

Home cafe maker

MOCO

PR-SK014

ホームカフェメーカー Moco

Recipe book

—レシピブック—



Home cafe maker Moco

ホームカフェメーカー モコ

見た目にもわくわくするふわふわドリンクや
おしゃれレシピをおうちでも簡単に。

いつもの食卓をもっと楽しくする、Moco。





50種類のレシピは「おいしい」のヒント。

きっとあなただけの
特別なレシピも見つかるはず。

1.1.1.1

LID

POT



MAIN BODY

4つのモード

— Mocoをたのしむ 4つのひみつ —



クリーミーホットチャイ

P.1

Hotモード (ライトフォーム)

やさしく混ぜてくれるので、ホットチャイやほうじ茶ラテなど、優しい口当たりに仕上げたい時に。



キャラメルカプチーノ

P.10

Hotモード

もこもこ泡を楽しんで。カプチーノはもちろんエスプーマ風のお料理系のレシピまで。



ココナッツバインミルク

P.33

Coldモード

まろやかな口当たりのラッシーやスムージーをはじめ、なんとメレンゲまでこれ1台で。



ホットオレンジチョコ

P.42

Hot chocolateモード

ふわふわなホットチョコレートや、ホットサンゴリアなど、パーティーにもぴったりのメニューを。

BLENDER



上質なふわふわの泡を作りだす
フォームブレンダー

2種類のブレンダー

2つのブレンダーを使って広がるレシピ!



まろやかな口当たりに仕上げる
フラットブレンダー

嬉しいオマケ

付属の8柄のプレートでお店のような
かわいいラテアートがおうちで簡単に作れます。



LATTE ART PLATE



Recipe contents



1 クリーミーホットチャイ



2 香ばしいほうじ茶ラテ



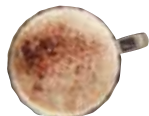
3 アップルミルクラテ



4 ミルクカルピス



5 ラム酒のラテ



6 カルーアミルク



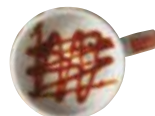
7 豆乳アセロドリンク



8 飲む杏仁豆腐



9 カプチーノ



10 キャラメルカプチーノ



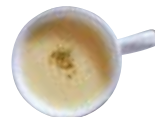
11 ハニーきな粉カプチーノ



12 マロンカプチーノ



13 桜カプチーノ



14 カプチーノ仕立ての
コーンポタージュ



15 ビーナッツクリームの
ふわふわミルク



16 ハチミツレモンミルク



17 ふわふわクワリーミーしる粉



18 みたらしあん



19 かぼちゃのポタージュ



20 醤油風味のエスプーマ



21 トマトクリームのエスプーマ



22 ふわふわたこ焼きソースの
エスプーマ



23 カレー風味のマイルド
エスプーマ



24 アイスカプチーノ



25 チーズティー

Home cafe maker Moco で作る 50 個のレシピ!



26 ヨーグルトラッシー



27 ブルーベリースムージー



28 イチゴスムージー



29 ヨーグルトムース



30 バニラシェイク



31 クラッシュゼリー入り
アイスマルク



32 クリーミーサイダー



33 ココナツバインミルク



34 メープル風味のブラマンジェ



35 ガスパチョ



36 エッグインクラウドトースト



37 TKG ~ふわふわ卵かけご飯~



38 エッグベネディクト
オレンジーズソース



39 ふわふわスクランブルエッグ



40 ホットチョコレート



41 ホットバナナチョコ



42 ホットオレンジチョコ



43 クリーミー抹茶ミルク



44 ホットサングリア



45 ホットワイン



46 ゆず茶ミルク



47 梅酒の牛乳割り



48 トマトクリームスープ



49 黒ゴマのプリン



50 ころへり
チョコレートフォンデュ



フォームブレンダー

クリーミーホットチャイ

1人分

材料

- ・熱湯・・・・・・・・ 100ml
- ・紅茶ティーパック・・ 1個
- ・牛乳・・・・・・・・ 50ml
- ・グラニュー糖・・ 小さじ2
(お好みで調整)

作り方

1. 適当な器に熱湯・紅茶ティーパック1個を入れて蒸らし、濃いめの紅茶を用意します。
2. ポットに〔1〕と牛乳、グラニュー糖を入れて蓋をしてスタートします(運転が停止するまで)。
3. カップに〔2〕を注ぎます。

