

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。

香り豊かで幸福度あがるドリンク特集

イベントごとが重なる年末年始の季節は、アロマティックでリッチな味わいで気持ちを上げて。気持ちがあがると心もからだも満たされます。

フォレノワール ラテ



【レシピ】

DVG ブラックチェリーシロップ	7.5-10ml
DVG チョコレートソース	15ml
エスプレッソ	30ml
牛乳	150ml
ホイップクリーム	トッピング
ベリーソース	トッピング

【作り方】

1. カップにエスプレッソを落とし、シロップとソースをあわせる
2. スチームした牛乳を注ぐ
3. ホイップクリームを絞りベリーソースを適量かけて完成

フェスティブシーズンにドイツで食べられるフォレノワールケーキをイメージしたアレンジドリンクです。

キャラメルアップルサイダー



【レシピ】

DVG キャラメルシロップ	15ml
リンゴジュース	150ml
レモンスライス	1枚

【作り方】

1. カップにシロップを入れる
2. 温めたリンゴジュースを入れる（スチームも可）
3. レモンスライスを入れて出来上がり

レモンスライスその他、最後にりんごのスライスやシナモンスティック、スターアニスなどを飾ると見た目はもちろん、より香りが立ち満足度アップ。

見た目はおしゃれに、手軽にできる簡単アレンジです。

