stollen
factory & cafe
Soleil

5ème anniversaire 思い出になる言葉をありがとうございます

これからは、皆様とオリジナルシュトーレンを作っていきます

SOLEIL's Collection Prologue

2018年4月1日に

京都の南にある野菜が有名な小さな町に

factory&café Soleilは誕生しました。

シュトーレンやフランス菓子にこだわり、

落ち着いた空間で皆様の憩いの場として

お過ごしいただけたらとおもいます。

「シュトーレン」とはクリスマスに食べられる

ドイツの伝統的なお菓子です。

美味しいシュトーレンに出会い

皆様に知っていただきたくて作り始めました。

季節に合わせていろいろな材料を使い

毎月違ったシュトーレンをお贈りしております。

ここに5年間のシュトーレンを1冊の本にしてみました。

これからもいろいろなシュトーレンを

贈り続けたいとおもいます。

2023年4月

ファクトリーカフェ ソレイユ 増井由紀子

SOLEIL's Collection Stollen

クリスマスに欠かせないお菓子となってきたシュトーレン

甘味が強めのお菓子ですので、無糖の珈琲や紅茶・ワインなどと相性がとても
良くお茶うけにも適しています。
ソレイユでは1年を通じて四季に応じたシュトーレンをご提供しております。
過去に作りましたシュトーレンをご紹介いたします。

2018

3月 ティラミス風

＊ケーキ風シュトーレン。
シュトーレンでティラミスの味を再現したくて作りました。
マスカルポーネチーズを使用しコーヒー風味にキャラメリゼしたナッツを加えました。上掛けにココアパウダーをたっぷりとふりかけ見た目もティラミスなシュトーレンです。

＜主な材料＞
マスカルポーネチーズ、レモンピール、ホワイトチョコ、くるみ、マカダミアナッツ

4月 ピンク

＊春をイメージしイチゴ、クランベリーなど赤いドライフルーツをピンク色のシュトーレンの中に加えました。酸味の中にほんの少し癖になる甘みを感じます。

＜主な材料＞
ドライいちご、クランベリー、マカダミアナッツ、ホワイトチョコ

5月 抹茶

＊和のシュトーレン。
地元京都宇治は抹茶の生産地として有名な土地です。
抹茶を引き立たせるために2種類の栗を使いさらに黒豆を入れました。これぞ京都というシュトーレンです。
黒豆のきなこでお化粧しました。

＜主な材料＞
栗の甘露煮、栗渋皮煮、丹波の黒豆

6月 ナッツとチョコレート

＊ドライフルーツが苦手な方にもシュトーレンを味わっていただけたらと考案しました。
ナッツとチョコレートをたっぷり使い甘みと香ばしい一品です。
美容と健康に。
ビール、ワイン、シャンパンに良く合います。

＜主な材料＞
くるみ、アーモンド、マカダミアナッツ、チョコレート

7月 トマトとサラミとチーズとクルミ

＊ピザ風シュトーレン。
お酒に合うようなシュトーレンを考案しました。
夏の暑さでも食べたくなるように普段では使用しないトマトを中心にサラミなどを加え酸味の中にサラミの旨味とチーズが入りピザを食べているようなシュトーレンです。大変好評でした。
ビール、ワイン、シャンパンとご一緒にいかがですか。

＜主な材料＞
ドライトマト、サラミ、クリームチーズ、サイコロチーズ、クルミ、バジル、オレガノ

8月 レモンとパイナップル

＊夏に食べたくなるようなシュトーレンを考えました。
レモンとパイナップルをたっぷり使いココナッツミルクを生地に練りこみました。レモン風味のコーティングシュガーにローストしたアーモンドスライスがたっぷりのっています。
香ばしい甘酸っぱいシュトーレンです。
白ワイン、シャンパンとよく合います。

＜主な材料＞
レモン、パイナップル、ココナッツミルク、クリームチーズ、アーモンド

9月 エクレア風

＊ケーキ風シュトーレン。
エクレアを再現したくて考案しました。
味にアクセントがほしくてコーヒー風味にしてみました。
チョコとカスタードが入りくるみも加え見た目もエクレアなシュトーレンです。
コーヒーに良く合います。

