

「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

おすすめのネスプレッソの 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！