

# 九鬼 黒ごまラテパウダー 300g [アレンジレシピ：ハロウィーン]

こころ、ひと粒一粒。  
九鬼産業株式会社

## ゴースト黒ごまシェイク



### 材料（1人分）

九鬼黒ごまラテパウダー…10g  
牛乳…100ml  
氷…5個  
ガムシロップ…お好み  
ホイップクリーム…適量  
チョコペン（ホワイト）…適量  
チョコペン（ブラック）…適量

- ①「黒ごまラテパウダー」、牛乳、氷をミキサーにかけグラスに注ぐ。
- ②1にホイップクリーム、チョコペンで作った目をトッピングする。

## かぼちゃと黒ごまのシェイク

- ①ミキサーにかぼちゃペースト〜ねりごま白まで入れ、攪拌する。
- ②ホイップクリームに「黒ごまラテパウダー」を加え混ぜる。
- ③1をグラスに入れ、牛乳、氷、「黒ごまラテパウダー」をミキサーにかけたものをグラスに注ぎ、2をトッピングする。



### 材料（1人分）

かぼちゃペースト（冷凍）…25g  
生クリーム…5ml  
砂糖…4g  
九鬼太白純正胡麻油…4g  
九鬼純ねりごま白…2g  
  
九鬼黒ごまラテパウダー…5g  
ホイップクリーム…50g

牛乳…100ml  
氷…5個  
九鬼黒ごまラテパウダー…10g  
ガムシロップ…お好み

## ブルーベリーシェイク 黒ごまホイップ



### 材料（1人分）

ホワイトチョコレート…25g  
九鬼黒ごまラテパウダー…4g  
バニラアイス…100g  
冷凍ブルーベリー…75g  
牛乳…100ml  
ホイップクリーム…50g  
九鬼黒ごまラテパウダー…5g

- ①ホワイトチョコレートを湯せんにかけ、「黒ごまラテパウダー」を加え混ぜる。グラスの内側にたらし冷やしておく。
- ②バニラアイス〜牛乳までの材料をミキサーにかける。
- ③ホイップクリームに「黒ごまラテパウダー」を加え混ぜる。
- ④2を1へ注ぎ、3をトッピングする。

## おばけカップケーキ

- ①カップケーキに使用する薄力粉の20〜25%を「黒ごまラテパウダー」に置きかえてカップケーキを作る。
- ②ホイップクリーム、チョコペンで作った目をトッピングする。

### 材料（6個分）

九鬼太白純正胡麻油…25g  
砂糖…50g  
塩…少々  
卵…1個  
薄力粉…60g  
ベーキングパウダー3g  
九鬼黒ごまラテパウダー…15g  
牛乳…30ml  
ホイップクリーム…適量  
チョコペン…適量



## かぼちゃクリームの黒ごまロールケーキ

### 材料（1本分）

卵…3個  
グラニュー糖…65g  
牛乳…30ml  
薄力粉…40g  
九鬼黒ごまラテパウダー…20g

ホイップクリーム…200g  
かぼちゃペースト（冷凍）…大さじ5



- ①約6%「黒ごまラテパウダー」を添加して、ロールケーキ生地を焼く。
- ②ホイップクリームにかぼちゃペーストを入れ混ぜ、1のにせて巻く。

## かぼちゃタルト

- ①約10%「黒ごまラテパウダー」を添加して、タルト生地を焼く。
- ②かぼちゃペースト〜ねりごま白までミキサーに入れ攪拌する。
- ③2を1に入れ、160℃40分で焼く。

### 材料（18cm型）

薄力粉…120g  
九鬼黒ごまラテパウダー…30g  
九鬼太白純正胡麻油…65g  
砂糖…35g  
卵黄…1個

かぼちゃペースト（冷凍）…150g  
生クリーム…30ml  
砂糖…25g  
九鬼太白純正胡麻油…10g  
九鬼純ねりごま白…大さじ1/2

