

焼き菓子 collection



アーモンドチョコ
シナモン風味のココア生地、アーモンドスライスを加えて焼きました。



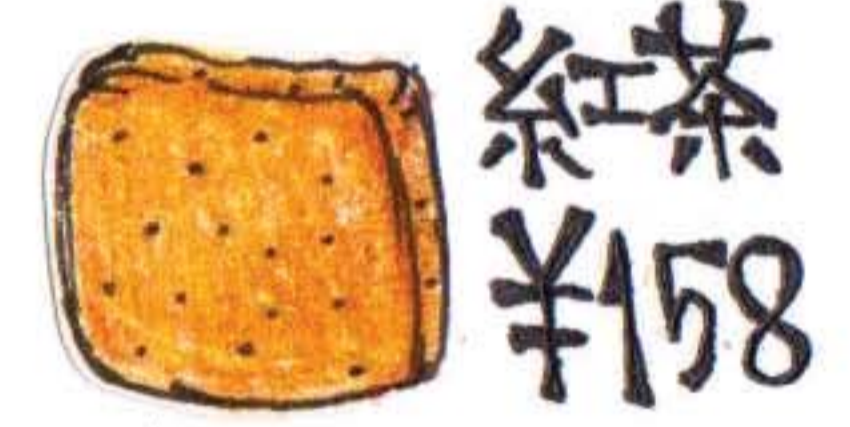
チョコチップ
ココア生地、チョコセク、くるみなどのチップをたっぷり練り込みました。



