



オススメ
Topping //

- 生クリーム(泡立てる)
- ブルーベリーソース
- ブルーベリー
- チャービル

濃厚ブルーベリーミルクかき氷

- 〔材料〕
- 〈ブルーベリー氷(製氷カップ1個分)〉
- ブルーベリー(冷凍) …………… 50g
 - 3種のベリージャム …………… 大さじ2
 - レモン汁 …………… 大さじ1
 - 水 …………… 100ml
 - 生クリーム …………… 50ml
- 〈ミルク氷(製氷カップ1個分)〉
- マスカルポーネ …………… 50ml
 - グラニュー糖 …………… 20g
 - 生クリーム …………… 50ml
 - 牛乳 …………… 70ml

- 〔作り方〕
- ① ブルーベリーとミルクの氷を作る。
- 〈ブルーベリー氷〉
- ・鍋にAの材料を入れ、沸騰したら中火で3分煮て火を止める。
 - ・ブレンダーでかくはんし、生クリームを加えて製氷カップに入れて、冷凍庫で冷やし固める。
- 〈ミルク氷〉
- ・ボウルにマスカルポーネ、グラニュー糖、生クリーム、牛乳の順に加えて混ぜ合わせ、製氷カップに入れて、冷凍庫で冷やし固める。
- ② ①を削り、器に盛りつけてお好みの具をトッピングする。



オススメ
Topping //

台湾風かき氷

- 〔材料〕 水(製氷カップ1個分) …………… 200ml
- 〔作り方〕 氷を削り、お好みの具をトッピングする。



オススメ
Topping //

- バナナアイス
- 黒みつ

ほろ苦ほうじ茶タピオカかき氷

- 〔材料〕
- 〈ほうじ茶氷(製氷カップ1個分)〉
- ほうじ茶(粉末) …………… 5g
 - グラニュー糖 …………… 20g
 - 熱湯 …………… 20ml
 - 牛乳 …………… 150ml
 - タピオカ …………… 15g

- 〔作り方〕
- ① ボウルにほうじ茶、グラニュー糖、熱湯を入れて混ぜ合わせ、牛乳を加えてさらに混ぜ合わせ、粗熱がとれたら、製氷カップに入れて、冷凍庫で冷やし固める。
- ② ①を削り、タピオカと交互に器に盛りつけてお好みの具をトッピングする。



オススメ
Topping //

- マカロン
- チャービル
- ミント

香りかき氷パフェ 2種

◆プラットオレンジ
◆ジャズミンマンゴ

- 〔材料〕
- 〈プラットオレンジ氷(製氷カップ1個分)〉
- プラットオレンジジュース …………… 150ml
 - グラニュー糖 …………… 10g
- 〈カルピス氷(製氷カップ1個分)〉
- 牛乳 …………… 90ml
 - カルピス …………… 60ml
 - グレープフルーツ …………… 50g
 - ぶどう …………… 50g

- 〔材料〕
- 〈ジャズミン氷(製氷カップ1個分)〉
- 熱湯 …………… 150ml
 - グラニュー糖 …………… 10g
 - ジャズミンティー(ティーバックタイプ) …… 2個
- 〈カルピス氷(製氷カップ1個分)〉
- 牛乳 …………… 90ml
 - カルピス …………… 60ml
 - マンゴ …………… 50g
 - ナタデココ …………… 50g
 - きんかん …………… 15g
 - ザクロ …………… 10g

- 〔作り方〕
- ① ボウルにAの材料を入れて混ぜ合わせ、製氷カップに入れて、冷凍庫で冷やし固める。別のボウルにBの材料を入れて混ぜ合わせ、製氷カップに入れて、冷凍庫で冷やし固める。
- ② グレープフルーツ、ぶどうは1cm程度の大きさに切る。
- ③ ①を削り、A、B、Cを交互に器に盛りつけてお好みの具をトッピングする。

