

金牌甜品王

編著

李慧君

顧問

陳國賓

策劃 / 編輯

謝妙華

攝影

Fanny 家家 K. L. Lai 高茜嘉 幽靜

菜式示範

胡月英 陳麗文 盧惠珍 梁耀文 鄭愛花

封面設計

任霜兒

版面設計

萬里機構製作部

出版

萬里機構·飲食天地出版社

香港鰂魚涌英皇道1065號東達中心1305室

電話：2564 7511 傳真：2565 5539

網址：<http://www.wanlibk.com>

發行

香港聯合書刊物流有限公司

香港新界大埔汀麗路36號中華商務印刷大廈3字樓

電話：2150 2100 傳真：2407 3062

電郵：info@suplogistics.com.hk

承印

中華商務彩色印刷有限公司

出版日期

二〇一三年七月第一次印刷

版權所有·不准翻印

ISBN 978-962-14-4153-9

傳統與創新的華麗邂逅

在香港這個繁忙的都市裏，我們每天營營役役為口奔馳，卻漸漸失去對快樂與甜美的觸覺。因此，在忙碌的一天之後，或是與家人好友相聚的周末，最好就是來一客小小的甜品，讓甜香洋溢於味蕾之間，也令我們重拾對生活的憧憬與享受。

然而，在這個大家都追求健美體態的時代，含有較多糖分的甜品實在令人「又愛又恨」。雖然許多人都懂得適可而止，可是在餐廳中享用甜品，材料份量和製作過程都由不得消費者做主，要吃得健康又談何容易？這就是我們從健康角度出發，大力推動自己動手做甜品的原因。

我們也了解到，世界各地甜品各具特色、風格多變，要在工餘、課餘掌握各種甜品的做法，實在不容易。因此我們搜羅了接近一千二百個風格迥異的食譜，務求讓濃、香、軟、滑，都一一涵蓋於這本《金牌甜品王》之中。讀者們只要跟着簡易的步驟，就能在家輕鬆地炮製健康美食。

除了基於健康的考慮，我們亦有見大眾對甜品的口味漸漸偏向清新輕盈，所以大大增加了鮮果甜品的數量。另外，本書分為「經典」、「創意」、「有營」三類，大家依據自己的喜好和需要，按圖索驥，就更容易找到最適合的食譜。

而在專訪的部分則為大家介紹 2013 甜品新姿！其中一篇介紹了 Ambrosia Oyster Bar & Grill 甜品大師 Sam 的清新士多啤梨甜湯，以簡約傳統的手法，帶出食材的無添加甜美。也有介紹 PizzaZaZa 冬日漫味栗香和 Café Kool 情人節蜜美時光的專題。另一篇專題特別介紹了半島甜蜜八十五周年 The Lobby 以及六十年經典法國料理 Gaddi's。最後，銅鑼灣鬧市中的一點悠閒感 Le Salon Restaurant et Croissanterie 和百年古蹟漫味星級甜品 AMMO 是人氣 Blogger 之選。無論是甜品本身，還是它的餐具與氣氛，都散發着非常華麗的感覺。同樣地，各種烹調風格的食譜，也在這本《金牌甜品王》之中一一邂逅。

不管你只是純粹為感官的滿足、味蕾的愉悅，或是為生活的小小驚喜而製作甜品，相信本書都能啟發你的靈感，帶你走進甜蜜的花花世界。

目錄

- 3 前言
- 22 2013甜品新姿
- 24 專題：有機草莓甜湯GO！
- 27 細味豐郁栗香
- 30 情人節蜜美時光
- 33 半島甜蜜八十五周年
- 35 銅鑼灣鬧市中的悠閒感
- 35 百年古蹟漫味星級甜品



西式甜品

免焗 蛋糕

- 38 蒸可可蛋糕
- 39 忌廉芝士夾心蛋糕
益力多慕思蛋糕
Cappuccino慕思蛋糕
木糠布甸蛋糕
- 40 芒果千層蛋糕
雲呢拿微波爐杯裝蛋糕
乳酪微波爐杯裝蛋糕
朱古力微波爐杯裝蛋糕
蛋香奶蛋糕
乳酪蛋糕
- 41 杯裝蒸蛋糕
芒果豆腐蛋糕
甜蜜蜜層層疊蛋糕
雜果脆脆蛋糕
栗子蛋糕
豆腐紅豆杯裝蒸蛋糕
- 42 芝士杯裝蒸蛋糕
豆腐杯裝蒸蛋糕
番薯杯裝蒸蛋糕
柚子蜜杯裝蒸蛋糕
- 43 焙煎茶杯裝蒸蛋糕
橙汁亞答子雪糕蛋糕
楊枝甘露芝士忌廉杯
芒果芝士蛋糕
- 44 白朱古力熱情果芝士蛋糕
- 45 西柚芝士蛋糕
百利甜酒芝士餅
雲石芝士蛋糕
紅莓芝士餅
藍莓芝士餅
黑莓芝士餅
- 46 芒果芝士餅
檸檬芝士餅
意大利芝士餅
綠茶意大利芝士餅
- 47 玫瑰慕思蛋糕
玫瑰蜜糖芝士蛋糕
薰衣草芝士蛋糕
焦糖芝士蛋糕
- 48 士多啤梨介紹
香濃士多啤梨芝士蛋糕
士多啤梨朱古力碎慕思蛋糕
- 49 士多啤梨白朱古力慕思蛋糕
白酒士多啤梨慕思蛋糕
士多啤梨凍蛋糕
榴槤慕思蛋糕
紅桑子慕思蛋糕
雜莓乳酪慕思蛋糕
- 50 榛子慕思蛋糕
- 51 法國朱古力慕思蛋糕
藍莓慕思蛋糕
鬼馬慕思蛋糕
朱古力火龍果慕思杯
- 52 白朱古力介紹

烤焗 蛋糕

- 蜜瓜白朱古力慕思蛋糕
- 白朱古力慕思蛋糕
- 53 拖肥白朱古力慕思蛋糕
- 豆腐慕思蛋糕
- 紅豆椰子慕思蛋糕
- 酒香櫻桃蛋糕杯
- 櫻桃慕思蛋糕
- 奶香咖啡蛋糕球
- 54 香橙桔子慕思蛋糕
- 栗子朱古力凍餅
- 三角朱古力蛋糕
- 黑森林蛋糕
- 黑芝麻蛋糕
- 香奶蛋糕
- 55 天使蛋糕
- 牛油蛋糕
- 莎莉牛油蛋糕
- 蕎麥牛油蛋糕
- 蛋白蛋糕
- 牛奶蛋糕
- 56 芒果蜂蜜海綿蛋糕
- 57 橙花蜜海綿蛋糕
- 綠茶海綿蛋糕
- 朱古力海綿蛋白蛋糕
- 海綿蛋糕
- 58 甘筍蛋糕
- 甘筍蜂蜜蛋糕
- 蜂蜜蛋糕
- 蜜糖粟米蛋糕
- 藍莓椰子蛋糕
- 全麥胚芽蛋糕
- 59 乳酪雪芳蛋糕
- 熱情果雪芳蛋糕
- 希臘三文尼那蛋糕

- 肉桂杏仁沙哈蛋糕
- 杏仁栗子蛋糕
- 橙皮蛋糕
- 60 檸檬介紹
- 檸檬杏仁蛋糕
- 檸檬海綿蛋糕
- 61 檸檬薑蛋糕
- 檸檬重芝士蛋糕
- 焗檸檬芝士蛋糕
- 青檸雪芳蛋糕
- 蜜糖鬆餅
- 小麥芽粟米鬆餅
- 62 朱古力鬆餅
- 63 朱古力爆谷鬆餅
- 紅莓鬆餅
- 藍莓鬆餅
- 燕麥藍莓鬆餅
- 燕麥紅莓鬆餅
- 香橙乳酪鬆餅
- 64 蘋果介紹
- 蘋果鬆餅
- 蘋果蕎麥鬆餅
- 65 焦糖蘋果蛋糕
- 英式蘋果蛋糕
- 英式葡萄乾蛋糕
- 聖誕雜果蛋糕
- 杏脯蛋糕
- 原味雪芳蛋糕
- 66 花生醬香蕉鬆餅
- 67 花生醬鬆餅
- 南瓜鬆餅
- 葡萄乾鬆餅
- 雲呢拿鬆餅
- 68 全麥鬆餅

