

Home cafe maker **MOCO mini**

PR-SK015 ホームカフェメーカー Moco mini

Recipe book

ーレシピブッケー

Home cafe maker Moco mini

ホームカフェメーカー モコミニ

見た目にもわくわくするふわふわドリンクや
おしゃれレシピをうちでも簡単に。

いつもの食卓をもっと楽しくする、Moco。

40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。





タッチパネルを1回タッチでHotのフォーム、2回タッチでホットチョコレート、
3回タッチでColdのフォームと3種類のモードが搭載されています。
一台で温め・攪拌が可能なので、スイッチを入れて待つのみで完成。

///

LID

POT



MAIN BODY

3つのモード

— Mocoをたのしむ 3つのひみつ —



キャラメルカプチーノ

P.2

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。



ホットオレンジチョコ

P.18

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なメニューを。



ココナッツバナインミルク

P.34

Coldモード

まる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。

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。



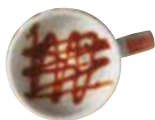
LATTE ART PLATE



Recipe contents



1 カプチーノ



2 キャラメルカプチーノ



3 ハニーきな粉カプチーノ



4 桜カプチーノ



5 マロンカプチーノ



6 ビーナッツクリーム
の
ふわふわミルク



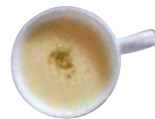
7 ハチミツレモンミルク



8 ふわふわクリームーしる粉



9 みたらしあん



10 カプチーノ仕立ての
コーンポタージュ



11 かぼちゃのポタージュ



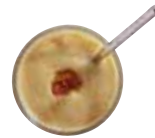
12 醤油風味のエスプーマ



13 トマトクリームのエスプーマ



14 ふわふわたこ焼きソースの
エスプーマ



15 カレー風味のマイルド
エスプーマ



16 ホットチョコレート



17 ホットバナナチョコ



18 ホットオレンジチョコ



19 クリーミー抹茶ミルク



20 ホットサングリア

Home cafe maker Moco mini で作る 40 個のレシピ!



21 ホットワイン



22 梅酒の牛乳割り



23 トマトクリームスープ



24 黒ゴマのプリン



25 とろーり
チョコレートフォンデュ



26 アイスカプチーノ



27 チーズティー



28 ヨーグルトラッシー



29 ブルーベリースムージー



30 イチゴスムージー



31 ヨーグルトムース



32 バニラシェイク



33 クラッシュゼリー入り
アイスマルク



34 ココナツバインミルク



35 メープル風味のプラマンジェ



36 ガスパチョ



37 エッグインクラウドトースト



38 TKG ～ふわふわ卵かけご飯～



39 エッグベネディクト
オランダーズソース



40 ふわふわスクランブルエッグ

Hot

Hot chocolate

Cold



フォームブレンダー

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。

カプチーノ

キャラメルカプチーノ



フォームブレンダー

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。

1人分

ハニーきな粉カプチーノ



フォームブレンダー

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)

1人分

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。

桜カプチーノ



ALCOHOL

FOAM
BLENDER

フォームブレンダー

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。

1人分

マロンカプチーノ



フォームブレンダー

1人分

材料

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

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。



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



フォームブレンダー

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。

Hot

Hot chocolate

Cold



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、浮き上がってからさらに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

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。



かぼちゃのポタージュ



フォームブレンダー

1人分

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

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. 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。



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



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. ポ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。

ホットワイン



フラットブレンダー



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。

1人分

梅酒の牛乳割り



フラットブレンダー



1人分

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。

トマトクリームスープ



フォームブレンダー

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)

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。

2~3人分

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

2~3人分

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。

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. カップいっぱいに氷を入れ、〔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. 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. 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

1人分

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。



フォームブレンダー

ココナッツ パインミルク

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。

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



フォームブレンダー

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

2人分

- ・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。

エッグインクラウド トースト



フォームブレンダー

1人分

材料

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

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. ポットにベーコン・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. 玉じやくして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

1人分

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。

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。



シェフ ド プリズメイト



「Chef de PRISMATE」シェフドプリズメイト
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!