香ばしいほうじ茶ラテ



フォームブレンダー

1人分

材料

- ・熱湯・・・・・・・・ 100ml
- ・ほうじ茶葉・・・ 大さじ1
- ・調整豆乳・・・・・・ 80ml
- ・グラニュー糖・・・ 小さじ2
(お好みで調整)

作り方

1. 急須にほうじ茶葉と熱湯を入れて、濃いめのほうじ茶を用意します。
2. ポットに〔1〕と調整豆乳、グラニュー糖を入れて蓋をしてスタートします(運転が停止するまで)。
3. カップに〔2〕を注ぎます。





アップルミルクラテ



フォームブレンダー



1人分

材料

- ・りんごジュース・・・100ml
- ・牛乳・・・・・・・・・・ 50ml
- ・はちみつ・・・・・・・・ 10g
- ・シナモンパウダー 適量

作り方

1. ポットに材料をすべて入れて蓋をしてスタートします(運転が停止するまで)。
 2. カップに〔1〕を注ぎます。
 3. シナモンパウダーを振りかけます。
- * 混ぜすぎると分離するので注意してください。
- * お好みでトッピングを飾ります。

ミルクカルピス



フォームブレンダー

1人分

材料

・牛乳・・・・・・・・ 120ml

※1

・カルピス 大さじ1~2 弱
(お好みの甘さに調整)

作り方

1. ポットに材料をすべて入れて蓋をしてスタートします(運転が停止するまで)。

2. カップに〔1〕を注ぎます。

※1 カルピスはカルピス株式会社及びアサヒ飲料株式会社の商標登録商品です。



ラム酒のラテ



フラットブレンダー

1人分

材料

- ・牛乳・・・・・・・・120ml
- ・ラム酒・・・・・・ 小さじ2
- ・グラニュー糖・・ 小さじ1
- ・レーズン・・・・・・ 適量

作り方

1. ポットに材料をすべて入れて蓋をしてスタートします(運転が停止するまで)。
2. カップに〔1〕を注ぎます。
3. お好みでレーズンをトッピングします。



カルーアミルク



フォームブレンダー

材料

- 牛乳・・・・・・・・ 130ml
- カルーア・・・・ 大さじ1
(コーヒークリール)

作り方

1. ポットに材料をすべて入れて蓋をしてスタートします(運転が停止するまで)。
2. カップに〔1〕を注ぎます。

1人分





豆乳アセロラドリンク



フォームブレンダー

材料

- ・アセロラジュース 90ml
- ・調整豆乳・・・・・・ 60ml
- ・はちみつ・・・・・・ 5g

作り方

1. ポットに材料をすべて入れて蓋をしてスタートします(運転が停止するまで)。
2. カップに(1)を注ぎます。

1人分

飲む杏仁豆腐

材料

- ・牛乳・・・・・・・・ 120ml
- ・アマレット・・・ 大さじ1
(アーモンドリキュール)
- ・グラニュー糖・・・ 大さじ1

作り方

1. ポットに材料をすべて入れて蓋をしてスタートします(運転が停止するまで)。
 2. カップに〔1〕を注ぎます。
- * お好みでトッピングを飾ります。

1人分



フォームブレンダー



フォームブレンダー

カプチーノ

1人分

材料

- ・エスプレッソ・・・80ml
- ・牛乳または豆乳・・・80ml
- ・シナモンパウダー 適量

作り方

1. エスプレッソまたは濃く淹れたインスタントコーヒーをカップに注ぎます。
2. ポットに牛乳または豆乳を入れて蓋をして泡立てます（運転が停止するまで）。
3. 〔2〕を〔1〕に注ぎます。
4. お好みでシナモンパウダーを振りかけます。

キャラメルカプチーノ



フォームブレンダー

1人分

材料

- ・インスタントコーヒー 小さじ2
- ・熱湯・・・・・・・・・・ 50ml
- ・牛乳・・・・・・・・・・ 100ml
- ・キャラメルソース・・・・ 15g

・キャラメルソース・・・・ 適量
(仕上げ用)

作り方

1. カップにお好みのインスタントコーヒーを入れて、熱湯を注ぎよく溶かします。
2. キャラメルソースを〔1〕に加えてさらに混ぜます。
3. 牛乳をボットに入れて蓋をして泡立てます（運転が停止するまで）。
- 4.〔3〕を〔2〕に注ぎ仕上げにキャラメルソースをかけ、混ぜながら飲みます。



