

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。

ロックでスウィートな秋の誘惑

ピーナッツバター香るラテと、スパイス香る果実のドリンク。
音楽のように心を揺らす、秋のごちそう2選をご紹介します。

エルビスロックラテ



【レシピ】

ダヴィンチグルメ ピーナッツバターシロップ	15ml
エスプレッソ	30ml
アーモンドミルク	150ml
キャラメルソース	トッピング
バナナチップス	トッピング
メープルベーコン	トッピング

【作り方】

1. メープルベーコンはあらかじめ仕込んでおく
2. カップにシロップと落としたエスプレッソを合わせ軽く混ぜる
3. スチームしたアーモンドミルクを注ぎ、トッピングをして完成

ロックンロールの帝王・エルビスの大好物をヒントに、秋のラテをちょっと遊び心たっぷりにアレンジ。

アップル&スパイスブリュー



【レシピ】

ダヴィンチグルメ パンプキンスパイシシロップ	15ml
エスプレッソ	20-30ml
リンゴジュース	50ml
おろし生姜（チューブ可）	3g
炭酸水	90ml
シナモンスティック	トッピング

【作り方】

1. グラスに氷、シロップ、リンゴジュース、おろし生姜を加えよく混ぜる
2. ソーダを注いでからエスプレッソを加える
3. シナモンスティックを飾って完成

スパイス香るりんごジュースに、生姜とエスプレッソがアクセント。
ひんやり飲みごたえある秋の一杯。

