

## 【神奇雪糕】皇帝蟹雪糕 食到細細蟹肉

2,638

最後更新: 0709 18:54 / 建立時間: 0708 20:00



蘋果日報

A A

皇帝蟹雪糕，口感新奇，間中吃到碎碎的蟹肉，鹹中帶鮮。(蘋果日報)



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。



奶茶蛋撻分子雪糕，茶味偏濃，蛋撻打得不碎，很過癮。



分子煙熏喜馬拉紅鹽朱古力，一入口有陣陣鹹味。

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），早已用海鮮及特別食材炮製鹹味雪糕，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。」

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。」

