

Sheet Cake Product List

ヌーベルドゥース製品一覧

おいしい手作りの味、
まずは食べてみてください。

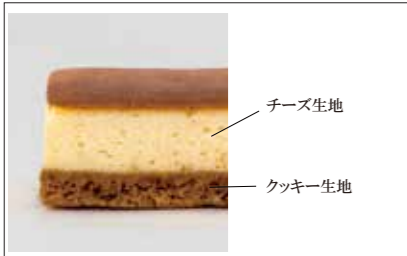
【商品サイズ】320mm×76mm×H25~30mm
※商品サイズは種類により若干異なります。
【ケースサイズ】368mm×95mm×H55mm
※裏面に実寸のサイズをごらんいただけます。

ホテル・レストラン・カフェ・居酒屋などの
すべての飲食店で本格デザートをもっとお手軽に、
もっとバラエティ豊かに楽しんでいただきたい。
ヌーベルドゥースは、その土台となるケーキパーツ
をご提案いたします。ぜひご賞味ください。

Arrange

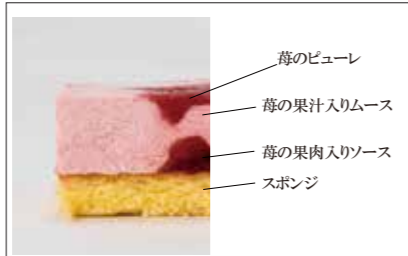


ニューヨークチーズケーキ (Le)



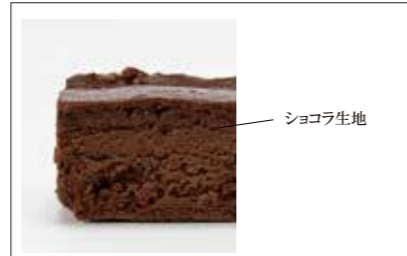
コクのあるニュージーランド産クリームチーズと口溶けのよいフランス産クリームチーズのバランスとサクサククッキー生地が美味しい味わい。原料にこだわり、しっとり濃厚な定番のバイクドチーズケーキです。

苺のムース



苺の果汁・果肉が入ったふわふわの苺ムース。表面は、苺ピューレで可愛い模様を描いています。彩り鮮やかな表情でテーブルを引き立てます。

ガトーショコラ (SE)



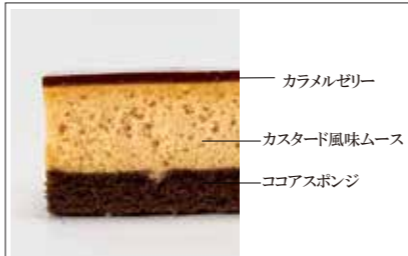
ほろ苦い本格スイートチョコレートをつぶり焼きこんで、スイート&ビターな大人テイストに仕上げました。しっとりとした食感と濃厚な味わいです。生クリームやベリー系ピューレ、ジャムとの相性は抜群です。

チョコムースブラウニー



ナッツたっぷりのブラウニーに、スイートチョコを使用した口溶けの良いムースを流しました。甘すぎず、ビターで上品なチョコレートムースとナッツの食感が楽しいケーキです。

キャラメルムース



バニラビーンズの入った特製カスタード風味ムース、ほろ苦いキャラメルソースをトッピングしたその姿と味わい、食感にはまさにプリンそのものです。※表面のキャラメルゼリーが剥がれることがあるので冷凍状態のまま、フィルムをはがしてください。

ショコラムース



ココアスポンジ生地に、ふんわりと軽い食感のチョコムースをのせました。スポンジとムースの間には甘酸っぱいフランボワーズジャムを忍ばせて、濃厚でありながら軽いムースに仕上げました。年齢、性別を問わず満足していただける商品です。

レアチーズケーキ (MG)



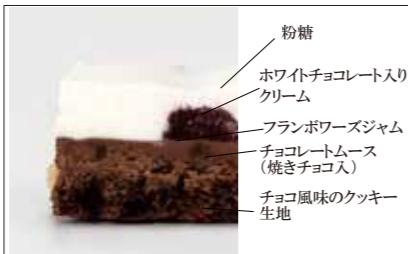
クリームチーズ、レモン、ヨーグルトを使用した爽やかな酸味とまろやかな口溶けが特徴的です。グラハムクッキーのサクサク感も楽しめます。夏場のスイーツに喜ばれる人気の商品です。

宇治抹茶と大納言小豆のムース



厳選された抹茶の抹茶と北海道産大納言小豆を使用優しい口溶けのムースです。ほろ苦い抹茶の風味と上品な甘みが絶妙なムースです。※本抹茶の性質上、表面の色が変わってきますので開封後はお早目にお召し上がりください。

フランボワーズショコラ (SE)



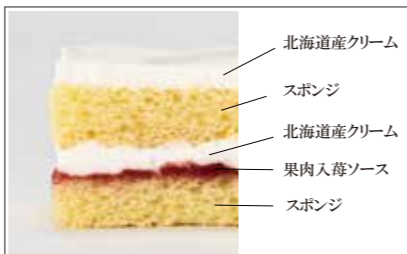
チョコ風味のクッキー生地とサンドされているチョコムースには、力強い香りが特徴のクーベルチュールを使用。フランボワーズの甘酸っぱさと焼きチョコの食感が楽しめます。美味しさを5層に積み上げた本格的な味わいのケーキです。

ネーブルレアチーズケーキ (MG)



瀬戸内産ネーブルの果汁をたっぷりと生地に練りこみ、爽やかな香りで口溶けのよいレアチーズに仕上げました。瀬戸内産ネーブルのスライスをトッピングし、ほろ苦くも本格的なケーキをお楽しみください。

苺のショートケーキ



ふわふわとした食感のスポンジに特製北海道産クリームと果肉入りの苺ソースをサンド。洋酒(グランマルニエ)を香り豊かに染み込ませたスポンジです。定番のショートケーキとしてトップにフルーツを飾りつけて美味しく召し上がれます。

チョコショートケーキ



ふわふわとした食感のココアスポンジに特製チョコクリームと果肉入りの苺ソースをサンド。洋酒(グランマルニエ)を香り豊かに染み込ませたスポンジです。苺やラズベリー等のベリー系のフルーツをトップに飾るとバランスのよいスイーツに仕上がります。

マンゴームース



濃厚な甘みと芳醇な香りが特徴のインド産アルフォンソマンゴーを使った夏らしいケーキ。クッキー生地とムースの間には、ラズベリージャムをサンド。夏場に人気のスイーツですが、年中通しておすすめできる商品です。

