

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。

祝！パンプキンスパイシロップ発売！

ダヴィンチグルメの最新フレーバーは、複数のスパイスが入った近年一気に秋口の風物詩となりつつあるパンプキンスパイシロップ。香り豊かな一杯をお楽しみください！

パンプキンスパイとアーモンドミルクのラテ



【レシピ】

DVG パンプキンスパイシロップ	15-22.5ml
エスプレッソ	30ml
アーモンドミルク	150ml
パンプキンフレーク	適量
ナツメグパウダー	ひとつまみ

【作り方】

1. カップにシロップを入れ、エスプレッソを落とす
2. アーモンドミルクをスチームし、カップへ注ぐ
3. パンプキンフレークを表面全体に振りかける
4. ナツメグパウダーをひとつまみ振りかけて出来上がり

パンプキンフレークをかけると、まるでパンプキンスパイパイを食べているようなホクホク感が加わります。

パンプキンスパイティーのフラッペ



【レシピ】

*DVG パンプキンスパイシロップ	15ml
*DVG フラッピースパウダー	30g
*ロイヤルミルクティー	50ml
*パンプキンピューレ	30g
*氷	150g
パンプキンホイップクリーム	お好み
DVG キャラメルソース	お好み

【作り方】

1. ブレンダーに*をすべて入れ、なめらかになるまで攪拌する
2. カップに注ぎ、上からホイップクリームを絞り、キャラメルソースをかけたら出来上がり

パンプキンホイップを使用するとより濃厚に、通常のホイップクリームを使用するとさっぱりとやさしい味わいに。

