

르델리스 Les Delices

80년대 초 전통 프렌치 도넛을 만들어 로컬 마켓에 판매한 것을 시작으로 1999년 프리미엄 머핀, 브리오슈 제품을 생산하는 회사를 설립, 운영하고 있는 프랑스 기업입니다. 식품안전성을 인증인 BRC, IFS 을 보유하고 있으며 미주, 유럽을 포함 전세계로 수출되고 있습니다. 르델리스 머핀과 브리오슈는 굵거나 데울 필요 없이 해동 후 바로 서빙이 가능해 카페, 뷔페, 케이터링, 항공사 기내식 등 다양한 곳에서 편리하게 사용할 수 있습니다.



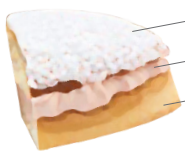
☞ 사용법

* 오븐이 없이, 해동 후 바로 서빙 가능



크림 브리오슈 Cream Brioche

* 상미기간 : 3일



- 토핑 : 눈 처럼 하얀 펄 슈가(설탕) 토핑이 케익에 달콤함과 바삭한 식감을 더했습니다.
- 샌딩크림 : 케익시트 사이에 샌딩된 크림은 남녀노소 누구나 좋아하는 바닐라 크림입니다.
- 케익시트 : 브리오슈(brioche)는 반죽에 버터와 달걀을 듬뿍 넣어 고소하고 약간의 단맛이 있는 프랑스의 전통 빵입니다. 브리오슈와 같은 반죽으로 만든 케익시트는 입 안에서 부드럽게 녹는 텍스처와 뛰어난 버터의 풍미를 자랑합니다.



트로피지엔느
Tropéziennes

해동방법 : 0~4°C에서 3시간 해동
보관방법 : 해동 후 냉장보관

75g x 12



트로피지엔느
Tropéziennes

해동방법 : 0~4°C에서 6시간 해동
보관방법 : 해동 후 냉장보관

700g x 2

· 해동방법 : 실온에서 2시간 해동 · 보관방법 : 해동 후 실온보관



블루베리 머핀
Blueberry Muffin

크럼블이 토포된 블루베리 머핀

75g x 20



캐러멜칩 머핀
Caramelchip Muffin

안에는 캐러멜칩, 위에는 캐러멜라이즈드
헤이즐넛 조각이 토포된 머핀

75g x 20



초콜릿 머핀
Chocolate Muffin

초콜릿칩이 콕콕 박혀있는
초콜릿 머핀

75g x 20



초콜릿칩 데코 머핀
Chocolatechip Deco Muffin

초콜릿칩이 콕콕 박혀있는
플레인 머핀

75g x 20

· 해동방법 : 실온에서 2시간 해동 · 보관방법 : 해동 후 실온보관



솔티드 버터 캐러멜 필드 머핀
Salted Butter Caramel Filled Muffin

솔티드 버터 캐러멜 필링이 채워진 머핀

95g x 20



헤이즐넛 초콜릿 필드 머핀
Hazelnut Chocolate Filled Muffin

헤이즐넛맛 초콜릿 필링이 채워진 머핀

95g x 20