



フォンデュレシピ
公開中!

キッチン家電
レシピサイト

"食べる"を、もっと楽しくもっと豊かに



別の家電の
レシピも見ろ

recipe.b-grow.com


LIFEONPRODUCTS



FOLLOW ME
instagram

株式会社 阪和
www.b-grow.com



PRISMATE®
■■■■■■■■

PR-SK024

フォンデュブロック

フル活用レシピ BOOK

パーティスイーツ



基本のチョコレートフォンデュ

作り方

1. チョコレートを刻みます。
2. 鍋にチョコレートと生クリームを入れます。
3. 電源を入れ HEAT にし、混ぜながらチョコレートを溶かします。
4. 溶けたら電源を KEEP にしてお好みの食材をつけます。

材料

- ・チョコレート 160g
- ・生クリーム 100cc

パーティスイーツ



抹茶チョコレートフォンデュ

作り方

1. ホワイトチョコレートを刻みます。
2. 鍋にホワイトチョコレート、牛乳、抹茶を入れます。
3. 電源を入れ HEAT にし、混ぜながらチョコレートを溶かします。
4. 溶けたら電源を KEEP にし、好みの食材をつけます。

材料

- ・ホワイトチョコレート 160g
- ・牛乳 100cc
- ・抹茶 小さじ 1

パーティスイーツ



オススメ食材

- ・白玉団子
- ・栗
- ・米菓子
- ・マシュマロ
など

和風きなこクリームフォンデュ

作り方

1. ホワイトチョコレートを刻みます。
2. 鍋に A の材料を入れます。
3. 電源を入れ HEAT にし、混ぜながらホワイトチョコレートを溶かします。
4. 溶けたら電源を KEEP にし黒蜜をかけ、好みの食材をつけます。

材料

- | | | | |
|---|---|-------------|--------------|
| A | { | ・ホワイトチョコレート | 160g |
| | | ・生クリーム | 100cc |
| | | ・砂糖 | 10g |
| | | ・牛乳 | 50cc |
| | | ・きなこ | 20g |
| | | | ・黒蜜 (トッピング用) |

パーティスイーツ



オススメ食材

- ・カステラ
- ・バナナ
- ・コンポート
- ・ナッツ類
など

キャラメルソースフォンデュ

作り方

1. 別鍋に水、砂糖を入れて火にかけ、鍋をゆすりながら砂糖を溶かしきつね色になるまで煮詰め火を止めます。
2. 生クリームを加えてよく混ぜます。
3. (2) を鍋に入れます。
4. 電源を入れ KEEP にし、好みの食材をつけます。

材料

- | | |
|--------|-------|
| ・砂糖 | 150g |
| ・水 | 40cc |
| ・生クリーム | 100cc |

パーティスイーツ



オススメ食材

- ・ スポンジ
ケーキ
- ・ 焼き菓子
- ・ カステラ
など

チーズケーキ風

作り方

1. 調理と同時進行でフォンデュブロックの電源を入れておき、電源スイッチを HEAT に合わせてください。
2. 別皿にチーズと牛乳を入れ、ラップをして電子レンジでチーズが溶けるまで温めます。
3. 十分に保温されたフォンデュ鍋に (2) を移してください。
4. 十分に温まったら電源を KEEP にし、カステラやスポンジケーキをつけます。

材料

- ・ チーズ 150g
- ・ 牛乳 80g
- ・ カステラなど甘い焼き菓子 お好み

パーティスイーツ



オススメ食材

- ・ 白玉団子
など

みたらしフォンデュ

白玉団子の作り方

1. ボウルに白玉粉、水を入れ耳たぶくらいのやわらかさになるまでこね、食べやすい大きさに丸めます。
2. 熱湯で (1) を茹で、白玉団子が浮き上がってきたらそのまま2分茹で冷水にとります。

みたらしのタレの作り方

1. 調理と同時進行でフォンデュブロックの電源を入れておき、電源スイッチを HEAT に合わせてください。
2. 別鍋に砂糖、醤油、水を入れ中火でとろみがつくまで煮詰めます。
3. 十分に保温されたフォンデュ鍋に (2) を移してください。
4. 電源を KEEP にし、水気を切った白玉団子をつけます。

白玉団子の材料

- ・ 白玉粉 80g
- ・ 水 80cc

タレの材料

- ・ 醤油 80cc
- ・ 砂糖 190g
- ・ 水 40cc

おかずレシピ



オススメ食材

- ・ 蒸し野菜
- ・ 魚介類
- ・ バケット
- ・ ソーセージ など

基本のチーズフォンデュ

作り方

1. 調理と同時進行でフォンデュブロックの電源を入れておき、電源スイッチを HEAT に合わせてください。
2. 別皿にとろけるチーズとコンソメと小麦粉を入れ、よく混ぜます。
3. 2 の中に牛乳を入れ、ラップをして電子レンジでチーズが溶けるまで温めます。
4. 十分に保温されたフォンデュ鍋に（3）を移してください。
5. 電源を KEEP にし、好みの食材をつけます。

材料

- ・とろけるチーズ ----- 170g
- ・牛乳 ----- 80cc
- ・小麦粉 ----- 小さじ 1
- ・コンソメ ----- 少々

おかずレシピ



オススメ食材

- ・ ペンネパスタ
- ・ モッツアレラ チーズ
- ・ フライドポテト など

トマトソースのフォンデュ

作り方

1. 調理と同時進行でフォンデュブロックの電源を入れておき、電源スイッチを HEAT に合わせてください。
2. 別鍋ですべての材料を入れ中火で温めます。
3. 十分に保温されたフォンデュ鍋に（2）を移してください。
4. 電源を KEEP にし、好みの食材をつけます。

