

NOËL

cahier de gâteau 2012



pâtisserie
remplir

1 gâteau aux fraise



しっとりふわふわのスポンジ生地に、フレッシュな
国産いちごをサンド。
生クリームといちごのコンビネーションを
お楽しみください。

① いちごと生クリームのデコレーション

12cm 2,200円 15cm 3,400円

18cm 4,500円 21cm 5,900円



2 mousse chocolat



オーガニックチョコレートを使った
ショコラムースのケーキです。
大人からお子様まで召し上がれる
優しい味わいが魅力です。

② ムースショコラ

12cm **2,200円** 12cm **3,400円**

12cm **4,500円**



3

délice
aux
fruits



バニラ香るババロアに
旬のル・レクチェのコンポートと
いちごなどのベリー類を
ふんだんに盛り付けました。

③ デリス オ フリュイ

15cm 3,500円



soufflé
fromage 4



フランス・アルザス地方では定番の
ふわふわでしっとりしたチーズケーキ。
ドライアプリコ、プルーン、レーズンを入れて
焼き上げました。

4 スフレ フロマージュ

15cm 3,000円



mont blanc 5



今年は久々のモンブラン登場!

「いつものモンブランをクリスマスに!」との声にお応えしました。
和栗の香りと洋栗のコクをMIXしたマロンクリームを、
サクサクのメレンゲとたっぷりの生クリームに重ねました。
コーヒーはもちろん日本茶にも
良く合うモンブランです。

⑤モンブラン

12cm **2,300円**





ふんわり焼き上げたくるみスポンジに
コーヒーのシロップを軽く打ち、
コーヒー風味のバタークリームをサンドしました。
フレッシュバターでつくったバタークリームは、
少し常温にもどしてから召し上がっていただくと、
おどろくほどなめらかで美味です。

⑥ カフェ ノワ

18cm **3,300円**



7

bûche de Noël
fromage
fraise

「さっぱりした味のケーキなら」と言う人のためにつくりました。
ベースはKiriクリームチーズのムースです。
はつきりした酸味のレモンクリームとバルサミコを入れて、
甘ったるくならない様にしたいちごのジュレを入れました。
シャンパンなどにも良く合うケーキです。

⑦ ブッシュド ノエル
フロマージュ フレーズ

16×8cm 3,300円





8 bûche de Noël
banane
au chocolat

冬の寒い日に熱いコーヒーと合うお菓子と思って考えました。
しっかりと濃厚なチョコレートムースに、
なめらかな食感のクレームとバナナソテー、底には贅沢に
くるみのブラウニーを敷きました。
あせらずゆっくりと召し上がってください。

⑧ ブッシュド ノエル
バナーヌ オ ショコラ
16×8cm 3,300円

