

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** トヨ型その他、デコレーションケーキの仕上げも素敵です。

## 使用製品



### LRサワークリームR

フレッシュな酸味と芳醇な乳の  
コク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



### 咲味油

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  
QMS site!



※ご協賛・・・フレンチF&Bジャパン株式会社

## 仕上げ

- クーベルホワイトペレット PU
- 転写シート (フレンチ F&B ジャパン株式会社)
- ナパージュ
- 金箔
- フランボワーズ
- チョコレート細工

## ジュレフリュイールージュ

水	425
グラニュー糖	574
冷凍フランボワーズブリゼ	1000
冷凍カシスホール	250
イチゴピューレ	1650
ゼラチン	50
コーンスターチ	200



## 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

クリームチーズ	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.