

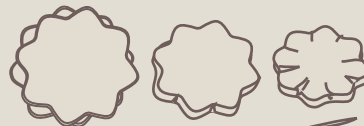
## Pan d'oro en sapin de Noël バンドーロで作るクリスマスツリー

### <作り方>

①バンドーロを横に倒し、  
2~3センチ幅で5等分に  
切る。



②まん中3段の上下を  
ひっくり返し、  
ずらしながら重ねていく。



③生クリームに砂糖を入れて  
ホイップしたものを絞り、  
小さく切ったドライフルーツ  
(ここではキウイフルーツと  
イチゴ)を飾る。  
頂上には星形に切ったドライ  
マンゴーをななめにさす。



④上から軽く粉砂糖をかける。

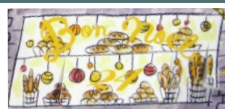
## Advent Calendar

### 2009 アドヴェントカレンダーをプレゼント!

11月27日(金)・28日(土)限定

期間中に700円(税込)以上、  
商品をお買い上げのお客様に、  
ドンクオリジナルのアドヴェント  
カレンダーをプレゼントいたしま  
す。

※なくなり次第、終了とさせていただきます。あらかじめご了承ください。



#### アドヴェントカレンダーとは...

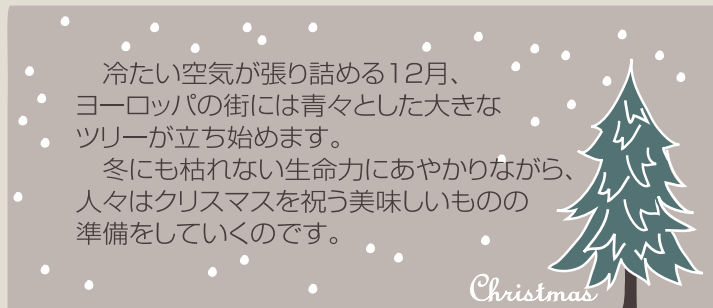
クリスマスまでの期間をカウントダウンする、特別なクリスマスカレンダーです。  
24枚の小さな窓を1日ずつ順番に開けて楽しめます。

株式会社 ドンク

〒658-0081 神戸市東灘区田中町3丁目19-14  
TEL (078)-441-2041 (代表)

<http://www.donq.co.jp/>

boulangerie **DONQ** française



冷たい空気が張り詰める12月、  
ヨーロッパの街には青々とした大きな  
ツリーが立ち始めます。  
冬にも枯れない生命力にあやかりながら、  
人々はクリスマスを楽しむための  
準備をしていくのです。

### Lebkuchen レープクーヘン 3種

硬焼きで日持ちがよく、リボンでツリーに  
飾ることもあるクリスマス用菓子。  
ドンクでは黒砂糖シロップで甘みをつけ、  
シナモンやクローブなどの香辛料を加えて  
焼きあげています。

[星、ハート、人形]

税込 ¥336(本体 ¥320)



### stollen シュトローレン

ドイツの代表的なクリスマス用発酵菓子。  
ラム酒がきいたドライフルーツに加えアーモンドやくるみが  
美味しい生地にぎゅっとつまっています。薄めに切って、好み  
のお茶といただくのがおいしい食べ方。語らう仲間がいれば、  
もっと美味!

税込 ¥1,470(本体 ¥1,400)

### Stolle Alsacien ストールアルザシアン

アルザスで豊富に採れるくだものをブランデーに  
つけて、生地に練り込んだアルザス伝統の味。  
通常のシュトローレンより軽めの食感です。

税込 ¥1,260(本体 ¥1,200)



### Kougelhopf Alsacien クグロフアルザシアン

独特の形で有名になったアルザス地方の代表的な発酵菓子。  
ラム酒漬のサルタナレーズンとバターの良い香りが特徴  
です。添付の粉砂糖をかけて、シャンパンと一緒にどうぞ。

税込 ¥525(本体 ¥500)



ドイツのクリスマス  
**Fröhliche  
Weihnachten**

J'aime le pain

パンに  
恋して

Noël  
2009  
クリスマス号



みんなで楽しむ  
クリスマス