

LA ROSE NOUVE

Gérard
Dubois

TM



Since 1991

Gérard Dubois
Boulangier - Pâtissier - Confiseur

ラ ローズ ノワール 総合カタログ

Hand Crafted Tart Shells

タルトシェル

生地にバターを使用した手作りタルトシェル。様々な形とサイズをラインナップしています。小さなタルトシェルにもシャープなエッジを出せるのは手作りならではの。すべてのタルトは内側をコーティングしてあるので、そのままフィリングを流して使用できます。リメイクも可能なので幅広いお菓子、料理にお使いいただけます。

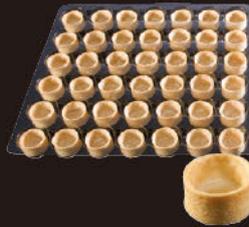
[賞味期限: 冷凍18ヶ月]

バニラ

Hand Crafted Tart Shells Round タルトシェル ラウンド(丸)



ミニタイプは、アペリティフから
プチフェールまで幅広くご利用いただけます



11101010
ラウンド(丸) ミニ
サイズ: φ33 H19mm
重量: 7-8g
入数: 210入(42×5)



11103110
ラウンド(丸) 中
サイズ: φ57 H16mm
重量: 12-13g
入数: 120入(20×6)



11104010
ラウンド(丸) 大
サイズ: φ81 H19mm
重量: 29-30g
入数: 45入(9×5)

日本市場
限定
サイズ

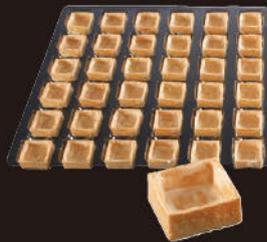
11105010
ラウンド(丸) φ70mm
サイズ: φ70 H19mm
重量: 21-22g
入数: 60入(12×5)



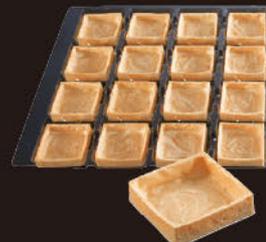
Hand Crafted Tart Shells Square タルトシェル スクエア(四角)



プチフェール、血盛デザート、プチガトーと
使い方に応じたチョイスが可能です



11111010
スクエア(四角) ミニ
サイズ: L33 W33 H15mm
重量: 7-8g
入数: 216入(36×6)



11112010
スクエア(四角) 小
サイズ: L56 W56 H15mm
重量: 14-16g
入数: 96入(16×6)



11114010
スクエア(四角) 大
サイズ: L71 W71 H18mm
重量: 29-30g
入数: 45入(9×5)

Hand Crafted Tart Shells Rectangle タルトシェル レクタングル(長方形)



均一なフォンサージュが難しいレクタングル。
モダンなシェイプのタルトが手軽に作れます



11116010
レクタングル(長方形) ミニ
サイズ: L53 W24 H16mm
重量: 9-10g
入数: 192入(32×6)



11118010
レクタングル(長方形) 中
サイズ: L95 W25 H14mm
重量: 13-14g
入数: 168入(21×8)



11119010
レクタングル(長方形) 大
サイズ: L100 W37 H18mm
重量: 25-26g
入数: 70入(14×5)

※プリスタートレイはPET樹脂製から環境にやさしい生分解性樹脂製に順次変更されます。

ラローズワールは定番の形以外にもさまざまなシェイプのタルトシェルをご用意しています。
手作りだからできるデザインがお客様にお喜びいただけます。

Hand Crafted Tart Shells 24cm Cake
タルトシェル ケーキ型 24cm



タルトを12等分したフォルムのタルトシェル。オリジナリティのあるプティガトータイプのタルトが作れます



11139010
ケーキ型 24cm
サイズ:L113 W59 H18mm
重量:25-26g
入数:60入(12×5)

Hand Crafted Tart Shells Savarin
タルトシェル サヴァラン



特殊な型を使って作るサヴァラン型のタルトシェル。スタイリッシュなプティガトーやデザートを作れます



11145010
サヴァラン ラウンド φ80mm
サイズ:φ80 H14mm
重量:24-25g
入数:54入(9×6)

