

【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
ビーツ粉末	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
ビーツ粉末	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。