ハニーきな粉カプチーノ



フォームブレンダー

1人分

材料

- ・牛乳・・・・・・・・150ml
- ・きな粉・・・・・・ 小さじ2
- ・はちみつ・・・・ 5~10g
(お好みの甘さに調整)

作り方

1. ポットにきな粉と牛乳少量を入れて溶いておきます。
2. 〔1〕に残りの牛乳とはちみつを入れて蓋をして泡立てます(運転が停止するまで)。
3. 〔2〕をカップに注ぎ、仕上げにきな粉を振りかけ、混ぜながら飲みます。

マロンカプチーノ



フォームブレンダー

材料

- ・牛乳・・・・・・・・ 100ml
- ・マロンペースト・・・ 10g
- ・ラム酒・・・・ 小さじ1/2

1人分

作り方

1. ポットにマロンペーストと牛乳少量を入れてよく溶いておきます。
2. (1)残りの牛乳とラム酒を入れて蓋をして泡立てます(運転が停止するまで)。
3. (2)をカップに注ぎ、混ぜながら飲みます。

＊お好みでトッピングを飾ります。



桜カプチーノ



フォームブレンダー

1人分

材料

- 牛乳・・・・・・・・ 120ml
- 桜のリキュール 大さじ 1
- 桜の塩漬け・・・・ 1つ

作り方

1. 桜の塩漬けはさっと洗って、5分ほど水に浸して塩抜きをしておきます。
2. ポットに牛乳と桜のリキュールを入れて蓋をして泡立てます（運転が停止するまで）。
3. [2]をカップに注ぎ桜の塩漬けをトッピングし、混ぜながら飲みます。

カプチーノ仕立ての コーンポタージュ



フォームブレンダー

2~3人分

材料

- ・コーンクリーム缶・・・150g
- ・牛乳・・・・・・・・・・150ml
- ・顆粒コンソメ・・・小さじ 1/2
- ・塩・コショウ・・・・・・少々
- ・パセリ・・・・・・・・・・適量

作り方

1. ポットに材料をすべて入れて蓋をして泡立てます（運転が停止するまで）。
2. 〔1〕を器に入れてパセリを振りかけます。





フォームブレンダー

1人分

材料

- ・牛乳・・・・・・・・ 150ml
- ・ピーナッツクリーム 20g

作り方

1. カップにピーナッツクリームと牛乳を少量加えて、溶き混ぜます。
2. ポットに残りの牛乳を入れて蓋をして泡立てます（運転が停止するまで）。
3. 〔2〕を〔1〕に半分ほど注ぎ、よく混ぜてピーナッツクリームと馴染ませます。
4. 残りの泡を〔3〕に加え、混ぜながら飲みます。

* お好みでトッピングを飾ります。

ピーナッツクリームの ふわふわミルク

ハチミツレモンミルク



1人分

材料

- ・牛乳・・・・・・・・ 120ml
- ・はちみつ・・・・・・・・ 10g
- ・レモン果汁・・・ 小さじ1

作り方

1. ポットに材料をすべて入れて蓋をして泡立て、2分経ったら停止させます。
 2. 〔1〕をカップに注ぎ、混ぜながら飲みます。
- ＊ 泡立てすぎた際や、時間が経つと分離するので注意しましょう。
- ＊ お好みでトッピングを飾ります。



ふわふわクリーミーしる粉



フォームブレンダー

1人分

材料

- ・調整豆乳・・・・・ 100ml
- ・こしあん・・・・・ 60g
- 【白玉団子用】
- ・白玉粉・・・・・ 60g
- ・水・・・・・・ 50ml

作り方

1. ポットに材料をすべて入れて蓋をして泡立てます（運転が停止するまで）。
2. 器に白玉団子を入れ(1)を注ぎます。

【白玉団子の作り方】

1. ボウルに白玉粉と水を入れ、耳たぶくらいのやわらかさにこねて丸めます。
2. 沸騰したお湯に(1)を加え、浮き上がってからさらに 2 分茹でて冷水にとります。



