



「ひつじのションカフェwithサンデーブランチ」 presents  
おうちで作れるションメニュー

## 「ションのコーヒーゼリーパフェ」

コーヒーゼリー液

### 【材料】

- ・アイスコーヒー 300cc
- ・板ゼラチン 5g
- ・砂糖 20g

### 【作り方】

- ①氷水に板ゼラチンを入れ、5～10分程ふやかす。
- ②板ゼラチンがふやけたら、水気を切っておく。
- ③コーヒー少々と砂糖を合わせ、電子レンジ（500W）で30秒～1分温める。
- ④③とゼラチンを合わせて混ぜ、残りのコーヒーも加える。
- ⑤氷水で冷やしながらかき混ぜる。  
(あんかけくらいのとろみになったらOK!)



#ションとおうち時間

<https://www.aardman-jp.com/shaun/>

AARDMAN, SHAUN THE SHEEP  
AND SHAUN'S IMAGE ARE  
TRADE MARKS OF AARDMAN  
ANIMATIONS LIMITED 2021.  
ALL RIGHTS RESERVED.





「ひつじのションカフェwithサンデーブランチ」 presents  
おうちで作れるションメニュー

## 「ションのコーヒーゼリーパフェ」

<デコレーション>

【材料】

- ・チョコペン
- ・バナナ（薄くスライスしたもの2枚）
- ・生クリーム
- ・エクレア（斜めに切って2等分したもの）
- ・お好みでアイスクリームやフルーツ



【作り方】

- ①チョコペンから適量のチョコレートを指に出し、グラスの内側に黒目になるよう横並びに2つつける。
- ②バナナのスライスをチョコレートの上に貼りつける。
- ③コーヒーゼリー液をグラスにゆっくり注ぐ。
- ④③を冷蔵庫で1時間以上冷やす。
- ⑤ゼリーが固まったら、ゼリーの上に生クリーム、エクレアを飾る。
- ⑥お好みでアイスクリームや、フルーツを飾る。



／お子様はぶどうジュースで作るのもオススメです／

#ションとおうち時間

<https://www.aardman-jp.com/shaun/>

AARDMAN, SHAUN THE SHEEP  
AND SHAUN'S IMAGE ARE  
TRADE MARKS OF AARDMAN  
ANIMATIONS LIMITED 2021.  
ALL RIGHTS RESERVED.

