ブルボン
SYLVEINE

RECIPE

りんごの簡単アレンジローズをのせて。

# ローズdeおめかしシルベーヌ

所要時間 約30分

※画像はイメージです。

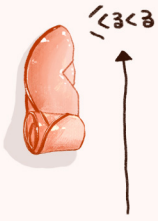
## 【材料】シルベーヌ 6個（1箱分）

- シルベーヌ　6個
- りんご　1個（正味120g）
- グラニュー糖　20g
- レモン汁　小さじ1
- チョコレートペン　1本
- 粉糖　適量

## 【りんごの簡単アレンジローズの作り方】

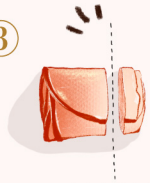
① りんごをずらしながら縦向きに並べる。

② 手前から奥へくるくると巻く。




③ りんごの皮と反対側の不揃いな部分を包丁で切り落とす。

④ 立てる。



⑤ 04 の作業をして完成。

※画像はイメージです。

## 【作り方】

**01.**
りんごはよく洗って縦半分に切る。芯をスプーンでくり抜いてから2mm幅の半月切りを30枚作る。

**02.**
耐熱ボウルに 01 とグラニュー糖を入れて軽く混ぜ、ラップをして電子レンジ（600W）で2分半加熱したら全体をやさしく混ぜ、粗熱が取れたらレモン汁を加える。

**03. ※左記作り方参照**
汁気を切った 02 を1枚ずつずらしながら5枚重ねてくるくると巻いてローズを作る。

**04.**
シルベーヌのレーズンチョコ周りに、湯せんにかけて溶かしたチョコレートペンを絞り出し、03 のローズをのせる。

**05.**
粉糖をふる。

### -ワンポイントアドバイス-

りんごの品種によりローズの赤みが異なります。「紅玉」という品種のりんごをご使用いただくと、綺麗な赤いローズに仕上がります。

※調理後はお早目にお召しあがりください。
※食材を切る際はケガにご注意ください。
※やけどにご注意ください。

ブルボン シルベーヌのホームページはこちら！
https://www.bourbon.co.jp/sylveine/