

# 名門女廚網店

## 平三成靚料蛋糕

### 檸檬蛋白蛋糕 \$325/磅

檸檬露與蜜糖蛋糕相疊，中間有微甜的焦糖，酸甜平衡，外層的蛋白膏輕盈，蛋白帶點焦香，糖花手工細緻，還可Keep住做裝飾。



糖  
花  
製  
作  
步  
驟



先把糖膏壓至紙般薄，用模具刻出花瓣狀，再用糖膏擷出花蕊。



用裱厘出花瓣紋理，然後放在海綿上用棒把邊緣壓出波浪，隔晚放乾。



以食用顏料上色，把花蕊和花瓣粘好並用膠紙粘緊。

她繼續已經好喜歡做甜品，大學讀經濟，後來為甜品辭職進修，將興趣化成事業。

### 老闆兼大廚 Janice

畢業於紐約的糕餅名校 The Culinary Institute of America，其後於米芝蓮一星餐廳 Auberge Du Soleil 工作，回港又在 The Ritz-Carlton 和 Thomas Trillion 掌廚。





愈來愈多知慳識儉的姊妹們幫襯網店買蛋糕，她們說：「網店一來價錢較平，二來款式比較特別，三來不少質素也高。」最新發現的網店 CRAFT，光是蛋糕款式已夠吸引，檸檬蛋白蛋糕上的糖做百合花最搶眼，幾可亂真的程度，相信要有相當深厚功力的人才做到。果然女廚 Janice 曾在美國米芝蓮一星餐廳 Auberge Du Soleil 和本港名店 Thomas Trillion 工作，難怪甜品賣相和味道皆一流。她大膽賣香港人少食的檸檬蛋白蛋糕，最讚是外層蛋白拿捏得好，挺身但很軟綿，不像坊間那些又硬又笠的蛋白般嚇人，而蛋糕裡面層次分明，入口後檸檬和蜜糖味完全融和。另外芝士蛋糕雖然造型簡單，但餅底用上自製的消化餅，以 150℃ 慢火焗兩小時，忌廉芝士尤其軟滑，而價錢比高級餅店平三成，絕對抵食！另外，網民大讚其他甜品如手造軟心朱古力和烏結糖新鮮好吃，有興趣不妨一試！



**Tiramisu \$33/杯**  
意大利 Mascarpone Cream 香滑，自製的手拍檸檬塔底，但不會發水，整體不啻極高，最別致是糖杆和蛋也同朱古力做，可食埋糖粒！



**美式芝士蛋糕 \$250**

100% 忌廉芝士以慢火焗成，質地綿密，餅底是自製的消化餅，比坊間高級餅店平約三成。



**手造軟心朱古力 \$18/粒**

前面是榛子牛奶朱古力，味道豐富，後面是 64% 純黑朱古力，濃郁香醇，兩者的外殼都新鮮卜卜脆，裡面軟滑。

**新開網店夠專門**

網上網店愈來愈多，最新有賣法式餅的 Pâtisserie KYOU，連坊間少有的國王餅都有得賣。另外如 Sweetpea Patisserie 就盡量用有機材料，更供應 Gluten Free 甜品，服務比門市餅店更多元化。

Sweetpea Patisserie :  
[www.sweetpeapatisserie.com](http://www.sweetpeapatisserie.com)

Pâtisserie KYOU  
[www.facebook.com/PatisserieKYOU](http://www.facebook.com/PatisserieKYOU)



食得用靚料，功夫紮實，應該係 Everybody's Favourite，即 Crepe Cake 的芒果好 Fresh，Cream 都有芒果味，檸檬蛋白蛋糕的糖花做得靚。

**慣刁旅遊記者 Gloria**



**芒果薄餅蛋糕 \$325/磅**

這本用日本麵粉製薄餅，口感超鬆，十層厚薄均一的 Crepe 之間，夾著清新的芒果忌廉，吃得開心囉！



**CRAFT CAKES & CONFECTIONS**

網址：[www.craft.com.hk](http://www.craft.com.hk)

電話：2790 2333

取貨方法：親臨工場自取，或送上門（香港島或九龍區加 \$50，新界區 \$100）

- 備註：
1. 製蛋糕（包括結婚蛋糕）訂造服務
  2. 所有甜品須 24 小時前預訂，一磅或以上蛋糕兩日前預訂，特別訂造蛋糕至少四日前預訂
  3. 收現金、支票及戶口過數