

ベーカリー通信 つうしん がつ しんしょうひん すべ しょうひん こむぎ たまごだいず にゅうせいひん しょう  
 ≪12月の新商品≫※全ての商品に小麦・卵・大豆・乳製品を使用しています。



コーヒーチョコチップパイ  
 ¥150 コーヒー風味のサクサクしたパイ生地でビターチョコチップ入りのコーヒーフィリングを巻いて焼き上げ、仕上げにホイップクリームをトッピングしました。



ショコラとシナモンのデニッシュ  
 ¥150 ココア入りのサクサクデニッシュ生地にシナモンチョコ風味のケーキ生地とチョコチップをサンドして仕上げました。



イチゴスティックデニッシュ  
 ¥120 カスタード風味クリームとイチゴジャムをデニッシュ生地で巻いて焼き上げました。



トマトとチーズのデニッシュ  
 ¥130 バジルチップを練り込んだデニッシュ生地にバジル風味のチーズフィリングとトマトフィリングを絞って焼き上げました。



ビーフシチューパン  
 ¥150 赤ワイン使用のビーフシチューフィリングをふんわり生地  
 で包んで焼き上げました。

今年も数量限定でシュトーレンを販売します

# シュトーレン - Stollen -

ドライフルーツとローストアーモンドを練り込んだドイツの伝統的なクリスマス菓子です。クリスマスイブまでの約4週間のアドベント期間中に、毎日薄くスライスして食べる習慣があります。

1本 1000円 (税込)  
 1/2本 500円 (税込)

じゅちゆうさぎょうつうしん  
受注作業通信

こんげつ がんば さぎょう いただ  
今月も頑張って作業させて頂きました。

