

毎号お勧めのフレーバーを使い、ダヴィンチグルメ専属バリスタが作るドリンクレシピをご紹介します。

まるでケーキのような飲むデザート!?

甘いものが恋しくなる寒い季節、今回はスイーツによく使われるいちごやラズベリーを使用してケーキを食べているような気分させてくれるカフェドリンクを提案します。

ホッとルビーチョコレート



【レシピ】

| | |
|--------------------|-------|
| DVG チョコレートソース | 15ml |
| DVG ラズベリーラブソディシロップ | 7.5ml |
| 牛乳 | 180ml |
| DVG チョコレートソース | トッピング |
| フリーズドライラズベリー | トッピング |

【作り方】

1. カップにソースとシロップを入れてよく混ぜる
2. スチームした牛乳を3回に別けて混ぜながら注ぐ
3. 上からチョコレートソースとラズベリーをデコレーションする

ルビーチョコレートのようなほのかな酸味をラズベリーシロップで簡単に代用。色味も可愛らしく、温かみのある味わいに。

いちごとバターラムのブラベ

※ブラベとは、牛乳に生クリームを加えてコーヒーに加えるリッチビバレッジです。



【レシピ】

| | |
|---------------|-------|
| DVG バターラムシロップ | 15ml |
| エスプレッソ | 30ml |
| いちごジャム | 10cc |
| 牛乳 | 120ml |
| フレッシュクリーム36% | 30ml |
| ココアパウダー | トッピング |
| ストロベリーパウダー | トッピング |

【作り方】

1. カップにシロップとジャム、エスプレッソを落としよく混ぜる
2. 牛乳とフレッシュクリームを一緒にスチームし優しく注ぐ
3. ココアパウダーとストロベリーパウダーを一面に振るう

濃厚で舌触りなめらか。バターラムといちごの相性が抜群のリッチな大人なラテです。