

Display

ディスプレイ

専用什器を使用したカフェスタイルの演出です。什器やメニュー、小物など、ちょっとした工夫でこんなに楽しいサプライズな売り場が出来ます。



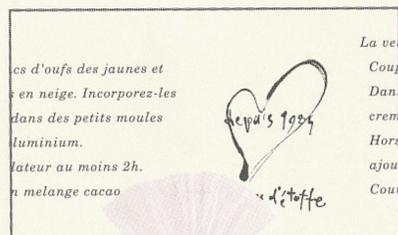
■ガトーエトフ展開例



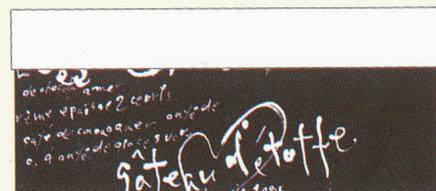
Wrapping

ラッピング

ガトーエトフの袋やパッケージにはおしゃれなメッセージが隠れています。チョコレートスフレのレシピがスイーツたちをさり気なく演出しています。



●レシピ



●レシピ

■レシピ

SOUFFLÉS GLACES AU CHOCOLAT (3pers)
Préparation: 15mn / Repos: 14h

150g de chocolat amer
250g de creme epaisse
2oeufs
1/2c. à café de cacao amer
1/2c. à café de sucre glace

La veille

Coupez le chocolat en petits morceaux.
Dans une casserole, faites chauffer la
creme epaisse a feu vif, pendant 1 mn
Hors du feu et toujours en remuant,
ajoutez le chocolat en petits morceaux.
Couvrez et laissez au refrigerateur 12h.

Le lendemain

Separez les blancs d'oufs des jaunes et
battez les blancs en neige. Incorporez-les
Versez la creme dans des petits moules
individuels en aluminium.
Mettez au congelateur au moins 2h.
Saupoudrez d'un melange cacao amersucre
glace.

チョコレートスフレアイスクリーム (3ピース)

材料	ビターチョコレート(板チョコ)	150g
	生クリーム	250g
	卵	2個
	カカオビター	1/2c
	グラニュー糖	1/4c



作り方

前日) 細かく砕いたチョコレートを平底の鍋に入れ、火をつけて温める。
生クリームとグラニュー糖を入れ、焦げないように中火で、クリーム状になるまで、
木べらで混ぜる。
容器を移し替えて、冷蔵庫で寝かせる。

翌日) 卵を黄身と卵白に分ける。

卵白を堅く泡立てメレンゲにする。
前日寝かせたものにメレンゲを流し込み、泡が、消えないよう混ぜる。
一人用のスフレ容器にいれ、冷凍庫に入れ2時間冷やし固める。
冷凍庫から取り出し、カカオビターを振りかける。

Family

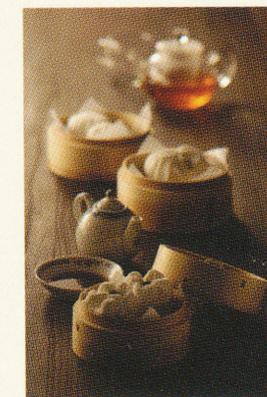
ファミリー

ガトーエトフの楽しい仲間たち。和菓子やおにぎり、中華など個性豊かなフェイクシリーズも是非ご賞見下さい。

■元祖お菓子なタオル総本舗



■飲茶毛巾 ヤムチャタオル



ファブリック スウィーツ職人大募集 あなたのアイデアを商品にしてみませんか？

いっしょにコラボしていただける企業の方も、業界問わず、
広くご連絡をお待ちしています。また、ご予算に合わせた
オリジナル商品も承ります。

e-mail: info.kikaku@utensil.co.jp

ごちそうさま！