



抹茶のクリーミーかき氷

デザート・スイーツ

材料

〈器：直径15cm×高さ9cm〉

・わつなぎ 抹茶	10g+10g	・抹茶寒天	40g
・かき氷(雪氷)	200g(1袋)	・抹茶アイスクリーム	1/18
・粒あんこ	1/22	・ホイップクリーム(6分立て)	70g
・抹茶パウダー	3g		

【抹茶寒天(出来上がり量 224g)】

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

作り方

- (1) グラスにわつなぎ 抹茶(10g)・抹茶寒天を入れる。
- (2) 袋氷半分のかき氷を入れ、中央に抹茶アイスクリーム・粒あんこを順にのせる。
- (3) 残りのかき氷を入れ、わつなぎ 抹茶(10g)をまわしかける。
- (4) 6分立てに泡立てたホイップクリームをのせ、たっぷりの抹茶パウダーをトッピングする。

【抹茶寒天】

- (1) 鍋に水・わつなぎ 抹茶・上白糖を入れ、火にかけて、粉寒天を入れ沸騰させる。
- (2) 容器(10cm×13.5cm×高さ6cm)に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- (3) サイコロ状にカットする。



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