＜主な材料＞
チョコ、クルミ、カスタードクリーム、コーヒーパウダー

10月 アップルパイ風

＊ケーキ風シュトーレン。
ドライリンゴをバターソテーしたものをふんだんに使いアクセントにオレンジピールをクルミでパイのサクサク感を表現しました。
見た目もりんごのように赤くお化粧してみました。
紅茶はもちろんのことホットワインにもよく合います。

＜主な材料＞
ドライりんご、オレンジピール、クルミ

11月 カルボナーラ風

＊パスタ風シュトーレン。
カルボナーラで使うベーコン、チーズを中心に本来のシュトーレンでは使用しない材料を使いまるでカルボナーラを食べているようなものに。アクセントでオリーブの実を加えお酒に合うシュトーレンです。ビール、ワイン、シャンパンに良く合います。

＜主な材料＞
ベーコン、チーズ、オリーブ、フライドオニオン

12月 クリスマス

＊ドライフルーツ、ナッツたっぷりで本来使用する洋酒とスパイスは使用していません。ナッツを焦がしバターでからめた風味豊かなシュトーレンです。クリスマスの一品に。
ワイン、シャンパンに良く合います。

＜主な材料＞
ドライフルーツ、ナッツ、焦しバター

2019

1月 スノーホワイト

＊冬の雪をイメージして白いシュトーレンを作ってみました。
生地に卵は使用せず色味のアクセントとして赤い実のクランベリーで白さを際立つようにしました。
マシュマロを使用することにより優しい甘みになっています。

<主な材料>
ホワイトチョコ、マカダミアンナッツ、カシューナッツ、クランベリー、マシュマロ

2月 ノワール・ノワール

＊フランス語で黒いを意味するノワール、「黒い黒い」シュトーレンを目指しました。
ブラックサンダーを使いナッツとチョコをたっぷり加え高級なブラックサンダーに生まれ変わりました。バレンタインにどうぞ。
ワイン、アイリッシュモルト,シャンパンに良く合います。

<主な材料>
ミックスナッツ、チョコチップ、オレンジピール、ブラックサンダー

3月 抹茶ティラミス

＊ケーキ風シュトーレン。
ティラミスの材料を使用し抹茶のほろ苦い風味を足しました。
抹茶感たっぷりです。
アクセントにピスタチオとイチゴ加え甘みと香ばしさのあるシュトーレンです。

<主な材料>
クリームチーズ、ピスタチオ、クルミ、ドライイチゴ、ホワイトチョコ、マスカルポーネチーズ

4月 桜とベリー

＊和のシュトーレン。
春の桜をイメージしました。桜餡、桜漬けを使用し春を感じる一品です。お花見で甘酒とともに。

<主な材料>
クランベリー、マカダミアンナッツ、ホワイトチョコ、ドライイチゴ、桜餡、桜の花

5月 ほうじ茶

＊和のシュトーレン。
ほうじ茶の香ばしさに栗、黒豆などを使い和菓子のようなシュトーレンです。
緑茶はもちろんのことコーヒー、紅茶に良く合います。

<主な材料>
栗、黒豆、くるみ、ホワイトチョコ、ほうじ茶

6月 ラムレーズン

＊レーズン好きのシュトーレンです。
たっぷりのラム酒を使用しふんだんにレーズンを入れました。
スライスしたシュトーレンにバターを挟むとレーズンバターサンドとして味わえます。
コーヒー、紅茶、ワイン、もちろんラム酒にも良く合います。

<主な材料>
レーズン、ホワイトチョコ、マシュマロ、クリームチーズ、ラム酒

7月 アナナス

＊パイナップルの酸味と甘みを感じるパイナップルたっぷりのシュトーレンです。
夏に合うシュトーレンです。
アイスティー、ビール、白ワイン、シャンパンに良く合います。

<主な材料>
ドライパイナップル、レモンピール、クリームチーズ、クルミ、アーモンドスライス

8月 クワトロフォルマッジ

＊ピザ風シュトーレン。
4種のチーズを使用しチーズたっぷりです。ブルーチーズも入っています。
チーズ好きにはたまらない一品です。スライスしたシュトーレンにフルーツをのせオードブルとしてお酒とご一緒に。
ビール、ワイン、シャンパンに良く合います。

<主な材料>
カマンベール、チェダー、ブルー、クリームの4種のチーズ、クルミ

9月 苺ショートケーキ風

＊ケーキ風シュトーレン。
フリーズドライイチゴを使用することによりフレッシュな苺が口いっぱいに広がります。
まろやかな甘みの中に苺の酸味ナッツの香ばしさ味わえます。
のちにソレイユオリジナルシュトーレンになります。大人気です。
シャンパンに良く合います。

