

No.3

おすすめ定期便



中山シェフがお届けするクリスマス



白と赤のコントラストが美しい、Xmasカラーのスペシャルティ



Merry Christmas!

A



B



A しっとりとした紅茶のビスキュイに濃厚なレアチーズムースを流し、センターにベリーたっぷりのジュレを閉じ込めました。

B トヨ型の他、デコレーションケーキの仕上げも素敵です。

使用製品



アシスターフロマージュ
練り込みやすい柔らかさのなめらかなチーズクリームです。
6kg(1kg×6)段ボール



LRサワークリームR
フレッシュな酸味と芳醇な乳のkokが特長のサワークリーム。
6kg (1kg×6)段ボール
12kg(4kg×3)段ボール



味の油
クリアな風味で素材の味を引き出します。
7kgローヤル缶

Let's go  site!



※ご協賛・・・フレンチ・エフ・アンド・ビー・ジャパン株式会社

仕上げ

ナパージュ
金箔
フランボワーズ
チョコレート細工



ビスキュイフィナンシェ アールグレイ

グラニュー糖	960
アーモンドプードル	360
卵白	870
薄力粉	360
B.P.	15
● 咲味油	360
濃縮紅茶ペースト	90

ムースフロマージュ

● アシスターフロマージュ	1000
● LR サワークリーム R	1000
20% 加糖卵黄	250
殺菌卵	50
ハローデックス	600
乾燥卵白	3
グラニュー糖	100
ゼラチン	25
牛乳	150
生クリーム (35%)	1320

●印は月島食品グループの製品です。
Copyright©2021 TSUKISHIMA FOODS INDUSTRY CO.,LTD.All right reserved.