



フィアンティース FEUILLANTINEとは

1. サクサクの軽い食感

繊細な薄さに焼き上げた生地をちょうどよいサイズ感のフレーク状にしました。



2. 素材を活かす風味

やさしい甘みとひかえめなバター風味が素材のおいしさを引き立てます。

3. 常温保存

製造日より常温で1年保存できます。

フィアンティース FEUILLANTINE

クレープ生地をサクサクのフレークにしました。
トッピングや食感のアクセントに便利な
フランスでは定番の製菓原料です。



他にも様々なカラーやサイズをご用意しております。

詳細はフィアンティースホームページで。

<https://www.hanamaruki.co.jp/feuilleantine.html>



素材の味を活かしながら
ワンランク上のスイーツへ



1. パフェ

フィアンティースを加えることで、食べ応えをプラス。なめらかなクリームやフルーツの食感を引き立て、最後の一口まで楽しめる味わいに。

ボリュームUP

食感を楽しむ



食感を楽しむ

個性的

3. チョコレート

チョコレートと混ぜると、ザクザクした素材の食感を楽しめるクランチに。チョコレートの量を調節することで食感の変化も楽しめます。

2. ケーキ

ケーキやお皿の上にトッピングすると、見た目も華やかに仕上がります。

華やかさを演出

インパクトに



アクセントに

手軽にトッピング

4. ドリンク

ふわふわの生クリームの上に、振りかけるだけでオリジナリティのある一品に。優しいバニラの香りと、サクサクした食感がアクセントになります。

