



## 和三盆のほろ苦カフェコンレーチェ

ドリンク ノンアルコール

### 材料

〈グラス : 315ml〉

・わつなぎ 和三盆 15g

アーモンドミルク

・フォームドミルク 適量

・エスプレッソコーヒー(または深煎りコーヒー) 100ml

・スチームドミルク 100ml

・エスプレッソ粉 ひとつまみ(0.1g)

### 作り方

- (1) グラスにわつなぎ 和三盆を入れる。
- (2) アーモンドミルクをスチーマーで温めながら攪拌する。  
または温めながら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) 静かにエスプレッソコーヒーを注ぎ入れる。
- (5) エスプレッソ粉をトッピングする。



## このレシピに使用した商品

シロップ



わつなぎ 和三盆

徳島で伝統的に生産されている「阿波 和三盆糖」。その希少で高価な糖原料を100%使用し、上品でやさしい甘さのシロップに仕上げています。

SUNTORY 業務用商品

アレンジ レシピ  
*Arrange Recipes*

