

Strawberry fair

ストロベリーのおすすめ商品



たっぷり果実のストロベリーソース

- ✓ いちご果肉を約80%配合
- ✓ フレッシュ感にこだわった味わい



国産とちおとめ苺ミルククリーム

- ✓ 国産とちおとめの粒々果肉を使用
- ✓ ミルクを合わせた優しい味わい



苺づくしのトライフル

- ・たっぷり果実のストロベリーソース …25g+3g(トッピング)
- ・スポンジ生地 …8g
- ・国産とちおとめ苺ミルククリーム …40g
- ・ホイップ …5g
- ・ミント …適量

- ①グラスにたっぷり果実のストロベリーソースを25g入れる。
- ②スポンジ生地を8g敷き詰める。
- ③国産とちおとめ苺ミルククリームを40g絞る。
- ④ホイップを20g、グラスの淵まで絞り、表面を平らにする。
- ⑤たっぷり果実のストロベリーソース、ミントをトッピングする。



ストロベリーティラミス

- ・スポンジ生地 …6g
- ・エスプレッソ …3g
- ・北海道マスカルポーネクリームC …15g
- ・ホイップ …15g
- ・たっぷり果実のミックスベリーソース …4g
- ・たっぷり果実のストロベリーソース …20g

- ①①グラスにスポンジ生地を6g入れる。
- ②コーヒーシロップを染み込ませる。
- ③ミックスベリーマスカルポーネホイップ(※)を34g入れる。
- ④たっぷり果実のストロベリーソースを20gかける。

(※)ミックスベリーマスカルポーネホイップ
北海道マスカルポーネクリームC:ホイップ:
たっぷり果実のミックスベリーソース=1:1:0.3 で混合する。



自家製 クランベリーミルクプリン

- ・果肉入りクランベリークリーム …50g
- ・牛乳 …40g
- ・粉ゼラチン …1g
- ・ホイップ …適量
- ・たっぷり果実のストロベリーソース …適量
- ・ミント …適量

- ①果肉入りクランベリークリーム50gに牛乳30gを加えて混ぜ、温める。
- ②牛乳10gに粉ゼラチン1gを加えて混ぜ、溶けるまで温める。
- ③①と②を合わせて混ぜ、容器に流し込み、冷やし固める。
- ④ホイップ、たっぷり果実のストロベリーソース、ミントをトッピングする。



国産とちおとめ苺のモンブラン

- ・タルト生地(リボン食品「PLクッキータルト大」)…1個
- ・スポンジ生地 …7g
- ・ホイップ …5g
- ・チャームジュレ フランボワーズ …5g
- ・国産とちおとめ苺ミルククリーム …45g
- ・ミント …適量

- ①タルト生地の中心にスポンジ生地を7g敷く。
- ②ホイップを1周絞る。
- ③②の中心にチャームジュレフランボワーズを5g絞る。
- ④国産とちおとめ苺ミルククリームを星口金で45g絞る。
- ⑤ミントをトッピングする。



いちご小豆の抹茶ラテ

- ・十勝つぶあんソース …25g
- ・たっぷり果実のストロベリーソース …30g
- ・氷 …適量
- ・牛乳 …115g
- ・水 …30g
- ・抹茶 …3g

- ①抹茶3gに水30gを少しずつ加え、よく混ぜておく。
- ②グラスに十勝つぶあんソースを25g入れる。
- ③たっぷり果実のストロベリーソースを30g入れる。
- ④氷を適量入れ、牛乳115g、①を全量注ぐ。

レシピ
使用商品



北海道マスカルポーネ
クリームC



たっぷり果実の
ミックスベリーソース



果肉入り
クランベリークリーム



チャームジュレ
フランボワーズ



十勝つぶあんソース