

2022 NEW

Stollen Frais シュトーレン・フレ

Φ12cm ¥3,900 | Φ15cm ¥5,300

特定原材料等：卵・小麦・乳・ゼラチン・オレンジ・りんご・大豆

シュトーレンを イメージした生ケーキ。

ドライフルーツたっぷりのスポンジがアクセント。スパイスだけどほどよくやさしいクリームやコクのあるムースは、シュトーレンの生ケーキのような、他にはないサントスシェフならではのクリスマスケーキです。



飾り：オレンジの砂糖漬け、
ドライアプリコット、レーズン
ホワイトチョコのナパージュ
杏仁風味の
ホワイトチョコレートムース
チャイクリーム
ドライフルーツ入りスポンジ



※写真はΦ15cmを使用しています。

2022 NEW

Tout Fraise トゥ・フレイズ

Φ12cm ¥3,900 | Φ15cm ¥5,300

特定原材料等：卵・小麦・乳・ゼラチン・りんご・大豆・アーモンド

すべて苺！苺づくしのケーキ。

華やかさとやや酸味を出すためにラズベリーや、マラデボワという高級苺のピューレも使用しています。食べごたえはありますが、重くないので食後のデザートとして、ごちそうの後にもおいしくお召し上がりいただけます。



苺のホイップクリーム
フランボワーズソース
苺のムース
苺のコンポート
アーモンドたっぷりスポンジ

※写真はΦ15cmを使用しています。