

# La châtaigne au café et au Chocolat

冷たいマロンのラテ、コーヒーゼリーを浮かべて



パティスリーラヴィアンレーブ  
北西 大輔シェフ 監修



## 材料 (2人分)

### ～ マロン・ラテ 基本材料 ～

マロンクリーム(アンベール社)	20g
練乳	20g
牛乳	200g
アーモンドミルク	20g
モンテショコラ	20g

### ～ コーヒーゼリー 材料 ～

コーヒー(粉末)	100g
砂糖	10g
カンテン	2g

1.全ての材料を混ぜ合わせて、冷蔵庫で十分冷やす。

2.冷めたコーヒーに砂糖とカンテンを合わせ  
冷蔵庫で冷やして固める。

冷たいグラスにラテを注ぎ、仕上げに固めたゼリーを粗めに切って合わせてください。

飾りに生クリームのシャンティ、ナッツ類、マロングラッセやチョコのソースなどで彩りをつけると **オイシイヨ!!**



imberty  
Noblesse du Marron en Ardèche



IMBERT JAPAN

アンベール・ジャパン株式会社

