

Henri Le Roux Spring & Summer Collection No.2

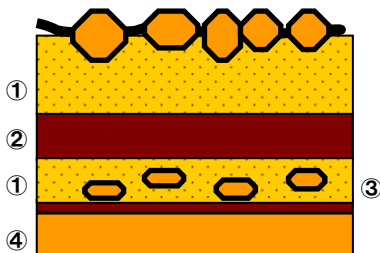
～お待たせいたしました！いよいよあのC.B.S.がガトーになりました！～

新作ガトー「C.B.S.」「パルフェ」5月1日より発売！

 塩スイーツブームの火付け役となったアンリ・ルルーのスペシャリテ、C.B.S.がいよいよガトーになりました！
 また、新緑の季節にふさわしい、“香り”をテーマにしたガトー、「パルフェ」もお目見えいたします。

ガトー「C.B.S.(セー・ベー・エス)」

 アンリ・ルルーのスペシャリテ、C.B.S.キャラメル風味豊かなガトー。
 なめらかなC.B.S.クレームにガナッシュを重ねて、ブルターニュ地方キブロンを象徴する波にキャラメル型のクランブルをあしらいました。ゲランドの塩「フルール・ド・セル」をアクセントに仕上げています。

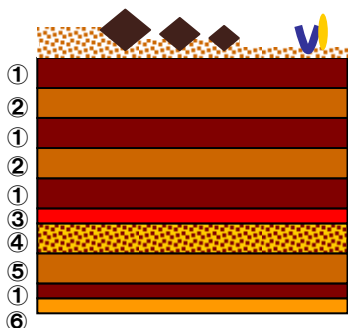
 価格：税込 ¥683 (本体価格 ¥650)
 販売期間：2008年5月1日(木)～
 保存方法：冷蔵(賞味期限1日)


- ① C.B.S.のクレーム
C.B.S.キャラメルを使用した風味豊かなクレーム
 - ② ガナッシュ・グアナラ
力強いカカオ感とわずかな酸味が特徴である“グアナラ”のガナッシュ
 - ③ アモンドキャラメリゼ
香ばしくキャラメリゼしたアーモンド
 - ④ サブプレルトン生地
サクサクとした食感と塩味がアクセントのブルターニュ風サブプレ生地
- ※飾り：グラッサージュショコラ、C.B.S.を絡めたクランブル

ガトー「パルフェ」

 アンリ・ルルーが最近気に入っているフレーバーティー「ジャルダン ブルー」を使用した華やかなガトー。
 濃厚なショコラの味わいの中に「ジャルダン ブルー」の華やかな香りをちりばめました。

 ※「ジャルダン ブルー」：矢車菊とひまわりの花をちりばめたフレーバーティー。ルバーブと森イチゴの香りが特徴
 ※「パルフェ」：香りのする、香りをつけた、という意味のフランス語

 価格：税込 ¥683 (本体価格 ¥650)
 販売期間：2008年5月1日(木)～
 保存方法：冷蔵(賞味期限1日)


- ① 紅茶ガナッシュ
 - ② ビスキュイ生地
紅茶の風味のビスキュイ生地は、小麦粉を使用していないため、口溶けがなめらかなのが特徴
 - ③ ルバーブのコンフィ
ルバーブにフランボワーズとイチゴをあわせたほのかに酸味を感じるコンフィ
 - ④ クレープダンテルとブラリネショコラ
 - ⑤ ビスキュイ生地
 - ⑥ サブプレ生地
ゲランドの塩を散りばめたサブプレ
- ※飾り：ルルーのロゴ入りブラケットショコラと矢車菊・ひまわりを使用

※商品の写真は、5月1日よりお貸し出し可能です。お気軽にご連絡ください。