Hand Crafted Tart Shells Eclair
タルトシェル エクレア



パリのエクレアサイズに合わせたタルトシェル。手でも食べやすいエクレア型のタルトがショーケースにきれいに並びます



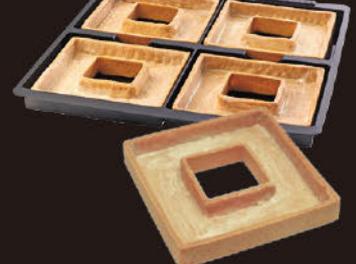
11150010
エクレア 12.5cm
サイズ:L125 W37 H15mm
重量:22-23g
入数:72入(12×6)



11148010
サヴァラン スクエア(四角) 中
サイズ:W68 D68 H14mm
重量:24-25g
入数:72入(12×6)



11146010
サヴァラン ラウンド φ150mm
サイズ:φ150 H22mm
重量:115-125g
入数:15入(3×5)



11149010
サヴァラン スクエア(四角) 大
サイズ:W132 D132 H22mm
重量:115-125g
入数:20入(4×5)

チョコレート

生地にココアパウダーを練りこんだチョコレートタルトです。リッチなカカオの風味を味わえます。
表面はダークチョコレートでコーティングしてありますが、リベイクも可能です。

Hand Crafted Tart Shells Round
タルトシェル ラウンド(丸)



11101020
ラウンド(丸) ミニ
サイズ:φ33 H19mm
重量:7-8g
入数:210入(42×5)



11105020
ラウンド(丸) φ70mm
サイズ:φ70 H19mm
重量:21-22g
入数:60入(12×5)

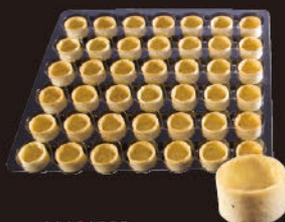
※ 製造上の理由により、商品のサイズ、重量には若干の誤差が生じる場合がございます。

DRY PRODUCT

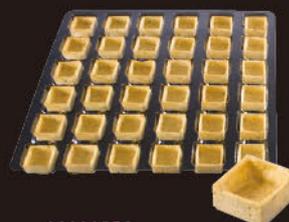
セイポリー

ローズマリー、オレガノ他計7種類のハーブとスパイスが練りこまれた、サレ系のタルトです。
表面は卵でコーティングされており、リベイクも可能です。キッシュ等、アミューズにお使いいただけます。

Hand Crafted Tart Shells Round
タルトシェル ラウンド(丸)



11101030
ラウンド(丸) ミニ
サイズ: φ33 H18mm
重量: 6-7g
入数: 210入(42×5)



11111030
スクエア(四角) ミニ
サイズ: L32 W32 H14mm
重量: 6-7g
入数: 216入(36×6)



Fruity Tart Shells フルーティタルトシェル

手作りタルトシェルに、レモンとイチゴのフレーバーを加えました。
フルーツ感をアピールしたプティフルやプティガトーをお作りいただけます。

[賞味期限: 冷凍18ヶ月]



タルトシェル レモン



11101050
ラウンド(丸) ミニ
サイズ: φ35 H17mm
重量: 5-6g
入数: 210入(42×5)



11103050
ラウンド(丸) 中
サイズ: φ55 H17mm
重量: 10-11g
入数: 100入(20×5)



11104050
ラウンド(丸) 大
サイズ: φ80 H17mm
重量: 23-24g
入数: 45入(9×5)

タルトシェル ストロベリー



11101060
ラウンド(丸) ミニ
サイズ: φ35 H17mm
重量: 5-6g
入数: 210入(42×5)



11103060
ラウンド(丸) 中
サイズ: φ55 H17mm
重量: 10-11g
入数: 100入(20×5)



11104060
ラウンド(丸) 大
サイズ: φ80 H17mm
重量: 23-24g
入数: 45入(9×5)

