



2022.No.8

おすすめ定期便

中山和大シェフ
世界的パティシエの珠玉の逸品



QMSを利用して…

中山シェフ直伝！華やぐクリスマスセレクション

・ノエルルージュ（冷蔵）

鮮やかなレッドが魅力的。甘酸っぱい木苺と香り高いバニラのムースケーキ。

・ノエルピスターシュ（冷蔵）

ピスタチオの生地と木苺のジュレ、コクのあるバタークリームが6層にも。

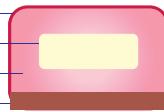
QMSはクリスマスを華やかに演出します。

ノエルルージュ



構成

- ・ナページュ
- ・ババロワバニーユ
- ・ムースフランボワーズ
- ・ショコラサンファリーヌ



おすすめ製品

- ・パティシエイド
- ・ショコラゼノア
- ・こだわりたまごのカスタード

パティシエイド



こだわりの品質はそのままに、卵の気泡を保護してケーキ生地の安定性を高めます。

・ボリューム維持や歩留まりが向上

・冷凍時の食感変化を抑制

入れ目・荷姿 4.8kg(400g×12)段ボール

詳細は[こちら](#)

淡いグリーンが映えるピスタチオの生地とコクのあるバタークリーム、みずみずしい木苺のジュレが織りなす多彩なおいしさ。

- ・繁忙期にお役立ち！おいしくて棚持ちする逸品。
バタークリームやジュレを使用し、冷蔵で1週間※ほど棚持ちします。
- ・カードルを使用することでロスを削減。
- ・冷凍可能で、ストックや朝の仕込みを効率的に。

※お客様の環境にて前後いたします。賞味期限を保証するものではありません。

構成

- ・チョコレート
- ・ムースリース
- ・コンボテフランボワーズ
- ・ピスキュピスターシュ

おすすめ製品

- ・咲味油
- ・こだわりたまごのカスタード
- ・クレム・オ・ヴァリエ

ノエルピスターシュ



【レシピをダウンロード！】より詳細な情報は[こちら](#)

