

SIEBEN's Soft Baked Castella

はんじゅくカステラ

カステラというスタイルの確立された商品を
洋風の材料と技法でアレンジしました。

ふわりとした部分と

しっとりした部分の

ハーモニーをお楽しみ下さい。

ジーベンの“はんじゅくカステラ”は
しっかり焼いた後、中央部分に旨味が凝縮して、
なめらかな食感になっております。
近年話題の生カステラなどのように、
半焼けや、レア(生)ではありません。

〈お召し上がり方〉

- 15℃前後で日のあたらない
涼しい場所で保管してください。
- 開封後はお早めにお召し上がり下さい。



◀ 焼き

オーブンの中では、
通常のカステラ以上にふっくらと
軽く焼きあがります。



冷まし▶

オーブンから取り出し、数分放熱。
旨味が凝縮しながら、
どんどん形を変えていきます。