PARADE



CHOU À LA CRÈME CUIT AU FOUR

« Chou à la crème cuit au four »

À l’intérieur d’un chou craquelin croustillant se trouve une généreuse garniture de crème riche et onctueuse, obtenue en mélangeant de la crème fraîche liquide à une crème pâtissière cuite avec des œufs « Sakura », issus de poules de race purement japonaise. La garniture est si généreuse qu’elle déborde presque lorsque vous ouvrez le chou en deux par le milieu, et l’association de la pâte parfumée et de la crème qui emplit la bouche est si délicieuse qu’après une seule bouchée, vous aurez envie d’y goûter à nouveau. Pour le sucre, nous utilisons du « sucre kibi » (sucre de canne), doux pour l’organisme, et aucun additif n’est employé : chacun peut donc le savourer en toute sérénité.

1 pièce ¥330-

※La photo est fournie à titre d’illustration ; la décoration réelle peut légèrement différer.

LINE
Instagram

lin.ee

x.gd