



①キャラメル&りんごの生ドーナッツ

生キャラメルりんごクリーム



北海道産生クリームを使用したコク深い生キャラメルクリームにりんご果肉をプラス。煮詰めたようなほろ苦さとフルーティーさが調和した味わいです。

荷姿：1kg×6pc 賞味期限：67日



こだわりPOINT

とろけるドーナッツに、甘くほろ苦い**生キャラメル**と**りんご果肉**を合わせたクリームを加えました。ほんのりシナモンを効かせるのもおすすめです。

作り方

- 1.生キャラメルりんごクリーム20gと加糖ホイップ10gを混合する。
- 2.生ドーナッツに1を注入する。
- 3.シナモンをトッピングする。





②熊本和栗のティラミス生ドーナッツ



クリーミー熊本和栗 I R



熊本県産和栗のペーストを使用し、素材本来の上品な味わいを生かしたなめらかな食感の、和栗入りフィリングです。

荷姿：500g×6pc 賞味期限：67日



こだわりPOINT

上品な甘さの熊本県産和栗ペーストに、コク深いマスカーポネチーズを合わせた特製クリームがたっぷり。和栗の豊かな風味とココアのほろ苦さがマッチした味わいです。

作り方

1. クリーミー熊本和栗 I R 15gと北海道マスカルポーネクリーム C5g、加糖ホイップ10gを混合する。
2. 生ドーナッツに1を注入する。
3. 栗の甘露煮1/4個、ココアパウダー適量をトッピングする。





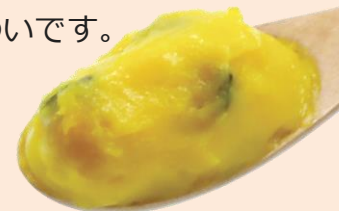
③北海道かぼちゃの生ドーナッツ

北海道かぼちゃクリーム



北海道産かぼちゃにこだわった
固形入りのなめらかなクリーム。
かぼちゃプリンをイメージした味わいです。

荷姿：1kg×6pc 賞味期限：67日



こだわりPOINT

北海道産かぼちゃの果肉がごろっと入った、食感も楽しい一品です。かぼちゃの優しい甘みが口いっぱい広がる、ほっこりするような贅沢スイーツドーナッツです。

作り方

- 1.北海道かぼちゃクリーム20gと加糖ホイップ10gを混合する。
- 2.生ドーナッツに1を注入する。
- 3.お好みでカルダモンをトッピングする。





④加賀棒ほうじ茶の生ドーナッツ

ドルチェカフェ加賀棒ほうじ茶クリームR



「加賀棒ほうじ茶」のパウダーを使用し、
特有の芳ばしさを引き出した味わい深いクリームです。

荷姿：300g×12pc

賞味期限：冷蔵(0～10℃保存)150日



こだわりPOINT

生ドーナッツに、口どけなめらかなほうじ茶クリームを
たっぷりと詰め込みました。石川県産加賀棒ほうじ茶の、
芳醇な香りとコク深い味わいをお楽しみいただけます。

作り方

- 1.ドルチェカフェ加賀棒ほうじ茶R 20gと
加糖ホイップ10gを混合する。
- 2.生ドーナッツに1を注入する。
- 3.お好みできな粉や柚子などの
和素材のトッピングもおすすめです。