※プリスタートレイはPET樹脂製から環境にやさしい生分解性樹脂製に順次変更されます。



AOP French Butter

AOP フレンチバター

AOPとは

AOP(Appellation d' Origine Protégée) とは原産地呼称保護のことで、ある特定の地理的領域において、認められたノウハウに沿って生産・加工・調整された農産物および食品にのみ付与される欧州の認証です。(フランスのAOCと欧州で同等レベル)

[賞味期限:冷凍18ヶ月]

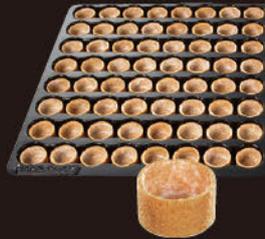
アーモンドタルトシェル

AOP French Butter Almond Tart Shells

AOPフレンチバター アーモンドタルトシェル



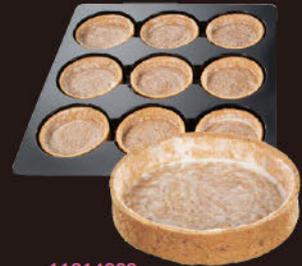
フランス産AOP/バターを使い、アーモンドパウダーも加えたリッチなタルトシェル



11211000
ラウンド(丸) ミニ
サイズ:φ30 H17mm
重量:4-5g
入数:192入(64×3)



11213000
ラウンド(丸) 中
サイズ:φ50 H17mm
重量:10-11g
入数:75入(25×3)



11214000
ラウンド(丸) 大
サイズ:φ80 H17mm
重量:25-26g
入数:27入(9×3)

スリムタルトシェル

AOP French Butter Slim Tart Shells

AOPフレンチバター スリムタルトシェル



フランス産AOP/バターを使い、高さを抑えたタルトシェル



11221010
ラウンド(丸) ミニ
サイズ:φ35 H10mm
重量:4-5g
入数:210入(42×5)



11223010
ラウンド(丸) 中
サイズ:φ55 H10mm
重量:8-9g
入数:100入(20×5)



11224010
ラウンド(丸) 大
サイズ:φ80 H10mm
重量:18-19g
入数:55入(11×5)

Graham Cracker Tart Shells

グラハムクラッカータルトシェル

生地にブラン(小麦の外皮)を練りこんだ、アメリカンタイプのチーズケーキなどに最適な生地で作りました。

通常のタルトよりもサクサクした食感をお楽しみいただけます。

[賞味期限:冷凍18ヶ月]

Graham Cracker Tart Shells

グラハムクラッカー タルトシェル



クランキーな食感のタルトシェル



11241000
ラウンド(丸) ミニ
サイズ:φ35 H17mm
重量:5-6g
入数:210入(42×5)



11243000
ラウンド(丸) 中
サイズ:φ55 H17mm
重量:10-11g
入数:100入(20×5)



11244000
ラウンド(丸) 大
サイズ:φ80 H17mm
重量:23-24g
入数:45入(9×5)

※ 製造上の理由により、商品のサイズ、重量には若干の誤差が生じる場合がございます。

Les Mille Feuilles Tartes

ミルフィーユタルトシェル

サクサクした食感が楽しめる、フィユタージュ生地のタルトシェル。
リメイクも可能で、料理からデザートまで幅広くお使いいただけます。

[賞味期限: 冷凍18ヶ月]

Arrangement
Image



11272100
ラウンド(丸) 小
サイズ: φ48 H19mm
重量: 6-7g
入数: 125入(25×5)



11273000
ラウンド(丸) 中
サイズ: φ70 H19mm
重量: 12-13g
入数: 60入(12×5)



11274000
ラウンド(丸) 大
サイズ: φ81 H19mm
重量: 16-18g
入数: 45入(9×5)



11275000
ラウンド(丸) 特大
サイズ: φ100 H25mm
重量: 28-30g
入数: 40入(8×5)

