

NEW CAKE REPORT

真っ赤なりんごのケーキ

○おいしさのポイント

赤いグラサージュに覆われた見た目は真っ赤なりんごそのもの！りんごを使用した、今の季節にぴったりなケーキです。



○キャラメルムース

ムースの軽やかな口どけと、りんごプレザープのシャキシャキ感が、異なる食感で良いハーモニーに！酸味と甘みのバランスが絶妙です。



○キャラメル風味のりんごプレザープ

甘さの中にほのかな苦みを加え、深みのある味わいに。



○チョコアタッチメント



○赤いグラサージュ

鮮やかな光沢のある真っ赤なグラサージュ。



○サクサクなフィアンティーヌ

ホワイトチョコでコーティングアーモンド、フィアンティーヌ*で楽しい食感が味わえます。
(*フィアンティーヌとはクレープ生地を薄く伸ばし細かく砕いたもの。)



○ココアスポンジ



○スポンジ



※イラストはイメージです。※製造工程は実際と一部異なります。

©FUJIYA CO., LTD.