

許

多人因為 Lab Made 而認識分子雪糕。
早在以前，已有一個雪糕狂迷，低調地
製作起分子雪糕。
他是 Ice Cream Gallery 的 Arron。



以蘋果木煙燻，那朕朕帶果香的煙燻味，
把食雪糕變成嗅覺的享受。



Arron 陶醉於雪糕創作。

曾在法國學做雪糕，2009 年在淺水灣開同名的雪糕店，用龍蝦、鵝肝、白松露做雪糕，未吃過都聽過。
後來不敵貴租，搬到觀塘工廈，只有熟客摸上門。

所謂分子雪糕，即以科學方法來做雪糕，有許多不同的手段。用液態氮極速冷凍，只是其一。其他還包括
慢煮、煙燻、分子分離法。

幾年前，Arron 已採用分子技術製作雪糕。

「做鵝肝雪糕，要用 50 度低溫慢煮 45 分鐘，破壞其纖維，辟去羶味。做士多啤梨雪糕，就用分離器將士
多啤梨的水分同果肉精華分開，只取精華，果味才夠香濃。」

在他眼中，這些只是製作雪糕的方法，沒甚麼特別。

想不到，這雪糕成了近年大熱。

今年，工廈租約期滿，熟客鼓勵他：「你有好東西，應該讓更多人欣賞。開在旺區，人流多。貴買貴賣，不怕。」

新店開在銅鑼灣皇室堡。今次不再收收埋埋，店裏放了部雪糕機，即製液態氮雪糕。三款口味；奶茶蛋撻，勁香奶味，中間
有粒粒香脆的曲奇皮。拿破崙，雲呢拿吉士加酥皮。楊枝甘露，芒果椰汁配柚子粒，吃來卜卜脆。
還玩煙燻，在客人面前製作。煙燻喜瑪拉雅山紅鹽朱古力雪糕，煙燻的香氣和岩鹽，把朱古力香大大
提升。



風靡全城的液態氮雪
糕，這兒亦有供應。

採用慢煮方法製成的招牌豪華雪糕亦不缺，龍蝦、白松露、鵝肝等。\$90 一小杯 (50ml)、大杯裝 \$180，
全城至貴。因為用靚料，法國忌廉、澳洲鮮奶，加上海鮮和松露菌。

那皇帝蟹雪糕，叫人寫個服字。採用急凍皇帝蟹腳，起肉拆絲，先超低溫冷凍後慢煮，甜中帶鹹，像
吞下一個海洋。

雪糕界 愛因斯坦 Ice Cream Gallery



皇帝蟹雪糕 \$90 (細) · \$180 (大)



分子煙燻喜瑪拉雅山
紅鹽朱古力雪糕 \$50



楊枝甘露雪糕 \$45



Ice Cream Gallery

地址 · 銅鑼灣告士打道 311 號皇室堡 G16 舖 · 電話 · 2336 5116 · 營業時間 · 11am-10pm