<主な材料>
フリーズドライ苺、ホワイトチョコ、クルミ、マカダミアナッツ
生地に紫芋パウダーを入れてほんのりピンク色に。

10月 モンブラン

＊ケーキ風シュトーレン。
モンブランをシュトーレンにしてみました。モンブランで使用する栗のペーストを使用し生地にマーブル状に練りこみ栗をふんだんに加えました。
チョコレートで表面にお化粧しました。
紅茶、コーヒー、洋酒に良く合います。

<主な材料>
栗のペースト(サバトン)、栗の渋皮煮、チョコレート、ラム酒
栗のペーストと栗をふんだんに

11月 スパイスの効いたロイヤルミルクティー

＊スパイスの効いたロイヤルミルクティーを生地に練りこみマンゴーを使用しアジア風なシュトーレンです。寒い冬の前にスパイスで代謝UP。
紅茶、赤ワインに良く合います。

<主な材料>
クルミ、サルタナレーズン、ドライマンゴ、ホワイトチョコ、チャイ用茶葉、紅茶パウダー

12月 シャンパンゴールドクリスマス

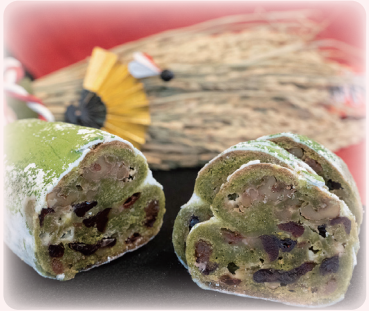
＊シャンパンを贅沢に煮詰めて生地に練りこみクリスマスらしく光り輝くゴールドの付くドライフルーツを使用した幻のシュトーレンです。特別な日の味わいに。
ワイン、シャンパンに良く合います。

<主な材料>
シャンパン、白ワイン、ゴールデンパイン、ゴールデンレーズン、ドライキウイ、ドライアップル、ドライマンゴ、レモンピール、ピンクペッパー、クルミ、マカダミアナッツ

2020

1月 抹茶とベリー

＊抹茶たっぷりのほろ苦い生地に苺、クランベリーの酸味と甘み、更にピスタチオの香ばしい風味が味わえる和と洋が織り交ざった一品です。



<主な材料>
クルミ、ドライ苺、クランベリー、クリームチーズ、ホワイトチョコチップ、ピスタチオ、フリーズドライイチゴ、抹茶パウダー

2月 オペラ風

＊ケーキ風シュトーレン。
オペラというコーヒー風味のチョコレートケーキをシュトーレンで表現してみました。
ピーナッツクリームを使用しナッツ感たっぷりのオペラが出来上がりました。
コーヒー、ワイン、シャンパンに良く合います。

<主な材料>
ピーナッツクリーム、ヘーゼルナッツ、アーモンド、チョコレート、アーモンドプードル、練乳、コーヒー、洋酒

3月 ピーチメルバ風

＊ケーキ風シュトーレン。
桃をクリームとラズベリーソースで仕上げたデザートをシュトーレンにしてみました。桃のジュースを生地に練りこみバニラ風味にしてドライピーチとクリームチーズでピーチメルバを表現しました。アクセントにクコの実を加えました。ラズベリーパウダーでお化粧しました。
白ワイン、シャンパンに良く合います。

<主な材料>
白桃ジュース、ドライピーチ、クリームチーズ、くるみ、ラズベリーパウダー、クコの実、バニラペースト

4月 ブルーチーズとりんご

＊相性のいいブルーチーズとリンゴを組み合わせました。クリームチーズのクリーミーな酸味の中にりんご、フリーズドライりんごを使い甘みと酸味のマリアージュが楽しめる一品です。
スライスしたシュトーレンに生ハムやフルーツをのせて前菜に。
ビール、ワイン、シャンパンに良く合います。

