

# お菓子に新しいひと手間を 加えるために

ラローズ ノワールのすべての製品には、パティシエである創業者ジェラルド・デュボワのこだわりが詰まっています。厳選された材料を使い、伝統的な製法で作られる製品は、シェフの皆様が求めるクオリティを保ちながら日々の作業を効率化するために貢献します。

ラローズ  
ノワールの会社案内は  
こちらの動画から



## Hand Crafted Tart Shells

タルトシェル

[賞味期限: 冷凍18ヶ月]

ラローズ ノワールのタルトシェルに  
新しいサイズが加わりました!

11102010

タルトシェル  
ラウンド(丸)小 バニラ

サイズ: φ48 H19mm

重量: 11-12g

入数: 125入 (25×5)



New!

### ラローズ ノワール タルトシェルの特徴

#### Point 1 熟練した作業員による手仕事だから可能な配合

ラローズ ノワールのタルトシェルは型抜きや成型など、ほとんどの工程が手作業で作られます。職人による細やかな手仕事だからこそ、パティシエの皆様が求めるリッチな配合のパートシュクレを加工することができるのです。

#### Point 2 フランス産小麦のみ使用 素材へのこだわり

ラローズ ノワールのすべての製品には、自社で直輸入したフランス産小麦粉のみが使用されています。バターや卵など、その他材料も世界各地で創業者自ら厳選して取り寄せています。

#### Point 3 空焼き不要・リベイクも可能

ラローズ ノワールのタルトシェルは、解凍してすぐに使えるので非常に便利です。また、クリームダイヤモンドやフォンダンショコラなどを絞って焼成することも可能ですし、食感を更に強めたい場合は空焼きも可能です。

#### Point 4 内側をチョコレートでコーティング

焼成したタルトシェルには、バニラ生地にはホワイトチョコレートが、チョコレート生地には69%のダークチョコレートがコーティングされているので、フィリングによって食感が損なわれるのを防いでくれます。

#### Point 5 サステイナブルな取り組み

卵は平飼い卵のみ使用、包材には再生可能段ボールや生分解性トレイを使用するなど、ラローズ ノワールでは常に環境や地域への貢献を考えた活動を行っています。

# LA ROSE NOIR Gérard Dubois PÂTE

TM