

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。

## ホット & スウィートで、冬の疲れも吹き飛ばす

寒さが続く日々に、ちょっとした幸せを。

温かさと共に、心が自然にほぐれるひとときをお届けします。

### 冬のキャラメルアーモンド・プレッツェルラテ



#### 【レシピ】

ダヴィンチグルメ	
ローステッドアーモンドシロップ	15ml
エスプレッソ	30ml
アーモンドミルク	150ml
ダヴィンチグルメ キャラメルソース	適量
細かく砕いたプレッツェルまたはクラッカー	適量
岩塩（ミル使用）	適量

#### 【作り方】

1. カップの縁にキャラメルソースを付け、砕いたプレッツェルをまぶし、シロップとエスプレッソを入れる
2. スチームした牛乳を注ぐ
3. キャラメルソースと岩塩をトッピングして完成

甘さと香ばしさが塩気と絶妙に絡み合う一杯です

### チョコベリーウィンターフィズ



#### 【レシピ】

ダヴィンチグルメ チョコレートシロップ	7.5ml
ダヴィンチグルメ	
ヨーロピアンストロベリーシロップ	7.5ml
レモンジュース	10ml
ソーダ	90ml
冷凍ミックスベリー	30g
チョコレート	トッピング

#### 【作り方】

1. ソーダと巻きチョコ以外の材料と、グラスに入る量の氷をシェイカーに入れ、氷が砕けない程度に軽くシェイクする
2. ソーダをシェイカーに注ぎ、軽くなじませグラスに注ぐ
3. 巻きチョコを飾って完成

ふわっと香るチョコレートが冬のひとときを華やかに演出します