



ココナッツスイートえびチリ

ココナッツの衣で揚げたエビに、スイートチリソースで甘酸っぱく仕上げたソースを合わせたエスニックえびチリ。トッピングにもココナッツをふりかけて、色鮮やかに映えるえびチリです。

材料 (約 4~5人分)	配合		配合
むきエビ	20尾		【スイートえびチリソース】
塩、片栗粉	適量		スイートチリソース
天ぷら衣	100g		ケチャップ
POCKET ローストココナッツ	20g	正栄食品工業(株)	しょうが
揚げ油	適量		にんにく
POCKETローストココナッツ	適量	正栄食品工業(株)	ごま油
パクチー	適量		水
			鶏がらスープの素
			しょうゆ
			塩、こしょう
			適量

作り方

【スイートえびチリソース】

- ① しょうがとにんにくはすりおろす。
- ② フライパンにごま油、①を入れて、香りが出るまで弱火で炒める。
- ③ スイートチリソース、ケチャップ、水、鶏がらスープの素を入れて2~3分煮詰める。
- ④ しょうゆを入れて、塩、こしょうで味を調える。

- ① むきエビは塩、片栗粉でもみ洗いをして、水気を取っておく。
- ② 天ぷら衣に、ローストココナッツを混ぜ合わせる。
- ③ ①を②にくぐらせて、170℃に熱した油で揚げる。
- ④ 皿に③を盛り付け【スイートえびチリソース】を適量かけて、ローストココナッツをふりかける。パクチーを添える。



ココナッツとバナナのパンプディング

ココナッツミルクで作ったパンプディングに、ココナッツをたっぷりトッピングしたココナッツ尽くしのデザート。温かくても冷やしても、美味しく召し上がれます。

材料 (約 1~2人分)

ココナッツミルク
全卵
三温糖

4枚切り食パン
バナナ

メープルシロップ 又は FMDメープル風味シロップ
POCKET ローストココナッツ

配合

130g
80g
25g

1枚
50g

適量
適量

正栄食品工業(株)

正栄食品工業(株)

正栄食品工業(株)

作り方

- ① 卵を溶きほぐし、ココナッツミルク、三温糖を入れてよく混ぜ合わせて濾す。
- ② 食パンはひと口大に切り、バナナは1cm幅の斜め切りにする。
- ③ 耐熱皿に②を並べて、①を回しかける。
- ④ 180℃のオーブンで15~20分焼成する。
- ⑤ メープルシロップ (FMDメープル風味シロップ)、ローストココナッツをかける。



ココナッツとマンゴーのヴェリーヌ

ジューシーなマンゴープリンに、ココナッツのパンナコッタを重ねたパフェメニュー。
ローストココナッツのトッピングが鮮やかに映える、夏にぴったりのデザートです。

材料 (約 1人分 パンナコッタ・プリンは約5人分)	配合		配合		
【ココナッツパンナコッタ】			【ココナッツのチュイール】		
クリーミーパンナコッタ	70g	伊那食品工業㈱	卵白	30g	
熱湯	75g		グラニュー糖	35g	
ココナッツミルク	110g	正栄食品工業(株)	薄力粉	10g	
【マンゴープリン】			POCKET ローストココナッツ	40g	正栄食品工業(株)
マンゴープリンの素	30g	伊那食品工業㈱	NZ産食塩不使用グラスフェッドバター	20g	正栄食品工業(株)
熱湯	60g				
牛乳	40g				
アルフォンソマンゴーピューレ	75g	正栄食品工業(株)			
タピオカデザート	15g	正栄食品工業(株)			
冷凍マンゴーソース	15g	正栄食品工業(株)			
POCKET ローストココナッツ	適量	正栄食品工業(株)			
冷凍マンゴーチャック	5~6切	正栄食品工業(株)			
バニラアイス	20g				

作り方

- ① ボウルに熱湯とマンゴープリンの素を入れてかき混ぜて溶かし、50℃に温めた牛乳を加えて混ぜる。
- ② ①にマンゴーピューレを加えて混ぜ合わせて、グラスに40g充填して冷蔵庫に入れて固める。
- ③ ボウルに熱湯とパンナコッタの素を入れてかき混ぜて溶かし、ココナッツミルクを加えて混ぜる。
- ④ ②の上に③を50g充填し、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤ タピオカデザート、マンゴーチャックをのせ、マンゴーソースをかける。
- ⑥ ココナッツのチュイール1枚をグラスにかぶせ、バニラアイス、マンゴーチャック、ローストココナッツをトッピングする。

【ココナッツのチュイール】

- ① ボウルに卵白を入れてほぐす。グラニュー糖をいれてすり混ぜる。
- ② 薄力粉、ローストココナッツを入れて均一になるまで混ぜ、人肌程度に溶かしたバターを加えて混ぜる。
- ③ オーブンシートをしいた天板に、②を薄く広げる。
- ④ 160℃のオーブンで、全体に焼き色が付くまで焼く。