



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。

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

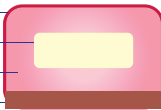
ノエルルージュ



冷凍できます

構成

- ・ナパージュ
- ・ババロワバニユ
- ・ムースフランボワーズ
- ・ショコラサンフアリーヌ



ベリーの華やかさが際立つ木苺のムースとバニラ風味のババロワ、口どけの良いショコラ生地が特別な味わいを演出。

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

◎液状のチョコレートを使用することで作業性が向上。ココアパウダーをふるう必要がなく計量が楽々、作業場も汚しません。

◎型を変えてバリエーション豊かに。

◎冷凍可能で、ストックや朝の仕込みを効率的に。

◎ナパージュやピューレを変えて、季節のアレンジが可能。

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
- ・ムースリーヌ
- ・コンボテフランボワーズ
- ・ビスキュイピスターシュ



ノエルピスターシュ



冷凍できます

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

【レシピをダウンロード！】より詳細な情報はこちら▶



Tsukishima
Foods Industry Co., Ltd.