目錄

- | | | | |
|----|------------|----|------------|
| | 雲呢拿粟米鬆餅 | | 黑糖素蛋糕 |
| | 芝士鬆餅 | | 黑糖乾果蛋糕 |
| | 士多啤梨林明頓 | 77 | 黑糖海綿杯裝蛋糕 |
| | 綠茶林明頓 | | 焦糖杯裝蛋糕 |
| | 貝殼蛋糕 | | 楓糖雪芳杯裝蛋糕 |
| 69 | 紙包蛋糕 | | 楓糖香蕉雪芳蛋糕 |
| | 簡易蛋糕杯 | | 玫瑰蛋糕 |
| | 蛋白杯裝蛋糕 | | 綠茶海綿杯裝蛋糕 |
| | 焦糖蛋糕 | 78 | 南瓜雪芳杯裝蛋糕 |
| | 特濃朱古力蛋糕 | | 南瓜芝士蛋糕 |
| | 朱古力薄荷瑞士卷 | | 檸檬藍莓芝士蛋糕 |
| 70 | 沙哈蛋糕 | | 紐約芝士餅 |
| 71 | 朱古力忌廉蛋糕 | 79 | 牛油芝士蛋糕 |
| | 白朱古力薑汁芝士餅 | | 焗杏仁芝士餅 |
| | 朱古力芝士蛋糕 | | 意大利三文尼那蛋糕 |
| | 朱古力豆芝士蛋糕 | | 果香乳酪芝士蛋糕 |
| | 杏仁朱古力杯裝蛋糕 | 80 | 黑芝麻雲石蛋糕 |
| | 朱古力牛油蛋糕 | 81 | 黑芝麻杯裝蛋糕 |
| 72 | 朱古力櫻桃蛋糕 | | 雲呢拿布甸蛋糕 |
| | 朱古力布朗尼 | | 雲呢拿杯裝蛋糕 |
| | 朱古力核桃布朗尼 | | Oreo花生芝士蛋糕 |
| | 肉桂朱古力蛋糕 | | 紅茶杯裝蛋糕 |
| 73 | 特色朱古力蛋糕 | | 紅茶雪芳蛋糕 |
| | 迷你朱古力卷 | 82 | 香橙紅蘿蔔杯裝蛋糕 |
| | 朱古力貝殼蛋糕 | | 士多啤梨蛋糕卷 |
| | 白蘭地朱古力蛋糕 | | 香蕉蛋糕 |
| 74 | 橙香白朱古力蛋糕 | | 雜果蛋糕卷 |
| 75 | 酒香咖啡朱古力蛋糕 | 慕思 | 83 芒果慕思 |
| | 朱古力海綿杯裝蛋糕 | | 香橙慕思 |
| | 碎朱古力海綿杯裝蛋糕 | | 藍莓慕思 |
| | 朱古力杏仁杯裝蛋糕 | | 雜莓慕思 |
| | 朱古力雪芳蛋糕 | 84 | 紅桑子慕思 |
| | 布朗尼杯裝蛋糕 | 85 | 番茄慕思 |
| 76 | 黑糖介紹 | | 熱情果慕思 |

布甸
及
凍糕

- 荔枝慕思
- 蜜桃慕思
- 青檸慕思杯
- 士多啤梨玫瑰慕思
- 86 士多啤梨薑酒慕思
- 白朱古力蜜瓜慕思
- 士多啤梨慕思
- 香蕉慕思
- 87 榴槤慕思
- 南瓜乳酪慕思
- 甘筍乳酪慕思杯
- 肉桂牛奶慕思
- 88 朱古力吉士慕思
- 89 白朱古力慕思杯
- 白朱古力蜜桃慕思
- 朱古力莫加慕思
- 榛子咖啡慕思
- 豆腐慕思
- 奶茶慕思
- 90 荔枝布甸
- 91 蜜瓜布甸
- 奇異果乳酪布甸
- 士多啤梨乳酪布甸
- 燕窩芒果布甸
- 92 朱古力布甸
- 莫加朱古力奶凍
- 栗茸布甸
- 麵包布甸
- 鮮奶雞蛋布甸
- 蒸椰奶蛋白布甸
- 93 豆漿布甸
- 蒸南瓜布甸
- 吉士布甸
- 芝士布甸

- 天使布甸
- 雲呢嚨英式布甸
- 94 香蕉介紹
- 焗香蕉布甸
- 香蕉朱古力布甸
- 95 酒香櫻桃朱古力奶凍
- 酒香車厘子焗布甸
- 熱朱古力軟心布甸
- 綿花糖朱古力布甸
- 96 朱古力白蘭地布甸
- 97 朱古力焦糖布甸
- 焦糖布甸
- 焗焦糖布甸
- 焦糖奶凍布甸
- 黑朱古力布甸
- 黑糖蛋布甸
- 98 楓糖全麥布甸
- 蜜糖杏仁布甸
- 焦糖南瓜布甸
- 焦糖番薯布甸
- 99 鹽味焦糖布甸
- 秣酒焦糖布甸
- 薑汁布甸
- 海綿布甸
- 100 木糠布甸
- 101 香濃牛奶布甸
- 白酒布甸
- 蛋酒軟布甸
- 香草牛油布甸
- 聖誕布甸
- 墨西哥麵包布甸
- 102 小麥牛奶布甸
- 奶香乳酪布甸
- 肉桂咖啡布甸

目錄

- | | | | |
|-----|------------|-----|------------|
| | 肉桂李子布甸 | | 野莓果凍 |
| 103 | 木瓜鮮奶布甸 | | 香檳雜莓果凍 |
| | 藍莓布甸 | | 士多啤梨忌廉果凍 |
| | 士多啤梨布甸 | | 法式啤梨黑加侖子凍糕 |
| | 奇異果布甸 | 112 | 洋梨酒果凍 |
| 104 | 雜莓布甸 | 113 | 蘆薈綠茶凍 |
| 105 | 雞蛋芒果布甸 | | 桔子綠茶果凍 |
| | 芒果英式布甸 | | 檸檬紅茶果凍 |
| | 芒果乳酪布甸 | | 燕窩檸檬茶果凍 |
| | 香橙甜酒布甸 | | 燕窩蜜桃茶果凍 |
| | 香橙乳酪布甸 | | 木瓜鮮奶凍 |
| | 香橙布甸脆米杯 | 114 | 蜜瓜鮮奶凍 |
| 106 | 紅莓介紹 | | 意式橙香奶凍 |
| | 紅莓乳酪布甸 | | 意大利奶凍 |
| | 士多啤梨米布甸 | | 芒果啫喱夾 |
| 107 | 咖啡士多啤梨西米布甸 | 115 | 醉人石榴紅 |
| | 士多啤梨英式布甸 | | 黑醋士多啤梨乳酪凍 |
| | 草莓木糠布甸 | | 蜜桃奶凍 |
| | 煉奶士多啤梨布甸 | | 蜜桃蛋白凍糕 |
| | 七彩布甸杯 | 116 | 紅桑子奶凍 |
| | 蘋果葡萄乾布甸 | 117 | 水果凍 |
| 108 | 桃子布甸 | | 水晶果凍 |
| 109 | 黑芝麻布甸 | | 意大利三色奶凍 |
| | 青蘋果凍 | | 綠茶玫瑰凍 |
| | 蜂蜜香橙啫喱 | | 香橙柚子凍 |
| | 士多啤梨蘋果梳打啫喱 | | 芒果益力多果凍 |
| 110 | 香檳啫喱 | 118 | 蘋果醋果凍杯 |
| | 桂花白酒果凍 | | 杏仁雜莓凍 |
| | 酒香忌廉凍 | | 迷迭香檸檬果凍 |
| | 百利甜酒奶凍 | | 蘋果蘿蔔果凍 |
| | 西柚白酒啫喱 | 119 | 檸檬薄荷蘆薈凍 |
| | 雜果紅酒果凍 | | 葡萄果凍 |
| 111 | 雜莓果凍 | | 蜜糖脆李果凍 |
| | 紅粉緋緋果凍 | | 西瓜啫喱 |

雪糕
及
雪葩

- | | | | |
|-----|------------|--|--|
| 120 | 咖啡奶凍 | | |
| 121 | 酒香咖啡凍 | | |
| | 威士忌咖啡奶凍 | | |
| | 乳酪果凍 | | |
| | 小麥草啫喱 | | |
| | 薰衣草果凍 | | |
| | 黑芝麻椰果凍 | | |
| 122 | 咖啡雪糕 | | |
| | 酒香雪糕 | | |
| | 杯酒葡萄雪糕 | | |
| | 百利甜酒雪糕 | | |
| 123 | 拖肥酒香雪糕 | | |
| | 葡萄乾朱古力雪糕 | | |
| | 意式朱古力雪糕 | | |
| | 朱古力咖啡雪糕 | | |
| 124 | 朱古力蛋奶雪糕 | | |
| 125 | 黑森林雪糕 | | |
| | 榛子雪糕 | | |
| | 雲呢拿雪糕 | | |
| | 芋頭雪糕 | | |
| | 栗子雪糕 | | |
| | 番茄乳酪雪糕 | | |
| 126 | 芒果介紹 | | |
| | 芒果雪糕 | | |
| | 芒果雪糕杯 | | |
| 127 | 芒椰雪糕 | | |
| | 野莓雪糕 | | |
| | 奇異果雪糕 | | |
| | 椰香雪葩 | | |
| | 黑糖番薯雪糕 | | |
| | 黑糖豆漿雪糕 | | |
| 128 | 南瓜椰香雪糕 | | |
| 129 | 椰汁燕窩雪糕 | | |
| | 南瓜雪糕 | | |
| | 南瓜焦糖雪糕 | | |
| | 菠蘿椰奶雪糕 | | |
| | 香蕉豆腐雪糕 | | |
| | 香橙乳酪雪糕 | | |
| 130 | 士多啤梨乳酪雪糕 | | |
| | 藍莓乳酪雪糕 | | |
| | 牛油果意大利芝士雪糕 | | |
| | 意大利芝士雪糕 | | |
| 131 | 藍莓雪糕杯 | | |
| | 士多啤梨雪糕 | | |
| | 士多啤梨煉奶雪糕 | | |
| | 櫻桃芝士雪糕 | | |
| 132 | 肉桂介紹 | | |
| | 肉桂蘋果雪糕 | | |
| | 肉桂咖啡雪糕 | | |
| 133 | 奶茶雪糕 | | |
| | 吉士雪糕 | | |
| | 特濃吉士雪糕 | | |
| | 健怡牛奶雪糕 | | |
| | 特濃牛奶雪糕 | | |
| | 純白意式雪糕 | | |
| 134 | 玫瑰牛奶雪糕 | | |
| 135 | 開心果雪糕 | | |
| | 焦糖雪糕 | | |
| | 黑糖雪糕 | | |
| | 芝麻雪糕 | | |
| | 豆腐雪糕 | | |
| | 杯酒香蕉雪糕 | | |
| 136 | 紅豆雪糕 | | |
| | 紅豆煉奶雪糕 | | |
| | 紅豆櫻花雪糕 | | |
| | 蜜桃白酒雪糕 | | |
| 137 | 薰衣草雪糕 | | |
| | 蜜桃雪米糍 | | |

