

パウダーを使わなくても本格的な味わいのお茶スイーツが作れる！ ドルチェカフェシリーズがリニューアル発売

より口溶けの良いなめらかなクリームになりました！

※旧品の在庫が無くなり次第、順次リニューアル品を納品いたします。
尚、加賀棒ほうじ茶は今年1月中に、宇治抹茶は来月2月中に、それぞれリニューアル品に切り換わる見込みです。



ドルチェカフェ宇治抹茶クリームR

「宇治抹茶」の深みある上品な旨みと
すっきりとした渋みがバランスの良いクリーム



ドルチェカフェ加賀棒ほうじ茶クリームR

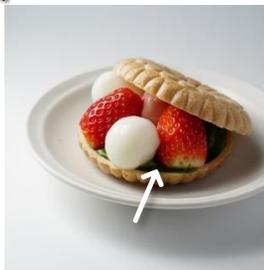
「加賀棒ほうじ茶」を使用し、特有の芳ばしさを
引き出した味わい深いクリーム

荷姿：300g×12 賞味期限：150日（旧品は賞味期限120日です。）
解凍不要でそのままご使用いただけます。

そのまま絞る。



クレープに
(ほうじ茶)



最中にサンド
(抹茶)



タルトに
(ほうじ茶)



星口金で
団子にトッピング
(抹茶)

ホイップと混合する。



抹茶クリーム：ホイップ(8分立て程度)
= 1 : 3で混合



抹茶クリーム：ホイップ(6分立て程度)
= 1 : 2で混合

ソース状にする。



抹茶クリーム：生クリーム
= 1 : 1で混合



ほうじ茶クリーム：豆乳
= 1 : 0.3で混合

フローズンドリンクにする。



抹茶



ほうじ茶

【材料】

- ・氷 …100g
- ・牛乳 …70g
- ・抹茶クリーム／ほうじ茶クリーム …70g

食材を全てフローズンマシンでミキシングする。

●抹茶

「十勝つぶあんソース」をガラスの底に入れ、抹茶フローズンを注ぎ、バニラアイス、黒蜜をトッピングする。

●ほうじ茶

カップにほうじ茶フローズンを注ぎ、ホイップ、「十勝つぶあんソース」、きな粉をトッピングする。



クリームと合わせて是非お試しください！

十勝つぶあんソース

デザートのに最適なソースタイプ。液体にも混ざりやすく、適度な甘みがあり、ドリンクにもおすすめです！

ゼラチンで固める。



抹茶



ほうじ茶

【材料】

- ・牛乳 …1000ml
- ・抹茶クリーム／ほうじ茶クリーム …600g
- ・ゼラチン …16~20g(お好みで調整してください)

- ①牛乳を沸騰寸前まで温める。
- ②粉ゼラチンを加え、完全に溶けるまで混ぜる。
- ③抹茶クリーム／ほうじ茶クリームを加えて混ぜる。

●抹茶

「十勝つぶあんソース」をガラスに入れ、抹茶プリン液を注ぐ。固まったらホイップ、白玉、「十勝つぶあんソース」をトッピングする。

●ほうじ茶

グラスにほうじ茶プリン液を注ぎ、固まったら、黒蜜、ホイップ、きな粉をトッピングする。