



Aaron考慮了一段長時間後，最終還是放棄原有職業，實現小時夢想，開雪糕店，天天為自己、為愛吃的人做雪糕。

# My Dream Ice-cream

在這個特別炎熱的夏天，雪糕特別受歡迎，以致餐廳、專門店也紛紛推出新口味作招徠，當中有創新的、怪味的，亦有大賣用料矜貴的，讓人們各取所需，然而有一小撮人卻只忠於自家製的味道，自行找來最上乘的食材，親手炮製出最合味蕾的雪糕。

你說這不是太誇張嗎？才不，因為這羣人不過是熱愛生活，對吃進肚子裏的東西有一份講究，才自己動手；這種「自製雪糕」為他們帶來心目中最美味、最新鮮、最健康的選擇，是有錢也未必買得到的滋味……也許他們才是真正的雪糕癡。



法國龍蝦雪糕 \$50/50ml (前)、三文魚雪糕 \$50/50ml。價錢不平，但當你知每12杯50ml的龍蝦味雪糕要用上三日時間製作，且一入口猶如吃着龍蝦湯般的滋味時，會發現這很值得。



芒果雪糕 \$30/球。飽滿、清新，每啖都滲出濃郁和像真的芒果味。

## 自製法式雪糕，重拾童年回憶

對於童年時的片段，你記得幾多？「我記得有一款芒果味的蓮花杯，它味濃、像真，入口很滑，此刻依然難忘。」就是因為這款當年只售 \$1 的冰涼甜品，令 Aaron 對雪糕着迷至今，除了把他導向親手做雪糕的夢想，更從此非自家製的雪糕不吃。據說他已有十多年沒吃過坊間的雪糕了。

Aaron 是一位名副其實的雪糕癡，小時因着一杯牛奶公司出產的芒果味雪糕而着迷。那時他已經想為自己做雪糕，但究竟雪糕是怎樣做呢？於是他向會做甜品的嫻嫻請教，得到的答案是：「你長大後自會學曉。」於是 Aaron 便一直等，希望等到「學曉」的一天，而那一天，終於在他遠赴英國修學期間降臨。那時 Aaron 遇到一位甜品導師，分別向他推薦了一位在意大利開雪糕店的朋友和法國甜品名師，令 Aaron 毅然放下香港的媒體傳播工作，從此踏上追尋雪糕真味的旅程。

### 學習之旅

最初他隻身來到意大利，學做 gelato，然後前往法國，學習做夢寐以求的法式雪糕。這種經歷，讓他發現原來要做出真正的傳統雪糕，是一件不切實際的事，既耗時費神，一款雪糕要用上 3、4 小時來製作，而售價卻不過三十元一球，根本賺不到錢，然而他並沒有因此放棄，反之有更深的體會，更因為過程中嘗到了人生中最新鮮、最好吃的雪糕，反而更努力不懈地繼續追求。身處法國時，那位法國名師收費高昂，且只肯教他三款雪糕的做法，卻深深啟發 Aaron 對雪糕的既有概念，「要製作法式雪糕，過程比想像中難，因當中不但講求優質用料，製作時亦需配合不同時段、溫度等來加入不同配料，以提升材料味道，學問極高。」最獲益良多的，是他明白到法

式雪糕能做到圓潤、豐富，全因嚴謹而繁複的工序。Aaron 學成後還再赴日本，學習當地傳統雪糕的做法，旨在全盤掌握意、法和日本三種不同的雪糕文化。

### 久違了的味道

如此深究雪糕，毫無疑問，全因為 Aaron 真心愛吃。1994 年他從日本回港後重投媒體工作，旅程中所學到的技術只在家中發揮，為父母、太太天天做雪糕，見每個人都吃得笑逐顏開，Aaron 便感覺十分滿足。更重要的，是他為自己做了一道熟悉的芒果味雪糕，那味道和質感，活像兒時吃到的一樣，久違了的味道叫他頓時非常感動。「不知道是因為 recipe 改了，還是處理過程出現問題，現今再嘗那杯芒果雪糕已大不如前，所以學做雪糕，某程度上是為了重拾那份味道來。」童年往事，其他人不一定有共鳴，但只要嘗嘗他做的芒果雪糕，像真的味道，猶如在吃着新鮮芒果一樣，而且質感輕柔、細滑，不膩而清新，跟坊間的雪糕大相逕庭。

為了讓更多人吃到真正的傳統法式雪糕，Aaron 曾經在公餘時間開班授徒，後來更放棄原來工作，於上年開始經營自己的店舖 Ice Cream Gallery，全程投入做雪糕。店子開在淺水灣，同時提供 gelato、法式和日式雪糕，當中二十款口味俱由 Aaron 一手包辦，即使每款口味都需用上 4 小時製作，他也堅持每天做出 3、4 款口味，以保新鮮（雪糕只要儲放在低溫雪櫃內，可保存最多 2 個月）。細看下會發現每款雪糕皆有不同質感紋理，朱古力味實相粗獷、荔枝味細緻滑溜、綠茶味輕柔帶軟、紅豆味稠密厚重，各有美態，味道也各有個性，是用上新鮮原材料製作的證明。這些價值 \$30 一球的雪糕，呈獻的不止是高質涼意，更是 Aaron 的心血結晶。

**Ice Cream Gallery**  
淺水灣淺水灣道109號影灣園G117舖  
2838 8086