チーズ
エダムチーズを練り込んだ、甘いチーズクッキーです。



ロッシェ
ココアチップをふんだんに使ったメレンゲ菓子です。



紅茶
アールグレイを粉末にして練り込んだ上品な甘さのクッキーです。



カナン
かりとした食感とともに、すっと口の中に溶けていくキャラメル味のメレンゲ。



生チョコせんべい
普通のクッキーと違い、ねちりとした食感がくせになるクッキーです。



草莓のロッシェ
メレンゲに乾燥苺を入れた、軽ーいお菓子です。



白ごま
香ばしい白ごまが香るクッキーです。



ブルーベリーロッシェ
メレンゲに乾燥ブルーベリーを入れた、軽ーいお菓子です。



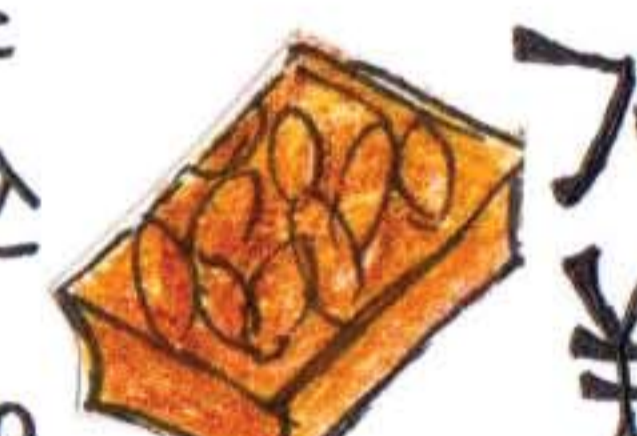
ハゼイル
チョコレート生地、杏仁、ハゼイルチップを混ぜ込みました。



ラズベリーロッシェ
メレンゲに乾燥ラズベリーを入れた、軽ーいお菓子です。



カカオ
甘いバター生地、石臼したカカオを練り込んだ、甘いクッキーです。



フロランタン
サクシ生地の上、アーモンドのキャラメリゼが香ばしいお菓子です。



マカダミア
チョコレート生地、杏仁、マカダミアチップを混ぜ込みました。



レゼット
サクサククッキー生地の上、松の実、アーモンド、ピスタチオが入ったヌガーをのせました。



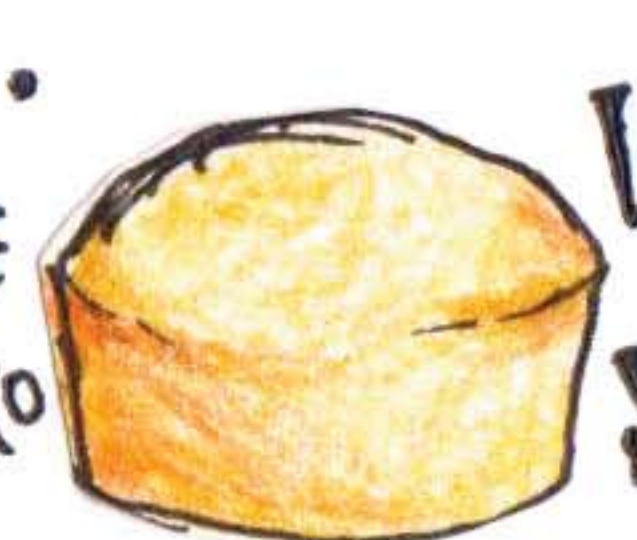
ダブル
バター味のシンプルなプレーンクッキーです。



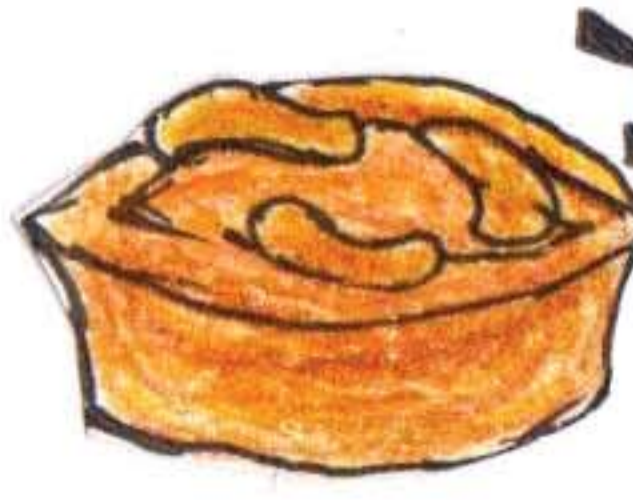
チップクッキー
メレンゲ生地、アーモンド、ピスタチオ、ハゼイルを合わせて、サクサクに焼き上げました。



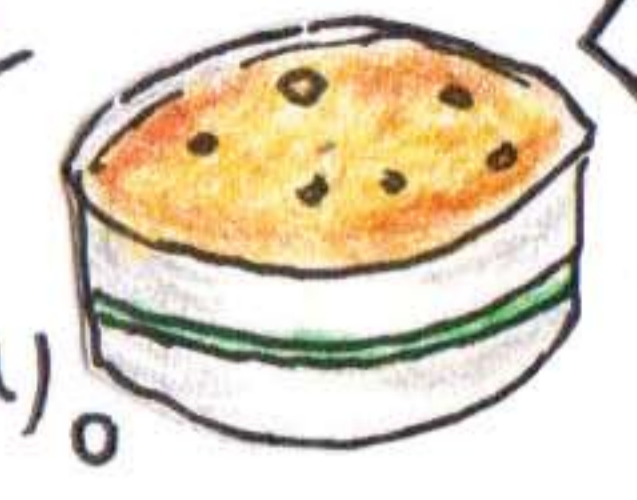
ナッツ
アーモンド、ハゼイル、マカダミア、ピスタチオ、アーモンド、カシューナッツをたっぷりのせました。



