

# Le Journal de Boule De Neige

ブル・ドゥ・ネージュの  
お菓子ナ瓦版  
2009年2月発行

## Boule De Neige おすすめ 『季節を味わう逸品』

シュー生地を使ったお菓子は沢山あります、シュークリーム・エクレーなどとても親しみやすく、すっかりお菓子屋では定番商品ですね。

さて今回ご紹介するパリ・プレストはフランスではとても人気があり、どこのお店でも必ずある一品です。シュー生地を大きなリングに絞り出し焼き上げ、プラリネ入りのクリームをサンドしたお菓子です。フランスのパリと、ブルターニュ半島の先端の港町プレストの間で1891年に開催された自転車レースにちなみ、自転車の車輪に見立てて作られたと言います。是非ご賞味下さい。

パリ・プレスト  
φ18cm ¥2,000 → **¥1,600** (税込み)



シェフおすすめ  
Paris-Brest

注文  
No. **1**

パリ・プレスト φ18cm  
定価: ¥2,000 → **¥1,600** (税込み)  
食べごろ温度: 常温、日保、常温で2日

スタッフ小石川  
おすすめ

### 紅茶の生チョコ



注文  
No. **2**

ブルネの生チョコはすでに召上りしましたか？今回は芳醇なアールグレイのフレーバーを封じ込めました！！サラッ〜と・とろけて紅茶の香りが口いっぱいに広がります。想像しただけで顔がほころびますね。



紅茶の生チョコ  
9個入り ¥1,200 → **¥900** (税込み)

スタッフ畑山  
おすすめ

### タルト・フーズ (フレッシュ苺のタルト)



注文  
No. **3**

### Tarte Fraise

旬の果物やチーズ、季節の恵みをたっぷりのせて作るタルト。万能とも言えるほど色々なお菓子が作れます。今回は春の息吹を感じる旬の果物「苺」を沢山使いサクサクのタルト生地と合わせました。作るたびに、食べるたびに、なぜか、心がほっと安らかにしてくれる、暖かいお菓子です。



タルト・フーズ (フレッシュ苺のタルト)  
φ15cm ¥3,000 → **¥2,200** (税込み)

## Nouvelles et colonne

～ニュース&コラム～

～シンプルスイーツの時代到来～

ドーナッツ、カップケーキ、マフィン…

最近ブームになるのは、生地そのものを味わうシンプルなお菓子ばかりです。

ロールケーキにしてもマカロンにしても基本は生地とクリーム、2層のシンプルさ。どうやら時代はシンプル

スイーツを求めているようです。

シンプルなお菓子にはワザが無いと

言ったら、お間違え…。

シンプルだからこそ素材の味わいがスト

レートに伝わり逆に作り手は試行錯誤

をしなければいけません。まだまだこの

傾向は続きそうです。

シェフ 織笠



## Easter

イースター (復活祭)

復活祭 (ふっかつさい) はキリスト教の典礼暦における最も重要な祝いで、十字架にかけられて死んだイエス・キリストが三日目によみがえったことを記念する。

「復活の主日」、あるいは英語で「イースター」仏語で「バック」とも言われる。

復活祭は基本的に「春分の日後の最初の満月の次の日曜日」に祝われるため、

年によって日付が変わる移動祝日である。

2009年の復活祭は西方教会では4月12日、

東方教会では4月19日。

ブルネではイースターにちなんだお菓子を

沢山取り揃えてお待ちしております。



お客様控え		お名前		ブル・ドゥ・ネージュ お菓子頒布会		お名前		当店控え	
注文 No. <b>1</b> パリ・プレスト ¥1,600		注文 No. <b>2</b> 紅茶の生チョコ ¥900		注文 No. <b>3</b> タルト・フーズ ¥2,200		合計金額		お電話番号	
個		個		個		お支払い		お支払い	
						お申込み切 商品お渡し		注文 No. <b>1</b> パリ・プレスト ¥1,600	
						2/25 → 2/28		注文 No. <b>2</b> 紅茶の生チョコ ¥900	
								注文 No. <b>3</b> タルト・フーズ ¥2,200	
								個	

希望購入数をご記入のうえお申し込みください。お支払いはお渡しの際に商品とお引き換えになります。