



スイートポテトとりんごのガトーショコラ

外国の方にも大人気のお芋スイーツを組み合わせた一品。
爽やかなりんごをトッピングして、味も見た目も華やかなデザートメニューに。

材料(出来上がり8切れ分)

- ・ベジカフェ ガトーショコラ(解凍)・・・・・・・・・・230g(1本)
- ・さつま芋クリーム※・・・・・・・・・・・・・・・・・・80g
- ・カソナード・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4g
- A [・りんごシロップ漬け(ダイスカット)・・・・・・・・・・36g
- ・木いちごソース・・・・・・・・・・・・・・・・・・12g
- ・セルフィーユ・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量

※さつま芋クリームは市販のさつま芋ペーストに、植物性クリームや豆乳を加えてお好みの粘度に調整したもの。

作り方

- ① 8等分にカットした「ベジカフェ ガトーショコラ」にさつま芋クリームを絞り出し、カソナードをかけてバーナーで炙る。
- ② 器に盛り、各カット毎に合わせておいた A(6g)とセルフィーユをトッピングする。

ガトーショコラの 解凍方法

凍ったままの製品を冷蔵庫または室温で解凍し、お召し上がりください。
完全に解凍する前にナイフを入れるときれいにカットしやすくなります。

カット適温までの目安

常温(約25℃)
約30分

冷蔵(約10℃)
約90分

解凍時間の目安

常温(約25℃)
約1時間

冷蔵(約10℃)
約2時間