<主な材料>
ブルーチーズ、クリームチーズ、ドライリンゴ、フリーズドライリンゴ、はちみつ、くるみ

5月 プリン・ア・ラ・モード

＊ケーキ風シュトーレン。
カスタードクリームを生地に練りこみナッツをキャラメル状にして加えました。
香ばしいプリン・ア・ラ・モードに仕上がりました。

<主な材料>
カスタードクリーム、くるみ、マカダミアンナッツ、ホワイトチョコ

6月 紫陽花

＊紫陽花のようなシュトーレンができないかと考案しました。
バタフライピーで紫陽花の鮮やかなブルーそして鮮やかなドライフルーツを加え梅雨のジメジメを吹き飛ばしてくれるような仕上がりになりました。ココナッツミルクを使用してまろやかな甘みと酸味のあるシュトーレンになりました。

<主な材料>
ドライパイン、ココナッツミルク、ココナッツウォーター、ドライマンゴー、ドライ杏、レモンピール、くるみ、マカダミアンナッツ、バタフライピー

7月 ラムレーズン

＊レーズン好きのシュトーレンです。
たっぷりのラム酒を使用しふんだんにレーズンを入れました。
スライスしたシュトーレンにバターを挟むとレーズンバターサンドとして味わえます。
コーヒー、紅茶、ワイン、もちろんラム酒にも良く合います。

<主な材料>
ラムレーズン、クリームチーズ、ホワイトチョコ、マシュマロ、ラム酒

8月 エスプレッソ

＊エスプレッソ感が味わえるシュトーレンにしてみました。
濃いコーヒーの苦みとナッツの香ばしさとドライフルーツの酸味とチョコの甘みが一体となった五感を感じる一品です。コーヒーに良く合います。

<主な材料>
ドライマンゴー、クリームチーズ、くるみ、練乳、マカダミアンナッツ、ホワイトチョコチップ、ピスタチオ、コーヒーパウダー、コーティングホワイトチョコ、ココアパウダー

9月 月見大福

＊和のシュトーレン。
月見団子をイメージしてあんこ、求肥を使用しアクセントにくるみを加えました。
緑茶に良く合います。

<主な材料>
あんこ、もち粉、くるみ、きな粉

10月 焼きリンゴ風

＊ドライリンゴをバターでソテーしてシナモンを加えたスパイスの少し効いたシュトーレンです。
香ばしさをナッツで表現しました。紅茶に良く合います。
赤ワイン、カルヴァドスに良く合います。

<主な材料>
ドライリンゴ、くるみ、オレンジピール、コーティングホワイトチョコ、シナモン

11月 オリーブ

＊グリーンオリーブを中心にくるみ、チーズを加えアクセントにドライトマト、ハラペーニョを加えお酒に良く合うシュトーレンです。
オリーブ好きのシュトーレンです。
ビール、ワイン、シャンパンに良く合います。

<主な材料>
グリーンオリーブ、くるみ、チーズ、大豆バター、カマンベールチーズ、サルサソース、ドライトマト、ハラペーニョ、オリーブオイル

12月 クリスマス（ラズベリー）

＊贅沢にラズベリーの果肉を使用しクリーム状にしたものをマーブル状に練りこみました。ナッツもふんだんに使い甘酸っぱさの中に香ばしさとまろやかさのある見た目も華やかな一品です。
紅茶やシャンパンに良く合います。

<主な材料>
ラズベリー果肉、マカダミアンナッツ、カシューナッツ、ピスタチオ、くるみ、ホワイトチョコ、ラズベリーパウダー、コーティングホワイトチョコ

2021

1月 抹茶パフェ

*和のシュトーレンです。
抹茶のパフェをシュトーレンにしてみました。
抹茶の苦みとあんこのまろやかさと栗のほっくり感と求肥のもちもち感、いろんな風味と感触をお楽しみください。

<主な材料>
あんこ、求肥、栗の甘露煮、抹茶パウダー、コーティングチョコ

2月 オランジェット風

*オランジェットの贅沢な味わいをシュトーレンにできないかと考案した一品です。
オレンジピールをふんだんに使用しチョコレートを絡めてアクセントにナッツを加えている人気の商品です。
コーヒー、紅茶、烏龍茶、ワイン、シャンパンにとても良く合います。

<主な材料>
オレンジピール、コーティングチョコ、アーモンド、くるみ、オレンジ、ココアパウダー

3月 マシュマロピスタチオ

*贅沢にピスタチオをふんだんに使用して、マシュマロのまろやかさでピスタチオを引き立たせました。アクセントに苺とクランベリーを加えました。ピスタチオの香ばしさにフルーツの酸味のある人気のシュトーレンです。
ホワイトデーのお返しに。

