

# 【追加】ビーツ粉末の利用例

## ドレッシング

ビーツ粉末を配合することで色合いがきれいになって、華やかなピンク色のドレッシングに仕上がりました。



| 配合     |       |
|--------|-------|
| 塩      | 4g    |
| 砂糖     | 5g    |
| 酢      | 40ml  |
| サラダオイル | 120ml |
| コショウ   | 少々    |
| ビーツ粉末  | 4g    |

### ★コメント

ビーツの色味で鮮やかなドレッシングになります。  
サラダにかけて、綺麗な色合いを楽しめると思います。

## 【追加】ビーツ粉末の利用例

### ビーツシャーベット

牛乳にビーツ粉末を配合する事で、美味しそうなピンク色に仕上がります。



| 配合           |       |
|--------------|-------|
| 牛乳           | 200cc |
| 砂糖           | 50g   |
| <b>ビーツ粉末</b> | 3g    |
|              |       |

#### ★コメント

牛乳にビーツ粉末を加え、砂糖を加えて冷凍庫で2～3時間程度冷やすだけで、ビーツの風味を感じるおいしいシャーベットになりました。

# 【追加】ビーツ粉末の利用例

## ビーツアイスクリーム

アイスクリームにビーツ粉末を混ぜても、鮮やかな色味が失われることなく仕上がりました。



| 配合           | (%)  |
|--------------|------|
| 生乳           | 50   |
| クリーム         | 19.4 |
| 加藤練乳         | 12.5 |
| グラニュー糖       | 6    |
| 水あめ          | 4    |
| <b>ビーツ粉末</b> | 3    |
| 加糖卵黄         | 2    |
| 脱脂粉乳         | 1.6  |
| 安定剤（増粘多糖類）   | 0.2  |
| バニラ香料        | 0.1  |
| 食塩           | 0.03 |
| 水            | 1.17 |

### ★コメント

なめらかな味わいに、ビーツの色・風味が加わり、おいしく食べやすいアイスクリームになりました。