これはイメージ確認用の PDF データです

ご注意

以下の PDF データは、仕上がりイメージの確認用です。
軽量化のために解像度を落としております。
そのまま入稿された場合、「PIXTA」等の透かし文字がそのまま印刷されてしまいますため、データ入稿にはご利用いただけません。

正しい入稿方法については、オンラインデザインご利用ガイドをご確認ください。
https://raksul.com/guide/design/online-design/submit-data/



フランス産小麦を使用した発酵生地にラム酒で香りづけした有機サルタナレーズン、自家製オレンジコンフィを混ぜローマジパンを中に入れて焼成、焼き上がりに溶かした発酵バターをたっぷりと浸み込ませ、粉糖をまぶします

1台　3,200yen
cut　1,100yen
(1/3cut)

11月下旬からの販売予定

Stollen シュトレン（限定60台）

シュトレン　・　ガレットデロワ
size 1台・ cut　18cm 15cm 12cm

個数

受取り　　月　　日（　）　　時～

お名前　　様　代済・代未
TEL

２０２７年1月からの限定販売で予定

Galette des rois ガレットデロワ

中にはフェーヴ(陶器の人形）が入っており切り分けた時にそれを引き当てた人にその１年幸運が続くとされています。
フランス産発酵バターを折り込んだパイ生地スペイン産のアーモンドで作るアーモンドクリーム表面に模様入れて焼き上げたシンプルなお菓子

18cm 3,300yen
15cm 2,700yen
12cm 1,700yen



※1月中旬までの販売期間ですが
無くなり次第終了させていただきます
※フェーヴ（陶器）の代わりにアーモンドが中に入っております。
十分に注意してお召し上がりください。フェーヴ、王冠は別添えになります。

シュトレン　・　ガレットデロワ
size 1台・ cut　18cm 15cm 12cm

個数

受取り　　月　　日（　）　　時～

お名前　　様　代済・代未
TEL

パティスリー　パリ3区☎086 959 4735　岡山市南区下中野1401－4