フォームブレンダー

みたらしあん

材料

- ・調整豆乳・・・・・・・・40ml
- ・醤油・・・・・・・・大さじ1
- ・砂糖・・・・・・・・大さじ2

【串団子用】

- ・だんご粉・・・・・・・・50g
- ・水・・・・・・・・40ml

作り方

1. ポットに材料をすべて入れて蓋をして泡立てます（運転が停止するまで）。
2. 〔1〕を器に入れて用意し、串に刺したお団子をディップします。

【串団子の作り方】

1. ボウルにだんご粉と水を入れ、耳たぶくらいのやわらかさにこねて丸めます。
2. 沸騰したお湯に〔1〕を加え、浮き上がったからさらに2分茹でて冷水にとります。
3. 短めの竹串にお団子をさして完成です。

2~3人分





かぼちゃのポタージュ



フォームブレンダー

材料

- ・牛乳・・・・・・・・120ml
- ・かぼちゃ・・・・・・・・80g
- ・顆粒コンソメ 小さじ1弱
- ・塩・コショウ・・・・少々

1人分

作り方

1. かぼちゃは皮を剥いて薄切りし、電子レンジ(500W)で2分加熱します。
2. 竹串がスッと通るくらい柔らかくなったらマッシャーでつぶして裏ごしします。
3. ポットに牛乳と〔2〕と顆粒コンソメを入れます。
4. 〔3〕をスプーンでよく混ぜて馴染ませてから、蓋をして泡立てます(運転が停止するまで)。
5. 泡立ったら塩・コショウで味を調えて、器に注ぎます。

* かぼちゃはしっかりつぶしてからポットに入れてください。

醤油風味のエスプーマ



フォームブレンダー

2~3人分

材料

- ・調整豆乳・・・・・・・・ 50ml
- ・醤油・・・・・・・・ 小さじ 2
- ・顆粒だし・・・・・・・・ 少々
- ・お好みの食材・・・・・・ 適量
(豆腐、お刺身、卵焼きなど)

作り方

1. お好みの食材を食べやすい大きさにカットしておきます。
2. ポットに材料をすべて入れて蓋をして泡立てます(運転が停止するまで)。
3. 〔2〕を器に入れて用意し、食べる直前に用意した食材にかけます。



トマトクリームのエスプーマ



フォームブレンダー



2~3人分

材料

- ・調整豆乳・・・・・・・・ 60ml
- ・トマトジュース(低塩タイプ)・・ 40ml
- ・砂糖・・・・・・・・ 小さじ1
- ・顆粒コンソメ・・・・・・・・ 小さじ1
- ・塩・・・・・・・・ 少々

- ・じゃがいも、ブロッコリーなどの
温野菜・・・・・・・・お好みの量

作り方

1. じゃがいも、ブロッコリーは茹でておきます。
2. ボットに材料をすべて入れて蓋をして泡立てます(運転が停止するまで)。
3. [2]を器に入れて用意します。



フォームブレンダー

ふわふわたこ焼きソースの エスプーマ

材料

- 調整豆乳・・・・・・・・ 40ml
- たこ焼きソース・・・・ 40ml

作り方

1. ポットに材料をすべて入れて蓋をして泡立てます（運転が停止するまで）。
2. 〔1〕を器に入れて用意します。

2~3人分



フォームブレンダー



2~3人分

材料

- ・調整豆乳・・・・・・・・ 50ml
- ・カレー粉・・・・・・・・ 小さじ1
- ・砂糖・・・・・・・・ 小さじ1/2
- ・塩・・・・・・・・ 小さじ1/3

- ・じゃがいも、ブロッコリーなどの
温野菜・・・・・・・・ お好みの量

作り方

1. じゃがいも、ブロッコリーは茹でておきます。
 2. ポットに材料をすべて入れて蓋をして泡立てます（運転が停止するまで）。
 3. (2)を器に入れて用意します。
- ＊お好みでカレー粉をトッピングします。

カレー風味の マイルドエスプーマ



アイスカプチーノ



フォームブレンダー

材料

- ・エスプレッソ 60ml
- ・牛乳または豆乳 100ml
- ・砂糖 . . . 小さじ1/3(お好みで)
- ・氷 適量

1人分

作り方

1. エスプレッソまたは濃く淹れたインスタントコーヒーを用意します。
2. ポットに牛乳または豆乳を入れて蓋をして泡立てます(運転が停止するまで)。
3. カップいっぱい氷を入れ、(2)を注ぎます(少しミルクフォームを残す)。
4. (1)を(3)の上から一か所に細く流し込みます。
5. (3)で残ったミルクフォームをのせます。





