



2色モンブランのどら焼きパンケーキ

粒あんをミニパンケーキでサンドした「どら焼き風」の盛り付けに
海外でも人気の栗や芋のクリームをトッピングした、見た目も豪華な和風スイーツです。

材料(1食分)

- ・ベジカフェ ミニヴィーガンパンケーキ(解凍)・・・80g(4枚)
- ・粒あん・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・40g
- ・植物性ホイップクリーム・・・・・・・・・・・・12g
- ・2色モンブランクリーム(栗・紫芋)※・・・・・・・・各25g
- ・ローストスライスアーモンド(粗砕き)、セルフィーユ・・・各適量

※モンブランクリームは市販の栗や紫芋ペーストに、植物性クリームや豆乳を加えて好みの粘度に調整したもの。

作り方

- ①「ベジカフェ ミニヴィーガンパンケーキ」に粒あんをサンドする。
- ②植物性ホイップクリームを中央に絞り出し、周囲に2色モンブランクリームをそれぞれ絞る。
- ③ローストスライスアーモンドを散らして器に盛り合わせ、セルフィーユを飾る。

※お好み量をまとめて作ると便利です。

ベジカフェ ミニヴィーガンパンケーキの 解凍方法

自然解凍：凍ったままの製品を袋から取り出し、
重ならないように並べて、室温(約25℃)で30分置く。

電子レンジ：凍ったままの製品を袋から取り出し、
重ならないように耐熱皿に並べ、ラップをかけずに加熱。
調理時間の目安：3枚 500W約2分/1400W約45秒

オーブントースター：凍ったままの製品を袋から
取り出し、重ならないように並べて加熱。
1000Wのトースターで約3分30秒。