

## ビオクラのマクロビオティックケーキ

第1回	<p>●米粉と豆乳のショートケーキ          (豆乳クリーム(やし油【フィリピン】、こめ油、豆乳、てんさい糖、米)、有機豆乳(大豆【*】)、いちご【ポーランド】、米粉(米)、砂糖(てんさい糖、糖蜜)、なたね油(なたね【オーストラリア】)、くずでん粉(くず根)、有機アーモンドパウダー(アーモンド【スペイン】)、ラズベリーピューレ(ラズベリー【チリ・セルビア】)、レモン果汁(レモン)、かぼちゃ粉末(かぼちゃ)、寒天(おごのり【インドネシア・チリ】、てんぐさ【モロッコ】)、バニラ香料【アメリカ】、ベーキングパウダー【*】)</p>
第2回	<p>●クレーム・タルト・オ・シトロン          (有機豆乳(大豆【*】)、砂糖(てんさい糖、糖蜜)、小麦粉(小麦)、小麦粉(小麦、小麦たん白)、小麦全粒粉(小麦)、なたね油(なたね【オーストラリア】)、レモン果汁【国産・アメリカ・チリ】、有機アーモンドパウダー(アーモンド【イタリア】)、アーモンドペースト(アーモンド【イタリア】)、有機パーム油(あぶらやし【コロンビア】)、くずでん粉(くず根)、レモン果皮、寒天(おごのり【インドネシア・チリ】、てんぐさ【モロッコ】)、カカオバターパウダー(カカオバター【ヨーロッパ】)、食塩(海水)、ピスタチオ【アメリカ】、バニラ香料【アメリカ】、ベーキングパウダー【アメリカ】)</p>
第3回	<p>●信州産アプリコットタルト          (小麦粉(小麦)、小麦粉(小麦、小麦たん白)、小麦全粒粉(小麦)、あんず、有機アーモンドパウダー(アーモンド【スペイン】)、有機アーモンドパウダー(アーモンド【イタリア】)、なたね油【オーストラリア】、有機豆乳(大豆【*】)、砂糖(てんさい糖、糖蜜)、干あんず【トルコ】、オレンジ果汁(オレンジ【スペイン】)、あんずスプレッド(りんご果汁【トルコ】、あんず【スペイン】、ペクチン【ドイツ】、クエン酸【中国】)、りんご果汁、アプリコトリキュール(あんず【*】、酒精【*】、砂糖【*】、クエン酸【*】)、ピスタチオ【アメリカ】、食塩(海水)、寒天(おごのり【インドネシア・チリ】、てんぐさ【モロッコ】)、ベーキングパウダー【アメリカ】、バニラ香料【インドネシア・インド・ウガンダ】)</p>