- 〔作り方〕
- ① ボウルにAの材料を入れて5分置き、ティーバックを外す。粗熱がとれたら、製氷カップに入れて、冷凍庫で冷やし固める。別のボウルにBの材料を入れて混ぜ合わせ、製氷カップに入れて、冷凍庫で冷やし固める。
- ② マンゴ、きんかんは1cm程度の大きさに切る。
- ③ ①を削り、A、B、Cを交互に器に盛りつけてお好みの具をトッピングする。



南国パイナップルかき氷

〔材料〕

- 〈パイナップル氷（製氷カップ2個分）〉
●パイナップル
（果肉と果汁を合わせて）…………… 250g
●ヨーグルト（生乳100%）…………… 150g
●グラニュー糖 …………… 10g

〔作り方〕

- 1 パイナップルの上部を切る。身の方は1cm内側に切り目を入れてスプーンでくり抜く。
- 2 ブレンダーで①とヨーグルト、グラニュー糖をかくはんし、製氷カップに入れて、冷凍庫で冷やし固める。
- 3 ②を削り、パイナップルに入れる。



モヒート風シャーベット

〔材料〕

- 〈モヒート（製氷カップ1個分）〉
- | | | |
|---------------|--------------------|---|
| ●水 …………… | 100ml | A |
| ●グラニュー糖 …………… | 30g | |
| ●スペアミント …………… | 5g | |
| ●レモン …………… | 1/2個（皮5g・レモン汁15ml） | |
| ●ライム汁 …………… | 15ml | |
| ●炭酸水 …………… | 80ml | |
| ●スペアミント …………… | 1g | |

〔作り方〕

- 1 鍋にAとレモンの皮を入れ、沸騰したら中火で3分煮て火を止め、ザルでこす。粗熱がとれたら、ライム汁と炭酸水を加えて、製氷カップに入れて、冷凍庫で冷やし固める。
- 2 器にスペアミント、レモン汁を入れて①を削り、盛り付ける。



本格抹茶ミルクかき氷

〔材料〕

- 〈抹茶ミルク氷（製氷カップ1個分）〉
- | | |
|--------------|--------|
| ●抹茶 …………… | 小さじ2 |
| ●熱湯 …………… | 20ml |
| ●練乳 …………… | 大さじ1.5 |
| ●生クリーム …………… | 50ml |
| ●牛乳 …………… | 50ml |
| ●水 …………… | 50ml |

〔作り方〕

- 1 ボウルに抹茶と熱湯を入れて混ぜ合わせる。練乳、生クリーム、牛乳、水順に加えてさらに混ぜ合わせ、製氷カップに入れて、冷凍庫で冷やし固める。
- 2 ①を削り、器に盛りつけてお好みの具をトッピングする。



かき氷ショートケーキ

〔材料〕

- 〈氷（製氷カップ2個分）〉
- | | | |
|----------------|-------|---|
| ●水 …………… | 340ml | A |
| ●グラニュー糖 …………… | 大さじ3 | |
| 〈いちごソース〉 | | |
| ●いちご（8等分）…………… | 50g | B |
| ●いちごジャム …………… | 30g | |
| ●レモン汁 …………… | 小さじ1 | C |
| ●生クリーム …………… | 100ml | |
| ●グラニュー糖 …………… | 15g | |

〔作り方〕

- 1 ボウルにAの材料を入れて混ぜ合わせ、製氷カップに入れて、冷凍庫で冷やし固める。
- 2 ボウルにBの材料を入れて混ぜ合わせる。
- 3 ボウルにCの材料を入れ、電動ミキサーで泡立てる。一部は絞り袋に入れる。
- 4 ①を削り、セルクル®の半分の高さまで入れる。②の1/3量のをせて、さらに①を削って入れる。
- 5 セルクルをはずし、表面に③をぬる。絞り袋で飾り、②の残りを中央にのせ、トッピングする。

※参考セルクルサイズ：直径10.5cm