

「加賀れんこん」がフ、フランス菓子に!!

加賀れんこんを使ったマカロン



加賀れんこんの素材の魅力通り、粘り勝ちと言いましょか。「加賀れんこん」がフランスで修行したパティシエの手によってマカロン、フィナンシェ、タルトとセ変化!菓子の糖度検査(食品微生物センター)を行ったところ、加賀れんこんを使うことで同じフランス菓子に比べ食物繊維が多く、糖度は低め。パリパリとした食感が特徴のマカロン生地づくりにも独特な“ネバリ”が重宝するそうです。これはパティシエ冥利!今、小さなお子様からご高齢の方まで、体にやさしいお菓子として注目が集まっています。店内はカフェスペースもあります!マカロンの他にも加賀野菜を使ったお菓子など豊富です。詳しくはお店まで。

ラ・パンテュール

金沢市泉1-3-4 TEL / 076-207-9003

営業時間 / 10:30 ~ 18:30 定休日 / 毎週火・水曜



ラ・パンテュール
パティシエ
進地美穂さん

ラ・パンテュール
スタッフ



五郎島金時入り
タルト

加賀れんこん入り
フィナンシェ

ショップ袋は
美大卒パティシエの
デッサン画

