

製作一個雪糕球，材料簡單，不外乎忌廉、蛋黃、牛奶和糖，但有人創意無限，配搭其他食材，轉化出多層次味道。「在香草和巧克力之外，雪糕世界還有很大。你可以說它們富有挑戰性，但絕不是「怪異」。三藩市 Humphry Slocombe 雪糕名店創意總監 Jake Godby 說。雪糕世界無邊界，誰說雪糕一定是甜？一個鹹中帶甜的雪糕，在炎炎夏日不但沒有膩口感，韻味更清爽。

記者：何嘉茵 攝影：潘志恆、劉永發

食雪糕落雪鹽

日和号壽司料理

糖和鹽在調味架上總是並存，缺一不可，對日本人來說，鹽更是不可或缺，其中海鹽雪糕便是沖繩的名物。沖繩天然資源豐富、海水純淨，鹽種類多達百多種，為日本「靚鹽」的保證，當中又以雪鹽名氣最響，由日本最大規模的鹽專門店「塩屋」所創。雪鹽有別於一般晶粒狀的海鹽，外形如雪花一般的白細粉末，內有 18 種礦物質，曾於 2000 年獲健力士世界紀錄大全選為世上礦物質含量最多的鹽品，只因雪鹽由當地宮古島深層的海水萃取，通過珊瑚石灰岩自然過濾的地下水製造而成，所以本身溫和，不帶刺激性，吃後留有餘韻。現在香港也能食到，日本餐廳日和号跟足其配方，將沖繩直送的雪鹽加入雲呢拿雪糕。店員擠完軟雪糕後，客人可到自助吧另加入調味鹽，調味鹽也以雪鹽為基底並加入各種食材風味，讓鹽有了變換風味，備有六種味道選擇，包括：柚子、苦瓜、抹茶、芥末、咖喱、辣椒芝麻，由淡至濃，最受歡迎的是柚子鹽，使用高知縣馬路村所產的柚子，有淡淡柚香。但由於雪糕本身味道微鹹，所以灑上時不宜太重手，否則容易過鹹。

雪糕上的鹹香



■雪鹽是沖繩最有名氣的鹽種，成份有 18 種礦物質。



■分子煙熏喜馬拉紅鹽朱古力，一入口有陣陣鹹味。 \$50(b)



■收到柯打後，雪糕會即席再用蘋果木煙熏約 5 至 10 秒。

皇帝蟹雪糕

Ice Cream Gallery



■皇帝蟹雪糕，口感新奇，間中吃到碎碎的蟹肉，鹹中帶鮮。 \$90(b)

在甜點世界中，鹽多會與朱古力一同出現，兩者混合會產生奇妙的化學作用。Ice Cream Gallery 今年新推出的分子雪糕，將喜馬拉雅山紅鹽混入 85% 法國黑朱古力內，此鹽開採自純淨無污染的喜馬拉雅山質優鹽礦，沒有一般食鹽的厚重感，製作時用蘋果木煙熏，煙熏效果在天然海鹽的淡淡鹹味襯托下，有層次，更有個性，舌尖上的雪糕軟滑綿綿，隱約嚐到陣陣蘋果木香。

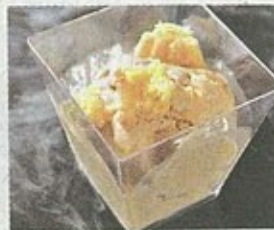
說起分子雪糕，很多人自然會聯想到怪口味。Ice Cream Gallery 負責人廖志良 (Arron)，平日用傳統及特別及創新的雪糕，如法國鵝肝電糕、龍蝦雪糕等等。兩星期前推出的皇帝蟹雪糕，採用原隻急凍皇帝蟹，人手起肉拆絲，用分子料理方法，先冰化至 -80℃，再以 50℃ 慢煮一小時。「用海鮮做雪糕很麻煩，很容易發出濃烈腥味，用分子冰化方法則有效抑止，而慢煮則能保留肉質柔軟。我們試過用新鮮膏蟹，也試過松葉蟹，但不是體形太細，就是不夠鮮甜，最後都是用皇帝蟹，一隻蟹大約 700 克的蟹肉，大約做到 1 公升雪糕，很矜貴。」食雪糕，最怕的是只賣噱頭，入口卻是另一回事。我帶着好奇將一小啖的雪糕放入口，已有濃濃帶鹹的海水味，間中更食到碎碎的蟹肉，味道和平日食蟹分別不大。「好多人以為分子雪糕整色整水，其實有些食材要配合分子方法才可做到，並不是所有食材都適合的。」

港式分子雪糕

如果鹹味雪糕終究不是你杯茶，那港式口味的雪糕或許會對你的胃口。Ice Cream Gallery 的楊枝甘露及奶茶蛋撻分子雪糕，先製好雪糕漿，再即場加入液態氮，十幾秒就急凍成雪糕。前者是用新鮮芒果、椰奶及泰國金柚製成，後者的奶茶配方是用錫蘭紅茶及兩隻印度紅茶調整，是茶餐廳的配方，而最後會放入已打碎的蛋撻，真材實料，不似坊間雪糕以合成材料代替。「用液態氮可以保留食物脆化的質感，亦可保留生果的水份，做分子雪糕要經過深思熟慮，以配合不同食材。」



■楊枝甘露分子雪糕，質感軟身，椰奶味突出。 \$45(b)



■奶茶蛋撻分子雪糕，茶味偏濃，蛋撻打得不出。 \$45(b)

如何做楊枝甘露分子雪糕？



■先將新鮮芒果、椰奶等材料打碎，質感帶軟身。



■放入液態氮，十幾秒就急凍成雪糕。



■最後加入果肉，食時會有粒粒口感。