



表面は
カリッと軽く

バターオイルの
香ばしい香り

Heat
&
Serve!



※写真は実寸です

クリスピーでソフトな マドレーヌ

マドレーヌ発祥の地、コメルシーの製菓工場で、
作られたマドレーヌです。

調理法は天板に並べて焼くだけ。

コーヒーのお供や、デザートのアイディアに。



良質の素材、素朴なレシピで愛される **焼菓子の老舗ブランド**

サン ミシェル ビスキュイ

ガレット、ビスケット、マドレーヌなどの焼き菓子の老舗、サン ミシェル ビスキュイ社は1905年にパティシエのジョセフ・グルリエによって設立されました。以降、グルリエ家による家族経営のまま現在に至っています。材料にこだわり、変わらないオリジナルレシピで、フランス国内で作られる同社のお菓子は世界中で愛されており、ゆるぎないブランドの地位を築いています。サン ミシェル ビスキュイ社のロゴであるニワトリは、素材の品質の良さ、田舎の素朴さ、そしてフランスそのものを象徴しています。

マドレーヌ クレームブリュレ



ほのかなバニラの風味に、バターオイルと生クリームの口当たりが良いマドレーヌ。

マドレーヌ プレーン



卵とバターオイルのバランスがちょうど良いコメルシーのオリジナルマドレーヌ。

マドレーヌ チョコレート



濃厚なチョコレート味のマドレーヌ。

簡単に素早く
提供できます

1.



マドレーヌ(冷凍)を天板に並べます。

2.



190度に温めたオープンに入れます。

3.



3分半～4分半焼成します。*

*ご使用のオープンの機種によって、焼成時間は異なります。

4. let cool

少し冷ましてから提供してください。*

*焼成後は、その日のうちに召し上がってください。

□ サイズ : L70×W45×H30mm □ 重量 : 18g □ 内容量 : 2.45kg / ctn □ 原産国 : フランス □ 賞味期限 : 18ヶ月
*サイズ、重量は若干の誤差がございます。

※ 商品の規格、包装形態につきましては、メーカーの都合により予告無く変更となる場合がございます。