目錄

- | | | | |
|-----|-------------|-----|----------|
| | 炸芝麻雪糕糯米糍 | | 杏仁朱古力 |
| | 雪糕吉士泡芙 | | 朱古力杏仁脆脆 |
| 138 | 蜜糖介紹 | | 榛子朱古力方塊 |
| | 蜜糖雪糕 | | 拖肥朱古力 |
| | 檸蜜雪糕 | 146 | 紅莓芝士朱古力 |
| 139 | 香檳雪葩 | 147 | 核桃朱古力 |
| | 蜜桃香檳雪葩 | | 栗子朱古力 |
| | 哈密瓜香檳雪葩 | | 爆谷朱古力 |
| | 葡萄汽酒雪葩 | | 杏仁朱古力方塊 |
| | 酒香雜莓雪葩 | | 橙酒朱古力 |
| | 紅酒櫻桃雪葩 | | 秣酒核桃朱古力 |
| 140 | 香橙白蘭地雪葩 | 148 | 秣酒黑朱古力 |
| 141 | 紅酒雪葩 | | 酒心朱古力 |
| | 士多啤梨白酒雪葩 | | 軟心牛油朱古力 |
| | 原個香橙雪葩 | | 葡萄乾軟心朱古力 |
| | 熱情果雪葩 | 149 | 松露朱古力 |
| | 柚子雪葩 | | 軟朱古力 |
| | 香芒雪葩 | | 綠茶軟朱古力 |
| 142 | 士多啤梨雪葩 | | 綠茶朱古力 |
| | 紅莓雪葩 | 150 | 綠茶雪吻朱古力 |
| | 鮮果伴紅莓雪葩 | 151 | 伯爵茶朱古力方塊 |
| | 芒果雪葩 | | 心心相印朱古力 |
| 143 | 檸檬雪葩 | | 棉花糖脆脆朱古力 |
| | 蜜糖薑汁雪葩 | | 椰絲朱古力 |
| | 西瓜雪葩 | | 烤蛋白朱古力 |
| | 青檸雪葩 | | 朱古力火鍋 |
| 144 | 金黃奇異果雪葩 | 152 | 白雪情人朱古力 |
| | 香蕉提子雪葩 | 153 | 葡萄乾嫩蛋 |
| | 夏日雜莓冰 | | 法式焦糖嫩蛋 |
| | 黑加侖子芒果冰 | | 法式薰衣草嫩蛋 |
| | 芒果乳酪雪條 | | 肉桂甘筍嫩蛋 |
| | 菠蘿乳酪雪條 | 154 | 薑汁梳乎厘 |
| 朱古力 | 145 香橙芝士朱古力 | 155 | 火焰雪山 |
| | 朱古力果仁 | | 法式梳乎厘 |

嫩蛋 及 梳乎厘

批及撻

- 芒果梳乎厘
- 香橙梳乎厘
- 檸檬汁凍梳乎厘
- 熱情果凍梳乎厘
- 156 朱古力梳乎厘
- 忌廉芝士梳乎厘
- 香料芝士梳乎厘
- 士多啤梨橙酒梳乎厘
- 157 提子士多啤梨撻
- 紅莓批
- 焦糖蘋果批
- 香橙撻
- 158 藍莓杏仁撻
- 159 松子撻
- 栗子撻
- 蘋果撻
- 檸檬批
- 香檸甜心批
- 李子撻
- 160 蜜桃介紹
- 蜜桃批
- 蜜桃士多啤梨撻
- 161 布祿杏仁撻
- 拿鐵朱古力批
- 榛子朱古力批
- 朱古力櫻桃批
- 朱古力撻
- 南瓜榛子批
- 162 朱古力士多啤梨撻
- 163 朱古力南瓜批
- 朱古力核桃撻
- 香橙菠蘿批
- 法式蘋果批
- 164 蜜桃蘋果撻

餅乾
及
酥餅

- 165 肉桂蘋果批
- 雪糕蘋果撻
- 藍莓芝士撻
- 士多啤梨批
- 焦糖撻
- 杯酒提子鮮奶撻
- 166 橙香脆餅
- 167 蜜桃餅
- 蛋白檸檬餅
- 檸檬夾心曲奇
- 棗子果仁曲奇
- 168 粟米片朱古力餅
- 杏仁朱古力方塊
- 蛋白朱古力餅
- 杏仁提子朱古力薄脆餅
- 提子乾粟米片曲奇
- 花生曲奇
- 169 花生薑糖曲奇
- 腰果曲奇
- 低脂杏仁曲奇
- 杏仁啣花曲奇
- 朱古力啣花曲奇
- 杏仁朱古力餅
- 170 核桃介紹
- 核桃朱古力餅
- 果仁朱古力餅
- 171 咖啡核桃條
- 西式核桃酥
- 雲石曲奇
- 蜜果薄脆餅
- 果醬曲奇
- 葡萄杏仁石頭曲奇
- 172 燕麥朱古力曲奇
- 173 牛油朱古力粒曲奇

目錄

- 朱古力脆面曲奇
- 朱古力曲奇
- 朱古力酥
- 牛油香酥餅
- 香橙曲奇
- 174 桂皮曲奇
- 班蘭曲奇
- 綠茶曲奇
- 伯爵曲奇
- 175 玫瑰曲奇
- 薰衣草曲奇
- 紅茶曲奇
- 香片曲奇
- 176 椰絲曲奇
- 177 肉桂切餅
- 酸忌廉肉桂餅
- 燕麥肉桂餅
- 咖啡杏仁餅
- 栗子餡餅
- 蜜糖果仁餅
- 178 榛子介紹
- 雲呢拿榛子碎曲奇
- 榛子曲奇
- 179 雲呢噠榛子餅
- 夏威夷曲奇
- 萬聖節曲奇
- 芝士曲奇
- 芝士酥餅
- 牛油軟餅
- 180 白朱古力忌廉餅
- 181 檸檬小圓餅
- 玫瑰小圓餅
- 薰衣草小圓餅
- 士多啤梨蛋白餅

小吃

- 雪球餅
- 手指餅
- 182 薑餅
- 英式鬆餅
- 藍莓忌廉酥餅
- 士多啤梨拿破崙
- 183 鮮忌廉窩夫
- 芒果杏仁卷
- 特色果醬香蕉卷
- 雜果燕麥條
- 184 蜂蜜熱香餅
- 185 鮮果焗蛋白
- 鮮奶蛋白球
- 核桃芝士球
- 栗茸班戟
- 士多啤梨橙香班戟
- 士多啤梨朱古力班戟
- 186 橙香雪糕伴班戟
- 焗芒果班戟
- 三色甜馬鈴薯球
- 焗朱古力香蕉脆卷
- 187 香脆芒果雪糕卷
- 香炸葡萄乾冬甩
- 黃金多士
- 酥炸芝士球
- 188 梨介紹
- 酒香煮梨
- 酒香桃駁李伴雪糕
- 189 肉桂焗蘋果伴雪糕
- 肉桂炸蘋果
- 肉桂蘋果金寶
- 焦糖煮蘋果
- 焗酥皮蘋果卷
- 原味雪球

	190 朱古力味雪球		彩虹雪波
	191 雜果朱古力雲吞		199 梨子雪碧特飲
	栗子忌廉蛋白餅		雜莓紅酒特飲
	炸肉桂泡芙		黃梅醉人特飲
	乳酪忌廉泡芙		綠茶雞尾酒
	焦糖吉士忌廉泡芙		蘋果雞尾酒特飲
	蜜桃白酒軟糖		薑汁蘋果賓治
	192 士多啤梨牛奶軟糖		200 藍莓介紹
	193 益力多軟糖		蜜桃藍莓特飲
	西柚香檳軟糖		藍莓菠蘿乳酪特飲
	棉花糖		201 藍莓棉花糖奶昔
	朱古力棉花糖		雜莓椰果特飲
	橙味棉花糖		雜莓乳酪特飲
	紅莓棉花糖		蜜瓜乳酪特飲
	194 棉花糖米通		202 菠蘿啫喱特飲
	杏仁脆片		203 青瓜青檸特飲
	葡萄乾杏仁脆片		木瓜椰奶冰
	糖霜雪蛋		香橙乳酪冰
麵包	195 南瓜麵包		雜果砂冰
	紅豆麵包		奇異果牛奶冰
	紅蘿蔔麵包		黑糖烏龍茶冰
	紫粟米麵包		204 蜜糖玫瑰冰
	196 風輪麵包		檸檬薄荷冰
	197 杯裝牛奶麵包		啫喱梳打
	甜餐包		夏日陽光特飲
	紅莓朱古力麵包		205 熱帶海洋
	朱古力肉桂卷		橙蜜砂冰
	大理石牛角包		奶香紅莓砂冰
	皇冠小麵包		芒果紅茶冰
飲品	198 西柚雜果汁		206 士多啤梨冰茶
	薄荷哈密瓜汁		207 士多啤梨特飲
	火龍果青瓜汁		士多啤梨益力多特飲
	蘆薈西瓜汁		南瓜士多啤梨奶昔
	芒果蘆薈椰子汁		士多啤梨薄荷特飲