<主な材料>
ピスタチオ、ホワイトチョコ、ドライイチゴ、ドライクランベリー、マカダミアンナッツ、マシュマロ

4月 ブルーベリー

*ブルーベリーの果肉を使い、ドライでは味わえないフレッシュな味わいが楽しめます。
紅茶に良く合います。さっぱりと炭酸なども良く合います。

<主な材料>
ブルーベリー果肉、ホワイトチョコ、クリームチーズ、くるみ、ブルーベリージャム、マカダミアンナッツ、カシューナッツ

5月 レモンタルト風

*ケーキ風シュトーレン。
レモンの爽やかさとカスタードクリームのまろやかさでレモンタルトのクリームにナッツの香ばしさでタルト生地を表現しました。
まるでレモンタルトな一品です。
紅茶に良く合います。

<主な材料>
カスタードクリーム、レモンピール、カシューナッツ、クリームチーズ、アーモンド、ホワイトチョコ

6月 ピスタチオクリーム

*ピスタチオを最大限に感じるシュトーレンです。
贅沢にイタリア産のピスタチオペーストを使いナッツのピスタチオもふんだんに使いました。
高級で贅沢なシュトーレンです。大変人気のシュトーレンです。

<主な材料>
ホワイトチョコ、ピスタチオ、マカダミアンナッツ、ピスタチオペースト(イタリア産)

7月 ピニャコラーダ風

*ピニャコラーダのココナッツとパイナップルをシュトーレンで表現してみました。
夏に食べたくなるパイナップルたっぷりのシュトーレンです。
ワイン、シャンパンと良く合います。
是非ともピニャコラーダとご一緒に味わって下さい。

<主な材料>
ドライパイン、ココナッツクリーム、くるみ、ホワイトチョコ、ココナッツミルク

8月 ラムレーズン

*レーズン好きのシュトーレンです。
たっぷりのラム酒を使用しふんだんにレーズンを入れました。
スライスしたシュトーレンにバターを挟むとレーズンバターサンドとして味わえます。
コーヒー、紅茶、ワイン、もちろんラム酒にも良く合います。

<主な材料>
ラムレーズン、クリームチーズ、ホワイトチョコ、アーモンドプードル、ラム酒

9月 モンブラン

*ケーキ風シュトーレン。
モンブランをシュトーレンにしてみました。
モンブランで使用する栗のペーストを使用し生地にマーブル状に練りこみ栗をふんだんに加えました。
チョコレートで表面にお化粧しました。
紅茶、コーヒー、洋酒に良く合います。

<主な材料>
栗のペースト、栗の渋皮煮、ラム酒、チョコレート

10月 5種のチーズ (トリュフオイル入り)

*チーズを5種類使いチーズ好きのためのシュトーレンです。
トリュフオイルで更に風味アップ。
ワイン、ビール、シャンパンなどお酒に合うシュトーレンです。

<主な材料>
カマンベールチーズ、ブリーチーズ、くるみ、マカダミアンナッツ、クリームチーズ、エメンタールチーズ、マスカルポーネチーズ、トリュフオイル

11月 リリコイバター (パッションフルーツ)

*ハワイ語でパッションフルーツの事をリリコイと言います。
パッションフルーツのピュレを使いナッツにバターで絡めて酸味の中にバターの旨味のあるシュトーレンに仕上がりました。
ハワイの風を感じていただきたく。
紅茶にとても良く合います。

<主な材料>
パッションフルーツピュレ、クリームチーズ、マカダミアンナッツ、チョコチップ、レモンピール

12月 クリスマス

*ドライフルーツ、ナッツたっぷりで本来使用する洋酒とスパイスは使用せずナッツを焦がしバターでからめた風味豊かなシュトーレンです。クリスマスの一品に。
ビール、白ワイン、シャンパンに良く合います。

<主な材料>
レーズン、くるみ、アーモンド、メープルシロップ、オレンジピール、ドライ杏、ホワイトチョコ、ドライクランベリー、ドライイチゴ、練乳

2022

1月 黒豆

*和のシュトーレン。
黒豆をふんだんに使い求肥を加えました。まるで黒豆もちのようなシュトーレンです。アクセントにレモンピールを加え酸味をプラスしました。黒豆好きのシュトーレンです。
緑茶、コーヒー、日本酒などととても相性が良いです。

<主な材料>
黒豆、求肥、くるみ、レモンピール、きな粉

2月 オランジェット風

*オランジェットの贅沢な味わいをシュトーレンにできないかと考案した一品です。
オレンジピールをふんだんに使用してチョコレートを絡めてアクセントにナッツを加えている人気の商品です。
コーヒー、紅茶、烏龍茶、ワイン、シャンパンにとても良く合います。

好評でした good!

