

■裕蓮茶樓的焦糖可頌蛋撻一定要趁熱食。

■店家的茶葉展示櫃如古董一樣，最啱打卡。



■店家裝修別具一格，充滿民國年代復古風。



■焦糖可頌蛋撻號稱可媲美香港名店Bakelouse的酥皮蛋撻。

深圳頂流蛋撻 裕蓮茶樓擬攻港

近年內地烘焙品牌如雨後春筍，當中以現烤蛋撻競爭最激烈，本報曾介紹的八目烘焙、鮑師傅在深圳也吸引不少港客捧場。今次為大家推介在上海起家，獲封頂流蛋撻店的裕蓮茶樓。雖然該店叫茶樓，其實它們是結合烘焙產品加新式茶飲的年輕品牌，今年1月在深圳灣萬象城開設深圳第一間店後，至今在大運天地、萬象天地等商場已開設6間店，是深圳「爆款」烘焙名店之一。

曾推限購掀起熱話

店家的打卡名物是一件¥12的焦糖可頌蛋撻，剛開業時排隊1小時起步，每人每日限購半打，贏得內地社交平台的討論度，成功掀起熱話。裕蓮茶樓號稱其蛋撻屬「殿堂級」，以夏朗德-普瓦圖AOP認證的ECHIRE牛油製作，令蛋撻充滿蛋奶香氣。相比其他品牌，裕蓮茶樓的蛋撻蛋芯厚實，撻皮層層疊疊的波浪，蛋香濃郁油潤，甜度亦恰到好處，難怪成為港客北上熱門手信之一。至於店家亦有其他烘焙美點，如泡芙、焦糖脆皮筒，亦供應茶飲、涼果及中式茶葉等。

風靡20至60歲食家

日前本報記者到訪位於深圳灣萬象城B1層的裕蓮茶樓，由於是閒日因此有較多年長港客，主要也是買蛋撻，亦有不少人在堂食座位區邊食撻邊嘆茶飲。該店店長Cheers透露裕蓮茶樓開業至今吸引不少港客，全因深圳灣口岸有免費穿梭巴士接載乘客前往商場。至於店家的顧客群由20歲的年輕人到60歲的公公婆婆，大多也是買蛋撻回港。她又稱：「我們假日最多日賣1,500個蛋撻，來消費的港客，最高峰的日子有接近600人，一般港客買半打至一打！」她指蛋撻即場或當日食最好，可保持新鮮度及口感。Cheers又指裕蓮茶樓由華東進軍華南市場，先從深圳開始，將在廣東省陸續開店。至於南下攻港，她說：「可能會，什麼時候就未知，要根據集團方向走，我們會陸續於深圳周邊開店。（先揀香港開店？）肯定！哪區就不清楚。」相信各位蛋撻控要密切留意裕蓮茶樓的小紅書或抖音公布。

從上海紅到深圳的內地烘焙店「裕蓮茶樓」近期獲港客追捧，很多北上消費的蛋撻控狂掃半打甚至一打「必買名物」焦糖可頌蛋撻返港，深圳灣萬象城的裕蓮茶樓假日亦擠滿人潮，最高峰日賣近1,500件蛋撻，足見內地頂流蛋撻的魅力。據知裕蓮茶樓繼霸王茶姬、蜜雪冰城等茶飲店後有望南下插旗，勢必火到香港，正面挑機各大大本地蛋撻名店！

採、攝：龍獅

香草泡芙 ¥15
 奶麻糬焙茶泡芙 ¥15
 可可泡芙 ¥18
 1 可可、奶麻糬焙茶及香草泡芙
 2 生奶油麻糬號角 ¥15
 3 特濃茶鑽琥珀奶 ¥26
 4 關老爺紅杏冰茶 ¥23
 Chill 正滋味

1 可可、奶麻糬焙茶及香草泡芙
 手打麻糬奶蓋鋪頂的奶麻糬焙茶口味，其咖啡及焦糖酥皮外層鬆脆焦香，焙茶奶油（忌廉）餡茶味重，一啖爆漿。
 2 生奶油麻糬號角
 生奶油麻糬配甜度剛好的豆沙，豆沙下有奶油，號角鬆脆香口食落不膩，即買即嘆享最佳風味。
 3 特濃茶鑽琥珀奶
 可選九窰茉莉或鶴頂紅茶兩種茶底，奶茶上鑲嵌一整顆琥珀茶鑽，入口奶香醇，尾韻茶香濃。
 4 關老爺紅杏冰茶
 清新的九窰茉莉花茶配一整顆紅杏，口感甜甜酸酸，配正常糖及冰，超清爽。