

～モモを使ったデザート&ノンアルコールモヒート～



## モモのパフェ

### <使用食材>

#### 【白ワインのジュレ】

白ワイン (アルコールとばした物)	・・・100g
水	・・・100g
グラニュー糖	・・・75g
パールアガー	・・・20g
レモン汁	・・・5g

#### 【シロップ】

水	・・・100g
グラニュー糖	・・・100g

#### 【パフェ】

モモ 1玉 (くし切り8等分)

☆カステラ

☆コーンフレーク

☆バニラアイス

☆クッキー

☆は市販の物

生クリーム  
(冷凍の物でもOK)

### <Let's Cooking>

- ① 白ワインと水を火にかける
  - ② 沸騰したらグラニュー糖とアガーを入れる
  - ③ ②が溶けたら器に入れてレモン汁を混ぜる
  - ④ 固まったらOK
- 
- ① 火にかけて沸騰して砂糖が溶けたらOK
  - ② 氷ボウルにあて冷やす
- 
- ① グラスの下にコーンフレークを敷く (50g位)
  - ② シャンティをグラスに沿って絞る
  - ③ モモ3カットをグラスに沿って入れる
  - ④ 真ん中にジュレを入れる
  - ⑤ シャンティを絞る
  - ⑥ バニラアイスをディッシャーで抜きいれてクッキーを砕いて入れる
  - ⑦ 残りのモモを飾りミントをつけて・・・

★できあがり★

～モモを使ったデザート&ノンアルコールモヒート～



## ノンアルコールモヒート

### <使用食材>

炭酸水	・・・200ml
ミントの葉	・・・適量
ガムシロップ	・・・15ml
ライムジュース	・・・1tsp
ナタデココ	・・・適量
カットライム (飾り用)	・・・1片

### <Let's Cooking>

- ① グラスにミント・氷・ガムシロップ・ライムジュース入れて、ステア致します。
- ② ミントの香りがグラスいっぱいに広がります。
- ③ 次に炭酸水・ナタデココを入れて軽くステアしたら・・・ ★できあがり★

*Memo*