

おすすめ調理例

レアチーズケーキ風 デザート

24h
水切り



市販のヨーグルトを24時間水切りすると、クリームチーズのような食感になり、レアチーズケーキ風のデザートにぴったりな固さになります。スイーツ作りに水切りヨーグルトを多めに使うとき、この商品なら一度に2パック分の水切りヨーグルトが作れ、とても便利です。しっかり水切りすると、ヨーグルトの濃厚な風味が楽しめます。

ゼラチン3gを50mlのお湯で溶かし、ボウルに水切りヨーグルト200gを入れて混ぜます。そこに溶かしたゼラチンを加え、ゴムべらでよく混ぜた後、透明な容器に流し込み、冷蔵庫で2時間冷やします。しっかり固まったら、ブルーベリーソースとミントの葉を飾り、彩りを楽しみましょう。

クッキーを細かく砕いて容器の底に敷き、その上にヨーグルトゼラチンを流し込んで冷やすと、サクサクした食感がアクセントになり、より美味しく仕上がります。

おすすめ調理例

韓国式

グreekヨーグルト

24h
水切り



市販のヨーグルトを24時間水切りすると、クリームチーズのような食感になり、程よい固さに仕上がります。韓国式グreekヨーグルトを楽しむ際には、ヨーグルトの分量が多めになりますが、この商品なら一度に2パック分の水切りヨーグルトが作れるのでとても便利です。

楽しみ方は、フルーツと水切りヨーグルトを盛り付けることです。キウイ、バナナ、マンゴー、ブルーベリーなど色とりどりのフルーツが、グreekヨーグルトの美しい彩りを作ります。

イチゴを加えるとさらに華やかになります。冷凍フルーツやカットフルーツを使えば、簡単に楽しく盛り付け可能です。また、グラノーラをかけると、韓国式グreekヨーグルトラしい仕上がりになります。アイスクリームディッシャーで丸く盛ると、見た目も楽しいデザートになります。