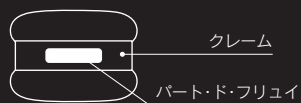


# Les Macarons Assortiments

## マカロンアソート



伝統的な製法で作るマカロンにパートドフリユイをサンドしました。3種のアソートでお届けします。

※マカロンは未開封のまま冷蔵庫で8時間解凍してください。



Vanilla  
バニラ



Chocolate  
チョコレート



Earl Grey  
アールグレイ

### 選べる2種類のパッケージ



11301320  
6個入アソート  
30トレイ/ctn

11301330  
9個入アソート  
12トレイ/ctn

サイズ: φ40mm  
重量: 15-17g

賞味期限: 冷凍18 か月

※全て手作業で作っているため、商品のサイズ、重量には若干の差が生じる場合がございます。  
※商品の規格、パッケージはメーカーの都合により予告なく変更される場合があります。

**N&F** 日仏商事株式会社  
**nichifutsu** SHOJI CO., LTD.  
www.nichifutsu.co.jp

本社：〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7  
東京事業所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27  
福岡営業所：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目14-23  
札幌営業所：〒060-0003 札幌市中央区北三条西1-1-1 9階

TEL 078-265-5988  
TEL 03-5778-2481  
TEL 092-474-2262  
TEL 011-261-1003

2024.02



ラローズノワール

C & C カタログ

Catalogue C&C

LA ROSE NOUVEAU  
Gérard Dubois  
TM

# Hand Crafted Tart Shells

## タルトシェル



プチフルールからプチガトーまで、サイズは全部で3種類。そのまま使っても、オーブンで焼いても、様々なレシピに対応します。その上、タルトシェルの内側は特殊なチョコレートでコーティングされているため、フィリングを流しても生地 of 食感を保つことができます。

※必ず常温に解凍してから開封してください。



11107120  
ラウンド(丸) ミニ

サイズ: φ33 H19mm  
重量: 7-8g  
入数: 42入



11107320  
ラウンド(丸) 中

サイズ: φ57 H16mm  
重量: 12-13g  
入数: 20入



11107520  
ラウンド(丸) φ70mm

サイズ: φ70 H19mm  
重量: 21-22g  
入数: 12入

賞味期限: 冷凍18 か月 | カートン入数: 10 トレイ/ctn

※全て手作業で作っているため、商品のサイズ、重量には若干の差が生じる場合がございます。  
※商品の規格、パッケージはメーカーの都合により予告なく変更される場合があります。

# Les Mille Feuilles Tartes

## ミルフィーユタルトシェル



ザクザ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。



11279100  
ラウンド(丸) 小

サイズ: φ48 H19mm  
重量: 6-7g  
入数: 25入



11279300  
ラウンド(丸) 大

サイズ: φ81 H19mm  
重量: 16-18g  
入数: 9入

賞味期限: 冷凍18 か月 | カートン入数: 10 トレイ/ctn

## Simple Recipes

おすすめの簡単キッシュ。お好みの具材でお試してください。

### かほちやのキッシュ

[ミルフィーユタルトシェル ラウンド(丸)大 9個分]

かほちや	200g
ベーコン	100g
クリームチーズ	50g
全卵	100g
生クリーム35%	100g
グリュイエールチーズ	50g
塩・こしょう	適量

- かほちやは1cm角にカットし、ラップをかけて電子レンジで4分くらい温める。
- ベーコンとクリームチーズは5mm角にカットし、①と合わせてミルフィーユタルトシェルに均等に散らす。
- 全卵と生クリームを混ぜ、塩・こしょうを加えて、②に流し、表面にすりおろしたグリュイエールチーズを散らす。
- 200℃のオーブンで25~30分焼成する。

