

Tea Boutique

SWEETS DRINK

Fondant au Chocolat

フォンダンショコラ

濃厚なフォンダンショコラを思わせるドリンクチョコレート。
シナモンとオレンジの香り豊かで大人な味わいです。

シナモン
オレンジ
仕立て



1杯 44kcal

Tea Boutique

シナモン
オレンジ
仕立て

SWEETS DRINK

Fondant au Chocolat

フォンダンショコラ



7
CUPS

オレンジの香りは香料によるものです
<写真はイメージです>フォンダンショコラをイメージした商品です

調整ココア
無果汁

おいしい召し上がり方

【ホット】

ティースプーン4杯(約10g)を
温めたカップに入れて、熱湯
(約100ml)を注ぎ、よくかき
混ぜてください。



【アイス】

ティースプーン4杯(約10g)を
グラスに入れて、少量の熱湯
(約20ml)で溶かした後、冷
水(約80ml)を注ぎ、よくかき
混ぜてください。



※お好みにより濃さを調整してお召し上がりください。
※ご使用の際は乾いたスプーンを使用してください。

アレンジ
レシピ



フォンダンショコラ風クッキー

材料 約30枚分

・薄力粉	50g	・卵黄	1個
・アーモンドプードル	20g	・くるみ	30g
・無塩バター	50g		
・粉糖	15g		
・スイーツドリンクフォンダンショコラ	30g		

作り方

- ①室温に戻した無塩バターに粉糖、スイーツドリンクフォンダンショコラを加えてホイッパーでふんわりするまですり混ぜる。
- ②①に卵黄を加えて更に混ぜる。
- ③②に薄力粉、アーモンドプードルをふるいながら加え、ゴムベラでさっくりと混ぜ合わせる。
- ④くるみを細かく砕いて③に加え、混ぜ合わせる。
- ⑤④を2等分してラップで包み、直径5cmの棒状にして冷蔵庫で1時間以上休ませる。
- ⑥⑤を1cm幅にカットして170℃に予熱したオーブンで15分ほど焼く。