

キャロットケーキ焼けます。



荒田珈琲
新聞
Vol.29
2021.5.28(金)

キャロットケーキとは何ぞや？



焼くのは店ま。
語るのはヨナ。

新作スイーツ「キャロットケーキ」はその名の通り、ニンジンが入ったケーキです。

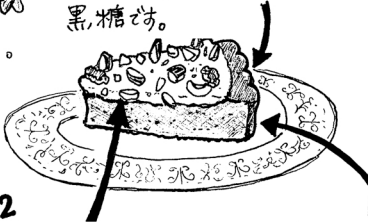
Wikipediaによれば「中世時代から作られているといわれるイギリス生まれの焼き菓子で現在でもイギリスのティータイムに欠かせない定番スイーツ」だそう。なるほど、イギリスといえば紅茶ですね。でも、ここは珈琲屋。もともと自分たちが珈琲と一緒に食べたかったキャロットケーキです。珈琲屋が作るスイーツですから、このマッシュアップは絶対やぶれません！

Point 1

ホール1台に2本分のニンジン。



住地にはありあふニンジンを使った。じっくり練り込み、しっとり焼き上げます。控え目でやさしい甘さを引き出すのはココのある黒糖です。



Point 2

クリームチーズをベースに甘酸っぱく仕上げたフロスティング。歯ざわりが楽しくカリッと香ばしいナッツをたっぷりトッピングします。アーモンド、くるみ、カシューナッツ、マカダミアナッツ、ブラジルナッツ、ピスタチオなどの良質なナッツを使用します。

Point 3

香り高いスパイスをふんだんに使っています。世界四大スパイス（シモン、ナツメグ、クローブ、コショウ）のうち3つと、ジンジャーを独自の割合で混合します。オーブンからただよう魅惑のアロマにうっとり... 不思議とクセになるスパイスが誘います。



ケーキ・フロスティング・トッピングとの組み合わせで変化ある味の広がりを楽しめ！

素材たちの相乗効果をお試しあれ。皆さまのお口に合えば嬉しいです。

裏方では、ありあふニンジンで沢山作るとき、手を怪我しないように気を付けます。



珈琲
豆コアラ

誰もいない店からフツッ音があるんです...



お知らせ

コーヒー豆を焙煎中に鳴るパチパチいう音は「ハゼ(爆ぜ)」。簡単に言えば豆が弾ける音です。ポップコーンを煎る時のポーン！という音のコーヒー豆版と想像してください。まれに焙煎後に休ませている豆がハゼることがあり、パチンと音がしたり、勢いでさがるから飛び出した豆が床に落ちていることがあるのです。by 店主

* 食品が傷みやアレルギーシズン
* ぞあ。テイクアウトのご利用時は
* お早めにお召上がりください！

豆が飛ぶぜ！