DRY PRODUCT



AOP Les Mille Feuilles Sheet

AOPミルフィーユシート

ミルフィーユシートにはフランスのAOPバターを丁寧に折り込みました。
さらにリッチな味わいをお楽しみいただけます。

[賞味期限: 冷凍12ヶ月]

Arrangement
Image



11282000
小 295×390mm
サイズ: L390 W295 H3mm
重量: 450g
入数: 10枚

11284000
大 590×390mm
サイズ: L590 W390 H3mm
重量: 850g
入数: 10枚

Les Recettes

タルトシェルを使ったレシピ

ちょっとしたアイデアでさまざまなバリエーションをお楽しみいただける、効率的なレシピです。

Vacance de Printemps

ヴァカンス・プランタン

▼タルトシェル サヴァランスクエア(四角)大 バニラ使用



Crème Pâtisseries Pistache

クレーム・パティシエール・ピスタッシュ

牛乳	300g
ピスタチオペースト	50g
卵黄	80g
卵白	12g
グラニュー糖	60g
コーンスターチ	25g

- 1 牛乳を鍋で温める。
- 2 卵黄・卵白にグラニュー糖をすり合せ、ピスタチオペーストも混ぜる。
- 3 コーンスターチを加えてすり合わせ、温めた牛乳を混ぜたら、鍋に戻し、炊き上げる。
- 4 急冷し、冷蔵庫で保存する。

Crème Mascarpone Vanille

クレーム・マスカルポーヌ・ヴァニлью

生クリーム35%	225g
マスカルポーネ	150g
グラニュー糖	20g
ヴァニラビーンズ	1本分

- 1 生クリームにその他の材料を加え、均一になるまで混ぜる。
- 2 冷蔵庫で一晩寝かせてから泡立てる。

Montage/Finition

組み立て・仕上げ

- 1 ピスタチオのクレーム・パティシエールをタルトシェルのふちまで絞り、表面を平らに整える。
- 2 泡立てたマスカルポーネのクリームをサントノレの口金で絞る。

Toscana

トスカーナ

▼ミルフィーユタルトシェル使用



Crème Ricotta

クレーム・リコッタ

リコッタチーズ	200g
生クリーム35%	40g
黒コショウ	10g程度

- 1 リコッタチーズに生クリームを加えて柔らかくする。
- 2 黒コショウで味を調える。

Finition

仕上げ

リコッタチーズ	40g
チェリートマト	40g
パルマ産生ハム	40g
バジル	10g

- 1 タルトシェルにクレーム・リコッタを絞る。
- 2 リコッタチーズをのせ、その上にカットした生ハムとトマトを飾る。
- 3 バジルを添えて仕上げる。

Elegant Cones

コーン

デザートにも、お料理にも対応できる小さくエレガントなコーンを3つのサイズでご用意。
内側はしっかりコーティングされ、ペーパーカップに入っています。

[賞味期限: 冷凍18ヶ月]

コーン

サイズ: φ32 H83mm
重量: 6g
入数: 83入



ミディアムサイズコーン

サイズ: φ30 H70mm
重量: 4g
入数: 72入(18×4)



ミニコーン

サイズ: φ25 H65mm
重量: 3g
入数: 140入(70×2)



