

トロピカルフルーツで夏にぴったり！ かき氷のご提案レシピ



ぷちぷち！キウイ&ドラゴンフルーツ

- ・ヨーグルトシロップ…80g
- ・氷 …適量
- ・**たっぷり果実のキウイソース** …50g
- ・**たっぷり果実のドラゴンフルーツソース** …20g

- ①容器にヨーグルトシロップを30g入れる。
- ②氷をかく。
- ③ヨーグルトシロップを20gかける。
- ④**たっぷり果実のキウイソース**を20gかける。
- ⑤氷をかく。
- ⑥ヨーグルトシロップを30gかける。
- ⑦**たっぷり果実のキウイソース**を30gかける。
- ⑧**たっぷり果実のドラゴンフルーツソース**を20gかける。



マンゴー杏仁

- ・**たっぷり果実のマンゴーソース** …50g
- ・杏仁豆腐シロップ …55g
- ・氷 …適量
- ・**チャームジュレ パッションフルーツ** …30g
- ・8分立てホイップ …50g

- ①容器に**たっぷり果実のマンゴーソース**を20g入れる。
- ②杏仁豆腐シロップを10gかける。
- ③氷をかく。
- ④杏仁豆腐シロップを15gかける。
- ⑤**チャームジュレ パッションフルーツ**を30g絞る。
- ⑥氷をかく。
- ⑦杏仁豆腐シロップを30gかける。
- ⑧8分立てホイップを50gかける。
- ⑨**たっぷり果実のマンゴーソース**を30gかける。

NEW!

使用商品は
こちら



たっぷり果実の
キウイソース



たっぷり果実の
ドラゴンフルーツソース



たっぷり果実の
マンゴーソース



チャームジュレ
パッションフルーツ

〇〇〇をイメージ！かき氷のご提案レシピ



ナポレオンパイ風

- ・たっぷり果実のストロベリーソース …60g
- ・ドルチェカフェカスタード …30g
- ・ガムシロップ …30g
- ・氷 …適量
- ・パイクラム …適量
- ・チャービル …適量

- ①容器にたっぷり果実のストロベリーソースを20g入れる。
- ②カスタードソース(※)を10gかける。
- ③氷をかく。
- ④カスタードソース(※)を20gかける。
- ⑤たっぷり果実のストロベリーソースを10gかける。
- ⑥氷をかく。
- ⑦カスタードソース(※)を30gかける。
- ⑧たっぷり果実のストロベリーソースを30gかける。
- ⑨パイクラム、チャービルをトッピングする。

(※)カスタードソース

ドルチェカフェカスタード:ガムシロップ=1:1で混合



ホワイトサングリア風

- ・たっぷり果実の白桃ソース …50g
- ・チャームジュレ シャインマスカット …40g
- ・ホワイトグレープシロップ …20g
- ・氷 …適量
- ・8分立てホイップ …20g
- ・たっぷり果実のミックスベリーソース …15g

- ①容器にたっぷり果実の白桃ソースを20g入れる。
- ②氷をかく。
- ③マスカットジュレソース(※)を30gかける。
- ④氷をかく。
- ⑤マスカットジュレソース(※)を30gかける。
- ⑥たっぷり果実の白桃ソースを30gかける。
- ⑦8分立てホイップを20gかける。
- ⑧たっぷり果実のミックスベリーソースを15gかける。

(※)マスカットジュレソース

チャームジュレシャインマスカット:ホワイトグレープシロップ=2:1で混合

使用商品は
こちら



ドルチェカフェ
カスタード



たっぷり果実の
ストロベリーソース



たっぷり果実の
白桃ソース



チャームジュレ
シャインマスカット



たっぷり果実の
ミックスベリーソース