



plus One

プラスワン

チョコレートの模様は大胆に、ベリーソースは愛らしく遊ばせて。大好きな曲が聞こえそうな、心地よいひとさらに。

■材料

チョコレートソース
ベリーソース



■材料

ミント

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



■材料

粉糖
フランボワーズ
ナパージュ
フランボワーズソース
チョコのオーナメント
金箔

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。

五洋レシピ



○Ingredients○

かわいい!のコツ



ソースの模様は、息を止めて、迷わず一気に描いちゃいましょ☆



1 粉糖を帯のように敷いて、ケーキを置きます。位置は、お皿の左側です。



2 ケーキの上に、ナパージュで艶をだした、フランボワーズを載せます。



3 バランスを取りながら、フランボワーズのソースで、模様を描きます。



4 仕上げには、チョコのオーナメントを飾って、金箔をアクセントに。