

業務用冷凍パン  
甘熟窯出しパン季節の  
プチパン

【2019年夏、トレンドを取り入れたNEWスイーツを】

## バタフライピー



- **お花由来の天然の青色**  
バタフライピーはチョウマメともいわれる植物で、きれいな青紫色の花を咲かせます。その花びらの天然の青色で色付けしているので安心です。
- **トレンドを取り入れインスタ映え**  
やさしい青色は、海やマーメイドの世界をテーマにしたスイーツにおすすめ。インスタ映えもねえます。バタフライピーは近年流行になりつつあり話題性も抜群！
- **美容効果もあるといわれるバタフライピー**  
アントシアニン豊富なバタフライピーは美肌効果や美髪効果があるといわれています。

## 【季節のプチパン バタフライピーを使用したメニュー例】

まるでマーメイドの世界のスイーツ

## 真珠貝のクリームサンド

レースのような砂糖菓子「シュガーベール」を合わせることで、女性が喜ぶかわいらしい見た目に。ホワイトチョコを真珠に見立てれば、まるでマーメイドの世界から飛び出してきたかのようなスイーツメニューになります。

## シュガーベールの作り方

- 専用の砂糖を水で溶いてレース模様のシリコン型に流し入れます。
- 6時間～一晩乾燥させるだけで完成です。  
専用のお砂糖は製菓材料店で、シリコン型は100均でも購入できます。



夏のアツひやスイーツ

## フォンダンチーズアイスサンド

熱々のチーズソースをかけて食べる「フォンダンチーズアイス」をそのままサンド。ビタミン豊富なキウイとバタフライピーを合わせて、美容に気遣う女性が喜ぶスイーツに。

## チーズソースの作り方

- カマンベールチーズ：牛乳 = 2 : 3
- チーズに牛乳を少量ずつ加えながら鍋で熱し、チーズがだまにならないようにしっかり溶かします。



サンプルお問い合わせ。

pan@eirakudo.jp