



パンプキンパイ・ラテ

Pumpkin Pie latte

★ドリップコーヒー使用例

Ingredients (1人分)

- ドリップコーヒー 120ml
- 牛乳 100ml
- 砂糖 大さじ1~1.5
- かぼちゃペースト 大さじ3
- パンプキンパイ・スパイス 小さじ1/2
- ホイップクリーム

How To Cook

- 1 材料すべてを鍋に入れます。混ぜながら中火で温めます。スパイスと砂糖が混ざればOKです。
- 2 沸騰する直前で火を止めます。茶こしを通してカップに注ぎます。かぼちゃの存在感演出のため、チャックをあえて残しても。この場合は茶こし不要です。
- 3 ホイップクリームをのせます（なくても）。スパイスをふりかけてどうぞ。

NOTES:

かぼちゃは皮つきのまま一口大にカットして水大さじ1をふり、電子レンジで4分ほど加熱します。冷めきらないうちに皮をのぞいてスプーンかマッシャーでつぶします。市販のピュレを使ってもOKです。かぼちゃソースは1週間ほど冷蔵庫で保存可能です。冷凍もできます。

★エスプレッソ使用例

Ingredients (1人分)

- パンプキンパイ・ソース（出来上がり170g）
 - かぼちゃペースト 130g
 - 砂糖 100g
 - パンプキンパイ・スパイス 小さじ1
- パンプキンパイ・スパイス・ラテ
- パンプキンパイ・ソース 大さじ2
 - エスプレッソ 2ショット（60ml）
 - 牛乳 240ml

How To Cook

- 1 パンプキンパイ・ソースを作ります。材料すべてを鍋に入れて沸騰させます。弱火で7-8分ほど煮てジャム状にします。できればミキサーにかけてなめらかにします。
- 2 エスプレッソを作ります。パンプキンパイ・ソースをよく混ぜます。
- 3 フォームミルクを注ぎます。スパイスをふりかけてどうぞ。



パンプキンパイ・ラテ・ケーキ

Pumpkin Pie latte Cake

Ingredients (20cm丸型)

- バター 120g (やわらかくしておく)
- 薄力粉 200g
- 砂糖 200g
- ベーキングパウダー 小さじ2
- エスプレッソパウダー 小さじ4
- パンプキンパイスパイス 小さじ1.5
- 塩 小さじ1/2
- 卵 2個
- かぼちゃペースト (蒸してつぶす) 100g
- 牛乳 100ml
- 生クリーム 200ml
- 砂糖 大さじ1

How To Cook

- 1 オーブンを180°Cに温めます。型に紙を敷くかバター (分量外) を塗っておきます。ボウルに薄力粉、ベーキングパウダー、エスプレッソパウダー、スパイス、塩をふるい入れます。
- 2 別のボウルに卵、かぼちゃペースト、やわらかいバター、砂糖、牛乳を泡立て器で混ぜてから粉類のボウルに注ぎ入れます。ゴムベラで粉けがなくなるまで混ぜます。型に流し入れて35~40分ほど焼きます。さわると少し弾力があるぐらいになればOKです。型から出して冷まします。
- 3 生クリームに砂糖を混ぜてゆるく泡立てます。カットしたケーキにのせ、仕上げにエスプレッソパウダーをふります。

NOTES:

かぼちゃは皮つきのまま一口大にカットして水大さじ1をふり、電子レンジで4分ほど加熱します。冷めきらないうちに皮をのぞいてスプーンかマッシャーでつぶします。市販のピュレを使ってもOKです。



カルダモンカフェラテ

Cardamom Cafe latte

★ドリップコーヒー使用例

Ingredients (1人分)

- ドリップコーヒー 120ml
深煎りコーヒーを1:12の比率で抽出。
- スパイス
カルダモン 3個 (潰すか皮をむく)
クローブ 2個
生しょうが薄切り 4枚
カルダモンカフェラテ・スパイス 小さじ1/4
- 牛乳 70ml
- バニラシロップ 10ml (小さじ2)
- 仕上げ
カルダモンカフェラテスパイス小さじ1/4
ローズペタル

How To Cook

- 1 ドリップコーヒーとスパイスを小鍋に入れ、5分ほど煮出します。
- 2 茶こしで濾してカップに注ぎ、バニラシロップ10mlを混ぜます。(シロップがなければ、砂糖小さじ2でも)
- 3 フォームミルクを注ぎ、カルダモンラテスパイスをふりかけ、ローズペタルを3枚飾ります。

NOTES:

夏は仕上げにドライミントパウダーをひとつまみ、冬はブラックペッパーパウダーをひとつまみかけるのもおすすめです。ドリップコーヒーは、深煎りコーヒーを1:12の比率で抽出。

★エスプレッソ使用例

Ingredients (1人分)

- 水 60ml
- スパイス
カルダモン 3個 (潰すか皮をむく)
クローブ 2個
生しょうが薄切り 4枚
カルダモンカフェラテ・スパイス 小さじ1/4
- エスプレッソ 2ショット (60ml)
- 牛乳 70ml
- バニラシロップ 10ml (小さじ2)
- 仕上げ
カルダモンカフェラテスパイス小さじ1/4
ローズペタル

