

客単価UPを目指して

おしゃれな新メニュー始めませんか？

簡単提供できるおすすめのスイーツをご紹介

石鍋 de フォンダンショコラ

〈材料〉

- レンジでロスなし フォンダンショコラ or
レンジでロスなし プチ・フォンダンショコラ 1個
- バニラアイス 適量
- 冷凍ミックスベリー 適量
- ミント 適量

〈作り方〉

- ① 石鍋にベースック ビーンズバニラ、冷凍ミックスベリーを盛る。
- ② 冷凍プチ・フォンダンショコラをレンジで解凍する。
(目安:500W 約20秒)
- ③ ①に②を盛り、ミントを飾る。
- ④ 温めたミックスベリーソースを添えてご提供する。

混ぜるひと手間で
楽しさもプラス！

冬に温かいフォンダンショコラ

レンジでロスなし フォンダンショコラ

**【規格・荷姿】**

約85g/個、[6個入箱]×16

【調理方法】

- 電子レンジ: カップから取り出し、ラップをかけず約40秒(500W)
- 冷蔵庫解凍(約5℃): 約2時間
- 室温解凍(約25℃): 約1時間

風味豊かなカカオマスとアーモンド生地の中に、クーベルチュールチョコレートを閉じ込めました。温めてもおいしいスイーツです。

レンジでロスなし プチ・フォンダンショコラ

**【規格・荷姿】**

約50g/個、[6個入箱]×8×2

【調理方法】

- 電子レンジ: カップから取り出し、ラップをかけず
- 【1個】約30秒、
- 【2個】約40秒(いずれも500W)
- 冷蔵庫解凍(約5℃): 約1時間30分
- 室温解凍(約25℃): 約30分

チョコレート生地にフォークを入れると、濃厚なガナッシュ(チョコレートソース)がとろり。色も、味わいもチョコレートのコクいっぱいのホットスイーツです。