

LAURENT DUCHÊNE
Meilleur Ouvrier de France
La Pâtisserie de Kyoko
P A R I S

<フォンダンショコラのお召し上がり方>

- ① オーブンを180度まで予熱してください。
- ② トレーにクッキングシートを敷き、冷凍のままのフォンダンショコラをのせて5~10分焼き上げてください。

※焼き上がり目安は、フォンダンショコラの胴体部分を軽く触って柔らかくなれば、お召し上がりいただけます。

- ③ トレーからパレットナイフなどでお皿に取り熱いうちにお召し上がりください。

※粉砂糖をかけるとより一層、美味しくお召し上がりいただけます



※ ひとつひとつ手作りのため、大きさにばらつきがありますが、品質には影響ございません。

※再加熱の方法

- ① 冷蔵庫から取り出し、電子レンジ（500~600W）で30秒温めてください。
- ② トースター（1000W）で2分半加熱し、余熱で1分加熱してお召し上がりください。

※中のガナッシュチョコレートが溶け、外の生地がカリッとなり大変美味しくお召し上がりいただけます。

公式サイト

<http://laurent-duchene.jp>



公式オンラインショップ

<http://shop.laurentduchene.jp/>



公式 Facebook

<https://www.facebook.com/laurent.kyoko.duchene.japon/>



輸入元

SCI Trading 株式会社
代表取締役 酒井松山
s.sakai@scitrading.co.jp

販売元

株式会社ニッポンケアシステム