レモンのパウンド
卵とアーモンドパウダーをたっぷり使用した生地、レモンピールを混ぜました。



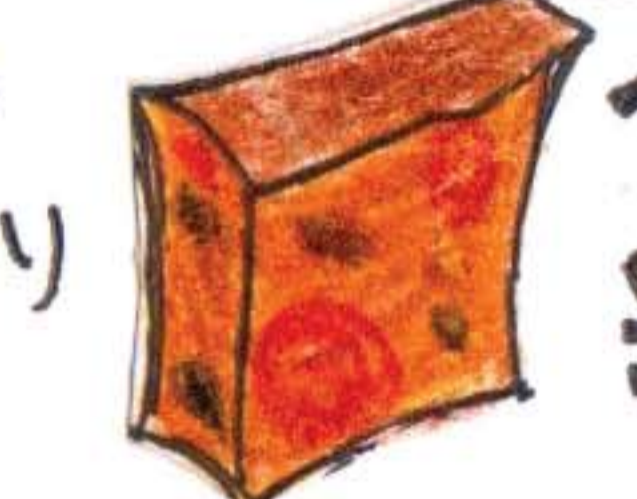
エガザキ
しがり焼いた、シュクレ生地とくるみのキャラメルがけの相性(まったり)。



くるみのマドレーヌ
くるみと、たっぷりのバターでしっとりとした食感が鬼力です。



フルーツ
サクサクのフルーツ生地、フルーツ入りのアーモンドクリームをのせました。



フルーツケーキ
ラム酒漬のドライフルーツとくるみを練り込んだ、香り高いケーキです。



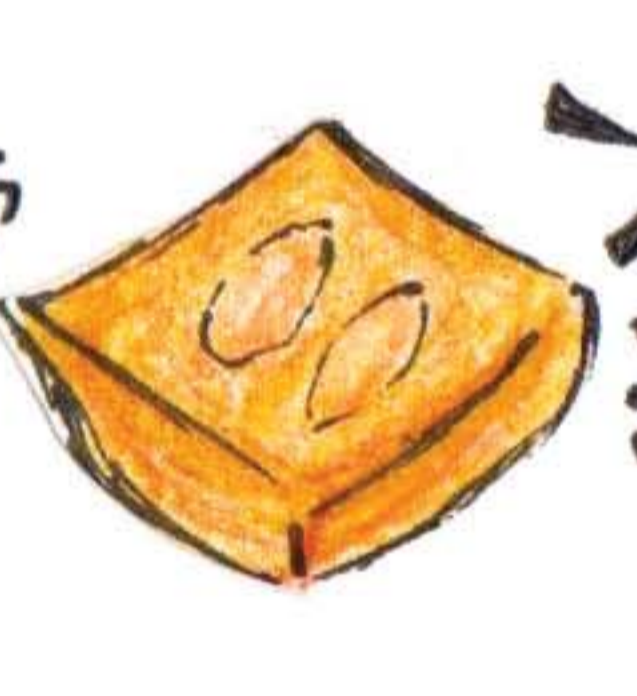
ピカン
モチモチの上、アーモンドクリーム、ピーカンナッツ、ヌガーをからめて焼き上げました。



