



トリプルマトのすだちかき氷

デザート・スイーツ

材料

〈器：直径11.5cm×高さ6cm〉

・わつなぎ すだち	3g×3	・かき氷(雪氷)	200g×3
・赤トマトコンフィチュール	60~65g	・黄トマトコンフィチュール	60~65g
・緑トマトコンフィチュール	60~65g		

【赤トマトコンフィチュール(出来上がり135g)】

・ミニトマト赤	180g(約20個)	・グラニュー糖	34g
・バニラビーンズペースト	1g	・わつなぎ すだち	5g
・レモン果汁(プルコレモン)	1g		

【黄トマトコンフィチュール(出来上がり量135g)】

・ミニトマト黄	180g(約20個)	・グラニュー糖	34g
・バニラビーンズペースト	1g	・わつなぎ すだち	5g
・レモン果汁(プルコレモン)	1g		

【緑トマトのコンフィチュール(出来上がり量135g)】

・ミニトマト緑	180g(約20個)	・グラニュー糖	34g
・バニラビーンズペースト	1g	・わつなぎ すだち	5g
・レモン果汁(プルコレモン)	1g		

作り方

- (1) 器に、わつなぎ すだちを入れ、かき氷を山状にのせる。
- (2) それぞれにトマトコンフィチュールをかける。

【赤・黄・緑トマトコンフィチュール】

- (1) 3色のミニトマトは、へたをとり、手で握りつぶしておく。
- (2) それぞれ鍋につぶしたミニトマト・グラニュー糖を入れ、火にかける。
- (3) 水分が出てきたら、バニラビーンズペースト・わつなぎ すだち・レモン果汁を入れ、とろみがつくまで煮込む。
- (4) 容器にうつし、冷ます。



このレシピに使用した商品

シロップ



わつなぎ すだち

徳島県産のすだち果汁を使用し、ぎゅっと搾ったすだちの、清々しい香りと爽やかな酸味を再現しました。さまざまなレシピの味わいを、品よく引き立てます。

果汁入り飲料



プルコレモン

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、レモンの香りや味わいがしっかりと引き立ちます。

SUNTORY 業務用商品

アレンジ レシピ
Arrange Recipes

