



No.2

おすすめ定期便

カスタードを使って広がる
スイーツの世界をお届けします。

カスタードクリームをアングレースに展開!

アングレース作りのお手伝い。

こだわりたまごのカスタードで...

・ムースの冷凍耐性が向上します

保水力を維持してなめらかさを保ちます。

・安心してお使い頂けます

殺菌済みですので衛生的にお使い頂けます。

・作業の効率化が図れます

炊く時間を削減し、必要な時に必要な量を使えます。

もっとカンタンに“おいしいを”実現できます。



こだわりたまごのカスタード

“たまごのおいしさ”にこだわった、なめらかなカスタード。そのまま絞ったり、クリームと合わせたり、洋菓子の練り込みまで幅広くお使い頂けます。※チルド商品向け。

こだわり素材

「森のたまご」[®]、

「北海道十勝産牛乳」使用



用途 サンド、練り込み
荷姿 6kg(1kg×6) 段ボール
保存 要冷蔵(3~7℃)

「森のたまご」はイセ食品の株式会社の登録商標です。

ムース



ムースの冷凍耐性向上に。

材料

ホワイトチョコレート
こだわりたまごのカスタード
牛乳
生クリーム

◎炊く時間を削減 (殺菌工程を含む)

◎冷凍耐性の向上

生クリーム：牛乳 + カスタード + 副素材 = 1:1
参考配合ですのお好みで調整して頂けます。

フルーツアララコ



フルーツとも相性よくお使い頂けます。
焼成するため、殺菌工程を削減できます。

材料 (g)
こだわりたまごのカスタード ... 100
牛乳 ... 50
お好みのフルーツ ... 適量

アンゴアレスソース



なめらかで口どけが良いソースが作れます。
必要なタイミングですぐにお使い頂けます。

材料 (g)
こだわりたまごのカスタード ... 100
牛乳 ... 70

フランシパーヌに展開!



カスタードを入れることによってチルド下でもしっとりとした食感に仕上がります。

材料 (g)
クレーム・ダイヤモンド ... 100
こだわりたまごのカスタード ... 20



情報満載の
QMS サイト
はこちら!

