



冷凍で美味しいマカロンジェリフェ Macarons gellefie

軽やかなオーガニック生クリームとオーガニックフロマージュブランがあってこそ生まれたマカロンの登場です。このマカロンの原型は私達の偶然から生まれたものです。本来のマカロンは、冷蔵庫から出して室温で15分程経ったものが一番美味しく召し上がれますがMacarons gellefieは、一旦冷凍した新作のマカロンの試食を待ちきれず、冷凍のまま食べた事に始まります。食いしん坊がゆえに発見出来た美味しさを皆さんにお伝え出来ればと思います。

■ マカロンジェリフェ グラッセ コレクション

夏のマカロンとして新しい味わいを求め創り上げたものです。

マカロンコックのしっとりとした口溶けとそれぞれの風味のクリームと果実のジュレの香りと食感のコントラストをお楽しみ下さい。

凍らせて食べる新しいスタイルのマカロンです。夏の涼味を今までになかった表現をしました。このアイスクリームのようにありながらも、今までに皆さんが出会ったことのない氷菓をご紹介出来たと思っています。

※パート ド フリュイ…果実と砂糖で作る少し硬めのゼリー

1・オレンジマカロンコック

伊予柑クリームとブラッドオレンジのパートドリュイ

2・新緑色マカロンコック

有機抹茶クリームとカシスパートドリュイ

3・薔薇色マカロンコック

ローズクリームとライチのパートドリュイ

4・山吹色マカロンコック

柚子のクリームとパッションのパートドリュイ

5・茶褐色マカロンコック

ミルクチョコレートクリームと木苺パートドリュイ

shodai bio nature