

アーモンドフロランタン



～アーモンドフロランタンのpoint～

自家製のフランスパン細く少し固めの【バゲット】を使用しています。

上白糖、はちみつ、バター、塩、生クリームをことごと煮込んで

キャラメリゼした美味しいアーモンドペースト。パン1枚1枚に丁寧にたっぷり塗り、焼いています。

ラスクのカリカリの食感とアーモンドの香ばしさがとても合います。



たっぷりアーモンドが美味しさの秘訣です