

NEW

Drink & Topping  
ドリンクアンドトッピング

# Special shaved chocolate

スペシャルシェイブチョコレート

## Mango & Mint

バスコスペシャルシェイブチョコレートにマンゴーとミントが新登場！  
スタンダードタイプとは一味違ったユニークなフレーバーです。  
スイーツやドリンクのトッピングのほか、パフェやシェイブアイスの原料としてもお使いいただける汎用性の高いチョコレートです。  
ご希望に合わせたシェイブチョコレートのご依頼もお待ちしております。

### Mango マンゴー

マンゴーシェイブチョコレートを使えば、牛乳と混ぜ合わせるだけで簡単にマンゴーシェイクが作れます。  
パフェにトッピングするだけで、高級感のあるデザートにアップグレードできます。



### Mint ミント

さわやかなミントグリーンで清涼感あふれるミントフレーバーは、夏のアイスラテの定番。特にソフトクリームやジェラートとの相性は抜群で、大手メーカーからも多くのミントアイスクリームが販売されています。



#### Recipe /



#### アイスチョコレートラテの作り方

1. 牛乳120mlをミルクポットに入れ50℃に温める。
2. 1にシェイブチョコレートを35g入れ、ミルクフォーマーで20秒混ぜる。
3. 2にクラッシュアイスを入れ、軽く混ぜ合わせれば出来上がり。

注意事項 ※性質上壊れやすいため、細かなサイズのものが入ります ※細かいものはドリンクやソースにご利用ください ※必ず20℃以下の冷暗所に保管してください



#### ホットチョコレートラテの作り方

1. 牛乳160mlをミルクポットに入れ70℃に温める。
2. 1にシェイブチョコレートを35g入れ、ミルクフォーマーで20秒混ぜ合わせれば出来上がり。

buscofoods

株式会社バスコフーズ  
tel.053-453-6211

〒432-8021 静岡県浜松市中区佐鳴台4-14-24  
Fax:053-454-8883 Mail:info@busco.co.jp

バスコフーズ Q