チーズティー



フォームブレンダー



2 人分

材料

- ・ クリームチーズ・・・・・・・・40g
- ・ 生クリーム・・・・・・・・100ml
- ・ 砂糖・・・・・・・・大さじ1

- ・ お好みのお茶（タピオカミルクティー、フルーツティー、烏龍茶など）400ml
- ・ 塩・・・・・・・・ひとつまみ
- ・ 氷・・・・・・・・適量

作り方

1. お好みのお茶を淹れて冷ましておきます。
2. クリームチーズを室温に戻してやわらかくしておきます。
3. ポットに材料をすべて入れてスプーンで軽くなじませてから蓋をしてスタートします（運転が停止するまで）。
4. カップに適量の氷を入れ〔1〕のお茶を注ぎます。
5. 〔4〕のお茶の上に〔3〕のチーズクリームをそっと注ぎます。
6. 〔5〕に塩をひとつまみ乗せます。

ヨーグルトラッシー



フォームブレンダー

1人分

材料

- ・牛乳 60ml
- ・ヨーグルト 50g
- ・はちみつ 小さじ1
- ・レモン果汁 少々

作り方

1. ポットに材料をすべて入れて蓋をして泡立てます（運転が停止するまで）。
 2. 〔1〕をグラスに注ぎます。
- * お好みでトッピングを飾ります。



ブルーベリースムージー



フォームブレンダー



1人分

材料

- ・調整豆乳・・・・ 120ml
- ・ブルーベリージャム 30g
- ・レモン果汁・・・・ 少々

作り方

1. ポットに材料をすべて入れて蓋をして泡立てます（運転が停止するまで）。
 2. 〔1〕をグラスに注ぎます。
- * お好みでトッピングを飾ります。

イチゴスムージー



フォームブレンダー

1人分

材料

- ・牛乳・・・・・・・・ 60ml
- ・ヨーグルト・・・・ 60g
- ・練乳・・・・・・・・ 10g
(はちみつでも OK)
- ・イチゴ・・・・・・ 3~4 粒

作り方

1. イチゴはフォークの背などでしっかりつぶしておきます。
 2. ポットに〔1〕と残りの材料をすべて入れて蓋をして泡立てます(運転が停止するまで)。
 3. 〔2〕をグラスに注ぎます。
- ＊イチゴはしっかりつぶしてからポットに入れてください。
- ＊お好みでトッピングを飾ります。





ヨーグルトムース



フォームブレンダー



3~4人分

材料

- ・生クリーム・・・ 100ml
- ・ヨーグルト・・・ 150g
- ・はちみつ・・・ 30g
- ・粉ゼラチン・・・ 5g
- ・冷水・・・ 30ml
- ・ヨーグルトソース・・・ 適量
(お好みで)

作り方

1. 粉ゼラチンは冷水に振り入れてふやかします。(10分ほど)
2. ポットに生クリームを入れて蓋をして泡立てます(運転が停止するまで)。
3. 〔1〕のゼラチンを電子レンジ(500W)で10秒ほど加熱して溶かします。
4. ボウルにヨーグルトとはちみつを加えてよく混ぜます。
5. 〔4〕に〔2〕を入れて手早く混ぜあわせ、〔3〕のゼラチンを加えてさらに混ぜます。
6. 〔5〕をカップやグラスに注いで冷蔵庫で冷やし固めます(1時間ほど)。
7. お好みでヨーグルトソースをかけます。



フォームブレンダー

1人分

材料

- ・牛乳・・・・・・・・ 100ml
- ・バニラアイス・・・100g
- ・氷・・・・・・・・ 適量

作り方

1. ボットに材料をすべて入れて蓋をして泡立てます（運転が停止するまで）。
2. グラスに氷を入れてから〔1〕を注ぎます。

バニラシェイク



クラッシュゼリー入り アイスマルク



フォームブレンダー

材料

- ・牛乳・・・・・・・・ 100ml
- ・練乳・・・・・・・・ 5g
(砂糖でも OK)
- ・コーヒーゼリー・・・ 70g

作り方

1. ポットに牛乳と練乳を入れて蓋をして泡立てます(運転が停止するまで)。
2. コーヒーゼリーをスプーンで軽く崩し、運転が停止した〔1〕に加えます。
3. 10 ～ 15 秒ほどさらに蓋をして泡立てます。
4. 〔3〕をグラスに注ぎます。

