冬のおすすめ商品

たっぷり果実シリーズ /







(荷姿500g×6pc アルミスタンディングパウチ 冷蔵180日)

たっぷり果実のふじりんごソース

国産ふじりんごの果肉を55%使用

たっぷり果実のストロベリーソース

ストロベリーの果肉を80%使用

たっぷり果実のミックスベリーソース

いちご・ブルーベリー・クランベリーの果肉を合わせて60%使用

ドルチェカフェシリーズ







ドルチェカフェカスタード

(荷姿500g×6pc 剣先ピロー包装 冷蔵120日) そのまま使える便利な卵のコクを生かした本格カスタード

ドルチェカフェ宇治抹茶・加賀棒ほうじ茶クリーム

(荷姿300g×12pc ピロー包装 冷蔵120日)

抹茶・ほうじ茶の上品な旨みを感じられる味わい深いクリーム



クリスマススイーツ



かわいいスイーツを 独り占め♡



Xmasスムージー

緑×赤のクリスマスカラーのスムージーです。 持ち歩けるパフェのような、贅沢感のあるメニューです。

- ・たっぷり果実のストロベリーソース···20g☆
- ·牛乳…50g☆
- · 氷…50a☆
- ・ホワイトチョコソース…20g☆
- ・ホワイトチョコ…5a☆
- ・いちご ・ピスタチオホイップ
- ・アラザン大 ・星型シュガー

(ミキサーに☆印のものを全て加えスムージーを作る。)

クリスマスショートケーキ

クリスマス気分をお手軽に味わえるテイクアウトに おすすめのショートケーキです。 果肉入りのフルーツソースを加えることで、 スポンジがしっとりし、美味しさもアップします。

- ・たっぷり果実のストロベリーソース
- ・スポンジ
- ・ホイップ
- ・いちご ・アラザン大
- ・セルフィーユ ・粉糖



TAKE OUT Food & Cale

ホワイトチョコのストロベリーラテ

ミルクフォームの上から、ストロベリーソースを垂らすと、 ソースのあとが残り、かわいいデコレーションができます。

- ・たっぷり果実のストロベリーソース···20a
- ・ホットミルク…100ml
- ・ホワイトチョコソース…20q
- ・ミルクフォーム
- ・フリーズドドライストロベリー
- ・ピスタチオ









メリークリスマス

*

和風スイーツ



、、、プチトリップ気分



苺とほうじ茶の和くれーぷ

ロどけなめらかなドルチェカフェ加賀棒ほうじ茶クリームが クレープ生地と良く合う、和風の組み合わせのクレープです。

- ・ドルチェカフェ加賀棒ほうじ茶クリーム
- ・クレープ生地 ・ホイップ
- ・バニラアイス ・白玉 ・きな粉

抹茶といちごのパフェカップ

お家でカフェ気分を味わえるパフェカップスイーツです。

- ・ドルチェカフェ宇治抹茶クリーム
- ・たっぷり果実のストロベリーソース
- ・スポンジ
- ・ホイップ ・いちご ・ミント



OUT 抹茶シフォンサンド& ほうじ茶シフォンサンド

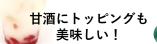
抹茶シフォンに、抹茶クリーム、ほうじ茶クリームを それぞれサンドしました。サクッと食べやすいスイーツです。

- ・ドルチェカフェ宇治抹茶クリーム
- ・ドルチェカフェ加賀棒ほうじ茶クリーム
- ・ホイップ+缶詰さくらんぼ(抹茶クリーム)
- ・ホイップ+こしあん+おいり(ほうじ茶クリーム)

たっぷり果実の甘酒ブラマンジェ

甘酒がほんのり香るブラマンジェに、果肉がたっぷり入ったフルーツソースをトッピングしました。 カラーバリエーションが豊富なカップデザートです。

- ・たっぷり果実シリーズ:ストロベリー、ふじりんご ミックスベリー、マンゴー、ドラゴンフルーツ
- · 甘酒… I 50ml
- · 牛乳… I 50ml
- ・生クリーム…IOOml
- ・ゼラチン…5g









あったかスイーツ





フォンダンショコラの ミックスベリーソース添え

濃厚フォンダンショコラが、甘酸っぱいミックスベリー ソースと相性ぴったりです。果肉入りが特徴のソースです。

- ・たっぷり果実のミックスベリーソース
- ・フォンダンショコラ
- ・いちご ・ホイップ ・セルフィーユ ・粉糖

アップルコブラ―

ほんのり温かいパイと冷たいバニラアイスがたまらない 美味しさの、簡単おしゃれなアメリカンスイーツです。

- ・たっぷり果実のふじりんごソース
- ・ドルチェカフェカスタード
- ・焼成済のパイ
- ・バニラアイス
- ・キャラメルソース
- ・シナモン、ピンクペッパー

・ミント









バナナとミックスベリーが相性抜群の、マシュマロの ふわふわもこもこ食感がやみつきになるホットスイーツです。

- ・たっぷり果実のミックスベリーソース
- ・スポンジ
- ・バナナ
- ・マシュマロ

(マシュマロをトッピング後、電子レンジで加温する。)



彩りフルーツグラタン

カスタードを絞って焼くだけのお手軽グラタンです。 とろっとしたカスタードクリームと焼いてジュワっとした フルーツが良く合います。

- ・ドルチェカフェカスタード
- ・砕いたジンジャークッキー
- ・お好みのフルーツ(いちご、キウイ、パイナップル等)
- ・カソナード(炙る用)

(オーブンで250W3分焼き、表面をバーナーで炙る。)

