

# 黑森林雪糕 | 是怎樣製成的？



## STEP 1

教室已為你準備好所有材料，先將蛋黃、粟粉及糖打至奶黃色。將鮮奶煮滾，倒入蛋漿拌勻再煮至熟狀。



## STEP 2

其後加入濃度100%之黑朱古力拌勻煮熟，煮好後待其降溫，也可將之放進冰水內加速降溫。



## STEP 3

放入冰箱冷藏20分鐘後加入淡忌廉拌勻。



## STEP 4

將雪糕漿倒進雪糕機攪拌15分鐘，再加入攪成醬的黑車厘子待其跟雪糕融合。

## 完成品

打成形後放進冰箱冷藏約2小時後雪糕便成形了！味道一點也不比現成貨差。成品盛滿兩大杯，教室還會提供乾冰及冰袋讓你帶回家！

教室由ice cream gallery店主Arron Liu出任導師，除了教授大家製作雪糕之外，還會跟大家分享不少雪糕的知識。



煮朱古力要煮到怎樣才算好呢？原來可用匙羹刮一下木杓，如果上面的朱古力不立刻流下來的話就是恰到好處。

小貼士

# 雪糕教室

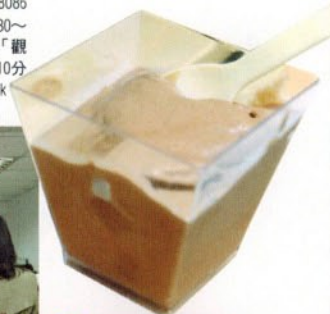
潮流與DIY，天時暑熱，最好莫過於DIY雪糕！在觀塘的工業大廈裡竟有一片教授DIY雪糕的小天地，由ice cream gallery店主Arron Liu親自指導，教授的並不是普通的雲呢拿或朱古力雪糕，而是黑森林、意大利奶茶、焦糖香蕉等味道。聽起來複雜，原來過程簡單，你和我也能輕易做出香滑的雪糕！

### U can Cake

九龍觀塘開源道55號A座閣聯工業中心8F 816室 ☎2838-8086  
☑️☎19:00~21:30 ☎14:30~16:30 乘搭港鐵觀塘線於「觀塘」站下車，B3出口步行約10分鐘。🌐www.icecreamgallery.com.hk



新鮮製好的雪糕香滑無比，味道不像坊間的過於甜膩。教室一般為5~6人一班，人少少，有甚麼問題也可輕易提出。



# 挑戰你味蕾

龍蝦、鮑魚、薑醋、黑松露、鵝肝……以上所說的全是雪糕，你會相信嗎？在ice cream gallery，你還能找到更多意想不到的味道，剛被CINGO選為「十大消暑美食店」之一的店內雪糕皆由店主自製，堅持成分天然，故店內產品完全不含人造色素及防腐劑等。據說成分天然得連病人都可以吃，以後「雪糕不健康」這想法可要改改了。



### ice cream gallery

香港淺水灣淺水灣道109號灣園G117舖 ☎2838-8086 ☑️10:00~19:00  
因無 因可 因無 因於銅鑼灣乘搭40或40X專線小巴於「淺水灣泳灘」站下車，步行約2分鐘。



店子小小的，卻收藏著不能盡錄的雪糕種類，下次來淺水灣遊玩千萬別錯過啊！

清心鮑魚雪糕 \$90(前)  
麝香貓咖啡雪糕 \$90(後)

用新鮮紐西蘭鮑魚製造的鮑魚雪糕，入口真的嘗到細細鮑魚粒！而麝香貓咖啡亦即印尼的「貓屎咖啡」，咖啡味非常香醇，連一向不喝咖啡的筆者亦完全不抗拒。



薑醋雪糕 \$40  
氣味一向令人敬而遠之的薑醋，造成雪糕後竟然非常易於入口！用意大利黑醋製作，味道濃得來帶甜，每一口還夾雜著薑絲。

有時不一定要坐在店子裡嘆冷氣才能消暑，買來冰凍甜品邊行邊食，心中悶熱也頓時煙消雲散。