

# 新北分署108年4月2日聯合拍賣會變賣百貨專櫃蛋糕甜點清單

品名	葷/素	圖片	文案	規格	售價	7折	數量
法式馬卡龍	蛋奶素		選用美國進口顆粒細密的杏仁粉製作，酥脆外殼如絲綢光滑，充滿甜蜜的杏仁堅果香氣，內餡為新鮮水果醬搭配手工製義大利奶油蛋白霜，高雅的甜蜜滋味令人心情愉悅！口味：巧克力、抹茶、香橙、藍莓、覆盆子、伯爵紅茶、柚香、黑醋栗、焦糖海鹽、百香果	6入	399	280	15
義大利提拉米蘇	葷		採用純正的義大利Mascarpone乳酪，搭配細緻的可可亞海綿蛋糕，上層為濃郁巧克力，冷藏後入口即化，乳香濃郁，冷凍後食用，滑順乳脂化的綿密口感如同冰淇淋，風味絕佳！	切片	105	75	16
美式焦糖蘋果派	蛋奶素		使用5顆以上新鮮蘋果切丁，熬煮過程中加入白蘭地增加酒香外，更添加以萊姆酒醃製24小時的葡萄乾拌入。最後以些微的肉桂粉和少許檸檬汁提香，外層灑上的特製肉桂酥波羅，口感更加酥脆，讓蘋果派的酸甜中帶有更成熟優雅的獨特風味。	切片	85	60	16
歐風檸檬派	葷		不同於一般使用的濃縮檸檬汁，堅持使用現榨新鮮檸檬汁與進口杏仁粉熬煮內餡，外層為香氣濃郁的酥脆派皮，讓外觀呈現最天然的顏色和香氣，口感綿密中帶有檸檬清香，搭配酥脆法式塔皮，非常適合夏天。	切片	89	60	12
北海道十勝生乳卷	蛋奶素		蓬鬆溼潤口感的蜂蜜戚風蛋糕，完全未使用膨鬆劑，配上百分之百日本北海道十勝乳源，以37%乳脂黃金比例著稱的「歐牧OMU北海道17生鮮奶油」，天然乳香附郁濃醇，冰涼柔滑，入口絲毫不甜膩。	1入	380	300	30
玫瑰布可長蛋糕	葷		法國頂級64%可可芭瑞巧克力，濃郁的巧克力戚風蛋糕為基底，溼潤濃郁的口感，巧克力慕斯加白蘭地散發出微苦的淡酒香，夾層焦糖布丁動增添Q軟的層次。	1入	300	210	20
紐約起士長條蛋糕	蛋奶素		主廚特製酥波羅表皮，酥香鬆脆，為鬆軟乳脂的最佳拍檔，濃郁的卡夫奶油乳酪，口感扎實不乾膩，散發奶由發酵的酸香。	1入	320	220	20
抹茶卷	蛋奶素		嚴選靜岡抹茶粉，鬆軟戚風蛋糕包裹抹茶香提，品嚐沉靜細緻的茶香	1入	350	245	12
法式草莓塔	蛋奶素		主廚特製手工派皮，內餡香草卡士達醬，搭配新鮮草莓，浪漫性福的感覺彷彿置身於法國浪漫的氣息。	單模	168	115	30
北海道香橙乳酪	葷		經24小時長時間熬煮去除苦味，金黃晶透的糖漬橙片，搭配溫軟的戚風蛋糕及夾層中清爽不膩的北海道十勝乳酪配上酥香脆餅，讓口感層次跳躍變化。	單模	138	95	15
阿芙蘿黛蒂	葷		厚實迷人的可可蛋糕夾入了雙層以70%巧克力製做的香濃甘那許，搭配上獨特的可可碎粒，吃入口中滿滿迷人的可可香氣，讓人無法停下手中的叉子。	單模	138	95	15
香橙馬德連	蛋奶素		獨特貝殼造型的瑪德蓮是法國小鎮的名產，外表金黃誘人，外圈一層較深色的糖焦口感十分討喜，翻過身是可愛的元寶肚，扎實的磅蛋糕內心藏有清爽的香橙香氣，令人百吃不倦。	單入	40	30	30
巧克力馬德連	蛋奶素		使用64%瓜瓦基爾巧克力與依思尼無鹽奶油製作的巧克力磅蛋糕，自然散發巧克力的濃醇滋味，可愛的元寶肚裡夾入了藍莓果醬。	單入	40	30	30