★ ティスプレイ用のアクリル台もご用意しています。次頁をご覧ください。



DRY PRODUCT

コーン・ミニコーン



Vanilla
バニラ
コーン
11201010
ミニコーン
11202010



Chocolate
チョコレート
コーン
11201020
ミニコーン
11202020



Black Sesame
黒ゴマ
コーン
11201240
ミニコーン
11202240



Tomato
トマト
コーン
11201230



Black
竹炭
コーン
11201250



Strawberry
ストロベリー
ミニコーン
11202060



Italian Paste
イタリアン
ペースト
ミニコーン
11202270

ミディアムサイズコーン

ミディアムコーンはサレ系に特化しています。小規模なパーティなどにお使いください。



Onion
オニオン
11201710



Seaweed
シーウード
11201720



Chilli Red Bell Pepper
赤パプリカ
11201730



Cheese
チーズ
11201740



Beetroot
ビートルート
11201750



Basil
バジル
11201760

Display Concept Cones コーンスタンド

コーンのディスプレイ用アクリル台も多彩にご用意(全コーンサイズ共用)。
パーティの規模に合わせてお選びいただけます。

※アクリル製品にはアルコール除菌スプレーのご使用をお控えください。

A-1

11390100

サイズ:L220 W50 H105mm

穴 数:4穴

入 数:4台入



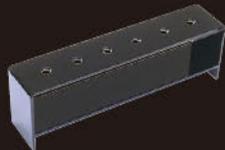
A-2

11390200

サイズ:L330 W70 H105mm

穴 数:6穴

入 数:3台入



A-3

11390300

サイズ:L285 W330 H75mm

穴 数:48穴

入 数:2台入



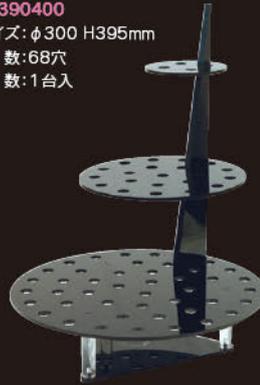
C

11390400

サイズ:φ300 H395mm

穴 数:68穴

入 数:1台入



D

11390520

サイズ:φ410 H575mm

穴 数:99穴

入 数:1台入



F

11390600

サイズ:L430 W200 H120mm

穴 数:36穴

入 数:1台入



G

11390700

サイズ:L300 W340 H85mm

穴 数:64穴

入 数:1台入



H-S2

11390800

サイズ:φ30 H30mm

穴 数:1穴

入 数:30個入



S

11392100

サイズ:L820 H1040mm

穴 数:26穴

入 数:1台入

材 質:鉄製(ブラック)

Hand Crafted Basket バスケット

ハンドメイドのワッフルバスケットを2サイズでご用意。
内側はしっかりコーティングされ、ペーパーカップに入っています。

[賞味期限:冷凍18ヶ月]



バスケット

サイズ:φ40 H25mm

重 量:4g

入 数:120入(30×4)



ミニバスケット

サイズ:φ36 H20mm

重 量:3g

入 数:294入(42×7)



バスケット
実寸

ミニ
バスケット
実寸

Hand Crafted Basket

バスケット



一口サイズのバスケットは、デザートや
アペリティフに、シンプルな仕上げで
手軽に提供できます



Vanilla バニラ

バスケット

11203010

ミニバスケット

11204010



Chocolate チョコレート

バスケット

11203020

ミニバスケット

11204020



Orange オレンジ

バスケット

11203070



Black Sesame 黒ゴマ

バスケット

11203240



Beetroot ビートルート

バスケット

11203290

※ 製造上の理由により、商品のサイズ、重量には若干の誤差が生じる場合がございます。

Hand Crafted Macarons

マカロン

伝統的な製法で作るマカロンに、パート・ド・フリユイとクリームをサンドしました。レギュラーサイズ、ミニサイズの2種類があります。表面にはハンドペイントで模様を入れ、オリジナルな仕上げになっています。

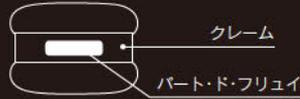
[賞味期限: 冷凍18ヶ月]

レギュラーサイズ

サイズ: φ40mm
重量: 15-17g
入数: 72入(9×8)



実物大



マカロンは未開封のまま冷蔵庫に移して8時間*解凍してください。

ミニサイズ

サイズ: φ28mm
重量: 6-7g
入数: 90入(9×10)



実物大



9個ずつ
解凍可能。
品質保護にも、
ディスプレイにも
最適なパッケージ!

