



すだち&トマトの朝食パフェ

デザート・スイーツ

材料

〈パフェグラス:直径9cm×高さ15cm〉

・ミニトマト(冷凍)	10~11ケ(107g)	・ヨーグルト	100g
・メープルシロップ(アンバー)	10g	・玄米グラノラ	10g
・わつなぎ すだち	8g		

トッピング用

・ヨーグルト	15g	・ミニトマト	2ケ
・玄米グラノラ	10g	・チコリ	1枚(7g)
・すだちの皮	2g	・わつなぎ すだち	2~3g

作り方

- (1) ミキサーに、ミニトマト(冷凍)・ヨーグルト・メープルシロップ・玄米グラノラ・わつなぎ すだちを入れ、攪拌する。
- (2) パフェグラスに、ヨーグルト15gを静かに入れ、薄くカットしたミニトマトをグラスの横に貼り付け、(1)を静かに注ぐ。
- (3) 玄米グラノラを全体に散らし、縦に4等分にしたミニトマト・縦半分にかットしたチコリ・すだちの皮をトッピングする。
- (4) わつなぎ すだちをミニトマトにかける。



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。

SUNTORY 業務用商品

アレンジ レシピ
Arrange Recipes