*ゼリーの食感を残すためコーヒーゼリーを入れてから混ぜすぎないように注意してください。

1人分

クリーミーサイダー



フォームブレンダー

1人分

材料

- ・牛乳・・・・・・・・ 50ml
- ・サイダー・・・・・・100ml
- ・氷・・・・・・・・ 適量

作り方

1. ポットに牛乳を入れて泡立てます(運転が停止するまで)。
2. 氷と[1]をグラスに入れてからサイダーを注ぎます。



フォームブレンダー

1人分

材料

- ・パイナップルジュース 120ml
- ・牛乳・・・・・・・・・・ 60ml
- ・ココナッツパウダー 大さじ1

作り方

1. ポットにパイナップルジュースと牛乳を入れて蓋をして 2 分ほど泡立てます。
2. ココナッツパウダーを加え蓋をして、さらに 15 秒ほど泡立てます。
3. 〔2〕をグラスに注ぎます。

* ココナッツパウダーは必ず後で入れてください。

* お好みでトッピングを飾ります。

ココナッツ パインミルク

メープル風味の ブラマンジェ



フォームブレンダー

3~4人分

材料

- ・牛乳・・・・・・・・・・100ml
- ・生クリーム・・・・・・・・100ml
- ・メープルシロップ・・・・大さじ1
- ・砂糖・・・・・・・・・・10g
- ・粉ゼラチン・・・・・・・・5g
- ・冷水・・・・・・・・・・30ml

・メープルシロップ・・・・適量
(仕上げ用)

作り方

1. 粉ゼラチンは冷水に振り入れてふやかします(10分ほど)。
2. 〔1〕のゼラチンを電子レンジ(500W)で10秒ほど加熱し溶かします。
3. ポットにゼラチン以外の材料をすべて入れて蓋をして泡立てます。
4. 運転が停止したら、〔2〕のゼラチンを加えてさらに15秒ほど蓋をして泡立てます。
5. 〔4〕をカップやグラスに注いで冷蔵庫で冷やし固めます(1時間ほど)。
7. 食べる際にメープルシロップをかけます。



ガスパチヨ



2 人分

材料

- ・トマトジュース(低塩)・・・100ml
- ・調整豆乳・・・・・・・・・・40ml
- ・砂糖・・・・・・・・・・小さじ1
- ・ガーリックパウダー・・・・少々
- ・塩・コショウ・・・・・・・・少々

- ・きゅうり・・・・・・・・・・1/4 本
- ・タマネギ・・・・・・・・・・1/8 個

作り方

1. タマネギはみじん切りにしてサッと水にさらして絞ります。
 2. きゅうりもみじん切りにして〔1〕とともにグラスに入れておきます。
 3. ポットにきゅうり・タマネギ以外の材料を入れて蓋をして泡立てます(運転が停止するまで)。
 4. 味をみて塩・コショウで調整し、10 秒ほどさらに混ぜてから、グラスに注ぎます。
- * トマトジュースの塩分によって塩・コショウの量を調整してください。



フォームブレンダー

エッグインクラウド トースト



フォームブレンダー

材料

- ・卵…………… 1個分
- ・塩…………… 少々
- ・食パン…………… 1枚
- ・黒コショウ…………… 少々

1人分

作り方

1. 卵を卵黄と卵白に分け、卵白と塩少々をボットに入れて蓋をして泡立てます（運転が停止するまで）。
2. 〔1〕を食パンの上にスプーンでこんもりとのせて卵黄を落とします。
3. トースターで卵白に軽く焼き色がつくまで加熱します。
4. 黒コショウを振ります。



TKG ～ふわふわ卵かけご飯～



フォームブレンダー



1 人分

材料

- ・卵・・・・・・・・・・ 1個分
- ・ご飯・・・・・・・・ 茶碗1膳分
- ・醤油・・・・・・・・ 適量

作り方

1. 卵を卵黄と卵白に分け、卵白のみポットに入れて蓋をして泡立てます(運転が停止するまで)。
2. 〔1〕をご飯の上にスプーンでこんもりとのせて、卵黄を落とします。
3. 醤油をかけて混ぜながら食べます。

