

Menu Photo

メニュー画像



Material

材料

全てのメニューに GS マンゴーフルーツソース使用

- ① 季節のフレッシュフルーツいろいろ
+ ソフトクリーム + ホイップクリーム
- ② アイスcream + 氷 + ホイップクリーム
- ③ GS ムースベース + ミルク + フルーツ
- ④ クレープ生地 + フルーツ + アイスcream
(又は、ホイップクリーム)
- ⑤ ソフトクリーム + コーン

Information

ご案内

《製品情報》

◇GS フルーツソース マンゴー 500g
(チューブ容器入り)

◆GS デザートソースシリーズは、全 10 品◆
ブルーベリー/キーウイ/マンゴー/ラズベリー
ストロベリー/オレンジ/メロン/チョコレート
キャラメル/コーヒー

◇GS ムースベース プレーン 500g
いちご味、ピーチ味、杏仁風味 各種 500g

WELCOME

Menu

MANGO FAIR

♡トピカルマンゴーパフェ

♡マンゴーシェイク

♡マンゴームース

♡マンゴークレープ

♡マンゴーソフト

どれも美味しいよ!



How to make

作り方

- ① グラスにカットフルーツ⇒GS マンゴーソース⇒ソフトクリームの順に入れ、最後にフルーツ+ホイップクリーム+GS マンゴーソースをトッピングすれば出来上がりです。
- ② アイスcream 60g、氷 120g、GS マンゴーソース 50g をミキサーにかければ出来上がりです。
- ③ GS ムースベースに同量のミルクを混ぜあわせムースを作ります。
グラスにカットフルーツ⇒ムース⇒GS マンゴーソースを重ね入れます。
最後にフルーツをトッピングすれば出来上がりです。
- ④ 焼いたクレープ生地に、クリーム (アイス or ホイップ) とカットフルーツ、GS マンゴーソースをトッピングすれば出来上がりです。
- ⑤ ソフトクリームに GS マンゴーソースをトッピングすれば出来上がり。



Point

ポイント

アイスcream、ヨーグルト
ムース、ゼリー、フラッペ、
ケーキ、クレープとの相性が
よく、トッピングはもちろん
アンダーソースとしてもご利
用ください。
もちろん他の 9 アイテムも同
様にお試しください。