マドレーヌ
厳選した素材を生かして、ふんわりとした口あたりに焼き上げました。



リング焼
ミラクルシュガーを飾った、リング型の軽いマドレーヌです。



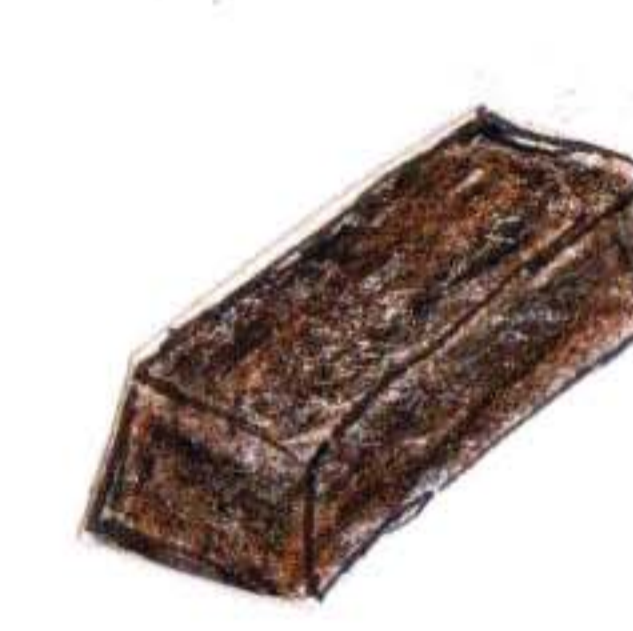
フワマン
たっぷりのアーモンドパウダーとマーガリンを使用したお菓子です。



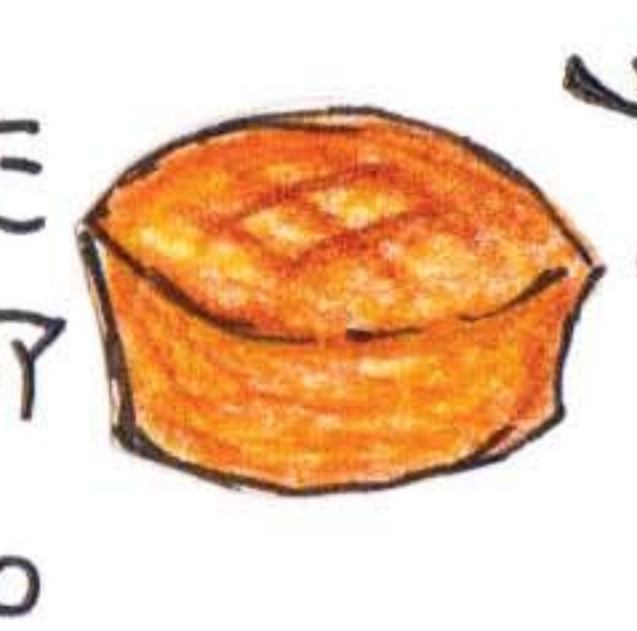
オレンジ
オレンジの花から抽出した貴重な蜜を使って、香り豊かに仕上げました。



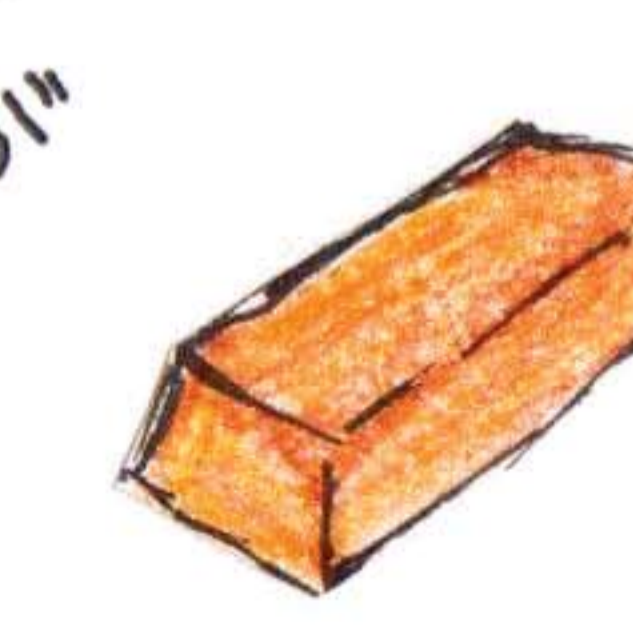
いちじくのクッキー
焦がしバターが香ばしいしっとりとした生地、プチプチした食感のいちじくが味の決め手!!



チョコクッキー
焦がしバターの交いた生地、ブラックココアを混ぜ込みました。



ガレット
小麦粉を少なめにする事で、さくさくクリーミーな食感に仕上げました。



クッキー
焦がしバターの交いたリッチな味わいのお菓子です。



クッキー
白ごまをのせて、香ばしくキャラメリゼしたサクサククッキーです。

※商品は予告なく変更する場合がございます。ご了承ください。

Patisserie Shop