How To Cook

- 1 水とスパイスを小鍋に入れ、5分ほど煮出します。
- 2 スパイスを茶こしで濾してカップに注ぎ、エスプレッソショット60mlを注ぎます。
- 3 バニラシロップ10mlを混ぜます。
- 4 フォームミルクを注ぎ、カルダモンラテスパイスをふりかけ、ローズペタルを3枚飾ります。



ジンジャーブレッドラテ

Gingerbread Latte

★ドリップコーヒー使用例

Ingredients (1人分)

- ・ドリップコーヒー 120ml
深煎りコーヒーを1:12の比率で抽出。
- ・ジンジャーブレッドスパイス 小さじ2
- ・牛乳 70ml
- ・ガムシロップ 1個

●仕上げ（ラテに深みをだす）

- ・ホイップクリーム お好みの量
- ・ココアパウダー お好みの量

How To Cook

- 1 ドリップコーヒーとスパイスを小鍋に入れ、5分ほど煮出します。
- 2 茶こしで濾してカップに注ぎ、ガムシロップを1つ加えます。
- 3 フォームミルクを注ぎ、お好みでホイップクリームやココアパウダーを追加してみてください。

NOTES:

ジンジャーブレッドラテは、冬の訪れを告げる代表的なドリンクです。欧米では、クリスマスシーズンやホリデーシーズンによく飲まれています。エスプレッソのコクとミルクの甘みにスパイスが加わることで、お互いの良さが最大限に引き出されます。

★エスプレッソ使用例

Ingredients (1人分)

- ・水 60ml
- ・スパイス
ジンジャーパウダー 小さじ1
シナモンパウダー 小さじ1/2
ナツメグパウダー 小さじ1/2
クローブパウダー 小さじ1/2
- ・牛乳 70ml
- ・ガムシロップ 1個
- ・エスプレッソ 2ショット (60ml)
- ・牛乳 70ml

●仕上げ（ラテに深みをだす）

- ・ホイップクリーム お好みの量
- ・ココアパウダー お好みの量

How To Cook

- 1 水とホールスパイスを小鍋に入れ、5分ほど煮出します。
- 2 スパイスを茶こしで濾してカップに注ぎ、エスプレッソショット60mlを注ぎます。
- 3 ガムシロップを1つ混ぜます。
- 4 フォームミルクを注ぎ、お好みでホイップクリームやココアパウダーを追加してみてください。



パンデピスラテ

Pain d'épices Latte

★ドリップコーヒー使用 Ingredients (1人分)

- ・ドリップコーヒー 120ml
深煎りコーヒーを1:12の比率で抽出。
- ・パンデピス・スパイス 小さじ2

- ・牛乳 70ml
- ・はちみつ 小さじ2

- 仕上げ（ラテに深みをだす）
 - ・ホイップクリーム お好みの量
 - ・ココアパウダー お好みの量

How To Cook

- 1 ドリップコーヒーとスパイスを小鍋に入れ、5分ほど煮出します。
- 2 茶こしで濾してカップに注ぎ、はちみつを加えます。
- 3 フォームミルクを注ぎ、お好みでホイップクリームやココアパウダーを追加してみてください。

NOTES:

パンデピス・ラテは、フランスで愛されている焼き菓子・パンデピスをイメージしたドリンクです。フランスではスターバックスのメニューにも登場します。エスプレッソの深い味わいとミルクにクローブなどスパイスが加わり、はちみつにもよくあいます。

★エスプレッソ使用 Ingredients (1人分)

- ・水 60ml
- ・スパイス
 - ジンジャーパウダー 小さじ1/2
 - シナモンパウダー 小さじ1/2
 - ナツメグパウダー 小さじ1/2
 - クローブパウダー 小さじ1
- ・牛乳 70ml
- ・はちみつ 小さじ2
- ・エスプレッソ 2ショット (60ml)
- ・牛乳 70ml

- 仕上げ（ラテに深みをだす）
 - ・ホイップクリーム お好みの量
 - ・ココアパウダー お好みの量

How To Cook

- 1 水とスパイスを小鍋に入れ、5分ほど煮出します。
- 2 スパイスを茶こしで濾してカップに注ぎ、エスプレッソショット60mlを注ぎます。
- 3 はちみつを混ぜます。
- 4 フォームミルクを注ぎ、お好みでホイップクリームやココアパウダーを追加してみてください。



メキシカン・ココア

Mexican Cocoa

Ingredients (1人分) 使用例

- ・牛乳 300ml
- ・チョコシロップ 30ml
- ・グラニュー糖 大さじ1~1.5
- ・バニラエッセンス 小さじ1/4
- ・メキシカンココアスパイス
小さじ1/6
- ・塩 少々
- 仕上げ
- ・ココアパウダー お好みの量
- ・ホイップクリーム お好みの量



How To Cook

- 1 牛乳とグラニュー糖を沸騰させないように温めます。
- 2 チョコシロップ、バニラエッセンス、メキシカンココアスパイス、塩を加えて、クリーミーになるまで混ぜます。
- 3 カップに注ぎ、ココアパウダー、ホイップクリームをお好みにトッピングします。

NOTES:

ホットだけでなくアイスでもお楽しみいただけます。

メキシカンココアスパイスはホットココアにマシュマロを溶かし、その上に振りかけても。

ガトーショコラ、チョコレートムースのトッピングにも合います。