ライム	5ml
・ミント	1トッピング

【生姜ワッフル（直径7cm 10個位）】

・ベルギーワッフルミックス粉	200g
・卵	50g
・生姜ピール（生姜糖）	28g
・牛乳	120g
・食塩不使用バター	40g
・生姜シロップ（サントリー わつなぎ 生姜）	6g

【オレンジコンフィ】

・オレンジ	1個
・グラニュー糖	60g
・水	200ml

作り方

(1) パフェグラスにプルコ ライム、チアシードソース、ヨーグルトの順に入れ、ホイップクリームをフタをするように絞る。
(2) 左にバニラアイスクリームをのせ、左奥に生姜ワッフルをおく。
(3) 5mm厚の輪切りを更に半分にカットしたキウイ、縦半分にカットしたいちご、輪切りを更に半分にカットしたオレンジコンフィを彩りよく飾る。
(4) バニラアイスクリームの上にプルコ ライムをかけ、ライムゼスト、ミント、ワッフルに粉砂糖で仕上げる。

【生姜ワッフル】

(1) ボウルにベルギーワッフルミックス粉、牛乳、卵、食塩不使用バターを
入れ混ぜ、5分ほど置く。
(2) (1)に、刻んだ生姜ピール、生姜シロップを入れ混ぜる。
(3) ワッフルマシンを200℃に設定し、18番ディッシャー（約40g）に生地を入れ、1分50秒位焼く。

【オレンジコンフィ】

(1) オレンジは2～3mmにスライスする。

(2) 鍋に水、グラニュー糖を入れ沸騰させ、オレンジスライスを入れ、フタをして弱火で10分位煮る。
(3) 水分をキッチンペーパーで切り、オーブンシートを敷いた天板に並べ、余熱の温度に入れて乾かす。(約1時間～2時間くらい)

このレシピに使用した商品

果汁入り飲料

プルコ ライム

フランスの国民的果汁ブランド。甘みがないのでドリンクやフード、デザートなど様々なレシピにアレンジできます。果実繊維も入って、ライムの香りや味わいがしっかりと引き立ちます。

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。