<主な材料>
オレンジピール、アーモンド、くるみ、オレンジ、ココアパウダー、チョコレート

3月 いちご・イチゴ・苺スペシャル

*いろんなタイプの苺でシュトーレンを作りました。
苺のプュレ、ドライいちご、フリーズドライイチゴを使い苺に特化しました。口の中いっぱいに苺が広がります。
紅茶、ワインなどと一緒にお召し上がりください。シャンパンにも良く合います。

<主な材料>
苺ピューレ、くるみ、ホワイトチョコ、ドライいちご、フリーズドライイチゴ、コーティングホワイトチョコ

4月 ピスタチオエクレア

*ケーキ風シュトーレン。
ピスタチオのエクレアを再現しました。
贅沢にイタリア産のピスタチオペーストを使いナッツのピスタチオもふんだんに使った贅沢なシュトーレンです。見た目もエクレアなシュトーレンです。
コーヒーに良く合います。

好評でした good!

<主な材料>
ホワイトチョコ、ピスタチオ、マカダミアンナッツ、ピスタチオペースト(イタリア産)

5月 バタースコッチ風

*バターたっぷりのキャラメル風味のシュトーレンです。
クルミをバターで絡めアクセントにレモンピールを使いました。
まろやかさの中にほんの少しの酸味を感じる一品です。
コーヒー、紅茶、洋酒に良く合います。

<主な材料>
バター、くるみ、レモンピール、ホワイトチョコ

6月 ラムレーズン

*レーズン好きのシュトーレンです。
たっぷりのラム酒を使用しふんだんにレーズンを入れました。
スライスしたシュトーレンにバターを挟むとレーズンバターサンドとして味わえます。
コーヒー、紅茶、ワイン、もちろんラム酒にも良く合います。

<主な材料>
ラムレーズン、クリームチーズ、ホワイトチョコ、ラム酒

7月 トマトのアラビアータ

*パスタ風シュトーレン。
チェリートマトの甘味と酸味、唐辛子の辛みがきいたシュトーレンです。生地に牛乳を使わずにアラビアータソースを練りこみました。アクセントにオリーブをいれました。お酒に合う一品です。
ビール、白ワイン、シャンパンに良く合います。

<主な材料>
チェリートマト、サイコロチーズ、グリーンオリーブ、アラビアータソース
今回は牛乳を生地に練り込まずアラビアータソースで仕上げています。

8月 2022 サマー

*パイナップルを中心に冬とは対照的にさっぱりといただける夏用に考えたシュトーレンです。
暑い夏にはアイスクリームに添えて召し上がり下さい。
アイスティー、ビール、白ワイン、シャンパンに良く合います。

<主な材料>
パイナップル、くるみ、あんず、クランベリー、マンゴー、ホワイトチョコ

9月 モンブラン

*ケーキ風シュトーレン。
モンブランをシュトーレンにしてみました。モンブランで使用する栗のペーストを使用し生地にマーブル状に練りこみ栗をふんだんに加えました。
チョコレートで表面にお化粧しました。紅茶、コーヒー、洋酒に良く合います。

<主な材料>
栗のペースト、栗の渋川煮、チョコレート、ラム酒

10月 りんご塩キャラメルナッツ

*旬のリンゴとナッツを塩キャラメルで絡めてまろやかな秋らしい一品です。紅茶、ワインなどとても相性が良いです。
赤ワイン、カルヴァドスに良く合います。

<主な材料>
ドライリンゴ、くるみ、オレンジピール

11月 ラズベリー

*贅沢にラズベリーの果肉を使用しクリーム状にしたものをマーブル状に練りこみました。ナッツもふんだんに使い甘酸っぱさの中に香ばしさとまろやかさのある見た目も華やかな一品です。
紅茶やシャンパンに良く合います。

<主な材料>
ラズベリー、ホワイトチョコ、ナッツ類(マカダミア、カシューナッツ、ピスタチオ、くるみ)

