

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。

太陽と果実のトロピカルブレンド

パッションフルーツを主役にした、2つの爽やかアレンジ。
ルイボスティー香る爽やか系と、とろける南国スイート。夏のごちそうドリンクのご提案です。

パッショングレープフルーツルイボスティー



【レシピ】

ダヴィンチグルメ パッションフルーツシロップ	15ml
グレープフルーツジュース	120ml
ルイボスティー	60ml
グレープフルーツスライス	1枚

【作り方】

1. グラスに氷、シロップ、グレープフルーツジュースを入れよく混ぜる
2. ルイボスティーを上から優しく注ぎ二層にし、グレープフルーツスライスを飾って完成
3. ストローでよくかき混ぜてお召し上がりください

パッションフルーツとグレープフルーツの酸味をルイボスティーが優しく包みこんでくれる、南国の夕日をイメージした夏のドリンクです

トロピカルパッションココナッツ



【レシピ】

ダヴィンチグルメ パッションフルーツシロップ	15ml
マンゴージュース	100ml
生クリーム（乳脂肪36-42%）	50g
ダヴィンチグルメ ココナッツシロップ	10g

【作り方】

1. 生クリームを7分立てにしてココナッツシロップを加える
2. グラスに氷とパッションフルーツシロップ、マンゴージュースを入れよく混ぜる
3. ココナッツホイップを乗せ、ココナッツフレークを振りかければ完成
4. ストローでよくかき混ぜてお召し上がりください

爽やかな酸味のパッションフルーツと濃厚なマンゴーの甘さにココナッツクリームのまろやかさが溶け合う、トロピカルドリンクです