

女性に人気の、ひと手間加えたデザート風カクテル

デザートカクテル

レモンサワーに乗せると付加価値が高まります  
**レモンのグラニタ(シャーベット)**



- 業務用ポッカレモン 50ml
- 水 150ml
- 砂糖 50ml
- ミント(飾り用) 適宜

- ①業務用ポッカレモン、水、砂糖をよく混ぜ、冷凍庫へ入れます。  
 ②凍り始めたら攪拌し、シャーベット状にします。  
 ※冷凍・攪拌のめやすとして、3時間後に1度目の攪拌、のち、2時間ごとに攪拌を繰り返し、5時間～8時間後がお召し上がりの頃合いです。  
 ※お好みでコアントローや白ワインなどのリキュールを加えると、大人の味わいになります。

レモンスカッシュの様な味わいのゼリー  
**シチリアレモンスカッシュゼリー**



- 水 410ml
- グラニュー糖 100g
- アガー 8g
- 重曹 5g
- 業務用ポッカレモンプロフェッショナルスクィーズ 80ml
- サッポロ★焼酎 30ml

- 下準備: ボールにグラニュー糖とアガーを入れ、よくすり合わせておきます。  
 ①鍋に水を入れ、85℃以上まで加熱します。  
 ②グラニュー糖とアガーを合わせたものを加えよく混ぜます。(85℃以上・10分)  
 ③火を止め、65℃まで温度を下げます。  
 ④少量の水(分量外)で溶かした重曹を加えよく混ぜます。  
 ⑤容器に移し、冷蔵庫で冷やし固めます。(3時間以上)  
 ⑥固まった⑤をクラッシュさせ、サッポロ焼酎を加えたグラスに移します。  
 ⑦プロフェッショナルスクィーズを加え、よく混ぜます。

玉露とフルーツの色味が爽やかな一品  
**緑茶フルーツハイ**



- サッポロ★焼酎 30ml
- グレープフルーツ 50g
- キウイ 25g
- りんご 25g
- 業務用玉露入りお茶 60ml
- 水 適宜

- 下準備: グレープフルーツ、キウイは皮をむき大きめにカット。りんごは皮付きのまま小さめの角切りに。  
 ①グラスにグレープフルーツとキウイを入れてすりこぎ棒やパースプーンで潰す。  
 ②①に水を入れて焼酎、業務用玉露入りお茶を注ぎ、角切りのりんごを加えてステアする。(水はお好みで分量を調整)  
 ※フルーツは、オレンジなどお好みのフルーツに変えたり、追加してもOK。  
 ※提供の際にマドラースプーンをつけるのがおすすめです。

梅干しの入ったデザートゼリー  
**梅サワーゼリー**



- 業務用 男梅シロップ 60ml
- 水 150ml
- グラニュー糖 12g
- アガー(または粉ゼラチン) 4.5g
- サッポロ★焼酎 12ml

- ①アガーとグラニュー糖は、粉末のまま混ぜ合わせます。  
 ②鍋に水を入れ、①のアガーとグラニュー糖を、少しずつ加えます。(かき混ぜながら、ダマにならないように)  
 ③②を軽く沸騰させ、完全に溶かします。  
 ④粗熱が取れたら、業務用 男梅シロップとサッポロ★焼酎を加えて混ぜ、冷蔵庫で冷やし固めます。(3時間以上)