

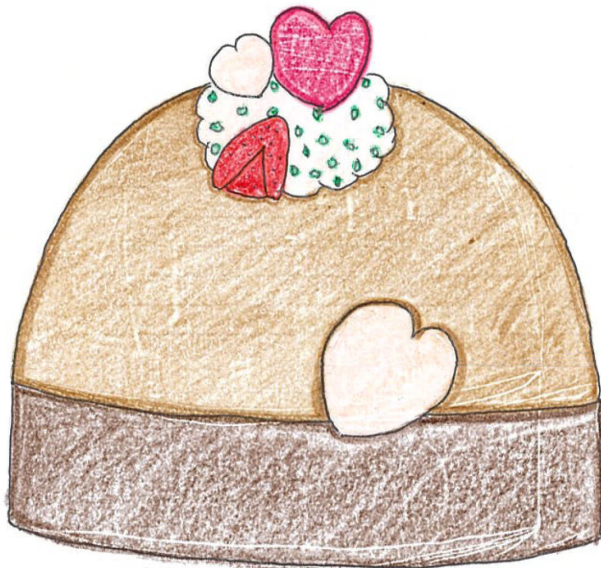
《ケーキ名》

Secret Love

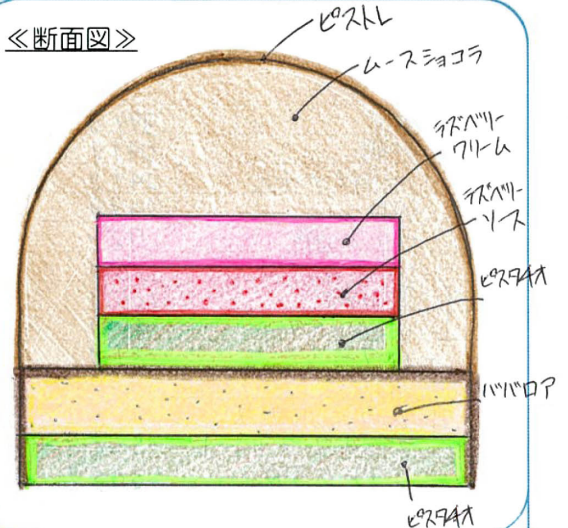
～ チョコレートムースと秘めた甘酸っぱいラズベリー～



《デザイン》



《断面図》



《アイテム説明》

ピスタチオの優しい味の生地に千葉市の牛乳を使ったミルク感あるババロアをのせた土台に、3層を包み込んだチョコレートムースです。
チョコレートムースの中には、ほじょい酸味のあるラズベリーのクリームに果肉たっぷりのラズベリーソースと土台に使用したピスタチオの生地を入れた3層となっています。

相性の良いチョコレートとラズベリーにピスタチオの生地を加えたことでラズベリーの酸味を少し抑え、食べやすくなっているケーキです。
スポンでずくえる5種の味のハーモニーが楽しめます。

岡本 明香里 《チームメンバー》 飯合 菜穂

松本 力哉、松島 輝、酒井 樹、佐藤 和子