



森永デザートケーキ

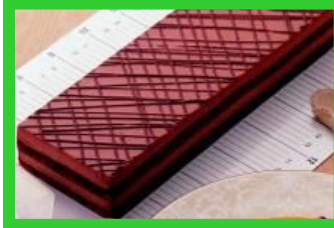
Sheet Cake



112209
Sブラウニーシート
12入(6本×2合)
ベルギー産チョコレートを入れて焼き上げたトッピング用チョコレートケーキです。



112205
Sガトー・クラシックシヨコラ
12入(6本×2合)
ビターチョコレートを使って焼き上げました。甘さを抑えたほろ苦い味わいのケーキです。



112210
Sチョコレート
12入(6本×2合)
チョコレートムースとココアスポンジを重ね、ガナッシュのパイピングで仕上げました。



112215
Sキャラメル
12入(6本×2合)
ココアスポンジを敷き、くるみをアクセントに入れたほろ苦いキャラメル味のムースです。



112213
Sティラミス
12入(6本×2合)
コーヒーリキュールのきいたモカスポンジにチーズムース、ビターなココアを重ねました。



112217
Sリモーネのシャルロット
12入(6本×2合)
チョコボ入りのレモンムースとを、スポンジとシャルロットビスキーでサンドしました。



112208
S焼きチーズケーキ
12入(6本×2合)
オリジナルチーズクリームを湯煎焼きして、しっかりした食感に焼き上げました。



112214
Sカマンベール
12入(6本×2合)
風味豊かなカマンベールチーズのムースをスポンジに乗せたレアチーズケーキです。



112220
Sゴマと豆乳のケーキ
12入(6本×2合)
黒ゴマを使ったダグワーズ生地、白ゴマ入りクリームと豆乳クリームを重ねました。



112216
Sアマンド・メープル
12入(6本×2合)
アーモンドプードル入りのしっとりした生地からメープルシロップの甘い香りが広がります。



112211
Sいちごのケーキ
12入(6本×2合)
ソフトなスポンジで、ホイップクリームと果肉入り苺ソースをサンドしました。



112212
Sブルーベリーヨーグルト
12入(6本×2合)
さわやかなヨーグルト味のムースに、果肉入りのブルーベリーゼリーを流しました。



112183
S杏とラズベリーのケーキ
12入(6本×2合)
杏とラズベリーを乗せたココナツパウダー入りの生地を風味豊かに焼き上げました。



112222
S紫いものケーキ
12入(6本×2合)
あや紫ペーストを使った紫いもクリームを絞り、焼き羊風味のクリームをサンドしました。



112223
Sモンブラン
12入(6本×2合)
スポンジに、マロンムースを乗せて、甘栗を使ったマロンクリームを絞りました。



112206
S抹茶ケーキ
12入(6本×2合)
ふわとした抹茶ムースに、北海道産の大納言小豆を使ったかのこ豆を入れました。



112207
Sテ・ペール
12入(6本×2合)
宇治茶とホワイトチョコレートを練り込んだ抹茶生地をしっかりと焼き上げました。



112221
Sアップル・ココナツ
12入(6本×2合)
りんごブレザーを乗せたココナツパウダー入りの生地を風味豊かに焼き上げました。



112219
Sシブースト
12入(6本×2合)
カスタードムースにシブーストムースを重ね表面は卵黄を塗りバーナーで焼きました。



112218
Sマンゴームース
12入(6本×2合)
インド産マンゴーのピューレを使ったムースにタイ産のマンゴーシラップ漬をちりばめました。



112204
S木の実のピタルト
12入(6本×2合)
パイ生地にスポンジとアーモンドクリームを乗せ、ピスタチオ、クルミ、アーモンドをトッピング。



112201
Sさつま芋のピタルト
12入(6本×2合)
パイ生地にスポンジとアーモンドクリームを乗せ、なると金時の甘露煮をトッピングしました。



112202
S洋梨のピタルト
12入(6本×2合)
パイ生地にスポンジとアーモンドクリームを乗せ、洋梨シラップ漬をトッピングしました。



プレミアム商品

プレミアム商品

～ワインに合うチーズケーキ～



112224
Sブルーチーズのチーズケーキ
12入(6本×2合)
ゴルゴンゾーラとレアチーズの風味、食べ合わせが絶妙なワインに合うチーズケーキです。



112225
Sカマンベールのチーズケーキ
12入(6本×2合)
濃厚なカマンベールの風味と、ザクザク生地の食感が絶妙なワインに合うチーズケーキです。