イタリア・シチリア島生まれのフローズンチーズケーキ

Cassata alle nocciole

ナッツとチョコレートのカッサータ

濃厚なクリームチーズに北海道産生クリームを使用した自家製生クリームを合わせた生地に、チョコレート、ラムレーズン、オレンジピール、くるみ、アーモンド、カシューナッツなどをたっぷり混ぜ込みました。また、生地にはほんのりとラム酒を効かせた大人の味わいなので甘すぎるのが苦手、という方にもおすすめ。食後のスイーツはにはもちろん、ワインのペアリングなどにもぴったりの大人のスイーツです。

イタリア・シチリア島生まれのフローズンチーズケーキ

Cassata alle fragole

いちごのカッサータ

濃厚なクリームチーズに北海道産生クリームを使用した自家製生クリームを合わせた生地に、いちご、チョコレート、くるみ、アーモンド、カシューナッツなどをたっぷり混ぜこんでいます。いちごはグラニュー糖、レモン汁と合わせてコンフィチュールにして混ぜ込んでいるので、いちご本来の風味や甘みをよりしっかりと味わっていただくことができます。また、カットした際の断面には丸いいちごが顔を出すキュートな逸品です。