

Le Journal de Boule De Neige

ブル・ドゥ・ネージュの
お菓子ナ瓦版
2009年5月発行



Boule De Neige おすすめ 『季節を味わう逸品』

シェフおすすめ

バスク地方はフランス南西部～スペイン北東部にまたがった地域です。以前はフランスにもスイスにも属していない独立国家でした。現在はフランスの3地方、スペインの4県で構成されています。ガトーバスクは、ソフトタイプのクッキー生地にかスタードをはさんだシンプルな焼き菓子です。素材の豊穡さに支えられた力強い味わいを持つ地方菓子です

ガトーバスク

注文
No. ①

Gateau Basque

アニヨー・パスカル 直径15cm
¥1,500 → **¥1,000** (税込み)

スーシェフ高橋
おすすめ



注文
No. ② クリスタッド・トリアノン
Croustade trianon

前回に引き続き、今回もお菓子屋が作る惣菜「トレツール」を販売します。今回の商品は「クリスタッド・トリアノン」甘酸っぱいトマトのガルニチュール、ソテーしたマッシュルーム、コンテチーズの組み合わせです。表面にもたっぷりとチーズをふって、香ばしく焼き上げています。オーブンで温めてからお召し上がり下さい。自信を持ってお勧めいたします。



クリスタッド・トリアノン 直径18cm
¥3,500 → **¥3,000** 1ホール (税込み)
¥1,500 ハーフ (税込み)

スタッフ小野寺
おすすめ



注文
No. ③

杏のパウンドケーキ

春には淡いピンクや白い花を咲かせ、夏には甘酸っぱい実を付けて視覚と味覚で楽しませてくれる杏。今回はそんな杏をパウンドケーキにしてみました。しっとりとした生地の中に杏の甘酸っぱさが詰まっています。

是非この機会に旬の果物をお菓子で召し上がってはいかがでしょう？



杏のパウンドケーキ 長さ15cm
¥2,000 → **¥1,500** (税込み)

Nouvelles et colonne

～ニュース&コラム～

～しょうゆスイーツ～

しょうゆを使った甘い菓子「しょうゆスイーツ」が相次いで登場している。チョコレート、ロールケーキ、プリンなど。甘さの中にしょうゆ独特の風味が加わり、奥深い味わい。しょうゆの産地では、街おこしにも一役買っているようだ。特に私のお勧めがしょうゆアイスクリームで何故かキャラメルのような風味になる。熟成させたたまりに含まれるうまみ成分が、アイスにリッチな味にする。空前のスイーツ・ブームは未だ終息の気配はありません…今度はどんなスイーツが飛び出るか、私も毎日頭をひねってます。

シェフ 織笠



Mother's day

母の日 5月10日

母の日は、日頃お世話になっている母の苦勞をねぎらい、感謝の気持ちを表す日です。日本やアメリカでは、日にちを決めているのではなく曜日として、5月第2日曜日に定められ、祝われています。母の日は国によって、日にちが大きく異なります。母の日は20世紀初頭にアメリカで始まりました。1907年、ウェストバージニア州で教師をしていたアンナ・ジャービスが、自分の教会学校の教師であった亡き母親を覚えて、教会で記念会をもち白いカーネーションを贈ったのが始まりといわれています。1914年に、「母の日」はアメリカの祝日になり、5月の第2日曜日に定められました。日本では、昭和時代に皇后の誕生日である3月6日（地久節）に行われていましたが、1949年ごろからアメリカの例に倣って5月の第2日曜日に行われるようになりました。



お客様控え		お名前		ブル・ドゥ・ネージュ お菓子頒布会		お名前		当店控え	
注文 No. ① ガトーバスク ¥1,000		注文 No. ② クリスタッド・トリアノン 1ホール ¥3,000 (税込み) ハーフ ¥1,500 (税込み)		注文 No. ③ 杏のパウンドケーキ ¥1,500		合計金額		お電話番号	
個		個		個		お支払い		お支払い	
						お申し込み切 商品お渡し		注文 No. ① ガトーバスク ¥1,000	
						5/25 → 5/30		注文 No. ② クリスタッド・トリアノン 1ホール ¥3,000 (税込み) ハーフ ¥1,500 (税込み)	
								個	
								注文 No. ③ 杏のパウンドケーキ ¥1,500	
								個	

希望購入数をご記入のうえお申し込みください。お支払いはお渡しの際に商品とお引き換えになります。