目錄

- 士多啤梨香蕉特飲
- 士多啤梨櫻桃酒砂冰
- 208 士多啤梨乳酪砂冰
- 紅莓紅酒砂冰
- 紅莓杯酒砂冰
- 紅桑子菠蘿伏特加
- 209 紅酒雜飲
- 水蜜桃清酒特飲
- 蘋果白蘭地砂冰
- 梅酒砂冰
- 210 西柚蘋果醋砂冰
- 211 西柚香檳砂冰
- 黑牛芒果爽
- 咖啡奶昔
- 甜酒咖啡冰
- 212 朱古力咖啡砂冰
- 朱古力忌廉特飲
- 朱古力曲奇特飲
- 洋甘菊紅茶特飲
- 枇杷葡萄特飲
- 玫瑰士多啤梨特飲
- 213 玫瑰果茶砂冰
- 蜂蜜香草茶
- 香蕉麥芽豆奶
- 香蕉牛奶特飲
- 麥片木瓜奶昔
- 菠蘿香橙奶昔
- 214 橙香凍朱古力
- 215 腰果香蕉奶昔
- 雜莓乳酪奶昔
- 芒果奶昔
- 黑芝麻豆腐砂冰



中式甜品

熱糖水

- 218 玫瑰雪梨茶
- 219 甘草菊花茶
- 蜜棗雪梨茶
- 竹笙蓮子茶
- 燕麥燉奶
- 220 朱古力燉奶
- 杏汁燉鮮奶
- 薑汁燉鮮奶
- 椰香川貝燉雪耳
- 百合鮮奶燉木瓜
- 桂花蜂蜜燉楊桃
- 221 百合燉雪梨
- 蘆薈百合糖水
- 鮮百合柚子蜜糖水
- 川貝燉橙
- 百合雪梨糖水
- 柚子南瓜糖水
- 222 海底椰介紹
- 杏汁燉海底椰
- 紅棗海底椰糖水
- 223 椰汁雪耳海底椰
- 紅棗雪耳燉海底椰
- 蓮子百合燉雪蛤
- 杏仁蜜棗燉雪蛤
- 人參白蓮燉雪蛤
- 山楂雪蛤羹
- 224 原盅椰王燉雪蛤
- 豐水梨百合燉雪蛤
- 木瓜燉雪蛤
- 馬蹄雪蛤羹
- 225 雪蛤燉蛋

- 雪蛤紅蓮糖水
 蛋白椰皇燉雪蛤
 椰王蛋白雪蛤膏
- 226 燕窩介紹
 蓮子百合燉燕窩
 杏仁沙參燉燕窩
- 227 木瓜燉燕窩
 荔枝燉燕窩
 燕窩紅蓮糖水
 川貝母雪梨燉燕窩
 燕窩燉蛋
 冰糖雪耳燉燕窩
- 228 甜芙蓉官燕
- 229 馬蹄燕窩羹
 馬蹄雪梨燉燕窩
 雪蛤雪耳燉燕窩
 杏汁木瓜燕窩
 杏汁燉花膠
 冰糖燉花膠
- 230 山楂薏仁雪耳糖水
 杞子雪耳核桃糖水
 椰汁雪耳西米糖水
 馬蹄雪耳糖水
- 231 雪耳茉莉花茶
 雪梨雪耳糖水
 雪耳牛奶
 冰花燉蛋
- 232 木瓜雪耳紅棗糖水
- 233 酒釀雞蛋糖水
 核桃雞蛋鮮奶
 雪耳蓮子雞蛋糖水
 桑寄生蓮子蛋茶
 桂圓冬瓜糖水
 四神栗子糖水
- 234 淮山雪耳番薯糖水
 金粟番薯糖水
 鴛鴦番薯糖水
 紫番薯銀杏糖水
- 235 粟米白果蓮子茶
 雪耳花旗參茶
 山楂蓮子花旗參茶
 西瓜茸蓮子露
- 236 腐竹鵪鶉蛋糖水
- 237 花旗參桂圓糖水
 蓮子桂圓肉糖水
 雪耳圓肉杞子糖水
 紅棗桂圓茶
- 238 雪梨桂圓茶
 菊花圓肉茶
 圓肉薑茶
 圓肉花旗參蜜
 香蕉百合糖水
 木瓜燉甜薯
- 239 三寶粥
 八寶粥
 五豆粥
 糯香薏米麥米粥
 山楂百合粥
 紅棗圓肉百合粥
- 240 桂花介紹
 桂花馬蹄露
 桂花蜜雪耳糖水
- 241 桂花薑茶湯圓
 番薯糖水湯圓
 栗茸湯圓
 鮮奶番薯湯圓
 紅棗圓肉番薯湯圓
 桂花酒釀丸子

目錄

- 242 桂花南瓜湯圓
- 243 朱古力湯圓
薏米綠豆糖水
紅豆沙
淮山雪耳紅豆糖水
蓮子花生紅豆糖水
赤小豆蓮子糖水
- 244 核桃糊
芝麻糊
栗子糊
杏仁露
- 245 腰果露
紅棗木瓜燉鮮奶
南北杏雪耳燉木瓜
蓮子百合蓮藕糖水
- 246 南瓜介紹
南瓜露
圓肉南瓜酪
- 247 粟米南瓜糖水
鮮百合南瓜露
香芋西米南瓜糖水
百合雪耳南瓜露
木瓜雪耳糖水
雪耳竹筴龍眼糖水
- 248 杏汁雪耳糖水
- 249 太子參百合雪耳糖水
雪耳百合蓮子糖水
蓮子紅棗牛奶
腐竹白果綠豆糖水
白果腐竹雞蛋糖水
杞子雙棗蛋茶
- 250 牛奶窩蛋蓮子露
紅棗百合糖水
紅棗核桃糊
- 海帶綠豆沙
- 251 清心丸綠豆爽
馬蹄綠豆爽
綠豆西米露
芒果湯圓
- 252 芒果奶黃湯圓
- 253 紅豆沙湯圓
雙皮奶
薑汁撞奶
豆腐花
黑豆豆腐花
芝麻蛋白燉鮮奶
- 254 杏仁介紹
杏仁茶
雪耳杏仁茶
- 255 雜果杏仁豆腐
雪耳蛋白杏仁露
蛋花馬蹄杏仁露
芋茸雙蓮杏仁露
核桃牛奶露
鳳凰馬蹄露
- 256 嚶嚶喳喳
嚶嚶喳喳珍珠糖水
五色豆糖水
四寶糖水
- 257 雞蛋馬蹄露
杏汁雪耳糯米糖水
雪耳杏仁白果糖水
花生糊
- 258 椰汁芝麻糊
- 259 雪耳燉雪梨
雪梨燉川貝
菊花雪耳羹
羅漢果菊花茶

冷糖水

- 260 雪蛤膏介紹
 芒果雪蛤爽
 芒果爽
- 261 芒果西米撈
 芒果奇異果西米撈
 西瓜西米撈
 鮮果西米撈
 芋頭西米撈
 原個哈密瓜西米撈
- 262 雪地寶藏
 水果豆腐花
 雜果薏米牛奶
 雜果酒釀丸子
 芒果杏仁爽
 士多啤梨爽

糕點

- 263 桂花黑芝麻糕
 桂花軟糕
 杞子桂花糕
 桂花大菜糕
 紅豆椰汁大菜糕
 蘋果年糕
- 264 白糖糕
- 265 香蕉糕
 驢打滾
 麻油綠豆糕
 椰汁黑芝麻糕
- 266 花生糕
 花生涼糕
 番薯冰糕
 蔗汁糕
 甜米糕
 山楂糕
- 267 雪梨大菜糕
 椰汁年糕

- 桂花糖年糕
 紅豆砵仔糕
 椰汁紅豆西米糕
 桂花米糕
- 268 紅豆介紹
 桂花紅豆糕
 紅豆馬拉卷
- 269 椰汁紅豆糕
 雙色豆茸凍糕
 綠豆沙凍糕
 木耳綠豆凍
 綠豆冬瓜凍
 馬豆糕
- 270 豌豆糕
 馬蹄糕
 胚芽南瓜糕
 杞子花旗參糕
- 271 千層糕
 芝麻糕
 香燒番薯糕
 奶皇西米盞
- 272 桂圓菊花綠茶糕
- 273 豆沙西米盞
 芝麻千層糕
 發糕
 蓮茸蛋糕
 懷舊雞蛋糕
 馬拉糕
- 274 奶皇馬拉糕
 黑糖馬拉糕
 芒果西米凍
 薑汁鮮奶雪蛤凍
- 275 西瓜荔枝雪耳凍
 茉莉茶涼糕

目錄

小吃

- 港式芒果布甸
桂花芒果布甸
276 原味砵仔糕
277 黃金桂花糕
珊瑚草桂花糕
洛神花果凍
菠蘿山楂凍
水晶宮
雪花糕
278 檸檬柚子蜜大菜糕
花旗參菊花凍
桂圓紅棗凍糕
香橙淮山啫喱
279 豆沙煎堆
反沙核桃
炸香蕉
綠豆芝麻球
280 芋頭介紹
芋泥
芋蓉威化條
281 紫心芋圓
地瓜圓
栗茸糯米糍
脆口金絲炸湯圓
奶皇糯米糍
朱古力糯米糍
282 搗沙湯丸
283 糖不甩
年糕糖不甩
蜜瓜麻糍
百香果綠豆粉粿
284 芒果蜜餞
冰糖葫蘆
香軟紅豆球
豆沙番薯棗
番薯棗
笑口棗
285 甜茶粿
芝麻卷
蛋饊
角仔
馬仔
米條仔
286 蓮藕介紹
桂花糖蓮藕
糯米桂花釀紅棗
287 花生糖
桂花香蕉
糖烤栗子
雞蛋仔
白糖沙翁
炸鮮奶
288 脆炸蜜瓜奶
高力豆沙
拔絲香蕉
拔絲蘋果
289 拔絲香芒
麻糖鍋炸
芝麻脆脆球
南瓜糰子
290 芒果雪花卷
291 黑芝麻奶皇糯米糍
士多啤梨糯米卷
紫米豆沙丸子
炸流沙湯圓
南瓜小點
棗泥小南瓜
292 芝麻糖
烏結糖
龍鬚糖
蛋撻
293 椰撻

