



- THE AUTHENTIC TASTE -

BAKED SWEETS

from France & U.K.

軽いリベイク or 解凍だけで本場の味が楽しめる
フランス・イギリスの焼き菓子





ミニマドレーヌ

トースター OR 解凍のみ



フランス製

詳細はこちら



ヨーロッパ産バター、フランス産の小麦粉、そして平飼卵を使用し、良質な素材とシンプルで伝統的なレシピにこだわったミニサイズのマドレーヌです。

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。



長さ
約 6-7cm

チョコレート | 1636533-SMCHL |



ココア生地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。

クレームブリュレ | 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。

3種共通規格:

冷凍・約18g/P(B)・2.45kg(約130-140P)

HOW TO SERVE

オーブントースター



冷凍のまま、上下をアルミホイルで覆い、1000Wのオーブントースターで約5分加熱してください。

自然解凍

室温(約20℃)で約20分解凍してください。

Mini Madeleines

バタースコーン

トースター OR 解凍のみ



イギリス製



Butter Scones

バターやバターミルク、コーンウォール地方の濃厚なP.D.O.クロテッドクリーム*を使用した、リッチな味わいが特徴のイギリス伝統の本格スコーンです。軽く焼き上げると小麦の香りが漂い、サクッと香ばしい表面の食感と、ミルクィでふんわり、しっとりとした上品な味わいをお楽しみいただけます。

*チーズにはクロテッドクリームは入っていません。

HOW TO SERVE

オーブントースター



冷凍のまま、上下をアルミホイルで覆い、1000Wのオーブントースターで約10~12分、または予め冷蔵庫で解凍し、同様に約4分加熱してください。

自然解凍

室温(約20℃)で約2時間解凍してください。

直径
約 5-6cm

詳細はこちら



| 1G36561-HWPAG |
プレーン



| 1G36562-HWPAG |
サルタナレーズン



| 1G36563-HWPAG |
チーズ

3種共通規格: 冷凍・約35-40g/P・プレーン&レーズン10P/PK(T)、チーズ8P/PK(T)・10PK



カヌレ

トースター OR 解凍のみ



フランス製



HOW TO SERVE

自然解凍

室温(約20℃)でミニカヌレは15分、60gは約40分解凍してください。

オーブントースター



上記の方法で解凍後、1000Wのオーブントースターで約2~3分、表面に気泡が少し出る程度に焼き、粗熱をとると香ばしく仕上がります。

高さ約 3cm



高さ
約 4.5cm



| 1636515-BONCO |

カヌレ ド ボルドー 冷凍・60g/P(B)・60P

詳細はこちら



Canelés

| 1636510-BONCO |
ミニカヌレ

冷凍・約16g/P(B)・150P

バターフィナンシェ

解凍のみ



フランス製

mademoiselle
DESSERTS

詳細はこちら

ヨーロッパ産バターを100%使用した、アーモンドが香ばしいしっとりとした食感のフィナンシェです。

長さ約 8.5cm



HOW TO SERVE

冷蔵庫解凍

冷蔵庫で約1~2時間解凍後、常温に15分ほど戻してください。

| 1636521-MDDSR |

ミニバターフィナンシェ

冷凍・10g/P(B)・84P

| 1636522-MDDSR |

バターフィナンシェ

冷凍・35g/P(B)・72P

Financiers

輸入元:



トリプ・トレーディング株式会社
TOP TRADING CO. (FAR EAST) LTD.
<https://toptrading.co.jp/>