

# Teaco Letter

vol. 2

2020  
SPRING・SUMMER

I send taste and the taste of the season.

【Take Free】



季節限定  
商品

## Fruit GOROGORO Tarte

【フルーツゴロゴロタルト】

※価格などの詳細は中面に掲載。

ケーキは寒い時期のものって決めつけていませんか？  
しかし、パティシエとして腕がなるのは「夏」なんです。  
なぜなら夏はフルーツの種類が豊富だから。  
色とりどりのフルーツが視覚的にも味覚的にも  
表現する幅が広がります。（表現したいのは季節）  
ショーケースにおいしい季節を見つけにお越しください。

Tea co latte  
PATISSERIE  
ティ・コ・ラッテ

# Teaco Letter

vol. 2

2020  
SPRING・SUMMER

I send taste and the taste of the season.

【Take Free】

4月限定  
商品

Amour  
Souffle

【あまおうスフレ】

春だけの「あまおう」スフレロール  
当店の代名詞のロールケーキ  
「ふわとろスフレロール」が  
4月の1ヶ月間だけ  
福岡産のブランドいちご  
「あまおう」と一緒にあります  
ふわふわの卵の風味と  
特製カスタードの甘みに  
いちごの程よい酸味加わり、  
「春が来た!」と味覚が教えてくれる  
期間限定スイーツです。

Tea co latte  
PATISSERIE  
ティ・コ・ラッテ



## 賞味期限は30分

(こだわりとクリームがつまった)  
さくさくクッキーシュー



ティコラッテでは「シュークリーム下さい」とお客様からオーダーを頂いてからクリーム(カスタードor抹茶)をシュー皮につめこみます。

その場その瞬間でつめるから食感はサクサク、だから美味しい。この食感を大切にしたいのでオーダーから30分以内でお召し上がりいただきたいのです。



数量  
限定

さくさくクッキーシュー… ¥180(税別)  
(カスタードor抹茶)

### ぱっくぐらうんど物語

## パティシエが作る! みるくかき氷

ティコラッテのかき氷のおいしさの秘密は、何と言っても使用しているその「氷」。脂肪分の高い濃厚なミルクを特別な容器にて凍らしています。口の中に入れた瞬間に溶けるぐらいのうすさに調整して丁寧に削ります。ここにもシェフの技術と衝動的に高価なかき氷機の購入というセンスが光っています。たっぷり果肉ソースをかけた**ストロベリー**・抹茶・**完熟マンゴー**さああなたは何かから食べますか?

寝屋川店  
限定



●7月1日 14:30 開始予定

## 2020年8月1日より 焼き菓子の**オンライン予約**はじめました!

焼き菓子のオンライン予約をご利用いただくと、ラッピングや熨斗がけの時間を待たずして店頭にて焼菓子セットをお渡しできます。「予めお目当てのものが決まっている」「数量が多い」などの際にぜひともご利用ください。



行こうぜ!  
クリックの  
向こう側へ



**オンライン**  
予約はこちら>>>  
On Line Reservation



新発売

親子で家族でみんなでパティシエ気分!  
お家でシフォンケーキセット  
(¥3,200+税)

