



主役級クリスマスデザート!

シルベヌ de Noel

所要時間
約40分



※画像はイメージです。

【材料】

- ・シルベヌ 8~10個
 - ・生クリーム 1パック(200ml)
 - ・ホワイトチョコレート 60g
 - ・お好みのベリー類
 - ・キウイ
 - ・アラザン
 - ・粉糖
 - ・ミント 適宜
- 適量

【作り方】

01.

ホワイトチョコレートは刻んで耐熱容器に入れ、ラップをし電子レンジ(600W)で1分20秒加熱した後、混ぜて溶かす。

02.

ボウルに生クリームを入れ、泡立て器で泡立てる。

03.

02の生クリームがトロツとしてきたら01のホワイトチョコレートを少しずつ加えながら混ぜ、七分立てにする。

04.

お皿にシルベヌを円に並べて03をかける。お好みのベリー類、キウイ、アラザン、ミントをトッピングする。仕上げに粉糖をふる。

※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。

ブルボンシルベヌのホームページはこちら!

<https://www.bourbon.co.jp/sylveine/>

