



お抹茶アーモンドラテ

ドリンク ノンアルコール

材料

〈グラス : 265ml〉

・わつなぎ 抹茶	5g+25g	・アーモンドミルク	155ml
----------	--------	-----------	-------

【トッピング】

・抹茶パウダー	適量	・ココアパウダー	適量
・さくらパウダー	適量		

作り方

- (1) グラスにわつなぎ 抹茶5gを入れる。
- (2) わつなぎ 抹茶25gを入れた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(温まったわつなぎ 抹茶が入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) 抹茶パウダー、ココアパウダー、さくらパウダーをトッピングする。



このレシピに使用した商品



シロップ

わつなぎ 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

