

淡路島各島牛乳かき氷パフェ

物語



(セールスポイント)

・かき氷とアイスが一緒になった、牛乳を味わうためのパフェです。

・ヨーグルトはとろ〜り。

・コーンフレークはサクサクの食感が楽しめます。

・3種類の牛乳が楽しめます。(アイスは濃厚で甘い匠牛乳、かき氷は低温殺菌牛乳で飲や飲みやすい。ヨーグルトは淡路島牛乳で作られたものを使います。)

・~~パ~~フェの層で、牛乳がでてくるまでを表現しました!

材料

~~材料~~

・サトウ

・バニラエッセンス

・卵

~~材料~~

・くだもの

・いちご

・ヨーグルト(淡路島牛乳)

・ポッキー

・コーンフレーク

・ホイップクリーム

・氷

・しお

・チョコチップ

・匠(アイス用)

・低温(氷)

作り方

- ① アイスを作る
- ② かき氷を作る
- ③ もりつけをする

① 2つのボールを用意して、小さいほうに卵、砂糖、牛乳、糖、牛乳、を入れ、大きいほうに氷、塩、を入れる。大きいボールの中に小さいボールを入れて混ぜる。

※あうがじめ用意した

② 牛乳、~~くだもの~~を、べつべつこからせにあらがじめこからせをこからせする。牛乳やくだものを機械でひけずる。

③ もりつけをする