



pâtisserie ichiryu le plaisir gourmand des gâteaux

Quatre-Quarts

カトル・カール

2012年
夏休み
特集号

カトル・カールの意味

小麦粉・バター・砂糖・卵を4分の1ずつ混ぜて作るケーキのレシピ。本紙は、お客様・お菓子・パティシエ・お店のスタッフが4つともバランスよく関係しあい「良いお店づくり」ができることを願い作成しています。

トロピカル感満点！ 贅沢マンゴープリン

いよいよ夏本番！ 皆さまはもう、海水浴など、行楽に行かれましたか？ 夏バテに気をつけながら、しっかりと夏を満喫したいものですね。さて、この夏のイチリユウのイチ押しは、マンゴー好きにはたまらない、その名も『贅沢マンゴープリン』です。

毎年、イチリユウがこの時期に売り出す熱帯果実の女王、マンゴーを使ったデザートです。今年は皆さまとにかくマンゴーを味わっていただこうと、マンゴーづくしの一品に仕上げました。見た目も華やかでトロピカル感たっぷり。

素材はマンゴーの中でも香りが豊かでしっかりとした甘味が特徴の品種、アルフォンソを使用。トッピングには今が旬の

宮崎県産マンゴーを使いました。マンゴームースの上にマンゴージュレを乗せ、その上にマンゴーの果肉をあしらった、まさに『贅沢』の名にふさわしいプリンです。夏の太陽に負けないくらいキラキラと輝いたプリンをどうぞお試しください。

自慢のムース部分は、マンゴーをピューレ状にした後、何度も丁寧に裏ごしすることで、きめ細かな仕上がりになりました。そして、もう一つのポイントはゼラチンの量。固すぎず、柔らかすぎない触感に仕上げるため、試行錯誤を繰り返しながら、ようやく理想の形にたどり着きました。ムース、ジュレ、果肉のマンゴーが奏でる3重奏をどうぞお楽しみください！

夏のイチ押し！
「贅沢マンゴープリン」420円(税込)



新商品紹介

フルーツの味と香りの不思議なリング おしゃれカワイイ マドレーヌ誕生！

イチリユウの新しい“顔”が完成しました！ パティシエの自信作、「フルーツマドレーヌ」は、季節のフルーツの味と香り漂うおしゃれカワイイ焼き菓子です。しっとりと仕上げた甘めのマドレーヌは、まさに焼き菓子の王道。片手で持って食べやすいようにと、マドレーヌなのにあって“リング”にしてみました。皆さまのティータイムを甘い輪で幸せにできたら嬉しいです。見た目がキュート！なのに味は上品！一足先に売り出した大橋店では、手土産としても重宝されていたようです。

一口食べると、口の中にはフルーティーな香りが広がる不思議なリング。5種類の味をご家族やご友人と食べ比べても楽しいですよ。暑～い夏には、氷をたっぷり入れた冷たいダーズリンティーとご一緒にどうぞ！ また、トースターで少し温めれば、まるで焼き立てのような美味しさになりますよ！



先販販売の大橋店では早くも人気商品に！

今季の発売は、イチゴ、ピーチ、マンゴー、メロン、メープルの5種類。季節ごとに中に入れるフルーツを変えていくので、1年を通してお気に入りの味を見つけてみてくださいね！

※天神店はしばらくご予約のみの販売になります。

今後のイベント情報 毎年恒例のハロウィン企画！ 今年はどうなお楽しみが!? 詳しくは次号で！

スタッフブログも絶賛更新中♪
<http://ichiryu888.exblog.jp>

フルーツマドレーヌ

フランスの伝統菓子マドレーヌをイチリユウのパティシエが5種類の味にアレンジしてしっとりと可愛いリングに焼き上げました。朝食・おやつにぴったりです。



各158円(税込)



担当パティシエール
百田麻莉(ももたまり)

発行：パティスリー イチリユウ 〒810-0005 福岡市中央区清川3-28-15
☎ 092-531-5268 FAX 092-522-6074 <http://www.ichiryu.jp/>