



プラスワン

plus One

ふんわりホイップと、
甘酸っぱいベリーのソース。
さっぱりレアチーズに、
爽やかミントが香ります。

■ 材料

- ホイップクリーム
- ベリーソース
- ミント

■ 材料

- ホイップクリーム
- カモミールの葉

ちいさくカットして、
かわいらしき、いろいろ。
アレンジ次第で、
ぐんとはなやかに。



idea!

アイデア

ラグジュアリー

luxury

大きめのお皿で、
スイーツプレートに。
手間をかけると、
豪華なデザートに変身です。



■ 材料

- ストロベリーソース
- ホイップクリーム
- チョコレートの羽
- いちご
- 金箔

五洋
レシピ



○Ingredients○

かわいい!のコツ



いちごはヘタをつけたまま飾ると、
ポップな感じてかわいいですね。



1 ストロベリーソースで、
お皿に円を描き、
金箔とケーキを置きます。



2 ケーキの右側、
ソースと交わるところへ、
ホイップを絞ります。



3 縦半分にしたいちごを添えます。



4 チョコレートの羽を飾って、
できあがりです。