

2013年1月



## 素材にこだわったアイス「MOW(モウ)」より 「バレンタインスイーツレシピ」をご紹介します！



～「チョコバナナミルフィーユ」「バレンタインアイスクーキ」「アイスプチタルトレット」～

森永乳業は、カップアイス「MOW(モウ)」より、バレンタインシーズン向けにぴったりのスイーツレシピをご紹介します。

「MOW(モウ)」シリーズは、乳化剤・安定剤を使用せず、こだわりの厳選素材と乳原料を活かした商品作りをしているため、素材本来の味わいそのものをお楽しみいただけます。

素材の素のおいしさを活かした「MOW(モウ)」は、さまざまな素材との相性も抜群ですので、「MOW(モウ)」を使用したバレンタインシーズン向けにぴったりのスイーツレシピを、この度考案いたしました。

バレンタインデーやホームパーティの際に、愛情たっぷりの「MOW(モウ)」のバレンタインスイーツレシピをお試しいただき、皆さまでお楽しみください。

### 1. オリジナルレシピのご紹介

#### ①チョコバナナミルフィーユ



【材料】 3個分

MOWミルクチョコ 2個

バナナ 大1本

冷凍パイシート（10×18.5cmのもの）2枚

粉糖 適量

チョコソース 適量

セルフィーユ（またはミント） 適宜



1. パイシートは冷凍庫から出して1分程おき、半解凍し、横に3等分に切る。
2. 天板にオープンペーパーを敷いて1を並べ、210℃に予熱したオーブンで8分間焼く。（途中、パイが膨らんだタイミングでもう1枚の天板を乗せ、その状態で引き続き焼く）さらに190℃に温度を下げ、8分間焼く。焼いたらクーラーなどに出して冷ます。
3. 「2.」を3枚で1組に分ける。皿にチョコソースで円のような模様を描く。
4. 「3.」の皿に1枚目のパイをおき、MOWをスプーンを使ってのせる。MOWの上にスライスしたバナナを2～3枚並べ、2枚目のパイをのせる。再度MOWとバナナをのせて3枚目のパイをのせる。茶こし等を使って上から粉糖をふり、バナナスライスとセルフィーユ（またはミント）を飾る。

## ②バレンタインアイスクーキ



### 【材料】

ココアスポンジ 直径12cm厚さ1cmに切ったもの3枚  
**MOW**ミルクパニラ 1と1/2個  
マーマレード 大さじ3  
ココアパウダー 適量  
生クリーム 50cc  
砂糖 小さじ1  
クルミ 適量



1. ココアスポンジ3枚にそれぞれマーマレードを大さじ1杯ずつ塗り、1枚ずつラップで包んで冷凍しておく。型も使う直前まで冷凍庫に入れて冷やしておく。
2. MOWをボウルに入れてスプーンでほぐし、滑らかな状態になるように練る。
3. 型にラップを1枚敷き、1枚目のスポンジをマーマレードが塗ってある面を上にして敷きこむ。「2.」のMOWの半分量をスプーンを使って表面が平らになるように詰める。2枚目のスポンジを上から入れて強めに押し付ける。残りのMOWを詰め、3枚目のスポンジをマーマレードを塗った面が下になるようにのせて、強めに押し付ける。ラップで包み、冷凍庫（強）で冷やし固める。
4. 「3.」がしっかりと固まったら冷凍庫から出し、お湯で温めた布巾等をあてて型の表面を軽く温める。ラップを持ってケーキを型から引き出す。
5. ケーキからラップを外し、型の底になっていた部分が上になるように置いて茶こし等を使って上面にココアパウダーをふる。粗く砕いたクルミをのせる。（冷凍庫から出したてのものは固くて切り難いので、切れる位の固さまで常温におく）切り分けて皿に盛り、砂糖を加えてホイップした生クリームを添える。

## ③アイズプチタルトレット



### 【材料】 6個分

**MOW**ミルクパニラ 1個  
板チョコ 1/3枚（約20g）  
タルトカップ 6個  
ラズベリー 6粒  
チョコソース 適量  
ミント 適宜



### 【作り方】

1. MOWをボウルに入れて粗く刻んだ板チョコをよく混ぜ込む。
2. タルトカップに「1.」をこんもりと盛り、上にチョコソースを適量かける。ラズベリーとミントを飾る。

## 【レシピ考案】



### 「山崎しづか」さん

おやつコーディネーター。静岡県伊東市出身。製菓学校を卒業後、フードコーディネーターのアシスタント、パティスリー等で経験を積んだ後独立。書籍や雑誌等へのレシピ提供、フードコーディネート等の活動を行う。一児の母。

著書に「わたしのおやつ。こどものおやつ。なんどもくり返し作りたくなるっておきレシピ」(エンターブレイン)、「やさいのおやつ」(ヴィレッジブックス)等がある。

ホームページ：<http://www.swinging-bird.com/>

## 【MOW(モウ) 商品ラインナップ】

### MOW(モウ) ミルクバニラ



内容量:150ml  
保存方法:要冷凍(-18℃以下)  
カロリー:225kcal(1カップあたり)  
希望小売価格:120円(税別)

### MOW(モウ) ミルクチョコ



内容量:150ml  
保存方法:要冷凍(-18℃以下)  
カロリー:233kcal(1カップあたり)  
希望小売価格:120円(税別)

### MOW(モウ) ミルクいちご



内容量:150ml  
保存方法:要冷凍(-18℃以下)  
カロリー:227kcal(1カップあたり)  
希望小売価格:120円(税別)

### MOW(モウ) クリーミーチーズ



内容量:150ml  
保存方法:要冷凍(-18℃以下)  
カロリー:229kcal(1カップあたり)  
希望小売価格:120円(税別)

以上