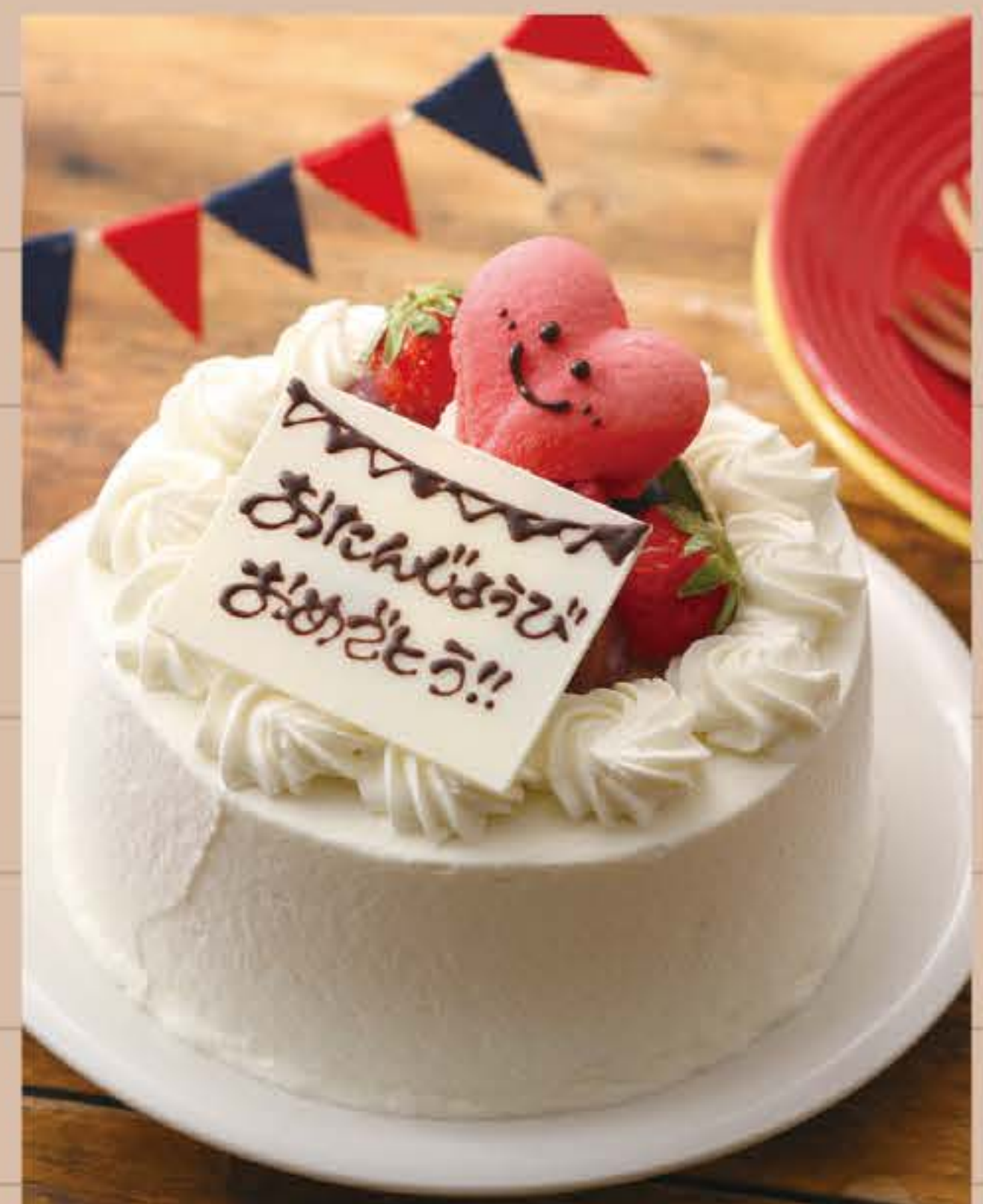
- ・シフォンケーキ5号・生クリーム・季節のフルーツ
- ・チョコプレート・チョコペン・マカロン1個・ローソク1袋
- ・しぼり袋・カラメルソースorチョコソース

### 準備するもの

- ・シフォンケーキを乗せるお皿
- ・ボウルと泡立て器
- ・パレットナイフ(なければテーブルナイフ)
- ・しぼり袋の先端を切るためのハサミ

### おいしい作り方

- ①シフォンケーキを大きめのお皿に乗せる
- ②生クリームを全てボウルに移して、泡立て器で泡立てる  
(生クリームの硬さが、角が立つぐらいでやめる)【業界用語】
- ③ナイフで生クリーム(約半分)をシフォンケーキに塗っていく  
(お皿を回すと上手に塗れます)
- ④しぼり袋に残りの生クリームを入れて、先端をはさみで切る
- ⑤生クリームをあなたのセンスで自由にしぼろう
- ⑥フルーツ、マカロンを飾りつけよう
- ⑦プレートにチョコペンでメッセージを書こう
- ⑧ソースをかけて出来上がり



\*作り方動画を用意しています。良ければご覧ください。



制作例:自由に楽しもう