包餅

- 鮮奶撻
- 單黃豆沙月餅
- 班蘭奶皇冰皮月餅
- 294 壽桃包
- 295 豆沙包
 - 白豆沙餅
 - 紅柿豆沙餅
 - 香燒紅豆餅
 - 紅豆酥餅
 - 番薯綠豆餅
- 296 芝麻介紹
 - 芝麻餅
 - 流沙黑芝麻包
- 297 流沙包
 - 饅頭
 - 潮式水晶包
 - 黃金番薯餅
- 298 椰汁煎軟餅
 - 光酥餅
 - 老婆餅
 - 黑糖酥
- 299 蝴蝶酥
 - 杏仁餅
 - 杏仁酥
 - 南瓜餅
- 300 菠蘿介紹
 - 鳳梨酥
 - 蜂蜜番薯酥
- 301 蛋黃酥
 - 核桃酥
 - 酒釀餅
 - 砂糖夾餅
 - 豆沙鍋餅
 - 南瓜豆沙餅



特色甜品

蛋糕

- 304 綠茶介紹
 - 日式抹茶糕
 - 日式綠茶芝士蛋糕
- 305 班蘭綠茶蛋糕
 - 紅豆抹茶卷
 - 抹茶蛋糕
 - 芋香抹茶蛋糕卷
 - 蜂蜜綠茶蛋糕
 - 宇治金時蛋糕
- 306 綠茶紅豆芝士餅
- 307 日式香蕉朱古力蛋糕
 - 日式朱古力戚風蛋糕
 - 長崎蛋糕
 - 日式芝士餅
 - 芝士蜂蜜蛋糕
 - 豆腐乳酪慕思
- 308 豆腐芝士蛋糕
 - 豆腐乳酪芝士蛋糕
 - 豆奶芝士蛋糕
 - 小倉蛋糕
- 309 梅子風味杯蛋糕
 - 日本棉花蛋糕
 - 柚子蜂蜜蛋糕
 - 日式朱古力蛋糕
- 310 日本棉花芝士蛋糕
 - 日本芝士片蛋糕
 - 日式梳乎厘芝士蛋糕
 - 印尼椰汁蛋糕
 - 印尼黃金糕
 - 印尼千層蛋糕

目錄

布甸 及 凍糕

- 311 梅子綠茶凍
檸檬寒天果凍
清酒果凍
梅酒櫻花果凍
椰漿大菜糕
焦糖豆腐布甸
- 312 黃金糕
- 313 班蘭砵仔糕
班蘭雲石布甸
香葉椰汁西米布甸
南瓜布甸
椰香米飯布甸
印度甘筍布甸
- 314 椰絲木薯糕
椰絲糯米糕
三色千層糕
椰汁九層糕
印尼綠豆糕
娘惹糕
- 315 綠茶凍糕
椰香綠茶布甸
日式抹茶豆腐布甸
日本水仙花糕
日式烤布甸
粒粒粟米布甸
- 316 紫米介紹
椰汁燕窩紫米糕
杏仁椰奶凍
- 317 椰香布甸
椰奶粟米布甸
椰香西米布甸
梅酒果凍
酒香櫻花布甸
黑糖櫻桃果凍
- 318 木瓜椰香大菜糕

小吃

- 榴槤芝士布甸
蜜糖梅子醋啫喱
芒椰西米布甸
- 319 梅菓子
東瀛和菓子
櫻花菓子
士多啤梨和菓子
- 320 日式草餅
日式黃豆草餅
日式栗子草餅
士多啤梨朱古力大福
南瓜羊羹
抹茶羊羹
- 321 栗子羊羹
水羊羹
蜜瓜小丸子
綠茶夾餅
抹茶紅豆酥
和風茶酥點
- 322 糯米介紹
泰式蒸糯米
椰絲紅豆糯米飯
- 323 芒果糯米飯
班蘭糯米糍
椰絲黃薑糯米
燕窩芒果黑糯米
雙色糯米糰
芋茸黑糯米
- 324 椰汁芒果黑白糯米
- 325 椰香南瓜黑糯米
芥辣雪糕
綠茶雪糕
紅豆抹茶雪糕
綠茶雪糕銅鑼燒
雪糕天婦羅

- 326 芥辣青蘋果雪葩
蜜糖番薯粒
香甜焗南瓜
南瓜燉蛋
- 327 冰糖蘋果
烤薄荷菠蘿
特色烤香蕉
炸椰子香蕉
- 328 榴槤介紹
椰皇榴槤湯圓
班蘭椰絲卷
- 329 椰香班蘭撻
椰絲啫喱糖
紅豆茸薄餅卷
黑白芝麻球
叮嚙豆沙餅
和風翠玉
- 330 翡翠冰糕
甜蜜蛋餅
絲網班戟卷
月見小糰子
雙色白玉
黃金甜薯燒
- 331 黑糖饅頭
茶饅頭
栗子饅頭
炸黑糖丸子
糯米椰茸丸子
銅鑼燒
- 332 鶯餅
和風芝士撻
經典葡國蛋撻
黃金木薯

糖水 及 飲品

- 333 抹茶紅豆冰
日式番薯冰
紅豆甜湯
紅豆年糕糖水
- 334 粟米汁
印度芒果乳酪奶昔
羅望子特飲
珍多冰
緬甸珍多冰
菲律賓五豆冰
- 335 越南椰香冰
香蕉椰奶糖水
椰青黑豆燉雪蛤
椰汁粟米糯米糖水
咖央西米蓮子露
印尼綠豆糖水
- 336 香芒黑糯米糖水
- 337 海底椰黑糯米
芋茸黑糯米糖水
椰皇紫米糖水
椰汁眉豆糯米糖水
- 338 椰汁三米糖水
南瓜椰奶糖水
鮮果葛粉絲配黑蜜
香茅青檸水
椰汁石榴米特飲
三色冰
- 339 榴槤飄飄
泰心甜
楊枝甘露
香芋珍珠糖水
西米薯絲糖水
榴槤椰汁西米露

2013

甜品新姿

口味變化甚快的香港，甜品的款式就如巴黎的fashion show，夏日品嚐草莓、秋天漫味秋栗，到冬天細嘗朱古力，甜品迷實在不愁寂寞。今年市場上掀起綠色飲食，就連甜品亦多添綠色元素，比方高級法國餐廳會加入有機水果，而五星酒店名廚就採用竹炭等食材添新味。另一方面，適逢代表本地品牌之一的半島酒店八十五周年紀念，八十五歲的The Lobby與本地歷史最久的法國料理Gaddi's亦會推出限定的紀念甜品，2013可說是本地甜品的豐收年！

Profile



Isaac 《飯局尋味—中菜篇》作者、食譜書專題作者、飲食
博客及網絡食評人，在網上發表文章逾3,300篇。
Facebook 飲食專頁： <https://www.facebook.com/Isaacstable>





有機 草莓 甜湯

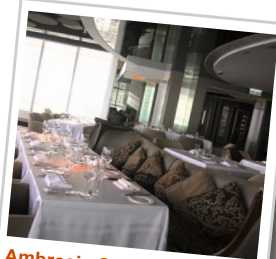
炎炎夏日，鮮艷繽紛的草莓（士多啤梨）正是消暑解悶恩物，但坊間不同款式配搭的草莓甜品實不勝枚舉，對草莓迷來說亦不外乎朱古力草莓Dipping、草莓撻，感覺乏善可陳。

GO!

筆者認識了一位「八十後」的甜品大師Sam，對甜品自小便有着情意結，也喜歡創作，畢業後便在文華東方和《米芝蓮》一星餐廳Drawing Room工作；多年在頂級食府地獄式訓練下，磨練出嚴備烹調技巧。然而對甜品有着獨特構思的他，不甘於流水作業的公式化甜品製作，於是投身Ambrosia，在那裏他不僅可選用到酒店質素的食材，還可以按時令和他所喜愛的味道，原創出玩味十足的個性化甜品。

比方為了夏天而構思的有機草莓湯配法式奶油多士及芝士忌廉慕絲，Sam覺得除了

美味，怎去用美食帶出健康，才是食材污染年代該走的方向。他採用了本地有機認證的農場如Home Growth Food供應的有機草莓，過程中沒添加色素和化學材料，甚至連砂糖亦無加，慢火烹調下創作出清甜而果味豐郁的草莓清湯，清新的味道正是踢走悶熱的佳品。



Ambrosia Oyster Bar & Grill

地址：九龍尖沙咀彌敦道63號
iSQUARE 國際廣場28樓2802號舖
電話：2368 6901

Chef Sam為讀者製作的兩款夏季甜品，做法不難，大家亦能輕易在家做到。

慢煮有機草莓清湯

筆者極為喜歡的無添加草莓湯，冷凍後品嚐，風味極佳，在網上一度成為熱話！

材料

有機草莓.....300克
檸檬汁.....少許

烹調貼士

- 檸檬汁有助帶出草莓的甜味。
- 若覺得不夠甜，可酌量加入砂糖。

做法

1. 草莓摘去枝梗後清洗，抹乾水備用。
2. 把草莓置另一小鍋，然後放進水至半滿的大鍋上，中慢火加熱，烹調約1 1/2小時。
3. 取出小鍋，然後以密篩隔出草莓湯。
4. 試味後，隨口味加入少量檸檬汁。



有機提子香檳啫喱

清新的法國香檳製成的啫喱，配上天然的提子，是清爽的夏天風味。

材料

香檳.....40毫升	提子.....適量
砂糖.....30毫升	水.....70毫升
魚膠片.....6克	冰.....50毫升

做法

1. 水加砂糖煮融。
2. 魚膠片以冷水浸融。
3. 把（1）和（2）混合。
4. 把冰與香檳混和。
5. 把（3）和（4）混合。
6. 放涼後以保鮮紙包好，放入雪櫃至凝結即成。