Macarons

マカロン クリームとパート・ド・フリユイが同じ風味のシングルフレーバー



Vanilla
バニラ

マカロン
11301010

ミニマカロン
11301410



Chocolate
チョコレート

マカロン
11301020

ミニマカロン
11301420



Orange
オレンジ

マカロン
11301030

ミニマカロン
11301430



Earl Grey
アールグレイ

マカロン
11301040

ミニマカロン
11301440



Lemon
レモン

マカロン
11301060

ミニマカロン
11301460



Passion Fruit
パッションフルーツ

マカロン
11301070

ミニマカロン
11301470



Raspberry
ラズベリー

マカロン
11301080

ミニマカロン
11301480



Salted Caramel
塩キャラメル

マカロン
11301090

ミニマカロン
11301490

Display Concept Macarons

マカロンスタンド

マカロンのディスプレイ用アクリル台もご用意しております。パーティの規模に合わせてお選びいただけます。

※アクリル製品にはアルコール除菌スプレーのご使用をお控えください。



マカロン用

AX

11392600

サイズ:L335 W60 H105mm

穴 数:9穴

入 数:5台入



マカロン用

BE

11392700

サイズ:L130 W145 H350mm

穴 数:7穴

入 数:4台入

マカロン用

AX-S

11393100

サイズ:L335 W46 H105mm

穴 数:9穴

入 数:5台入



Double Flavored Macarons

Wマカロン クレームとパート・ド・フロイの味が異なるダブルフレーバー



Lemon & Raspberry

レモン&ラズベリー

マカロン
11302020

ミニマカロン
11302420



Vanilla & Cherry

バニラ&チェリー

マカロン
11302040

ミニマカロン
11302440



Chocolate & Banana

チョコレート&バナナ

マカロン
11302050

ミニマカロン
11302450



Cinammon & Green Apple

シナモン&グリーンアップル

マカロン
11302060

ミニマカロン
11302460



Mango & Coconut

マンゴ&ココナツ

マカロン
11302070

ミニマカロン
11302470



Hazelnuts & Caramel

ヘーゼルナッツ&キャラメル

マカロン
11302080

ミニマカロン
11302480



Orange & Chocolate

オレンジ&チョコレート

マカロン
11302090

ミニマカロン
11302490

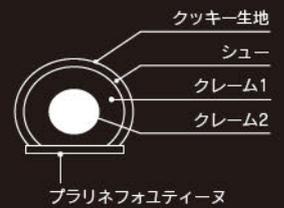
*解凍時間は目安です。 ※ 製造上の理由により、商品のサイズ、重量には若干の誤差が生じる場合がございます。

Les Petits Choux Croquants

プチシュークロカン

クッキー生地を乗せて焼き上げたプチシューにクリームを2層に絞りました。
底にはブラリネフォウティースの層を敷いて、サクサクした食感も楽しめます。
冷蔵庫で4時間*解凍するだけでお召し上がりいただけます。

[賞味期限: 冷凍15ヶ月]



Double Raspberry
11323110
ダブルラズベリー



Double Chocolate
11323120
ダブルチョコレート



サイズ: φ40 H30mm
重量: 17-18g
入数: 60入 (6×10)



Cassis & Vanilla
11323130
カシス&バニラ



Nutty Caramel & Vanilla
11323140
ナッティーキャラメル&バニラ



Mango & Passion Fruit
11323150
マンゴ&パッションフルーツ

FROZEN PRODUCT

Les Carolines Hand Crafted

ミニエクレア

素材にこだわり、ひとつずつ手作業で作ったミニエクレア。
有名フランス人パティシエとのコラボレーションによって作られました。

[賞味期限: 冷凍15ヶ月]



サイズ: L60 W25 H25mm
重量: 13-15g
入数: 72入 (6×12)

冷蔵庫で8時間*解凍後、開封してください。解凍の際、グラツサージュが
下を向くように冷蔵庫に入ると、表面の結露を防げます。



Vanilla
11303010
バニラ



Chocolate
11303020
チョコレート



実物大



Lemon
11303060
レモン



Raspberry
11303080
ラズベリー



Salted caramel
11303090
塩キャラメル

Les Tartes Passion

タルトパッション

チョコレートでコーティングしたタルト生地を使ってプティフォルを作りました。

解凍後もサクサク感がしっかりと残ります。

冷蔵庫で4時間*解凍するだけでお召し上がりいただけます。

[賞味期限: 冷凍15ヶ月]



