

2022 Christmas Cakes

香川栄養学園プランタン 2022 クリスマスケーキ

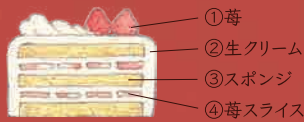


1

生クリーム
デコレーション

王道のデコレーションケーキ。ふわふわのスポンジでイチゴをサンドしました。

4号 ¥2,800
5号 ¥3,600
6号 ¥5,000



- ① 苺
- ② 生クリーム
- ③ スポンジ
- ④ 苺スライス

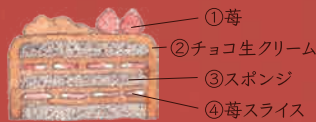


2

チョコ生クリーム
デコレーション

チョコレートクリームを使ったデコレーションケーキ。(ご予約のみ。当日販売無し)

4号 ¥3,000
5号 ¥3,800
6号 ¥5,200



- ① 苺
- ② チョコ生クリーム
- ③ スポンジ
- ④ 苺スライス

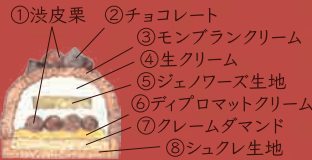


3

クリスマス
モンブランタルト

タルトの上にカスタードクリームと生クリームを絞り、マロンクリームで覆ったケーキです。

4号 (20台) ¥2,900



- ① 渋皮栗
- ② チョコレート
- ③ モンブランクリーム
- ④ 生クリーム
- ⑤ ジェノワーズ生地
- ⑥ ディプロマットクリーム
- ⑦ クリームダイヤモンド
- ⑧ シュクレ生地

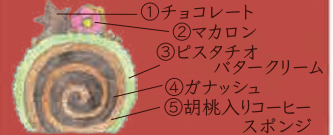


4

ノエルピスターシュ
カフェショコラ

胡桃入りコーヒースポンジにガナッシュを巻き込み、キルシュ香るピスタチオバタークリームでデコレーションしました。

15 cm (20台) ¥2,800



- ① チョコレート
- ② マカロン
- ③ ピスタチオバタークリーム
- ④ ガナッシュ
- ⑤ 胡桃入りコーヒースポンジ



5

テ オレンジ

マリアージュフレール社のマルコポーロ茶葉を使用したムースにオレンジのムースを合わせた香りも楽しめるケーキです。

4号 (20台) ¥3,000



- ① グラサージュキャラメル
- ② オレンジムース
- ③ ショコラブランムース
- ④ オレンジ風味のピスキュイショコラ
- ⑤ パートシュクレショコラ
- ⑥ ヘーゼルナッツキャラメリゼ
- ⑦ コンポートオレンジ

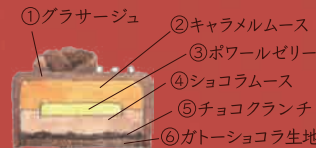


6

クリスマスショコラ

キャラメルムースと濃厚なショコラムースに果肉をたっぷり入れたポワールゼリーを合わせました。

4号 (20台) ¥3,200



- ① グラサージュ
- ② キャラメルムース
- ③ ポワールゼリー
- ④ ショコラムース
- ⑤ チョコ克蘭チ
- ⑥ ガトーショコラ生地

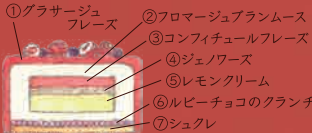


7

ノエルルージュ

フロマージュブランのムースに苺のコンフィチュールとレモンのクリームで酸味を効かせ、赤いグラサージュでクリスマス風に仕上げました。

4.5号 (20台) ¥3,300



- ① グラサージュフレース
- ② フロマージュブランムース
- ③ コンフィチュールフレース
- ④ ジェノワーズ
- ⑤ レモンクリーム
- ⑥ ルビーチョコの克蘭チ
- ⑦ シュクレ



シュトレン
シュトレン (チョコ)

クリスマスの伝統菓子。日々熟成して美味しくなります。薄くスライスしてお召上がり下さい。

*店頭販売期間：11/28~12/25

- シュトレン 1本 ¥2,400
1/2 ¥1,200
- シュトレン (チョコ) 1本 ¥2,300
1/2 ¥1,150

(全て税込金額になります。)

*予約受付期間 11月24日(木)~12月17日(土) 営業時間内。

*予約台数を満たし次第、期間に関わらず各自受付を終了致します。

*当日販売もさせていただきますが、数に限りがございます。ご予約をおすすめ致します。

*営業時間

平日 10:00~17:15
土(不定休)

10:00~16:00

*店頭、またはお電話でもご注文承ります。

tel: 03-3915-3802

プランタン
Le Printemps

〒170-8481 東京都豊島区駒込3丁目24-3
女子栄養大学・駒込キャンパス 4号館 1階
<https://www.eiyo.ac.jp/purantant/>