



ワールドルフサラダとは、19世紀にNYのワールドルフホテルで考案された、りんご・セロリ・くるみがベースのサラダ。たっぷりのくるみにレーズンとクランベリーも加えて、食べ応えのあるパワーサラダにしました。

ワールドルフパワーサラダ

配合 約 1人分

原材料	配合	備考
りんご	100g	
セロリ	50g	
レタス	40g	
サニーレタス	50g	
ブロッコリー	30g	
サラダチキン	50g	
ローストUSクルミLMP	20g	正栄食品工業㈱
サンライズレーズン	10g	正栄食品工業㈱
クランベリー ソフト&モイスト	10g	正栄食品工業㈱
【ドレッシング】		
マヨネーズ	30g	
レモン果汁	12g	
はちみつ	6g	
塩	適量	
こしょう	適量	

当社取り扱い商品

- ローストUSクルミLMP
- サンライズレーズン
- クランベリー ソフト&モイスト

製法

- ①りんごは皮付きのまま7~8mmのイチョウ切りにし、セロリは筋を取って5mmのスライスにする。グリーンリーフは手で一口大にちぎる。
- ②ブロッコリーは小房に分け、茹でて冷やしておく。サラダチキンは一口大に裂く。
- ③ボウルに【ドレッシング】の材料を入れて混ぜ合わせ、均一になったら①、②、クルミ、レーズン、クランベリーを加えて混ぜ合わせる。

備考



マロングラッセ・くるみ・メイプル風味シロップをたっぷり入れた、秋の香りがするサンドメニュー。マロンとメイプル風味シロップの甘味が、コクのあるマスカルポーネとよく合います。

マロンとクルミの メイプルサンド

配合 約 1個分

原材料	配合	備考
クロワッサン	1個	
マロングラッセ コンステラシオン	10g	正栄食品工業(株)
タツア マスカルポーネ	15g	正栄食品工業(株)
メイプル風味シロップ	5g	正栄食品工業(株)
POCKET ローストクルミ	5g	正栄食品工業(株)
ホイップクリーム	15g	

当社取り扱い商品

- マロングラッセ コンステラシオン
- タツア マスカルポーネ
- デザートシロップ メイプル風味
- POCKET ローストクルミ

製法

- ①クロワッサンに斜めに切れ目を入れて、マスカルポーネを塗る。
- ②マロングラッセ、クルミをのせ、メイプル風味シロップをかける。
- ③ホイップクリームを絞る。

備考



人気の抹茶ティラミス、パフェにアレンジしました。クルミの食感がほろ苦い抹茶とよく合う、高級感のある大人のパフェメニューです。

抹茶のティラミスパフェ

配合 約 1人分 (ティラミスクリームは作りやすい量)

原材料	配合	備考
抹茶アイス	40g	
小豆粒あん	20g	(株)ナニワ
渋皮栗甘露煮	2粒	正栄食品工業(株)
POCKET ローストクルミ	10g	正栄食品工業(株)
抹茶スポンジ	20g	
【ティラミスクリーム】		
タツア マスカルポーネ	100g	正栄食品工業(株)
生クリーム	100g	
砂糖	20g	
抹茶	適量	

当社取り扱い商品

- POCKET ローストクルミ 100g
- 渋皮栗甘露煮
- タツア マスカルポーネ
- 小豆粒あん

製法

【ティラミスクリーム】

- ①生クリームに砂糖を加えて、もったりとするまで泡立てる。
- ②マスカルポーネを加えて、均一になるまで混ぜ合わせる。

【仕上げ】

- ①渋皮栗甘露煮を半分に切る。
- ②グラスに抹茶アイスを入れ、①の3切、クルミ、粒あん、抹茶スポンジをのせる。
- ③【ティラミスクリーム】を絞り袋に入れて、②に40g絞る。表面を平らに慣らす。
- ④茶こしで抹茶を振りかけて、①の1切とクルミを2〜3粒飾る。

備考