入数: 72入 (6×12)



Caramel Almond
11321010
キャラメルアーモンド
サイズ: φ37 H16mm
重量: 12-13g



Lemon
11321020
レモン
サイズ: φ37 H12mm
重量: 12-14g



Pear Chocolate
11321030
ペアチョコレート
サイズ: φ37 H16mm
重量: 10-12g



Apple Vanilla
11321040
アップルバナナ
サイズ: φ37 H22mm
重量: 17-19g



Chocolate Praline
11321050
チョコレートブラリネ
サイズ: φ37 H20mm
重量: 12-14g



Apricot Almond
11321060
アブリコットアーモンド
サイズ: φ37 H22mm
重量: 13-15g

Petit Cheese Cake

プチチーズケーキ

ジェラール・デュボワのスペシャルティをミニサイズで作りました。底に敷いた生地の食感と

4種類のチーズケーキのフレーバーをお楽しみいただけます。

冷蔵庫で12時間*解凍するだけでお召し上がりいただけます。

[賞味期限: 冷凍15ヶ月]



サイズ: φ35 H20mm
重量: 17-18g
入数: 60入 (6×10)



New York
11329010
ニューヨーク

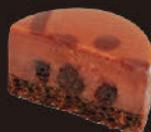


Marble
11329020
マーブル

Arrangement Image



Caramel
11329030
キャラメル



Chocolate
11329050
チョコレート



*解凍時間は目安です。 ※ 製造上の理由により、商品のサイズ、重量には若干の誤差が生じる場合がございます。

Artisan Bread

アルティザンブレッドロール

フランス産の小麦粉を100%使用し、手作業で分割・成形した焼成冷凍のブティパンです。
常温で45分～1時間*ほど解凍し、220～240℃のオーブンで蒸気を入れて、
1分*ほど温め直すと美味しく召し上がれます。

[賞味期限:冷凍12ヶ月]



Mini baguette

11401010

ミニバゲット

重量:37g

入数:50入



Brioche cube

11403010

ブリオッシュキューブ

重量:20g

入数:65入



Oat cube

11403020

オートキューブ

重量:29g

入数:65入



Mini bûche

11405010

ミニブッシュ

重量:35g

入数:50入



Mini bûche seigle

11405020

ミニブッシュ・セーグル

重量:36g

入数:50入



LA ROSE NOIRE

Company Profile
and History

LA ROSE NOIRE について

ラローズ ノワールは1991年スイス人パティシエ ジェラルド・デュボワが香港に開いたブーランジュリー・パティスリーです。現在はフィリピン・クラーク市に新たに設立した工場より世界40カ国以上に製品を輸出しています。

クラーク工場ではISOやHACCPなど多くの国際衛生基準をクリアしながら、スタッフが手作りにこだわった製品作りを行っています。小麦粉、フルーツピューレ、バターをフランスから自社で直輸入するなど材料にもこだわり、手作りだからこそ可能なラインナップを生み出し続けています。そのクオリティから、効率化と品質向上を求める多くのシェフたちにご愛用いただいています。またすべての製品がHALALに対応していることも、世界中で使われる理由のひとつです。

ジェラルドを中心としたラローズ ノワールの開発チームは、時に有名フランス人パティシエも参加し、世界からのご要望を聞きながら、皆様にとって付加価値の高い製品を常に生み出しています。2018年からはフィリピン・ダバオ産カカオ豆のみを使用したカカオ分69%のクーベルチュールを使ったチョコレート製品の製造を開始しました。

製品へのこだわりだけではなく、カカオ農家とのフェアトレードや、2015年に設立したラローズ ノワール基金での若者に向けた製菓製パン学校の設定など、フィリピン現地への貢献も多く行っています。

また世界の環境保護にも注力し、工場のソーラーパネル化に加え、ラローズ ノワール製品のプラスチックトレイを従来のPET樹脂製から環境にやさしい生分解性樹脂製に順次変更していきます。



※商品の規格、パッケージなどはメーカーの都合により予告無く変更される場合があります。