



灼熱のインドでも溶けにくい?!

Kulfi クルフイ

夏季には40度を超える日もあるインド。そんな灼熱の地で生まれたアイスクリームがクルフイです。

Recipe

牛乳をじっくり煮詰めて作るため濃厚でクリーミーな味わいですが、意外にも後味がさっぱりしたクルフイ。カルダモンやサフランなどのスパイスも効いていて、風味豊かな一品です。

【主な材料】

牛乳 / 砂糖 / カルダモン / サフラン など

【作り方】鍋に牛乳、砂糖、カルダモン、サフランを入れて火にかけ、焦がさないようにかき混ぜながら煮詰めます。トロリとしたら、型に移し、冷凍庫で冷やし固めます。

【提供店】 P11参照(地図)

Balti

パースの主要ホテルからも至近で便利なロケーション。落ち着いた雰囲気の内には、目を引く大きな絵画が飾られている。



世界中から愛されている

Tiramisu ティラミス

数々のデザートを生み出すイタリア。中でもティラミスは代表格です。



ティラミスという名前には「私を元気にして!」という意味があります。材料に卵や生クリームなど栄養価の高いものを使っており、その名の通り食べると元気になるデザートでもあります。

Recipe

【主な材料】

エスプレッソコーヒー / サヴォイアルディ / 生クリーム / マスカルポーネチーズ など

【作り方】エスプレッソコーヒーを染み込ませたサヴォイアルディの上に生クリームとマスカルポーネチーズを混ぜたクリームを流し込んでいきます。その作業を数回繰り返した後、冷蔵庫で冷やし固め、仕上げにココアパウダーなどをふりかけます。

【提供店】 P11参照(地図)

CAFE BELLAVISTA

広々とした店内は、赤と白を基調とした配色になっている。デザートだけでなく本格イタリアン料理も堪能できる。