Opera

除了上述兩款甜品，筆者很欣賞Chef Sam做的Opera，香、滑與脆組成的三重奏，令人回味，這是他教授讀者的皇牌之作。



材料

面層朱古力

砂糖	360克
淡忌廉 (Whipping Cream)	
.....	240克
谷古粉	120克
魚膠片	1片
水	290毫升

朱古力餡

淡忌廉	1,200克
朱古力	600克
全蛋	120克
魚膠片	70克
秣酒	50克
砂糖	20克

朱古力底層

牛奶朱古力	300克
脆薄片 (Royaltine)	300克
臻子醬	200克

海綿蛋糕

全蛋	12隻
砂糖	280克
低筋麵粉	280克
植物油	140毫升

做法

面層

1. 水、砂糖與谷古粉慢火煮融，期間不時攪拌。
2. 浸軟魚膠片。
3. 把（1）和（2）混和，備用。

朱古力餡

1. 朱古力置鍋子內，隔水座暖至融化。
2. 全蛋與砂糖拌至溶合。
3. 把（1）和（2）拌勻。
4. 把（3）、淡忌廉和秣酒拌勻。
5. 浸軟魚膠片後，加進（4）拌勻，置4℃雪櫃3-4小時。

朱古力底層

1. 把牛奶朱古力置鍋子內，隔水座暖至融化。
2. （1）和臻子醬拌勻。
3. （2）和脆片拌勻，然後抹平。

海綿蛋糕

1. 雞蛋打起後和砂糖拌勻。
2. （1）和低筋麵粉、菜油拌勻，置已預熱的焗爐以180℃焗爐焗30分鐘。
3. 切去頭尾部分，只留中心部分。

組合

1. 朱古力底層平鋪，把朱古力餡鋪上。
2. 把海綿蛋糕置（1）之上
3. 再次把朱古力餡置（2）之上，最後在塗上面層朱古力。



PizzaZaZa
 地址：港島大坑大坑洗紗街7號地下
 電話：2881 8287



楊師傅
 PizzaZaZa總廚，曾在《米芝蓮》名店Don Alfonso 1890工作，把酒店質素美食帶進平民亦能享受的小店，近年不但獲雜誌推介，連TVB亦專程來訪問，是人氣名廚。

細味豐郁栗香

冬天是栗子的季節，栗香處處，一口甜味的栗茸替寒冬添上暖意。

PizzaZaZa的總廚楊師傅很喜歡以栗子創作不同風味的意式甜品，處理得當的栗子，既能加強豐郁的栗香，而細嘗下陣陣甜潤的滋味瀰漫味蕾。在澳門名店Don Alfonso 1890工作多年的他，認為品賞栗子最佳風味，在於顯出細膩潤滑的味道，於是便想到三重口感與味道的栗子忌廉泡芙及栗子雪糕。首先以忌廉配搭慢煮而成栗子茸，取栗香與軟滑的質感，再配以栗子煮的糖水製成泡沫，營造出視覺的美與不着跡的甜美效果。而加入栗子粒雪糕，能嘗到栗子原本的質感，與雪糕的奶香，而脆脆的泡芙實令冬日甜品生色不少。

楊師傅認為質素最佳的栗子來自法國，其次是日本，但市面上也難找到，而售價亦

高昂，他建議大家購買桂林栗子，比較起天津的板栗，雖然體積較小巧，但栗味極濃郁，而製作成栗茸，效果也較板栗綿滑，入秋後一般街市皆有供應。

肉桂脆配栗子茸及朱古力汁

自製的栗子茸加上脆脆的肉桂，味道豐富亦充滿口感。



另外，楊師傅還替讀者構思了秋天的時令甜點，以當造的啤梨滋潤乾燥的喉嚨，他先以白酒中和啤梨的酸味，而白酒獨有的葡萄甜味能令啤梨味道更為豐郁，配以薑汁布甸，替微涼的秋日添上甜思暖意。

薑汁布甸伴燴啤梨、啤梨凍糕

以薑汁中和布甸的甜度，而燴啤梨和啤梨雪糕產生雙重風味。

材料

薑汁布甸

蛋黃5隻
全蛋1隻
忌廉500克
砂糖75克
牛奶117毫升
薑汁100毫升

燴啤梨

啤梨3隻
檸檬皮1片
肉桂1/2條
薑茸8克
白酒750毫升
蜜糖150毫升
檸檬汁30毫升

啤梨凍糕

蛋黃3隻
蛋白2隻
啤梨茸200克
淡忌廉120克
砂糖 (a)25克
砂糖 (b)35克



烹調過程

I. 薑汁布甸

1. 把蛋黃和全蛋打起。
2. 把砂糖加進忌廉與牛奶中，小心拌至融和。
3. 把（1）和（2）混合，最後加入薑汁。
4. 焗爐預熱，然後把以（3）置小鍋座水焗15-20分鐘。

II. 燴啤梨

1. 啤梨去皮洗淨後，切片。
2. 然後把其餘材料拌勻，置鍋上加熱，待滾起後把啤梨置鍋上慢火煮15-20分鐘。
3. 取出啤梨，備用。

III. 啤梨凍糕

1. 把蛋黃與砂糖（a）打起。
2. 把蛋白與砂糖（b）打起。
3. 把啤梨茸加入打起。
4. 然後把（1）和（2）混和繼續拌勻，並加入啤梨茸和淡忌廉拌勻。

組合

把三者置布甸上，供食。

栗子忌廉泡芙及栗子雪糕、啤梨凍糕

以順滑質感取勝的三重組合栗子甜品，筆者最欣賞是栗子糖水做成的泡沫，甜美亦充滿驚喜。

材料

栗子忌廉

雲呢拿1枝
栗子500克
忌廉500克
砂糖150克
牛奶500毫升

栗子糖水

栗子300克
砂糖150克
肉桂1枝
水2公升
雲呢拿雪糕..適量



做法

I. 栗子忌廉

1. 栗子置玻璃器皿，密封後置微波加熱90秒，取出待涼後去殼、除衣。
2. 然後把雲呢拿、忌廉、砂糖、牛奶拌勻。
3. 把（1）加入（2），然後置鍋上加熱，慢火煮6-8小時，期間需不時攪拌防止焦爛。
4. 取出待涼後，置攪拌機製成栗子茸。

II. 材料栗子糖水

1. 栗子置玻璃器皿，密封後置微波加熱90秒，取出待涼後去殼、除衣。
2. 把所有食材一起以慢火煮，至栗子脆即可。
3. 隔出栗子，糖水留起備用。
4. 把栗子切碎後，加入雲呢拿雪糕。
5. 糖水打成泡沫後，加上（4）作裝飾。

組合

1. 把泡泡芙切成3厘米x 18厘米，然後放入預熱的焗爐180度焗20-25分鐘，再把以上兩者組合，供食。

有機果仁波波

這特別版甜品，是楊師傅送給母親的小禮物，用上有機食材製作，健康又甜美。

製作短片：<http://www.youtube.com/watch?v=i7T5tplkBGk&feature=youtu.be>

材料：

杏仁	500克（切粒）
榛子	125克（切粒）
有機提子乾.....	125克
有機杞子	125克
有機龍舌蘭糖漿 .	3茶杯
雲呢拿油	2茶杯
有機原可可粉.....	2茶杯
有機椰子油	1/4茶杯

過程：

1. 把榛子及杏仁混和。
2. 把（1）加入有機杞子。
3. （2）加入有機椰子油、雲呢拿油、有機原可可粉和有機龍舌蘭糖漿混和。
4. 捏成約1吋小圓球，外層可加上椰絲或果仁碎。



情人節 蜜美時光

轉入春天的二月，正值是西方情人節和東方元宵節的戀愛季節，沒有比香濃甜蜜的朱古力更能取悅女生芳心。



Chef Wins
現任九龍香格里拉大酒店出任糕餅總廚，入廚逾二十年，獲香港旅遊發展局邀請往台灣推廣「香港英式下午茶」，在兩屆香港美食大獎比賽中，憑其研製的糕餅及朱古力美點榮獲金獎。



Café Kool
地址：尖沙咀麼地道64號九龍香格里拉大酒店閣樓
電話：2733 8753



九龍香格里拉大酒店的甜品皆由Wins負責設計，Café Kool及Déli Kool的開放式甜品櫃檯，擺滿着他的精心設計。

說到善於演繹朱古力的達人，在法國頂級的朱古力製造商Cacao Barry受訓的Chef Wins，就懂得利用不同風格的朱古力，創作出適用於不同場合的甜品，而每年他亦會和不同的朱古力品牌合作，有時候會替朱古力注入東方元素，混入薑味的朱古力，每每令人留下深刻印象。

今次Wins就會教授大家製作簡便的海鹽焦糖朱古力撻，以及玫瑰為主的番茄士多啤梨布甸和以優雅的薰衣草製作雜莓慕斯小餅。

海鹽焦糖朱古力撻

細滑的朱古力漿配上脆口的皮撻，讓情人節感受甜美的心意。

做法：

朱古力撻皮

1. 把糖霜、餅粉和谷古粉篩勻，搓入牛油，加入雞蛋搓成麵糰，然後放入雪櫃30分鐘。
2. 從雪櫃取出麵糰壓薄至3毫米厚，將壓薄了的撻皮搓入撻型模具，再放入雪櫃待用。

朱古力杏仁餡

1. 餅粉、谷古粉和杏仁粉混合備用。
2. 牛油和砂糖攪拌至輕身；雞蛋分數次加入，每次以少量加入油糊中拌勻。
3. 拌入已篩之餅粉混合物成糊狀。
4. 取出朱古力撻，唧入杏仁餡料，放入已預熱200度的焗爐焗大約30分鐘。
5. 取出並脫去模具後，放涼至室溫備用。

