

晩夏から、秋へ



各スイーツにぴったりのドリンクペアリングセットがおすすめです

The News Letter

cake&cafe collet
Sapporo



Collet Selections

9月のコレットセレクション

晩夏から秋へ

季節の移ろいを感じるコレットセレクション

A. とよみつひめと苺のグラスデザート | いちじくのプチプチ食感、苺の爽やかな酸味、ほんのり加えた2種の洋酒と6種のスパイスの芳醇な香り、複雑な味わいが楽しめる秋のグラスデザートです。上面にはパリパリとしたフランボワーズチョコレートと濃厚な自家製セミドライいちじくを飾りました。いちじくは福岡県産「とよみつひめ」を使用しました。

B. フランボワーズとアールグレイのショコラ | デザインと連動したテクスチャーを楽しめるように作ったボンボンショコラです。表面にスプレーしたチョコの凸凹とした食感、フランボワーズのパートドフリュイのゼリー感、ヴァローナ社ジヴァララクテを使用したアールグレイのガナッシュとフランボワーズのビターガナッシュが順々に滑らかに口の中で溶けあいます。札幌市「ときの森」さんの無農薬フランボワーズを使用しました。

C. 和菓のティラミスカロン | 阿蘇産の栗の甘味がしっかりと和菓と、イタリア産マスカルポーネの深い味わいに、ほろ苦い珈琲ガナッシュをサンドしました。鼻から抜ける和菓と珈琲の余韻がいつまでも続きます。徳光珈琲さんのコレットオリジナルブレンドを使用しました。

D. 焼きとうきびラスクとポターージュ | 石狩はるきちオーガニックファームさんの有機「ハニーバンタム」を練り混んだとうきびベーグルをラスクに仕上げ、ポターージュ風のとうきびペーストを添えました。ラスクの芳ばしい香りとパリパリとした食感、とうきびペーストのしっかりと甘味をお楽しみいただけます。

E. みやこかぼちゃのケーキ | 手稲特産「みやこかぼちゃ」をたっぷり練り混んだしっとり食感の生地に、秋の木の実にトッピングしました。滋味のあるかぼちゃの味わいがゆっくりと広がる優しい甘さを楽しむケーキです。

F. 北海道産桃のジュレとベリーのギモーブ | パリッとしたチョコレート中に、トロっとした桃のジュレと、ふんわり食感のベリーのギモーブを入れました。3種の異なる食感と共に、晩夏に出てくる道産桃が楽しめる砂糖菓子です。小樽市塩谷ベリーファームフタキさんの無農薬桃「大久保」を使用しました。



各スイーツにぴったりのドリンクペアリングセットがおすすめです

提供 | 本店・手稲店イートイン限定 ※手稲店での提供時間は11:00-16:00となります
ドリンク1杯セット 1500円 (1650円税込)・ドリンク2杯セット 1650円 (1815円税込)



Galette Complète ガレットコンプレット 本店限定

自家製ハム・チーズ・有精卵のサラダガレット

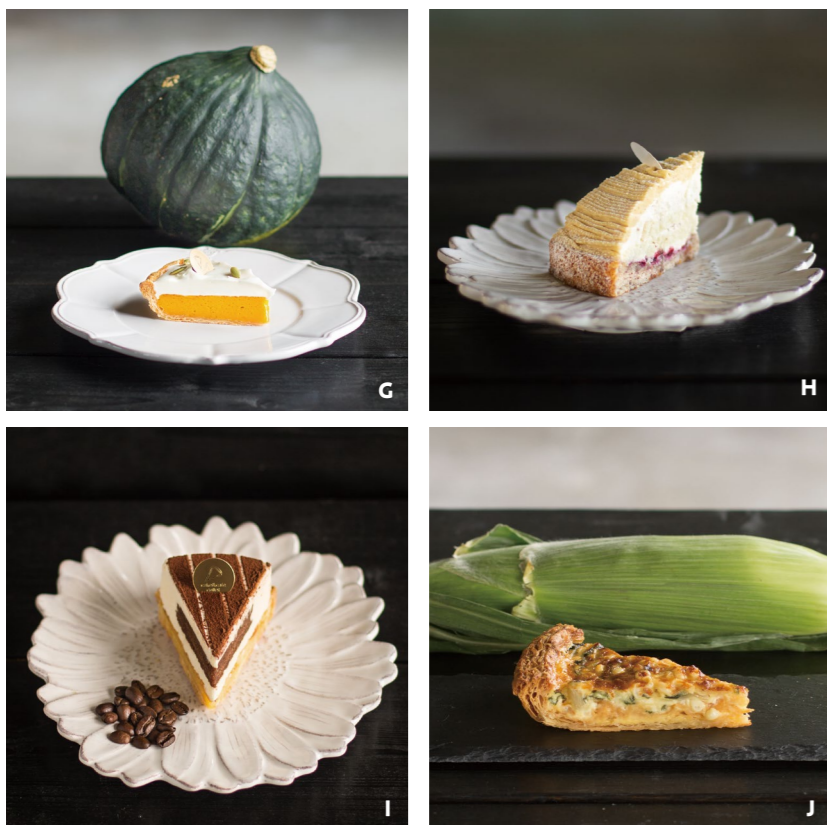
半熟に焼いた石狩の有精卵「海の街たまご」の目玉焼き、自家製ハム、甘みのある根菜がトッピングされた彩り綺麗なさっぱりサラダと一緒に召し上がりいただけます。ローストしたアーモンド、バルサミコソース、様々な食材の香りも楽しめる贅沢なサラダガレットです。ドリンクセット 1200円 (1320円税込)・ケーキセット 1450円から (1595円税込)。※9月下旬から登場予定です。

