

恬品軒 2019/7/2 拍賣 商品基本資料

品名	葷/素	圖片	文案	規格	售價	7折	數量	小計
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	20	5,600
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	1,200
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	8	480
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	18	1,080
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	20	6,000
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	15	3,150
紐約起士長條蛋糕	蛋奶素		主廚特製酥波蘿表皮，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	15	3,300
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	10	2,450
歐培拉	葷		以咖啡和巧克力為主軸，蛋糕體為杏仁蛋糕，口感綿密細緻，上面再刷上咖啡糖漿，並再抹上一層奶油霜，層層疊疊，最後再淋上巧克力淋面，濃郁而不甜膩，層次感十足。	單模	100	70	10	700
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	900
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	900

總計： 25,760