

## 想影相夠型？ 最新gimmick 靠煙熏

皇室堡的ice cream gallery，雪糕櫃裡的白松露、鵝肝、龍蝦味，fans們覺得熟口熟面，冇錯，新店正是以前淺水灣雪糕狂人Arron的最新搞作，舊店09年開業四年蝕足二百萬，竟然唔死心膽敢再上戰場：「太太都笑我蝕咗半層樓，但係我真係好鍾意開雪糕店，小學時考三名之內，屋企人先肯買雪糕當獎勵，我細細個已經誌，如果自己識煮就唔使等人送啦。後來去法國、意大利、日本學做雪糕，回來後不停研究新口味。」

當年推出龍蝦味，創先用海鮮炮製鹹味雪糕。今次再開店，以時下流行的分子雪糕，另加即場煙熏搶收視。

「我做法式雪糕一定要煮雪糕漿，一來殺菌，二來材料味道更融合。控制溫度不容易，但出來層次豐富，質感不似意大利雪糕單調。新店每個月推出分子雪糕新口味，五月是拿破崙，而煙熏雪糕在工場煮雪糕漿時已預先煙熏好，在客人面前再熏一次，香味更突出。」

新店空間闊落，睇完表演可以坐低慢慢飲。一客雪糕細細球賣四五十元，不算平，但當知道背後的功夫和心血，尤其是大家都是吃半條仔條長大的，堅持夢想，值得支持！



**煙熏啤酒雪糕\$40**

選用麥味重的澳洲啤酒，煮雪糕漿時啤酒要非常低溫，不能煮走酒味。吃一小口似喝了一大口超凍生啤。



**蘋果木煙熏香味獨特**，提升了朱古力的味道，感覺更甘更濃郁，入口亦覺煙熏味，鹹味輕輕的。

**拿破崙分子雪糕\$45**

拿破崙蛋糕的古士去做雪糕漿，加了雪呢拿籽，不加忌廉，配合香脆的酥皮，好吃。



**分子煙熏喜瑪拉雅山紅藤朱古力雪糕\$50**

煙熏並非和任何口味的雪糕都夾，Arron試過龍蝦、雪呢拿等都不滿意，最後發現煙熏提升朱古力味。雪糕漿加入了法國80%黑朱古力、喜瑪拉雅山紅藤，並已預先煙熏過。客人柯打後，將雪糕放入透明膠箱，點着火槍燒加拿大蘋果木片，蘋果木煙噴向雪糕，十多秒就停。打開盒子，煙霧瀰漫，似玩魔術。



**奶茶蛋撻分子雪糕\$45**

Arron曾在親戚的冰室幫手，學過沖奶茶，他揀了三種茶葉，磨碎後去煮雪糕漿，發酵八小時等茶味更突出。即場以液態氮炮製，配上切件蛋撻，充滿茶餐廳風味。

店裡亦有即製分子雪糕，以液態氮將液體雪糕漿立即急凍成固體，但Arron故意不做得太凍太硬，例如做奶茶雪糕就要保持奶茶香滑感覺。



**ice cream gallery**

地址：銅鑼灣吉士打道311號  
皇室堡G16舖  
電話：2336 5116  
營業時間：11am-11pm