

Es Ceria :

Bahan-Bahan :

200 gram melon, kerok dengan sendok
100 gram biji mutiara siap rebus
(pearls untuk bubble tea bisa didapatkan di supermarket)
1 bungkus agar-agar merah
1 buah kelapa muda
100 ml susu non fat
sirup merah menurut selera

Cara Mengolah :

1. Rebus biji mutiara sampai masak.
2. Kerok daging kelapa.
3. Buat agar-agar, setelah dingin dan mengeras, potong dadu.
4. Masukkan semua bahan ke dalam air kelapa, tambahkan sirup merah.
5. Sajikan dingin.

Coffee Sensasi Lain :

Bahan-Bahan :

2 cangkir Ice cream vanilla
1 ½ cangkir Susu coklat
½ cangkir Sirup Mocca
2 sdt Kopi bubuk instant
Es batu secukupnya
Bubuk kayu manis
Whipped cream

Cara Mengolah :

1. Campurkan susu coklat, ice cream, sirup, dan kopi bubuk ke dalam blender, aduk dengan kecepatan tinggi masukan es batu, lalu aduk lagi selama 1 menit.
2. Tuang kedalam gelas tinggi.
3. Hias bagian atas dengan whipped cream dan bubuk kayu manis.

Capucino Mousse :

Bahan-Bahan :

100 gr gula pasir
125 cc susu cair
125 cc kopi instan yang telah dilarutkan
150 gr milk cooking chocolate, lelehkan
200 cc whipping cream
40 gr gelatin putih, larutkan dengan air panas
60 cc air panas, untuk melarutkan gelatin
3 butir telur yang dipisah putih dan kuningnya

Cara Mengolah :

1. Kocok kuning telur dan gula dalam mangkuk hingga lembut. Tambahkan susu cair
2. Pindahkan ke panci kecil dan masak di atas api sedang hingga mendidih
3. Matikan api, diamkan sebentar hingga uap panasnya hilang.
4. Kemudian tambahkan kopi instan, cokelat masak, gelatin yang telah dilarutkan dengan air panas dan whipping cream, aduk hingga tercampur rata.
5. Kocok putih telur hingga kaku, kemudian masukkan ke dalam campuran susu, kopi dan cokelat, aduk perlahan hingga semua tercampur rata.
6. Tuangkan ke mangkuk atau gelas, dinginkan hingga kaku dan siap untuk dihidangkan.
7. Hias dengan cokelat serut

Es Krim Vanilla :

Bahan-Bahan :

- 24 ons manisan apel yang sudah didinginkan
- 1/2 sendok teh rum atau ekstrak almond.
- 1 liter es krim vanilla
- 3 sendok makan karamel

Cara Mengolah :

1. Campurkan manisan apel, karamel dan rum atau ekstrak almond.
2. Tempatkan es krim vanilla dalam gelas atau mangkuk.
3. Lapsi dengan campuran manisan apel yang telah dibuat.
4. Sundae siap disajikan

Jus Aneka Buah :

Bahan-Bahan :

- 500 gram semangka (buang bijinya lalu potong-potong)
- 300 gram pepaya(buang bijinya lalu potong-potong)
- 200 gram melon (bentuk bola-bola)
- es batu

Cara Mengolah :

1. Masukkan pepaya dan semangka dalam blender lalu haluskan dengan menambahkan es batu (kalau bisa esnya diserut dahulu sebelum dimasukkan ke dalam blender)
2. tempatkan dalam gelas saji, tambahkan melon kedalam gelas saji.

Honey Coklat :

Bahan-Bahan :

- 200 gr milk cooking chocolate, lelehkan
- 200 cc whipping cream
- 150 cc susu cair

3 kuning telur
100 gr gula pasir
1 putih telur
60 gr gelatin, larutkan dengan air panas
80 cc air panas, untuk melarutkan gelatin
100 cc madu

Cara Mengolah :

1. Kocok kuning telur dengan gula, tambahkan susu cair, masak di atas api sedang, sambil aduk-aduk. Biarkan mendidih, matikan api.
2. Masukkan gelatin yang telah dilarutkan dengan air panas, cokelat leleh, madu dan whipping cream. Aduk rata.
3. Kocok putih telur hingga kaku. Tuang ke dalam adonan madu, sambil aduk hingga semua bahan tercampur rata.
4. Tuang ke dalam gelas-gelas mousse. Masukkan lemari pendingin hingga kaku sampai siap dihidangkan.

Espresso Chill :

Bahan-Bahan :
3/4 gelas air dingin
2 sendok teh kopi instan
1 gelas es batu
2 sendok makan gula

Cara Mengolah :

1. Masukkan air dingin dan kopi ke dalam blender, tutup.
2. Blender sampai kopi larut.
3. Tambahkan es dan gula.
4. Blender lagi, sampai halus.
5. Sajikan segera.

Es Teh Stroberi :

Bahan-Bahan :
2 1/2 gelas air panas
2 bungkus teh celup
1/4 gelas manisan stroberi
2 buah jeruk lemon
Es Batu secukupnya
Gula Secukupnya

Cara Mengolah :

1. Sedu teh celup di dalam air panas.
2. Sambil menunggu peras 1 buah jeruk lemon.
3. Campurkan air perasan jeruk lemon, manisan stroberi dan gula secukupnya kedalam teh.

4. Dinginkan di dalam lemari es selama kurang lebih 2 jam.
5. Iris 1 buah jeruk lemon untuk digunakan sebagai hiasan.
6. Sajikan dengan es batu dan hias dengan irisan jeruk lemon.

Es Krim Kati :

Bahan-Bahan :

- 150 gram kelapa setengah tua
- 600 ml santan, dari 2 butir kelapa
- 200 gram gula pasir
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok teh vanili
- 10 gram jeli/gelatin
- 300 ml air panas

Cara Mengolah :

1. Buang kulit kelapa, parut memanjang, sisihkan.
2. Masak santan, gula, garam dan vanili sambil diaduk-aduk.
3. Setelah mendidih, masukkan kelapa parut, aduk, angkat.
4. Larutkan gelatin dalam air panas, lalu campurkan ke dalam adonan santan. Aduk rata dan dinginkan.
5. Masukkan ke dalam alat pembuat es krim, proses selama 15 menit.
6. Simpan dalam freezer.

Cara lain (Alternatif jika anda tidak memiliki alat pembuat es krim):

1. Tempatkan adonan dalam wadah
2. Masukkan ke dalam freezer.
3. Setelah adonan setengah keras, keluarkan dan haluskan dengan mikser.
4. Masukkan kembali ke dalam freezer.
5. Lakukan dua kali lagi agar es krim halus dan lembut.