

Mocktail

recette par EMMÉIJI Miya “EMMÉ”



金木犀とマンゴーのモクテル

〔材料〕

冷凍マンゴーカット……適量
マンゴーピューレ……30g
シロップ……4g
ライム果汁……2g
炭酸水……40g
金木犀のお茶……80g
【金木犀のお茶の材料】
乾燥金木犀……1g
お湯……80g

〔作り方〕

- ①乾燥金木犀にお湯を加えてお茶を作り、水で冷やす。
- ②冷凍マンゴーを小さくカットして解凍し、グラスに入れる。
- ③冷凍したままのマンゴーピューレを削って加える。
- ④冷えた金木犀のお茶を注ぎ、シロップを加えてライムを搾る。
- ⑤炭酸水を注ぎ入れて軽く混ぜ合わせる。

〈レシピ動画へのリンク〉

<https://youtu.be/1oXNbcLwkU0>



エンメ
延命寺 美也 シェフ
東京都渋谷区渋谷2-3-19
ローゼ青山ビル 1F
☎ 03-6452-6167
<https://emme-wine.com>



パイナップルコーヒー

〔材料〕

パイナップルピューレ……35g
アイスコーヒー……50g
ライム果汁……2g
水……適量
パイナップル(フレッシュ)……適量
ライムゼスト……適量

〔作り方〕

- ①水をグラスに入れ、アイスコーヒーを注ぐ。
- ②パイナップルピューレを加えてライムを搾る。
- ③パイナップルとライムを飾り、ゼストを削る。

