



おすすめデザート



1kg  
具あり



1kg  
具なし



800g  
具なし



1kg  
具あり



1kg  
具なし



800g  
具なし



1kg



1kg



業務用フルーチェ〈イチゴ〉・フルーチェベース〈イチゴ〉使用

おすすめトッピング



業務用フルーチェ  
〈イチゴ〉

フルーチェベース  
〈イチゴ〉

生クリーム



シリアル



いちご



いちごジャム



いちごゼリー



アイスクリーム



ブルーベリー



カステラ

濃厚でクリーミー

生クリームフルーチェ (1コ分)

おすすめ  
レシピ

- ・業務用フルーチェ〈イチゴ〉…50g
- ・牛乳……………25ml
- ・生クリーム……………25ml
- ・生クリーム……………適宜
- ・イチゴ……………適宜

- ① ボウルにフルーチェを入れ、冷えた牛乳、生クリームを加えてスプーンで手早く混ぜる。
- ② 器に盛り、お好みで泡立てた生クリームとイチゴを飾る。  
・フルーチェベースでも作ることができます。



おすすめ  
アレンジ



しみこみにくいので  
層を作るのが簡単

重ねるだけ!!  
簡単パフェ

オペレーションとコストに  
合わせて、素材を選んで  
フルーチェベースと重ねるだけ。  
・フルーチェでも作ることができます。

おすすめ  
アレンジ



メロンゼリー







# 業務用フルーチェ〈ピーチ〉・フルーチェベース〈ピーチ〉使用



業務用フルーチェ  
〈ピーチ〉



フルーチェベース  
〈ピーチ〉

## おすすめトッピング



ピーチゼリー アイスクリーム ももの缶づめ  
生クリーム カステラ シリアル

おすすめ  
アレンジ

もものゼリー&  
ももの缶づめをON!



ピーチゼリー



# なめらかスイーツベース カスタードプリン風 使用



いちご&  
生クリームをON!

## おすすめトッピング



チョコレートソース キャラメルソース バナナ みかんの缶づめ  
ももの缶づめ 生クリーム いちご



# なめらかスイーツベース 抹茶プリン 使用



小豆&  
生クリームをON!

おすすめ  
アレンジ



おすすめトッピング  
を使った  
重ねるだけ!!  
簡単パフェ

オペレーションとコストに  
合わせて、素材を選んで  
フルーチェと重ねるだけ。

〈メニュー提案いたしますので、ご相談ください〉