エッグベネディクト オランダーズソース



フォームブレンダー

2人分

材料

- ・牛乳…………… 大さじ 2
- ・卵黄…………… 2 個分
- ・マヨネーズ…………… 大さじ 2
- ・塩・コショウ…………… 少々

- ・イングリッシュマフィン 1 個
- ・ベーコン…………… 2 枚

【ボーチドエッグ用】

- ・卵…………… 2 個
- ・酢…………… 大さじ 1

作り方

1. ボットにベーコン・イングリッシュマフィン以外の材料をすべて入れて蓋をして泡立てます（運転が停止するまで）。
2. ベーコンはフライパンで焼き、マフィンにはトースターで温めます。
3. マフィンにベーコン、ボーチドエッグをのせて、[1]をかけます。

【ボーチドエッグの作り方】

1. 鍋に湯を沸かし、沸騰したら酢を加え菜箸でかき混ぜて渦を作ります。
2. 卵を1個ずつそっと鍋に割り入れて、2 分半茹でます。
3. 玉じやくしでキッチンペーパーを敷いたお皿の上にあけて、水気をきります。



フォームブレンダー

ふわふわ スクランブルエッグ

材料

- ・卵・・・・・・・・ 1 個
- ・牛乳・・・・・・・・ 大さじ1
- ・バター・・・・・・・・ 10g
- ・塩・コショウ・・・ 少々

作り方

1. ポットに卵・牛乳を入れて蓋をして泡立てます（運転が停止するまで）。
2. フライパンにバターを入れて中火で熱し、〔1〕を注ぎ入れます。
3. 塩・コショウをしてから大きめの木べらでざっくりとひと混ぜします。
4. 火を止めて、余熱で半熟に仕上げます。
5. お皿に盛り付けます。

1 人分



フォームブレンダー

ホットチョコレート

2人分

材料

- ・チョコレート・・・ 50g
- ・牛乳・・・・・・・ 300ml
- ・グラニュー糖・・・ 大さじ1
- ・ココアパウダー・・・少々
(仕上げ用)

作り方

1. ボットに材料を全て入れて蓋をしてスタートします(運転が停止するまで)。
 2. 〔1〕をカップに注ぎます。
 3. お好みでココアパウダーをふりかけます。
- *塊のチョコレートはブレンダーに詰まる恐れがありますのでチョコレートチップまたは細かく刻んだチョコレートを使用してください。
- *お好みでマシュマロなどのトッピングを飾ります。



フォームブレンダー

ホットバナナチョコ

材料

- ・牛乳・・・・・・・・ 100ml
- ・バナナ・・・・・・・・ 1/4 本
- ・チョコレート・・・・ 20g

1 人分

作り方

1. バナナはフォークの背でしっかり潰しておきます。
2. チョコレートは包丁で刻んで小さくしておきます。
3. ポットに牛乳と〔1〕と〔2〕を入れてスプーンで混ぜてから蓋をしてスタートします（運転が停止するまで）。
4. 〔3〕をポットに注ぎます。

* バナナはしっかりつぶしてからポットに入れてください。

* お好みでトッピングを飾ります。

ホットオレンジチョコ



フォームブレンダー

1人分

材料

- オレンジジュース 120ml
- チョコレート・・・20~30g
(お好みの甘さに調整)

作り方

1. チョコレートは包丁で刻んでおきます。
2. ポットに〔1〕とオレンジジュースを入れて蓋をしてスタートします(運転が停止するまで)。
3. 〔2〕をカップに注ぎます。

* お好みでトッピングを飾ります。



クリーミー抹茶ミルク



フォームブレンダー



1人分

材料

- ・牛乳・・・・・・・・150ml
 - ・粉末抹茶・・・・小さじ1
 - ・練乳・・・・・・・・大さじ1
-
- ・粉末抹茶・・・・少々
(仕上げ用)

作り方

1. ポットに粉末抹茶を入れ少量の牛乳を足してスプーンで混ぜて馴染ませます。
2. 残りの牛乳と練乳を入れて蓋をしてスタートします(運転が停止するまで)。
3. 〔2〕をカップに注ぎ、抹茶を振りかけ、混ぜながら飲みます。



ホットサンテリア



フラットブレンダー

1人分

材料

- ・赤ワイン・・・・・・・・ 100ml
 - ・オレンジジュース・・・・ 50ml
 - ・シナモンパウダー・・・・ 少々
-
- ・オレンジ・りんごなどのフルーツ
適量

