

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

< ショソン・オ・ポムのお召し上がり方 >



- ① オーブンを 200 度に予熱してください。
- ② ショソン・オ・ポムを乗せるトレーにクッキングシートを敷いてください。(※1)
- ③ オーブンを 200 度に予熱ができれば、クッキングシートに冷凍のままのショソン・オ・ポムを乗せ、温度を 160 度に上げて 40 分焼成してください。(※2)
- ④ 表面がキツネ色になり、生地がふっくら膨らんだら焼成完了です。
- ⑤ 表面にシロップ (砂糖 3:水 2) をハケで塗って表面にツヤを出してください。
- ⑥ トレーからパレットナイフなどでお皿に取りだして、熱いうちにお召し上がりください。

焼成直後は大変熱くなっていますので、火傷などには十分にお気をつけてください。また、中のリンゴのコンポートが熱くなっていますので、火傷等には十分にお気をつけてお召し上がりください。

- ※1 クッキングシートを使用しない場合、トレーにショソン・オ・ポムが付着する場合があります。付着した場合は、パレットナイフなどで丁寧に取り外してお取りください。
- ※2 複数個を一度に焼成する際およびオーブンの機種により焼成にばらつきが出る場合があります。その場合は、トレーの前後入れ替えや焼成時間を調整しムラなく焼き上げるようにしてください。
- ※3 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 オーブントースターで 2 分程、焼いてください。(焦げないようにご注意ください)

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