



要冷凍

＼おやつの時間をもっと楽しく♪／

歯ぐきで
つぶせる

ソフトクレープ「白桃」「りんご」 アレンジレシピ♪



Recipe1 カスタード添え

材料

- ・「ソフトクレープ」白桃orりんご 1本
- ・カスタードクリーム 適量

作り方

1. 解凍した「ソフトクレープ」を2等分し、お皿に盛る。
2. 1の上にカスタードクリームを絞る。
※お好みでりんご、白桃のコンポートを添える。

簡単アレンジレシピで
ほっこりとするデザートタイムを



Recipe2 りんごキャラメル

りんごクリームとキャラメルソースの
組み合わせがぴったりです

材料

- ・「ソフトクレープ」りんご 1本
- ・キャラメルソース 適量
- ・ホイップクリーム 適量

作り方

1. 解凍した「ソフトクレープ」をお皿に盛る。
2. 1の上にホイップクリームを絞り、キャラメルソースをかける。
※お好みでシナモンをかけるのもおすすめです♪



Recipe3 パフェ

材料

- ・「ソフトクレープ」白桃orりんご 1本
- (★)
- お好みのジュレ 適量
- ヨーグルト 適量
- 白桃orりんごのコンポート 適量
- ・ホイップクリーム 適量

作り方

- 1.解凍した「ソフトクレープ」を斜めに2等分する。
- 2.(★)の材料をグラスに盛り付ける。
- 3.2の上に1とホイップクリームを盛り付ける。

夏のひんやりデザートに
ぴったりです♪



Recipe4 プリン風

材料

- ・「ソフトクレープ」白桃orりんご 1本
- ・カスタードクリーム 適量
- ・カラメルソース 適量

作り方

- 1.解凍した「ソフトクレープ」をお皿に盛る。
- 2.1の上にカスタードクリーム、カラメルソースをかける。

とろ〜りカスタードと
ほろ苦いカラメルソースで
至福のひと時を



- 内容量：26g
- 使用上の注意：解凍もしくは半解凍にてお召し上がり下さい。
解凍後は、再凍結をせずに、お早めにお召し上がり下さい。
解凍後の生地は軟らかいため、クレープを手で持って召し上がる際はご注意ください。
- 解凍方法：冷蔵庫（10℃以下）で2時間を目安にして下さい。
- 噛む力、飲み込む力には個人差がありますので、必要に応じて喫食時には介護者が付き添う等十分注意してお召し上がりください。

「ソフトクレープ」を使った
季節を感じるレシピを紹介中！