材料

- ・カットトマト缶 ----- 240g
- ・コンソメ ----- 小さじ 1
- ・塩 ----- 少々
- ・こしょう ----- 少々

おかずレシピ



オススメ食材

- ・ペンネパスタ
- ・モッツアレラチーズ
- ・フライドポテトなど

肉味噌ソースフォンデュ

作り方

1. 調理と同時進行でフォンデュブロックの電源を入れておき、電源スイッチを HEAT に合わせてください。
2. 別鍋に A を入れて、ほぐしながら中火で煮ます。
3. 火が通ったら味噌と水溶き片栗粉を加え再び沸騰させ、とろみをつけます。
4. 十分に保温されたフォンデュ鍋に(3)を移してください。
5. 電源を KEEP にし、好みの食材をつけます。

材料

- | | | | |
|---|---|----------|-------|
| A | { | ・豚ひき肉 | 80g |
| | | ・おろししょうが | 小さじ 1 |
| | | ・だし汁 | 150cc |
| | | ・酒 | 大さじ 1 |
| | | ・味噌 | 大さじ 1 |
| | | ・水溶き片栗粉 | 適量 |

おかずレシピ



オススメ食材

- ・蒸し野菜
- ・ペンネパスタ
- ・ミニトマト
- ・バケットなど

かぼちゃクリームフォンデュ

作り方

1. 調理と同時進行でフォンデュブロックの電源を入れておき、電源スイッチを HEAT に合わせてください。
2. 柔らかくなるまで煮たかぼちゃを熱いうちに潰します。
3. 十分に保温されたフォンデュ鍋に(2)を移してください。
4. (2)に常温の牛乳、コンソメ、塩、こしょうを入れて電源を HEAT に合わせます。
5. 十分に温まったら電源を KEEP にし、好みの食材をつけます。

材料

- | | |
|---------|---------|
| ・ゆでかぼちゃ | 200g |
| ・牛乳 | 130cc |
| ・コンソメ | 小さじ 1/2 |
| ・塩 | 少々 |
| ・こしょう | 少々 |

おかずレシピ



オススメ食材

- ・パプリカ
- ・魚介類
- ・蒸し野菜
- ・バケット

など

アボカドチーズフォンデュ

作り方

1. 事前にフォンデュブロックの電源を入れておき、電源スイッチを HEAT に合わせてください。
2. アボカドを粗みじん切りにします。
3. 常温の牛乳・こしょうと、あらかじめ電子レンジで溶かしたチーズをいれます。
4. 十分に保温されたフォンデュ鍋に (2) と (3) を移してください。
5. 電源を入れ HEAT にし、混ぜます。
6. 温まったら電源を KEEP にし、好みの食材をつけます。

材料

- ・アボカド 1/2 個
- ・チーズ 100g
- ・牛乳 100cc
- ・こしょう 少々

おかずレシピ



オススメ食材

- ・ナン
- ・スナック菓子
- ・蒸し野菜
- ・グリルチキン

など

ほうれん草チーズカレーフォンデュ

作り方

1. 事前にフォンデュブロックの電源を入れておき、電源スイッチを HEAT に合わせてください。
2. 塩ゆでしたほうれん草を適当な長さに切り、水と一緒にミキサーにかけます。
3. 別鍋に (2) を入れ沸騰させ、アクを取ってからチーズ、カレールウを加え混ぜます。
4. 十分に保温されたフォンデュ鍋に (3) を移してください。
5. 電源を入れ HEAT にし、混ぜます。
6. 温まったら電源を KEEP にし、好みの食材をつけます。

材料

- ・ほうれん草 1/4 袋
- ・水 130cc
- ・チーズ 70g
- ・カレールウ 1 個

おかずレシピ



オススメ食材

- ・ 蒸し野菜
- ・ スナック菓子
- ・ パプリカ
- ・ 魚介類

など

バーニャカウダ

作り方

1. 事前にフォンデュブロックの電源を入れておき、電源スイッチを HEAT に合わせてください。
2. 別鍋でみじん切りにしたにんにく、アンチョビ、生クリーム、白ワインをフタをせずに弱火で 8 分火にかけてください。
3. (2) に弱火のままオリーブオイルを加え混ぜてください。
4. 十分に保温されたフォンデュ鍋に (3) を移してください。
5. 電源を入れ HEAT にし、混ぜます。
6. 温まったら電源を KEEP にし、好みの食材をつけます。

材料

- ・ 生クリーム 100cc
- ・ 白ワイン 大さじ 2
- ・ アンチョビペースト 小さじ 4
- ・ オリーブオイル 大さじ 1
- ・ にんにく 1 片

おかずレシピ



オススメ食材

- ・ バケット
- ・ 蒸し野菜
- ・ 生野菜
- ・ クラッカー

など

たらこクリームフォンデュ

作り方

1. 事前にフォンデュブロックの電源を入れておき、電源スイッチを HEAT に合わせてください。
2. 明太子をほぐし、じゃがいもは茹でて熱いうちにつぶします。
3. 十分に保温されたフォンデュ鍋に (2) を移してください。
4. 牛乳・こしょうを追加してから電源を HEAT にし、混ぜます。
5. 温まったら電源を KEEP にし、好みの食材をつけます。

材料

- ・ 明太子 1 本
- ・ じゃがいも 1 個
- ・ 牛乳 150cc
- ・ こしょう 少々