

MARRON FAIR

マロンのおすすめ商品



よくばり素材のマロンソース

- ✓ ごろっと存在感がある天津甘栗がたっぷり
- ✓ ラムの香りで高級感のある味わい



クリーミー熊本和栗IR

- ✓ 熊本県産和栗を使用
- ✓ 素材本来の上品な味わい
- ✓ モンブラン絞りにおすすめ



マロンショコラフレンチトースト

- ・フレンチトースト …4切れ
- ・**クリーミー熊本和栗IR** …40g
- ・チャームジュレ フランボワーズ …5g
- ・ホイップ …10g
- ・チョコアイス …適量
- ・**よくばり素材のマロンソース** …20g

- ①フレンチトーストを4切れ皿に盛る。
- ②**クリーミー熊本和栗IR**を40gモンブラン絞りをする。
- ③フランボワーズホイップ(※)を15gトッピングする。
- ④18番ディッシャーでチョコアイスをトッピングする。
- ⑤**よくばり素材のマロンソース**を20gトッピングする。

(※)フランボワーズホイップ

チャームジュレ フランボワーズ:ホイップ=1:2で混合する。



ラム&マロンカフェラテ

- ・**よくばり素材のマロンソース** …30g+5g(トッピング)
- ・ラムシロップ …12g
- ・カフェラテ …130g
- ・ホイップ …10g

- ①カップに**よくばり素材のマロンソース**を30g入れる。
- ②ラムシロップを12g加える。
- ③②のカップにエスプレッソを抽出する。
- ④スプーンで混ぜる。
- ⑤④のカップにミルクフォームを注ぐ。
- ⑥ホイップクリームをトッピングする。
- ⑦**よくばり素材のマロンソース**をトッピングする。



アイスタルト ショコラモンブラン

- ・タルト生地 …1個
- ・ホイップ …6g
- ・チャームジュレ フランボワーズ …10g
- ・チョコアイス …適量
- ・クリーミー熊本和栗IR …50g
- ・渋皮栗 …1個

- ①タルトにホイップを6g平らに絞る。
- ②中心にチャームジュレ フランボワーズを10g絞る。
- ③チョコアイスを18番ディッシャーで盛る。
- ④クリーミー熊本和栗IRをモンブラン口金で50g絞る。
- ⑤渋皮栗をトッピングする。



マロンデザートの 「味」「見た目」にアクセントを!



チャームジュレ フランボワーズ

- ✓ フランボワーズピューレーを使用した甘酸っぱい絞れるジュレ
- ✓ 華やかな色合いでデザートの差し色に



マロン好きのためのモンブランパンケーキ

- ・パンケーキ …2枚
- ・ホイップ …10g
- ・クリーミー熊本和栗IR …70g
- ・よくばり素材のマロンソース …50g
- ・さつまいもチップス …2枚

- ①パンケーキの上にホイップを山になるように10g絞る。
- ②クリーミー熊本和栗IRをモンブラン口金で70g絞る。
- ③皿によくばり素材のマロンソースを50gかける。
- ④さつまいもチップスをトッピングする。

その他
マロンアイテム



イタリアマロンクリーム



渋皮入りマロンクリーム



モンブラン50C



ころころ甘栗あん50C