



plus One

プラスワン

サブレとワッフルで、サクサクの食感をプラスして、ベリーソースで、甘酸っぱく。いちごのハートで、可愛くしましょ。

■ 材料

- いちご
- サブレ
- ワッフル
- ベリーソース



dea!

小さめのブッセと、さっぱりフルーツの、シンプルあげで、もっと爽やかに。

アイデア

■ 材料

- チョコレート
- フルーツ
- ブッセ
- セルフィーユ

ラグジュアリー



■ 材料

- いちごジャム
- ナパージュ
- キウイ
- 黄桃
- マンゴーソース
- ドライイチゴ

luxury

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

五洋レシピ



○Ingredients○

かわいい! のコツ



いちごジャムは、ナパージュでツヤを出すとキレイな仕上がりに。



1 お皿の中心に、解凍前のケーキを配置します。



2 表面にいちごジャムをのぼし、ナパージュを塗り、冷蔵庫で解凍します。解凍するときは、ラップなどで、お皿を覆っておきます。



3 解凍できたら、マンゴーソースで模様を描きます。



4 ちいさめにカットしたフルーツを、ケーキの上に盛りつけ、ドライイチゴを添えて、できあがりです。