



マドレーヌ発祥*の地コメルシーで作られる

Mini Madeleine

ミニマドレーヌ

from Commercy, FRANCE



フランス北東部、コメルシーで1905年創業のフランスの焼き菓子メーカー「サンミッシェル」が、良質の原材料を使い、独自のレシピで作上げた本格ミニマドレーヌです。

冷凍のままオーブンで軽く焼き上げるだけで、サクとした軽い口当たりの表面とやさしい甘さと香りが際立つしっとりソフトなマドレーヌを手軽にお楽しみいただけます。



長さ約7cm
実物大

MADE IN FRANCE
PREMIUM QUALITY

*マドレーヌ発祥については諸説ありますがフランス北東部コメルシーにまつわる説が多数あります。

Mini Madeleine

プレーン

1636531-SMCHL



バターと卵のやさしい甘さと質の高さが際立つ、シンプルかつリッチな配合のマドレーヌ。

Mini Madeleine

クレームプリュレ

1636532-SMCHL



生地に生クリームとバニラビーンズを混ぜ、焦がしブラウンシュガーを散りばめたマドレーヌ。

Mini Madeleine

チョコレート

1636533-SMCHL

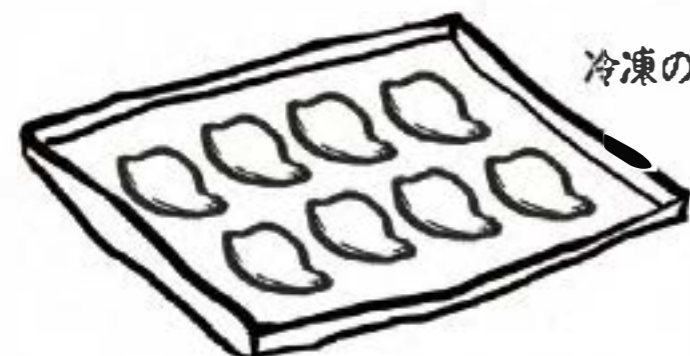


ココア生地に小さなダークチョコレートチップを混ぜて焼き上げた濃厚なマドレーヌ。



アレンジしやすい
ミニサイズ

お召し上がり方

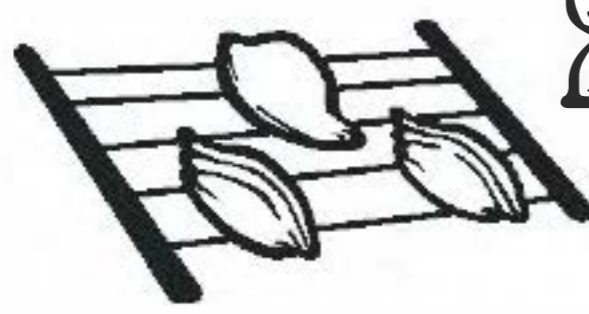


冷凍のまま

冷凍のままのマドレーヌを波型を下にして天板に並べます。



予熱した190°Cのオーブンで3分半～4分半焼成してください。
*機材の性質や環境により多少異なります。



Leave to Cool

焼成後は少し粗熱をとってからお召し上がりください。



・再冷凍はできません。 ・解凍後 / 焼成後の商品は賞味期限にかかわらず お早めにお召し上がりください。

規格 : 約18g / 個 (長さ約7cm) ・2.45kg (バルクパック 約130-140個入)
保存方法 : -18°C以下で保存してください。 原産国名 : フランス
賞味期間 : 24ヶ月 カートンサイズ : 400 × 290 × 150mm



トリプ・トレーディング株式会社

TOP TRADING CO. (FAREAST) LTD.

<https://toptrading.co.jp/>

●大阪 : 〒556-0021 大阪市浪速区幸町2丁目2-20 (清光ビル)
TEL : 06-6567-6722 (代) FAX : 06-6567-6615

●東京 : 〒101-0032 東京都千代田区岩本町3丁目3-6
(井門岩本町ビル)
TEL : 03-5821-1180 (代) FAX : 03-5821-1197

●札幌 : 〒063-0832 札幌市西区寒券12条14丁目1076-5
TEL : 011-669-7330 FAX : 011-669-7333

●福岡 : 〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目2-22
(第一ヒラノビル)
TEL : 092-432-2050 FAX : 092-432-2051