



Kiss



Italian chocolate



キッス
Kiss

イエローベース	1,000g
ジャンドゥーヤペースト	80~100g
コベルトウーラペースト	75g
ヘーゼルナッツホール	75g

◎作り方

イエローベースにジャンドゥーヤペーストを加え、ミキサーにかけ、フリーザーに入れる。出来上がったアイスをバットに取り出し、湯煎で溶かしたコベルトウーラをかけ、固まったらヘーゼルナッツホールを加えてよくかき混ぜる。



イタリアン
チョコレート
Italian chocolate

イエローベース	1,000g
ジャンドゥーヤペースト	80~100g

◎作り方

イエローベースにジャンドゥーヤペーストを加え、ミキサーにかけフリーザーに入れる。