海鹽焦糖漿

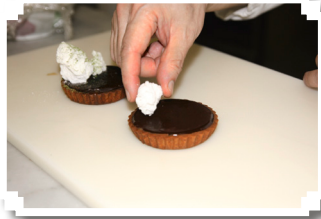
1. 用慢火將砂糖煮至帶苦味的焦糖漿，加入牛油及海鹽。
2. 把鮮忌廉慢慢加入焦糖漿內，攪拌至完全混合。
3. 將焦糖漿放在室溫中放涼，待用。

面層朱古力糖衣

1. 將鮮忌廉、水、砂糖和可可粉混合加熱，以小火一面攪拌，一面熬煮。
2. 加入融化的鏡面朱古力，繼續熬煮片刻。過濾之後再冷卻，待變為容易處理的濃郁度再加以使用。

組合方法

加入海鹽焦糖漿在朱古力撻的中央，頂部再填滿一層薄薄的朱古力糖衣，最後在撻面上放上適量裝飾。



材料：

朱古力撻皮

餅粉 80克

牛油 60克

糖霜 25克

雞蛋 20克

谷古粉 20克

朱古力杏仁餡

餅粉 300克

牛油 100克

砂糖 100克

雞蛋 100克

杏仁粉 50克

谷古粉 20克

海鹽焦糖漿

砂糖 200克

鮮忌廉 150克

牛油 80克

海鹽 20克

面層朱古力糖衣

鮮忌廉 200克

可可粉 300克

砂糖 200克

鏡面朱古力 100克

水 200毫升

薰衣草雜莓慕斯小餅

薰衣草有效舒緩情緒，配上雜莓慕絲，能增添開心的正能量。

做法：

雜莓果凍

1. 把所有水果混合加熱，直到水氣蒸發至乾身為止。
2. 將砂糖和果膠均勻混合，加入（1）中，快速攪拌避免結塊。
3. 待濃稠度出現後，依次序加入檸檬汁和黑櫻桃利口酒拌勻，注入淺盤中至大約1厘米的高度，急速冷凍，備用。

核桃蛋白餅底

1. 在蛋白中加入充分混合的砂糖和蛋白粉，不停打發至起泡，做成蛋白霜。
2. 把事先混合並篩過的核桃粉、高筋麵粉和糖粉慢慢地加入蛋白霜中，均勻混合。
3. 將混合物注入鋪了烤紙並於側面噴上了酥油的烤盤中，輕輕將表面掃平，平均灑上核桃碎，以250℃烤焗10-15分鐘。冷卻後以直徑4.5厘米的圓形模具切成圓片備用。

薰衣草白朱古力慕斯

1. 煮滾鮮奶後加入薰衣草，蓋上煲蓋以焗出味道，待用。
2. 輕微打散全蛋和蛋黃，隔著熱水，慢慢加入用水和砂糖以118℃煮成的糖漿打發至起泡。
3. 加入薰衣草鮮奶和魚膠片，一起攪拌混合。
4. 將已切碎的白朱古力隔著熱水融化，加入少量的薰衣草鮮奶和魚膠片，並充分拌勻，再將混合物倒回發泡蛋漿中，均勻混合，再加入鮮忌廉混合拌勻。

組合方法

1. 將圓形的核桃蛋白餅底放在圓模的底部，在圓模內注入薰衣草白朱古力慕斯至半滿。
2. 把雜莓果凍切成圓形，放在圓模的中央，再注入薰衣草白朱古力慕斯填滿至圓模頂部，放進急凍櫃至冰硬。
3. 將慕斯從模具取出，噴上調至紫色的白朱古力作裝飾用。



材料：

雜莓果凍

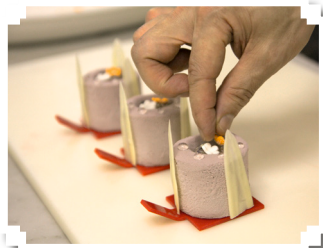
草莓 90克
藍莓 35克
桑葚 30克
野草莓(急凍) 30克
小紅莓(急凍) 20克
砂糖 70克
果膠 1克
檸檬汁 10毫升
黑櫻桃利口酒 10毫升

核桃蛋白餅底

雞蛋白 180克
糖粉 180克
核桃粉 160克
核桃碎 80克
砂糖 60克
高筋麵粉 40克
蛋白粉 10克

薰衣草白朱古力慕斯

鮮忌廉 250克
白朱古力 200克
鮮奶 100克
砂糖 75克
蛋黃 70克
雞蛋(全蛋) 60克
魚膠片(已浸) 6克
薰衣草 5克
水 20毫升





半島甜蜜 八十五周年

八十五周年的茶舞會，令人懷念的情景，只限2013年期間每月首個星期天進行。

充滿回憶的半島大堂茶座

談到本地最有代表性的品牌之一，八十五年歷史，歷兩次世界大戰，並見證由殖民地回歸交接的半島酒店，既是筆者屬意的地方，亦匯集了屬於大家的集體回憶。

筆者最喜歡的還是The Lobby，甫入正門的中式門神，與大堂內波賽頓為主的七十六副經典西方神話雕像，不經意間訴說出由殖民地時代起的中西共融精神；在不同時間、不同場合來到，她都會予人不一樣的感覺。除了永恆的三層架半島英式下午茶外，正值八十五周年的紀念，甜品廚師特別製作不同款式的甜品，掀起令人難忘的驚喜。

比方甜蜜八十五特大士多啤梨瑞士卷，偶爾亦會在英式下午茶嘗到，唯份量上只能作一人淺嘗。紀念版的份量竟是原來的三倍

之多，成熟的士多啤梨果香四溢，綿軟的海綿蛋糕夾着細密的軟忌廉，味道和口感比例也恰好處。特大的設計想必是廚師特希望讓情侶二人分享甜蜜喜悅，設計甚為窩心。

另一款令女士心動的，莫過於心太軟，有別於坊間的心太軟，以自家品牌朱古力製作的海綿蛋糕，切開後並不會出現眾所期待的「流心」效果；然而甜品師巧妙地將朱古力Dome置在頂層，筆者落刀時朱古力漿徐徐滲出，不會出現朱古力漿流滿碟子而引出的洋相。



■半島酒店大堂茶座
The Lobby

地址：九龍尖沙咀彌敦道19-21號
半島酒店大堂
電話：2696 6693

■吉地士 Gaddi's

地址：九龍尖沙咀彌敦道19-21號
半島酒店1樓
電話：2696 6763



甜蜜八十五——特大士多啤梨瑞士卷 \$85
八十五周年限定的特大士多啤梨瑞士卷，是特別為情侶分享而設，套餐更配備半島品牌紅茶，是物有所值推介。



朱古力心太軟布甸 \$145
招牌的心太軟用上自家品牌朱古力製作，富濃郁可可味道，配上冰涼的軟雪糕，效果令人驚喜。

六十年經典法國料理

除了The Lobby，本地歷史最悠久已有六十年歷史的法國餐廳Gaddi's，每套杯碟與及銀器都是獨一無二，經典的風格亦令筆者鍾情。同樣是為八十五周年而設計的甜品，風格上亦有別於The Lobby，如法籍經理就以餐車推出，在煎鍋上細心把砂糖煮至焦糖化，然後加入牛油煮溶，再平均地拌勻菠蘿，最後贊以秣酒，下酒的傾刻舞出火焰，永恆的味道留着隨爺爺年代以來的三代熟客。



Flambéed pineapple with aged rum (只限Jubilee Menu供應，款式按季節轉變)
傳統的法式甜品，菠蘿的果香加上牛油和秣酒添上味道，再配上軟滑的果茸，令人印象難忘。



新任總廚Remi所設計的「Gaddi's 60th Anniversary Jubilee Menu」，每道菜都充滿着令人懷念的味道。



法籍經理處理一系列經典火焰甜品手法嫻熟，讓每位品味的客人留下經典印象。



銅鑼灣 鬧市中的悠閒感

店中的裝潢以帶貴氣的黑色為主，窗外滲入了一點日光，為悠閒的下午倍添幾分溫暖。置於眼前的是精緻而優雅的二人下午茶三層架，建議吃的順序是由下至上，從鹹到甜。底層是小漢堡和小海鮮沙律，中層是鹹點和三文治，頂層則是蘋果撻，朱古力奶凍和芒果熱情果慕絲。值得一提的是意大利火腿鵝蛋脆多士，鹹香十足，是很豐富的口感；小蘋果撻則微酸而牛油脆香。在三層架以外，雪白的長盤子上放的是提子鬆餅和指定的迷你法式栗子牛角包，也不失小巧可愛。牛角包微溫，表面滿佈硬脆粒，外脆內鬆化，栗子餡料走稠身一點的路線，香甜味美。



Iki Yeung

愛吃愛分享，醉心飲食已成為生活消閒重要的一部分。
網誌《Iki飲食食好玩BLOG》：
<http://ikiyeung.blogspot.hk/>



百年古蹟 漫味星級甜品

前身為一級歷史建築的英軍前軍火庫，旺中帶靜。這裏的甜品是筆者心水之一。其香煎布里歐麵包配自家製雪糕是這裏的招牌甜品。外形像西多士，吃下雖然略甜但外脆內軟；只要加點自家製同樣甜的香草口味雪糕，就能中和甜度，吃下甜而不膩……滋味至極。

而熱情果朱古力甜品杯也是不能錯過的甜品。由朱古力奶油、熱情果與榛子開心果醬製作而成。酸酸甜甜味道又出奇地匹配，吃下極具層次，令人一試難忘。店方更由2月開始於假日推出下午茶，讓我們於假日時坐擁美景享受精緻點心。

