

# 今夏

## 雪糕

### 關鍵

# Ice-cream · Keywords

你，溶掉了沒有？

酷熱天氣警告高懸的香港，又濕又燜又熱，最消暑的方法，只有一個，就是吃雪糕！

每年夏天，你對雪糕的渴求，都會到達巔峰，但來來去去的雲呢嚕、朱古力、士多啤梨、芒果，已教你納悶？

雪糕，其實跟時裝、化妝品、手表一樣，都有潮流。齊來認識今夏關於雪糕的關鍵字，搜尋最fresh的雪糕體驗！

撰文：鄭惠玲 攝影：許永程、陳永榮、吳南、譚志仁



Arron突破了雪糕一定是甜的定律，最新的煙燻喜馬拉雅山紅麴朱古力雪糕（\$50），將紅麴碾成特大於1mm的粒粒，混合可濃度75%黑朱古力做雪糕，在吞入口前用蘋果木煙燻，吃時先有陣陣濃而不俗的木香，接着是朱古力的溫柔，猶如紅麴味又突然爆發，刺激、深邃，不簡單的雪糕。



- A. 拿破崙蛋糕粉絲，一定愛上雲呢嚕瑞士拿破崙分子雪糕（\$45）。Arron將蛋糕分解，用吉士雲，加酥皮碎做材料，在雪糕機攪拌時加上液化氮，只需兩至三分鐘就可做成雪糕，等候期間看到雪糕融發出鼻鼻輕煙，色香味的享受。
- B. 想不到，Arron還沖得一手好奶茶！因為他的親友曾開茶餐廳，故盡得秘技。奶茶蛋撻分子雪糕（\$45），他先用糖漿和印度兩地共三種茶葉，加澳洲鮮奶做好奶茶膽，在雪糕機攪拌時加液化氮急速冷卻成雪糕，以蛋撻碎點綴，最能代表香港的雪糕！
- C. 煙燻啤酒雪糕（\$40），用上醇厚的健力士啤酒，製作時攪拌選用蘋果木在旁煙燻十五至二十分鐘，雪糕入口帶濃郁的啤酒和煙燻味，香而不膩！
- D. 法國煙燻雪糕（\$40），把去肥的煙肉用50℃慢煮，加上三倍的蛋做，用液化氮使煙肉在低溫下仍保柔軟，可說是把傳統的早餐解構！

## 煙燻·分子

天氣熱，我，常常想「雪糕當飯吃」！

但對有雪糕狂人之稱，為吃和學做一杯美味的雪糕而遊遍歐洲的Arron來說，雪糕，更加是他的生命。

2003年開始全情製作雪糕的他，多年來投資數百萬，創作超過六百種雪糕味道，包括龍蝦、鰻肝、日本清酒等，可說是香港最具代表性的雪糕藝術家！

曾在淺水灣開雪糕店的他，今年移師銅鑼灣，首度在市區開店。更在雪糕中加入煙燻和分子技術，讓雪糕，不單是香甜的夏日清涼美點，更是複雜多變、層次豐富且玩味十足的食品藝術。



### Ice cream Gallery

地址：銅鑼灣吉士打道311號皇室堡地下G16號舖

查詢：2336 5116

\*所有雪糕價錢以100ml計