作り方

1. オレンジは皮を洗って輪切りにし、りんごはいちょう切りにしておきます。
2. ポットにフルーツ以外の材料を入れて蓋をしてスタートします（運転が停止するまで）。
3. 〔2〕をカップに注ぎフルーツを入れます。
4. お好みでシナモンパウダーを振りかけます。



フラットブレンダー



ホットワイン

1人分

材料

- ・白ワイン・・・・・・100ml
- ・レモン果汁・・・ 小さじ2
- ・はちみつ・・・・ 10～20g
(お好みの甘さに調整)

作り方

1. ポットに材料をすべて入れて蓋をしてスタートします(運転が停止するまで)。
 2. 〔1〕をカップに注ぎます。
- * お好みでトッピングを飾ります。

ゆず茶ミルク



フォームブレンダー

1人分

材料

- ・牛乳・・・・・・・・ 100ml
- ・水・・・・・・・・ 30ml
- ・ゆず茶・・・・・・ 20~30g
(お好みの甘さに調整)

作り方

1. ポットにゆず茶と水を入れてスプーンで混ぜます。
2. 牛乳を加えて蓋をしてスタートし、2分30秒経ったら停止させます。
3. 〔2〕をカップに注ぎ、混ぜながら飲みます。



梅酒の牛乳割り



フラットブレンダー



材料

- ・牛乳・・・・・・・・ 100ml
- ・梅酒・・・・・・ 大さじ 2~3
- ・梅の実・・・・・・・・ 1 個

作り方

1. ポットに材料をすべて入れて蓋をしてスタートします(運転が停止するまで)。
 2. [1]をカップに注ぎます。
- * お好みで梅酒の梅の実を入れます。

1 人分

トマトクリームスープ



1人分

材料

- ・トマトジュース(低塩) 120ml
- ・クリームチーズ 1個(約18g)
- ・砂糖 小さじ 2/3
- ・塩・コショウ 少々

作り方

1. クリームチーズは室温に戻してやわらかくしておきます。
 2. ポットにトマトジュースとクリームチーズを入れてスプーンで混ぜます。
 3. 砂糖を加えて蓋をしてスタートし、4分経ったら停止させます。
 4. 味をみて塩コショウで調整し、15秒ほどさらに混ぜてから、カップに注ぎます。
- * トマトジュースの塩分によって塩・コショウの量を調整してください。





黒ゴマのプリン



フォームブレンダー

材料

- ・牛乳…………… 120ml
- ・黒練りゴマ…………… 10g
- ・砂糖…………… 大さじ1
- ・粉末ゼラチン…………… 3g
- ・冷水…………… 大さじ1
- ・練乳…………… 適量
(お好みで)

2~3人分

作り方

1. 粉ゼラチンは冷水に振り入れてふやかします(10分ほど)。
2. 〔1〕のゼラチンを電子レンジ(500W)で10秒弱ほど加熱して溶かします。
3. ポットに牛乳、黒練りゴマ、砂糖を入れてスプーンでよく混ぜて蓋をしてスタートします(運転が停止するまで)。
4. 5分経ったら停止し、〔2〕のゼラチンを加えてさらに30秒ほど混ぜます。
5. カップやグラスに注いで粗熱をとってから、冷蔵庫で冷やし固めます(2時間ほど)。
6. お好みで練乳をかけて食べます。

とろ～り チョコレートフォンデュ



フォームブレンダー

材料

- ・チョコレート・・・・・・・・ 50g
 - ・牛乳・・・・・・・・ 30ml
-
- ・バナナ・りんご・キウイなど
お好みのフルーツ・・・・ 適量

作り方

1. フルーツは食べやすいサイズにカットしておきます。
2. チョコレートは包丁で刻んでおきます。
3. ポットに〔2〕と牛乳を入れて蓋をしてスタートします（運転が停止するまで）。
4. 2分ほど経ってチョコレートが溶けていたら停止します。
5. 〔4〕をカップに注ぎます。
6. フルーツをつけながら食べます。

2~3人分

毎日の食卓に楽しみを

あなたのいつもをちょっと 特別なもの に変えてくれる

毎日を彩る暮らしのアイテム。

Chef de
PRISMATE



シェフ プリズメイト



「Chef de PRISMATE」シェフ プリズメイト
www.b-grow.com/prismate_recipe/

株式会社 阪和 www.b-grow.com

PRISMATE 調理家電でつくる
楽しいレシピ公開中!

