



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



1kg  
具あり



1kg



1kg

和の催事に



業務用フルーチェ〈ミックスオレンジ〉・フルーチェベース〈みかん〉使用

フルーチェに  
かんきつ系果物をON!

おすすめトッピング



おすすめ  
アレンジ

オレンジゼリー



なめらかスイーツベース あずきミルクプリン 使用

おすすめ  
アレンジ

あずきミルクプリンに  
くりの甘露煮をON!



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。



## 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



濃厚でクリーミー

### 生クリームフルーチェ (1コ分)

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

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。

※イチゴ味以外のフレーバーでも作ることができます。



## なめらかスイーツベース チョコムース風 使用

### おすすめトッピング



チョコムースに  
生クリーム・バナナ・チョコ  
をON!



## 業務用フルーチェ〈バナナ〉使用

### おすすめトッピング



業務用フルーチェ  
〈バナナ〉



〈メニュー提案いたしますので、ご相談ください〉