



No.7

おすすめ定期便

中山和大シェフの
こころ華やぐ！春レシピ



QMSを利用して・・・

中山シェフ直伝！個性が光る極上の春をお届け

・イースターバニー（冷蔵）

フロマージュムースと人参クリームでキャロットケーキを現代風にアレンジ。

・パウンドジャポネ～春の実り～（冷蔵・常温）

抹茶の風味豊かなケーキと苺のパートドフリユイ。ほんのり桜香る和の逸品です。

・檸檬日和（冷蔵・常温）

発酵種を使った芳醇な香りのレモンケーキ。型を変えて様々な魅せ方ができます。

QMSは**春アイテム**を華やかに演出します。

クランブルクラシック



サクッと口ほぐれがよく、香ばしさとコクのある
冷凍クランブルです。焼成してお使いください。



- ◎成形不要！仕込み時間を短縮
- ◎カンタンにおいしいメニューが実現



入れ目・荷姿 3kg(500g×6) 段ボール

製品動画はこちら

グラサージュ前のケーキ生地は
冷凍ストックできます。



イースターバニー

冷凍できます

食べてびっくりの人参クリーム！

フロマージュの爽やかさとクランブルの香ばしさがアクセント！

おすすめ製品

- ・クランブルクラシック
- ・咲味油
- ・ルミナスグランデ
- ・クーベルチュールオーレ

- ◎クランブルをユニークにアレンジ！人参畑に。
- ◎人参を入れたクリームはシェフ直伝のオリジナル！
- ◎冷凍可能で、ストックや朝の仕込みを効率的に。

パウンドジャポネ～春の実り～

▶パートドフリユイは、季節毎に素材を変えて
バリエーション豊かに展開できます。

底に敷いたクランブル、上部のダコワーズ生地多彩な食感に。
瑞々しくフレッシュな苺のパートドフリユイとマッチします。

*パネトーネ種を利用して常温でも・冷やしても
しっとりとした美味しさを保ちます。

檸檬ピールがごろっと贅沢に入った
ワンランク上のこだわり。▶

冷凍できます

おすすめ製品 クランブルクラシック

檸檬日和

冷凍できます

おすすめ製品 レーバルレモンキューブ

※パネトーネ種・・・オリエンタル酵母工業株式会社

情報満載の
QMSサイト
はこちら！



レシピの詳細はこちらからお問い合わせください。