12月 クリスマス

*定番のドライフルーツ、ナッツたっぷりで本来使用する洋酒とスパイスは使用していません。
ナッツを焦がしバターでからめた風味豊かなシュトーレンです。
クリスマスの一品に。
ビール、白ワイン、シャンパンに良く合います。

<主な材料>
レーズン、クランベリー、ドライイチゴ、あんず、オレンジピール、クルミ、アーモンド、ホワイトチョコ

2023

1月 抹茶ラテ

＊抹茶ラテのようなシュトーレンができないかと考案しました。
チョコレートもブラックとホワイトの2種類を使用し、アーモンドとピスタチオを加えナッツの香ばしさと抹茶の苦みと旨味、ミルクの甘み のある一品です。

＜主な材料＞
マカダミアナッツ、チョコレート(ブラック・ホワイトチョコ)、アーモンド、ピスタチオ、抹茶

2月 オランジェット風

＊オランジェットの贅沢な味わいをシュトーレンにできないかと考案した一品です。
オレンジピールをふんだんに使用しチョコレートを絡めてアクセントにナッツを加えている人気の商品です。
コーヒー、紅茶、烏龍茶、ワイン、シャンパンにとても良く合います。

＜主な材料＞
オレンジピール、チョコチップ、胡桃、アーモンドプードル、チョコレート

3月 柚子ピスタチオ

＊柚子ピールをバターでソテーしてキャラメリゼして春らしくほんのり黄色く見せるためカボチャのパウダーをしようしています。
柚子の風味がきいた爽やかな一品です。
紅茶、緑茶などおすすめです。
ワイン、シャンパンにも良く合います。

＜主な材料＞
柚子ピール、ピスタチオ、ホワイトチョコ

バスクチーズケーキ

ケーキの表面に黒い焦げ目があり中はとろりとした食感です。
クリームチーズをたっぷり使い濃厚なチーズの風味とクリーミーさを味わえます。
ソレイユでは焼き目を少し控えスモーキーな香りとカラメルの風味が楽しめます。
＊配送も承っております。(冷凍便になります)

＜原材料＞
クリームチーズ(フランス産)、クリーム(乳成分含む)、卵、グラニュー糖、小麦

SOLEIL's Collection others

シュトーレンの他にも、ケーキや焼き菓子・パンなどもご用意しております。

Matcha shaved ice

Lemon tart

Chestnuts cream tart

Shine muscat tart

Canelé

Pudding

2022 Christmas cake

Birthday cake

Victoria cake

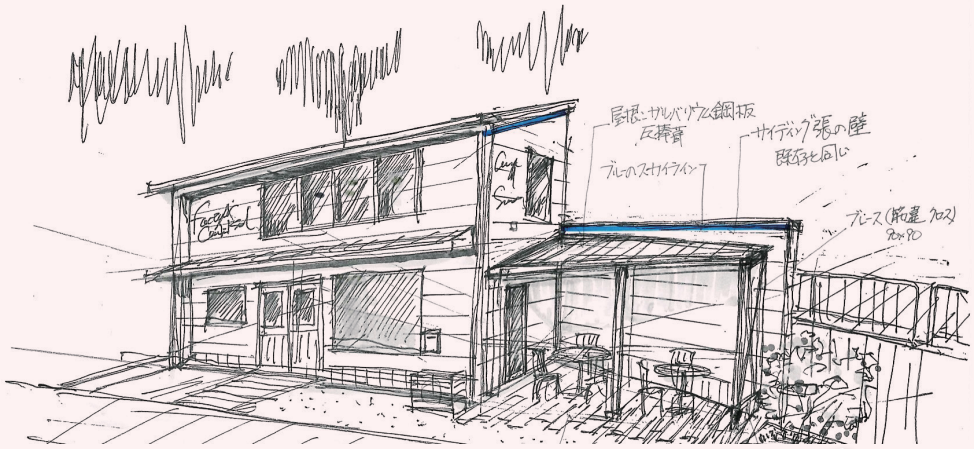
2019 Christmas cake

Soleil original salad set

Onion gratin soup

Bread gratin

Cinquième anniversaire



ホームページ

ファクトリーカフェ ソレイユ

〒613-0036　京都府久世郡久御山町田井新荒見34-2

TEL.0774-46-0400

https://www.fc-soleil.com

Instagram https://www.instagram.com/soleil.kumiyama.kyoto/

インスタグラム

factory & cafe

Soleil

F&c soleil de tous les jours numéro 1