



No.4

# おすすめ定期便

QMSで彩る Christmas

QMSを利用して・・・

## 充実したクリスマスアイテムをお手伝い

カンタンにプロクオリティを・・・

### ・華やかなXmasアントルメ

カスタードがポイント！ココと濃厚さ、クランブルの食感と香ばしさが魅力。

### ・Xmasムードを盛り上げる焼き菓子

生地ひとつで多彩なバリエーション。目にもおいしいかたちが色々。

もっとカンタンに“おいしいを”実現できます。

## クランブルクラシック

サクッと口ほぐれがよく、香ばしさとココ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



## CHEESE TERRINE

チーズテリーヌ



## クランブルクラシックで生ケーキから焼き菓子まで！

### we recommend!

LRサワークリームR  
 こだわりたまごのカスタード  
 ルミナスグランデ  
 クランブルクラシック



作り方はこちら

- ◎混ぜるだけでできるテリーヌ生地
- ◎湯煎焼きをしてもサクサクとした食感のクランブル
- ◎卵の代わりにカスタードを練り込むことで衛生的に管理 & 冷凍後もなめらか

point

### 活躍の場はいろいろ。

まるでオーナメント！  
クランブルを型に敷き詰めてチョコレートで装飾すればマンディアン風に。



## シート状のグルマンクッキー・アマンドで自由自在！日持ちする焼き菓子でアドベントを盛り上げる。



クッキーを型抜きして、ジンジャーパウダーをまよえばジンジャーマンに。



星形に型抜きしてチョコレートをまよえば星がきらめくツリーに。



型抜きした余り生地にスパイスとドライフルーツを混ぜればまるでシユトーレン風のクッキーに。



作り方はこちら

### グルマンクッキー・アマンド

ざっくり、ほろほろとした食感が特長の冷凍のシート状クッキー生地です。焼成してお使いください。

◎切って(丸めて)焼くだけで多彩な商品化ができる！

情報満載の  
QMSサイト  
はこちら！

レシピの詳細は弊社担当営業までお問い合わせください。

