

# 「パリス・プラリネ」リッチクリーム コーヒー

🕒 5分 🏠 ふつう

## 道具

180mlの容量のカップ  
生クリーム絞り袋

おすすめの<STRONG>ネスプレッソ</STRONG>の  
コーヒー



## 材料

チョコレートスプレッド  
1 小さじ

乳脂肪 35%の生クリーム  
30 ml

プラリネ クランブル (プリ  
ネを砕いたもの)  
1 小さじ

削ったダークチョコレート  
1 小さじ

ヘーゼルナッツシロップ  
3 ml

## インスピレーション



作ってみましょう！

### ステップ 01

プラリネペーストまたは  
チョコレートスプレッド  
を入れたカップに「パ  
リス・プラリネ」をエス  
プレッソ (40ml) で抽出  
する

### ステップ 04

2.で作ったホイップク  
リームを1.のコーヒーの  
上に乗せる

### ステップ 03

生クリームにヘーゼル  
ナッツシロップを加え、  
ホイップクリームを作  
る

### ステップ 05

3.のホイップクリーム  
の上に、プラリネクラ  
ンブルと削ったダーク  
チョコレートを振りか  
ける。完成！ワンポ  
イント：プラリネクラ  
ンブルのサクサク感を  
味わうには、完成後  
すぐお召し上がりいた  
だくのがおすすめです！