



Fruit Gratin with Black Ice-cream

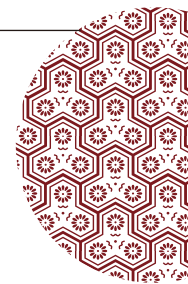
フルーツグラタンの
黒のバニラアイスクリーム添え



BLOSSO
ブロッソ

HIKOE OKUDA
奥田 彦衛

<http://www.blossos.jp>



Ingredients (4 servings)

8 pieces of orange
4 kumquats
8 pieces of dragon fruits
4 strawberries
8 pieces of kiwi fruits

Sauce
50g yogurt
10g mayonnaise
50cc whipping cream

Moderate amount of
black vanilla ice cream
mint leaves

材料 4人前

オレンジ 8切
金柑 4個
ドラゴンフルーツ 8切
苺 4個
キウイ 8切

ソース
ヨーグルト 50g
マヨネーズ 10g
生クリーム 50cc

黒のバニラアイスクリーム
適量
ミント 適量



1 Cut fruits and place in casserole dish
フルーツは切ってグラタン皿に入れて置く。

2 In a bowl, mix yogurt,
mayonnaise and cream
Pour mixture onto the fruits
ヨーグルト、マヨネーズ、生クリームを
ボールに入れ混ぜ合わせ1、にかける。

3 Broil 338 degrees
F (180 degrees C) until
surface becomes golden
170°Cのオーブンで表面に焼き色を付ける。

4 Decorate with
black vanilla ice cream and mint
3、に黒バニラアイスクリームと
ミントを添える。



株式会社ASOジャパン
ASOJAPAN co.,ltd





Matcha Crepe and Black Vanilla Ice-cream w/ Parmesan Cheese Crisp

抹茶のクレープと
黒のバニラアイスクリーム
パルメザンチーズのチュイル添え



<http://www.blosso.jp>

BLOSSO
ブロッソ

HIKOE OKUDA
奥田 彦衛

Ingredients (4 servings)

【Matcha Crepe】

18g Cake Flour
2g Matcha
10g Granulated Sugar
0.5g Egg
66cc Milk
3g Butter

【Parmesan Crisps】

12g Parmesan Cheese
Small amount of Water
Black Pepper to taste

8 Kumquats
2 Strawberries
4 bunches of Mint
Black Vanilla Ice cream

材料 4人前

【抹茶クレープ】

薄力粉 18g
抹茶 2g
グラニュー糖 10g
卵 0.5g
牛乳 66cc
バター 3g

【チュイル】

パルメザンチーズ 12g
水 適量
ブラックペッパー 適量

金柑 8本
苺 2個
ミント 4本
黒のバニラアイスクリーム 適量



- Mix flour, matcha and sugar
薄力粉と抹茶、グラニュー糖を合わせる。
- Add egg and 21 cc milk (1/3 amount of milk)
Whisk together
1、に卵と 1/3 の牛乳を混ぜ合わせる。
- Melt butter
Gradually add mixture from step 2
焦がしバターを作り 2、に少しずつ加える。
- Add remaining milk
Stir to combine
3、に残りの牛乳を加える。
- After drain with strainer refrigerate for 30min.
網で渡し冷蔵庫で 30 分ほど休ませておく。
- Cook the crepe on both sides
フライパンで両面を焼く。
- In the frying pan,
combine the parmesan cheese with water
Let the cheese melt and sprinkle black pepper
Cook until the water has dissolved
フライパンにパルメザンチーズと水を入
れチーズを溶かしブラックペッパーを
降り水分を煮詰める。
- Place the crepe
in a dish and serve with ice cream
器にクレープを敷いてアイスクリーム
を乗せる。
- Decorate with strawberries,
parmesan cheese crisp and mint
苺、チュイル、ミントを飾る。
- Line the outside with kumquat
スライスした金柑を周りに飾る。



株式会社ASOジャパン
ASOJAPAN co.,ltd