

これはイメージ確認用の PDF データです

ご注意

以下の PDF データは、仕上がりイメージの確認用です。

軽量化のために解像度を落としております。

そのまま入稿された場合、「PIXTA」等の透かし文字がそのまま印刷されてしまいますため、データ入稿にはご利用いただけません。

正しい入稿方法については、オンラインデザインご利用ガイドをご確認ください。

<https://raksul.com/guide/design/online-design/submit-data/>



発酵生地にラム酒で香りづけしたドライフルーツを混ぜローマジパンを中に入れて焼き上げます
 焼き上がりに溶かしたバターをたっぷりしみ込ませ、粉糖をまぶします

20cm 2,500yen
 cut 900yen (8.5cm)

11月下旬からの販売予定

Stollen シュトレン (限定60台)

シュトレン・ガレットデロワ
 size 20cm cut 18cm 16cm 12cm

 個数

 受け取り 月 日 () am pm 時～

 お名前 様

 TEL

パティスリー パリ3区
 ☎086 959 4735 岡山市南区下中野1401-4

2023年1月3日からの販売で予定

Galette des rois ガレットデロワ

中にはフェーヴ(陶器の人形)が入っており切り分けた時にそれを引き当てた人にその1年幸運が続くとされています。
 フランス産発酵バターを折り込んだパイ生地スペイン産のアーモンドで作るアーモンドクリーム表面に模様入れて焼き上げたシンプルなお菓子



18cm 2,400yen
 16cm 2,000yen
 12cm 1,350yen

※1月中旬までの販売期間ですが無くなり次第終了させていただきます
 ※フェーヴ(陶器)の代わりにアーモンドが中に入っております。
 十分に注意してお召し上がりください。フェーヴ、王冠は別添えになります。

シュトレン・ガレットデロワ
 size 20cm cut 18cm 16cm 12cm

 個数

 受け取り 月 日 () am pm 時～

 お名前 様

 TEL

パティスリー パリ3区
 ☎086 959 4735 岡山市南区下中野1401-4