



ラローズノール

C & C カタログ

Catalogue C&C

LA ROSE NORE
Gérard
Dubois
RETM

Hand Crafted Tart Shells

タルトシェル

プチフルールからプチガトーまで、サイズは全部で3種類。そのまま使っても、オーブンで焼いても、様々なレシピに対応します。その上、タルトシェルの内側は特殊なチョコレートでコーティングされているため、フィリングを流しても生地のお食感を保つことができます。

※必ず常温に解凍してから開封してください。



11107120

ラウンド(丸) ミニ

サイズ: ϕ 33 H19mm

重量: 7-8g

入数: 42入



11107320

ラウンド(丸) 中

サイズ: ϕ 57 H16mm

重量: 12-13g

入数: 20入



11107520

ラウンド(丸) ϕ 70mm

サイズ: ϕ 70 H19mm

重量: 21-22g

入数: 12入

賞味期限: 冷凍18 か月 | カートン入数: 10 トレイ/ctn

※全て手作業で作っているため、商品のサイズ、重量には若干の差が生じる場合がございます。

※商品の規格、パッケージはメーカーの都合により予告なく変更される場合があります。



Les Milles Feuilles Tartes

ミルフィーユタルトシェル

ザクザクした食感が楽しめる、フィユタージュ生地
のタルトシェル。リメイクも可能で、料理からデザートま
で幅広くお使いいただけます。



11279100

ラウンド(丸) 小

サイズ: φ48 H19mm

重量: 6-7g

入数: 25入



11279300

ラウンド(丸) 大

サイズ: φ81 H19mm

重量: 16-18g

入数: 9入

賞味期限: 冷凍18 か月 | カートン入数: 10 トレイ/ctn

Simple Recipes

おすすめの簡単キッシュ。お好みの具材でお試してください。

かぼちゃのキッシュ

[ミルフィーユタルトシェル ラウンド(丸)大 9個分]

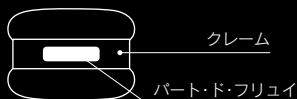
かぼちゃ	200g
ベーコン	100g
クリームチーズ	50g
全卵	100g
生クリーム35%	100g
グリュイエールチーズ	50g
塩・こしょう	適量

- かぼちゃは1cm角にカットし、ラップをかけて電子レンジで4分くらい温める。
- ベーコンとクリームチーズは5mm角にカットし、①と合わせてミルフィーユタルトシェルに均等に散らす。
- 全卵と生クリームを混ぜ、塩・こしょうを加えて、②に流し、表面にすりおろしたグリュイエールチーズを散らす。
- 200℃のオーブンで25~30分焼成する。



Les Macarons Assortiments

マカロンアソート



伝統的な製法で作るマカロンにパートドフリユイをサンドしました。3種のアソートでお届けします。

※マカロンは未開封のまま冷蔵庫で8時間解凍してください。



Vanilla
バニラ



Chocolate
チョコレート



Earl Grey
アールグレイ

選べる2種類のパッケージ



11301320
6個入アソート
30トレイ/ctn



11301330
9個入アソート
12トレイ/ctn

サイズ：φ40mm
重量：15-17g

賞味期限：冷凍18 か月

※全て手作業で作っているため、商品のサイズ、重量には若干の差が生じる場合がございます。
※商品の規格、パッケージはメーカーの都合により予告なく変更される場合があります。

N&F 日仏商事株式会社
nichifutsu SHOJI CO., LTD.
www.nichifutsu.co.jp

本社：〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7 TEL 078-265-5988
東京事業所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27 TEL 03-5778-2481
福岡営業所：〒812-0011 福岡市博多区博多駅前1丁目4-4 8F TEL 092-474-2262
札幌営業所：〒060-0003 札幌市中央区北三条西1丁目1-1 9F TEL 011-261-1003

2025.08