

製作解構!



1 將奶茶漿倒入容器攪拌均勻。 2 慢慢加入液化氮。 3 最後加入新鮮蛋撻拌勻即成。



在烈日當空的初夏，吃一口冰凍雪糕感覺零舍爽！本想到位於淺水灣的Ice Cream Gallery，誰知它已遷至銅鑼灣重開，除保留一系列經典法式口味，還大玩港式份子雪糕，用上奶茶蛋撻炮製，充滿茶餐廳風味！

文：Hiro 圖：黃頌偉

以破格雪糕口味見稱的Ice Cream Gallery，是次重開後選擇比以前更豐富，每日約有十多款口味，像眼見份子雪糕大行其道，店子亦自創充滿地道風味的奶茶蛋撻雪糕，兩者正正是茶餐廳的絕配，變成雪糕又有不一樣的火花！做法是將奶茶漿拌勻後，倒入適量的液化氮，以低溫使其極速凝固，最後拌入四分之一個蛋撻。值得一讚是奶與茶的比例恰到好處，茶香甚濃，且不會太甜或太澀。至於蛋撻用的是新鮮貨色，切碎再拌入雪糕中，吃時啖啖蛋香。雪糕的味道與「真身」無異，甚至比冰鎮奶茶更消暑，感覺好得意！

另一新登場為份子煙燻喜瑪拉雅山紅鹽朱古力雪糕，特別之處是即場煙燻，有客人柯打才將雪糕放進透明箱子，以煙槍把蘋果木燒出的煙噴落雪糕表面，噴約五至十秒即成。現場煙燻製作不但使味道更突出，煙霧瀰漫的視覺效果同樣一流。濃郁的朱古力雪糕隱約嚐到鹹味，加上陣陣蘋果木香，甚是誘人。

煙燻啤酒雪糕 \$40

■既有啤酒甘香，也有煙燻氣味。



日本宇治極上綠茶雪糕 \$40
■以日本宇治綠茶炮製，清香不澀。

龍蝦松露 自家口味

店內一系列招牌名物亦同時重現，不但用上法國進口食材如龍蝦、鵝肝、蝸牛及白松露等，全部在自家工場Homemade製作，沒有加添化學物質及防腐劑，食得出是真材實料。如個人最愛的龍蝦及白松露口味，前者將龍蝦混入多種香草，入口盡是龍蝦的鮮味，鹹甜交集；後者口感極軟滑，白松露香氣特濃，卻又不會蓋過忌廉和牛奶的原味，難怪小小一杯索價近百元，依然不乏捧場客。

雪糕以外，亦有即沖虹吸式咖啡供應，而最新搞作是把貓屎咖啡融入法國朱古力，創出獨一無二的味道，十分過癮。

法國龍蝦雪糕 \$50(50ml)

■充滿龍蝦的鮮味，鹹甜交集。

法國白松露雪糕 \$90(50ml)

■口感極Creamy，白松露香氣四溢。

一氣
氣

奶茶蛋撻 變雪糕

份子煙燻喜瑪拉雅山紅鹽朱古力雪糕 \$50
■在濃厚的朱古力味中，可嚐到淡淡的蘋果木香。

■雪糕即場煙燻，效果突出。



份子奶茶蛋撻雪糕 \$45
■雪糕又香又滑，更咬到啖啖蛋撻，相當有趣。



SAVE Ice Cream Gallery

地址：銅鑼灣告士打道311號皇室堡G16舖
查詢：2336 5116



睇片