



**お菓子屋さんの シュトーレン**  
2,700円(税込)

クリスマスの発酵菓子シュトーレン。  
お菓子屋さんならではのアレンジで焼き上げました。  
珈琲、紅茶はもちろん、ワインにも合いますよ。

シュトーレン用マジパン	
マジパンローマッセ	400g
レモン果汁&果皮	1個分
パッションピューレ	50g
ディロントレヴューラム	10g

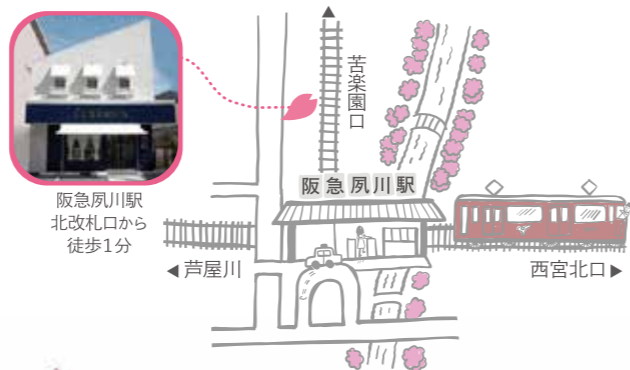
シュトーレン	
トラディショナルフランセーズ(奥本製粉、フランス粉)	400g
エクリチュール(日清製粉、フランス粉)	400g
インスタントドライイーストゴールド(サフ)	20g
パンデビスエビス(デルスール)	2g
セイロンシナモン(デルスール)	2g
グラニュー糖	112g
ヒマラヤ産岩塩	16g
ジャージー牛乳	80g
ミネラルウォーター(硬水)	80g
全卵(彩卵)	400g
マジパンローマッセ	400g
カルピス低水分バター	480g
自家製フルーツ漬	400g
自家製レモンコンフィ	200g
ラムレーズン	200g
しょうがコンフィ(うめはら)	160g
ピーカンナッツ	240g

グラッサージュショコラ	
ゴールドクインティン	1kg
カカオバター	200g
米油	100g
※すべてを混ぜ合わせ50°Cに溶かす	

サルタナラムレーズン(参考)	
サルタナレーズン	1000g
グラニュー糖	300g
ディロントレヴューラム①	500g
ディロントレヴューラム	30g

### 最高のお菓子をお客様へ。

それは1964年の創業以来、変わることのない想いです。夙川の街とともに時を刻んで半世紀。職人自らが厳選した素材を使い、ひとつひとつ丁寧に作り上げる。当たり前だけど大切なことを、夙川の地に店を構えてから今日まで真摯に続けてまいりました。それは明日からも。時代が変わっても、皆さまから末永く愛されるお店をめざし、変わらぬ美味しさをお届けします。



西宮市相生町7-12

**0120-440-380**

営業時間:月木金土日 AM9:00~PM6:00

毎週水曜日:クッキーデー(ギフト商品のみ販売となります)

AM10:00~PM12:30 / PM1:00~PM4:00

定休日:毎週火曜

営業日時の変動する場合がございます。最新情報はWEBのカレンダーでご確認ください

エルベラン 検索

# ÉLBÉRUN

Shukugawa Since 1964



2017  
Decembre  
Vol.1