Cafe 本店・手稲店

パブロバパフェや、興部町のノースプレインファームさんの原料を使用した無添加ソフトを使用したメニューが楽しめます。



SEPTEMBER Autumn Sweets



G. みやこかぼちゃのパンキンパイ

濃厚な甘みと旨みのある手稲特産「みやこかぼちゃ」を使用しました。副材料は極力少なく、フィリング部分の約60%はかぼちゃでできています。上面の生クリームに甘い香りが特徴のラム酒を少量加える事により、カボチャの甘みとココとのバランスが取れた味わいになっています。370円 (399・407円税込)。

H. 和菓のモンブラン・阿蘇産の和菓と砂糖のみで作った上品で旨みのある和菓ペースト

土台は生地でクリームを3層に重ね、口溶けの良い食感に仕上げられています。底の生地はハーゼルナッツダコワーズを使用して香りと食感を出し、その上にカシスジャムを生地に薄く塗って酸味加えました。様々な食感と風味が楽しめる贅沢なケーキです。498円 (537・547円税込)。

I. 徳光珈琲さんのティラミスタルト

珈琲豆を粉砕したタルトの土台に練り込み、ムースの間の生地には抽出したエスプレッソをしみこませています。インドネシアを主体とした甘苦いブレンドの珈琲フレーバーと、チーズムースの軽い食感をお楽しみ下さい。445円 (480・489円税込)。

J. はるきちオーガニックファームさんのピュアホワイトのキッシュ

有機とうもろこしをたっぷり使い、ほうれん草と玉ねぎを合わせました。トースターで焼き戻すと、上面にトッピングしたパルミジャーノチーズが香り食欲をそそります。野菜の自然な甘みが楽しめるので、お子様にもおすすめのキッシュです。389円 (420・427円税込)。

秋のギフト Autumn Gift

秋限定のシングルオリジンジャム、人気のメレンゲ、アイシングクッキーが登場します



K. シングルオリジン・ジャム | 長野県小布施町の関谷果樹園さんの桃のジャムが登場しています。川中島白鳳(白桃)とピンクグレープフルーツを合わせたピンク色のジャムです。濃い味ながらも酸味がある川中島白鳳の食感、グレープフルーツの酸味、食後に微かに香るディール(ハーブ)の香り、をお楽しみください。ヨーグルトや食パンとの組み合わせがおすすめです。780円 (842円税込)。

L. メレンゲギフト ※9月下旬から登場予定 | 定番人気のメレンゲギフト。メレンゲに相性ぴったりの、酸味のあるラズベリージャムを合わせた「メレンゲベリー」、ハーブとごく少量のリキュールですっきりした後味の「メレンゲキルシュ」、無茶々園さんの八朔果汁を使用した爽やかな酸味が楽しめる「メレンゲ八朔」。可愛い見た目はプレゼントにもぴったりです。550円 (594円税込)。

M. アイシングクッキー | 贈答や御挨拶にご利用頂きやすいデザインのアイシングクッキーです。

ONLINE STORE

コレットオフィシャルオンラインストア



<http://collet.shop-pro.jp/>

なかなか会えない日が続きますが、遠くにお住まいの大切な方へ、コレットのお菓子はいかがですか。各店舗またはオンラインストアでご注文いただけます。

おいしく召し上がっていただくために
温め方・保存方法

キッシュ

冷蔵保存。電子レンジ700Wで40秒のあと、トースター600Wで4分間。

アップルパイ

常温保存。電子レンジ600Wで10秒の後、トースター600Wで2分30秒間。

冷凍ベーグル ベーグル1つあたり電子レンジ600Wで20秒の後、トースター900Wで4分間。常温からはトースター900Wで4分間。

マフィン

オーガニックバターミルクマフィン・バラゴンバナナマフィン | トースター600Wで3-4分。その他マフィン | 電子レンジ500Wで20秒間

