



Let's cooking
マカロン由香先生がお届けする

食卓を彩るオシャレで楽しい
夏のアレンジレシピ

出張料理人 マカロン由香

エコール辻東京卒業後、パリの三ツ星レストランなどで修業を積み帰国。
出張料理人として活躍するほか、代官山キッチンスタジオにて料理教室Le
Macaron YUKA. を主宰。前職の教育業という立場から、
こどもの成長と食の重要性も伝えている。『食』の安全性や重要性も伝えている。
著書に「おもてなしレシピ」（主婦と生活社）、「出張料理人が教える 本当
に使えるおもてなし本」（講談社）、テレビ・雑誌など多方面で活躍中。

<http://macaron-yuka.com/>



プリン&ヨーグルトソルベ 常夏マンゴー風味



< 材料 > 2人分

- メイトーの
カスタードプリン 2個
- ヨーグルト 60g
- マンゴーソース 適宜
- マンゴー(缶詰) 適宜
- 生クリーム 適宜
- ミント (飾り用)

< レシピ紹介 >

プリンとヨーグルトをあわせ、さっぱり味にしてから凍らせます。
口当たりが大人っぽく、マンゴーとの相性もぴったり！
夏場により軽くさっぱりと、お手軽デザートを楽しみたい時にはおすすめです。
マンゴーソースでアクセントをきかせてお楽しみください。

< 作り方 >

- 1 ボウルにプリンとヨーグルトを入れ、泡立て器でよく混ぜ合わせる。
(ハンドブレンダーを使うとより手軽に)
- 2 ①を冷凍庫にボウルごと入れて冷やし固める。しっかりと固まったら、数分
常温に置いた後、スプーンの縁で表面をこそげとるようにして、ソルベを作る。
- 3 よく冷やしておいたグラスに、先にマンゴーソースを入れ、
その上に②のソルベをアイスクリームディッシャーなどですくって盛り付ける。
- 4 マンゴーと八分立てにした生クリームを添えて、ミントを飾る。

マカロン由香先生からのアドバイス！

アイスクリームディッシャーがない場合は、ラップの上にソルベを置き、
おにぎりをつくる要領で丸く固めてから、グラスにのせましょう。



チョコバナナの冷たいプリンキューブ



< 材料 > 2人分

- メイトーの
カスタードプリン 1個
- 生クリーム 大さじ1
- はちみつ 小さじ1
- バナナ 1/4本
- アーモンドダイズ 適宜
- チョコレートソース 適宜
- ミント (飾り用)

< レシピ紹介 >

プリンのもろやかなクリーミーさと、濃厚なバナナとの相性が抜群！
プリンを凍らせることで、アイスとプリンを同時に食べたような、1口で2度楽しめるデザートです。
見た目もおしゃれで、新食感！夏場に栄養をとりたいたいときにもおすすめです。

< 作り方 >

- ① ポウルにプリンをいれ、泡立て器でよくかき混ぜる。
(ハンドブレンダーを使うとよりお手軽に)
- ② ①に生クリームとはちみつを加え、
製氷皿に流して冷凍庫でしっかりと冷やし固める。
(プリンキューブが6~7個できる)
- ③ よく冷やしたカクテルグラスに、②の凍らせたプリンキューブを入れ、
斜めにカットしたバナナを添える。
チョコレートソースをまわしかけ、上からアーモンドダイズをふる。
最後にミントを飾る。

マカロン由香先生からのアドバイス！

カクテルグラスに盛り付けるとき、グラスは冷やしておきましょう。
冷んやりとしてよりおいしく召しあがれます。



珈琲プリンフローズンシェイク



< 材料 > 2人分

- メイトーの
カスタードプリン 3個
- 珈琲牛乳 100ml
- シナモンパウダー (お好みで)
- ココアパウダー (お好みで)

< レシピ紹介 >

凍らせたプリンを使って、あっという間に簡単シェイクの出来上がり。
なめらかな口あたりは大人から子どもまで喜ばれる一品です。

< 作り方 >

- 1 プリンを冷凍庫で凍らせる。
- 2 凍らせたプリンをカップから取り出し、珈琲牛乳と合わせてミキサーやブレンダーなどでよく混ぜ合わせ、フローズンシェイクにする。
- 3 よく冷やしておいたグラスに②のフローズンシェイクをいれ、お好みでシナモンパウダー、ココアパウダーをふりかける。

マカロン由香先生からのアドバイス!

プリンの甘さをひき立てたいときには無糖の珈琲牛乳、甘めがお好きな方は加糖タイプの珈琲牛乳を使用するなど、お好みで調節してみましょう。
シナモンをいれると大人っぽい味わいになります。

