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/



アーモンドのビスキュイに苺シロップ、九州産生クリーム、岡山県産の苺使用。苺のシロップに苺のジュレ4号(12cm) 3,400円 5号(15cm) 4,500円6号(18cm) 5,600円 7号(21cm) 6,600円



ショコラのババロワ、バタームース、ビスキュイ、 クランブル、香りづけにキュラソーとハチミツ、16×8cm 4,500円 22×8cm 5,500円



ショコラのダクワーズ、ショコラとオレンジのバタームース、ショコラのクリーム、アーモンドのヌガー4号(12cm) 3,400円 5号(15cm) 4,500円6号(18cm) 5,600円 7号(21cm) 6,600円



ピスタチオのダクワーズ、オレンジとバニラの ババロワ、苺のジュレ、オレンジフラワーのクリーム 16×8cm 4,500円 22×8cm 5,500円



接のペーストに接のジュレ 4号(12cm) 3,400円 5号(15cm) 4,500円 6号(18cm) 5.600円 7号(21cm) 6.600円

F タルトマロン



タルト生地にラム酒を加えたアーモンドクリーム イタリア産栗を焼成し、和栗のクリームとクランブル 4号(12cm) 3,400円 5号(15cm) 4,500円 6号(18cm) 5,600円 7号(21cm) 6,600円