

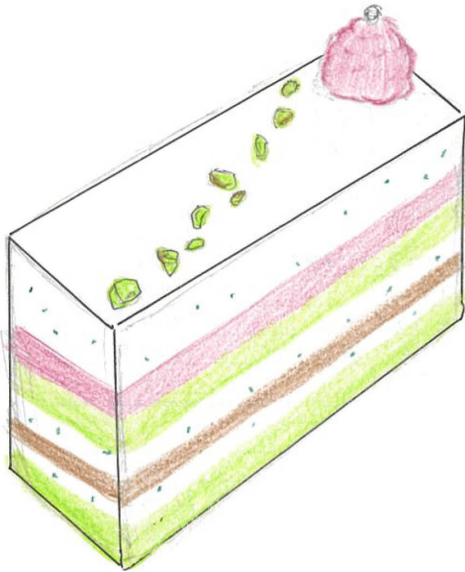


《ケーキ名》

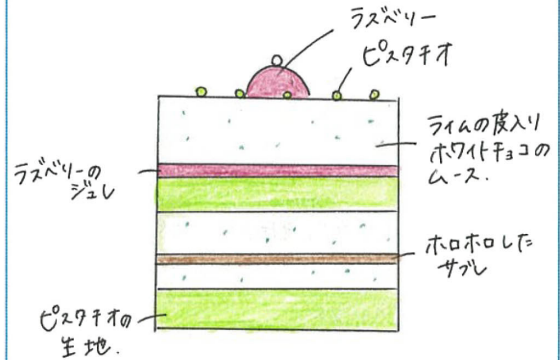
Mousse chocolat blanc



《デザイン》



《断面図》



《アイテム説明》

ホワイトチョコレートにライムの風味をプラスした、なめらかな食感のムースです。
千葉市産のまろやかな牛乳、濃厚なホワイトチョコレートに、さっぱりとした
ライムを合わせました。

ラズベリーの味も活かした、甘酸っぱいジュレです。

ラズベリーの果肉も入っているのび、ラズベリー本来の味を感じられます。

ピスタチオのパウダーとペーストを入れ、香り高く焼きあげたスポンジです。

ホワイトチョコレート、ラズベリーとの相性もよいので全体のバランスを整え
ています。サクサク、ホロホロとした食感のサゲルです。クッキーや

ビスケットとは異なるクセになる食感でアクセントをつけました。

ミルク感を加え、さらにムースとの相性も良くし、優しい味わいにしました。

デコレーションにはローストしたピスタチオを刻み、散らしました。

フレッシュなラズベリーをのせ、見た目もシンプルかつ上品に仕上げました。

全体の味のバランス、口に入れた時の食感を考え、キレイな層になるように、
組み立てました。是非、ご賞味ください。

《チームメンバー》

伊藤舞彩、市原美行、辻明美、林瑞穂、飛谷祐司