



◀即叫即造的分子雪糕，同樣用上真材實料的法式食譜，製作時看着冰凍的白煙冒出，好吃又好看。



法國玫瑰香榛朱古力雪糕 \$50

從法國入口有機玫瑰，磨碎花瓣才混入朱古力，最後注入香榛；可以想像女士們的約會時收到一束花，細味朱古力及香榛，感覺非常浪漫。



香檳朱古力拿破崙雪糕 \$45

熟客們都知道，雪糕以外，網上還可預訂原個拿破崙。把拿破崙解構，入口是冰凍的雲呢拿芝士，又香又滑之際還嚐到酥香脆餅，甜品迷至愛。

法式玩味

法國人製作雪糕，並非單把糖、雞蛋、牛奶等打勻便成；而是像烹調一道菜餚，材料都由「廚師」煮過，放入鍋的先後次序、份量及受熱時間，決定了味道散發的層次，部分更要花上一天發酵，如藝術品一樣講究。

「Ice Cream Gallery」新店剛進駐皇室堡，主理人Arron繼法國蝸牛、龍蝦、田螺、白松露口味後，剛推出了煙燻喜馬拉雅山粉紅岩鹽朱古力、法國玫瑰香榛朱古力、拿破崙，甚至港式蛋撻奶茶口味雪糕；今年還引入煙燻及分子料理技術，以液化氮極速將雪糕冷凍，即叫即造，玩味十足！



Ice Cream Gallery

電話：2336 5116
地址：銅鑼灣皇室堡地下G16舖

奶茶原裝分子雪糕 \$45

分子雪糕是利用液化氮的極速將液體凝固，在牛奶及糖內加入錫蘭茶葉，發酵十二小時，接到客人柯打後才速凍成雪糕，而且最後更放入三分之一個蛋撻去打，奶茶濃香之餘，更可嚐到酥皮及蛋，完全茶餐廳風味。



煙燻喜馬拉雅山粉紅岩鹽朱古力雪糕 \$50

用上80%法國朱古力，喜馬拉雅山粉紅岩鹽以糖仔拌碎成比粉末大粒一點，由於鹽烹調時會釋出鹹味，故最後才混入煮好的朱古力雪糕內，再以加拿大錫蘭木煙燻；故入口，先是一種蘋果木芳香，然後是濃郁的朱古力，最後嚐出鹽的鮮味，細膩得很。



▲「Ice Cream Gallery」主理人Arron今年特地引進煙燻及分子技術，令法式雪糕更具變化。