Crits

愛吃喝玩樂愛旅遊也愛寫作！喜以文字與相片分享飲食逸事！
網誌《Crits色香味影》：
<http://foodncrits.com/>





歐西甜品樣式多變，口感較為豐富。無論從食材到技巧，以至口感、氣味、藝術性的講究等，都顯得極端精緻、豐富、多樣化而充滿創意。



西式甜品

一般而言，西式甜品可以分為五大類，即「烘烤類」如蛋糕、批、撻、泡芙等；「冷藏類」如慕思、果凍等；「冰品類」如雪糕；此外還有「水果類」及「朱古力類」等。

經典

免焗蛋糕

蒸可可蛋糕

材料 牛奶2/3量杯，低筋麵粉400克，雞蛋6隻，砂糖280克，可可粉1湯匙，雲呢拿香油1茶匙

做法

- 1 篩好低筋麵粉，待用。
- 2 雞蛋和砂糖拌勻，打至企身，加入雲呢拿香油、低筋麵粉和牛奶，拌勻。
- 3 加入可可粉，拌勻後倒入模中，用中火隔水蒸40分鐘。



忌廉芝士夾心蛋糕

有營

免焗蛋糕

材料 原味蛋糕1個，忌廉芝士100克，砂糖30克，鮮忌廉適量，紅莓糖漿適量

做法

- 1 拌勻鮮忌廉和砂糖，打至企身，加入忌廉芝士，拌至鬆發，加入糖漿拌勻。
- 2 蛋糕橫切成2片，抹上一層忌廉，蓋上另一片蛋糕即可。

益力多慕思蛋糕

創意

免焗蛋糕

材料 蛋糕1片，益力多1 1/2量杯，淡忌廉2/3量杯，檸檬汁2湯匙，魚膠粉12克，砂糖80克

做法

- 1 拌勻檸檬汁和魚膠粉，隔熱水座融待用。
- 2 拌勻淡忌廉和砂糖，打至企身，加入益力多和魚膠粉溶液，拌勻，倒入已鋪上蛋糕的模中，置雪櫃冷藏至凝固。

Cappuccino慕思蛋糕

經典

免焗蛋糕

材料 牛油蛋糕1片，Cappuccino慕思粉400克，魚膠片1片，鮮忌廉2 1/3量杯，牛奶1 1/4量杯

做法

- 1 魚膠片座熱水拌融，加入慕思粉、鮮忌廉和牛奶，拌至濃稠。
- 2 把蛋糕鋪在蛋糕模內，倒入慕思，抹平，置雪櫃冷藏至凝固即可。

木糠布甸蛋糕

經典

免焗蛋糕

材料 馬利餅200克，煉奶1 2/3量杯，忌廉4量杯

做法

- 1 馬利餅壓碎，分成4份。
- 2 拌勻煉奶和忌廉，打發，分成3份。
- 3 把1份餅碎鋪在蛋糕模，加入1份煉奶忌廉，重複步驟至完成，置雪櫃冷藏5小時。

材料 班戟皮10塊，芒果2個，杏仁碎2茶匙，忌廉200克

做法

- 1 芒果去皮去核，切粒；忌廉打起待用。
- 2 在一塊班戟皮上鋪上一層忌廉、芒果和杏仁碎，加上另一塊班戟皮，重複步驟至完成。

材料 鬆餅粉100克，雞蛋1隻，無鹽牛油30克，砂糖30克，牛奶4湯匙，雲呢拿香油1/2茶匙

做法

- 1 無鹽牛油置室溫回軟。
- 2 拌勻雞蛋，依次序加入砂糖、牛奶、鬆餅粉、牛油和雲呢拿香油並拌勻。
- 3 把麵糊倒入模中至半滿，在表面蓋上保鮮紙，用微波爐高溫加熱2分鐘，即可食用。

材料 鬆餅粉100克，蛋白2隻，無鹽牛油30克，砂糖25克，士多啤梨乳酪5湯匙

做法

- 1 無鹽牛油置室溫回軟。
- 2 拌勻蛋白，依次序加入砂糖、乳酪、鬆餅粉和牛油並拌勻。
- 3 把麵糊倒入模中至半滿，在表面蓋上保鮮紙，用微波爐高溫加熱2分鐘，即可食用。

材料 鬆餅粉90克，可可粉10克，雞蛋1隻，無鹽牛油30克，砂糖25克，牛奶5湯匙

做法

- 1 無鹽牛油置室溫回軟。
- 2 拌勻鬆餅粉和可可粉，用篩篩好。
- 3 拌勻雞蛋，依次序加入砂糖、牛奶、可可鬆餅粉和牛油並拌勻。
- 4 把麵糊倒入模中至半滿，在表面蓋上保鮮紙，用微波爐高溫加熱2分鐘，即可食用。

材料 低筋麵粉450克，吉士粉80克，奶粉80克，發粉50克，臭粉7克，他他粉1/2茶匙，砂糖500克，雞蛋10隻，牛油240克，淡奶1/2量杯，雲呢拿香油2茶匙

做法

- 1 拌勻雞蛋；牛油用慢火煮融。
- 2 篩好粉類，拌勻所有材料，倒入模中，隔水蒸30分鐘即成。

材料 低筋麵粉400克，雞蛋6隻，砂糖280克，原味乳酪1/2量杯，忌廉1/4量杯，雲呢拿香油1 1/2茶匙

做法

- 1 篩好低筋麵粉；忌廉打至企身。
- 2 雞蛋和砂糖拌勻，打至企身，加入其他材料，拌勻成麵糊。
- 3 把麵糊倒入模中，用中火隔水蒸40分鐘，即可食用。

Tips

乳酪是牛奶經高溫消毒、冷卻，然後加入乳酸菌製成，帶有微酸。另外，乳酪含豐富蛋白質、鈣質和維他命B，所以部分減肥餐單亦有採用，令減肥者營養均衡。

杯裝蒸蛋糕

材料 低筋麵粉 130 克，發粉 1 茶匙，雞蛋 1 隻，砂糖 80 克，植物油 1 茶匙，牛奶 1/2 量杯

做法

- 1 拌勻雞蛋和砂糖，加入牛奶，拌勻。
- 2 篩入粉類，拌勻成麵糊，加入植物油拌勻。
- 3 把麵糊倒入模中至七成滿，用大火隔水蒸 18 分鐘。

經典

免焗蛋糕

芒果豆腐蛋糕

材料 原味蛋糕 1 片，豆腐 120 克，芒果 300 克，砂糖 70 克，魚膠片 10 克，蛋白 100 克，淡忌廉 150 克

做法

- 1 芒果去皮去核，起肉，加入豆腐，用攪拌機打碎。
- 2 魚膠片浸軟，座熱水拌融。
- 3 淡忌廉打起；蛋白和砂糖打至企身。
- 4 把蛋糕鋪在蛋糕模內，拌勻所有材料，倒入模中抹平，置雪櫃冷藏至凝固。

經典

免焗蛋糕

甜蜜蜜層層蛋糕

材料 薄脆片 800 克，朱古力醬 50 克，榛子醬 120 克，蜜糖 1/2 量杯，煉奶 1 2/3 量杯，淡忌廉 2 量杯

做法

- 1 拌勻薄脆片、朱古力醬、榛子醬和蜜糖。
- 2 淡忌廉打至略發，加入煉奶，打至企身，分成 4 份。
- 3 把 1/5 朱古力薄脆片鋪在蛋糕模內，加入 1 份忌廉，重複步驟至完成，用力壓實，置雪櫃冷藏 4 小時。

創意

免焗蛋糕

雜果脆脆蛋糕

材料 原味蛋糕 1 個，黑朱古力 80 克，脆脆 80 克，榛子醬 1 湯匙，牛油 20 克，甜忌廉 180 克，牛奶 2 湯匙，雜果適量，朱古力碎適量

做法

- 1 黑朱古力隔熱水座融，加入脆脆、榛子醬、牛油和牛奶，拌勻待用。
- 2 把蛋糕橫切成 3 片，把其中 1 片放入蛋糕模內，倒入朱古力脆脆。
- 3 鋪上另一片蛋糕，置雪櫃冷藏 1 小時，拌勻甜忌廉和雜果，鋪上一層，抹平。
- 4 鋪上最後一片蛋糕，鋪上另一層甜忌廉和雜果，灑上朱古力碎即成。

經典

免焗蛋糕

Tips

如果買不到脆脆，可用脆米等代替，但要採用無鹽及低糖的。

栗子蛋糕

材料 原味蛋糕 1 個，栗子茸 150 克，杏仁片適量，秣酒 1 湯匙，甜忌廉 150 克

做法

- 1 打起 100 克甜忌廉，加入秣酒和 50 克栗子茸，拌勻。
- 2 把蛋糕橫切成 3 片，在其中 1 片表面抹上栗子忌廉，鋪上一層蛋糕，重複至完成。
- 3 打起 50 克甜忌廉，鋪在蛋糕表面，灑上杏仁片，即可食用。

經典

免焗蛋糕

Tips

忌廉是牛奶製品，分為甜忌廉和淡忌廉，前者多用於裝飾甜品，而後者則是西式甜品的主要食材之一。

豆腐紅豆杯裝蒸蛋糕

材料 豆腐 150 克，蜜紅豆適量，低筋麵粉 120 克，發粉 1 茶匙，蛋白 2 隻，砂糖 75 克，植物油 1 茶匙

做法

- 1 拌勻低筋麵粉和發粉，用篩篩好；豆腐壓成茸。
- 2 拌勻蛋白和砂糖，加入豆腐和粉類，拌勻，加入植物油，拌勻成麵糊。
- 3 把麵糊倒入模中至七成滿，在表面加上蜜紅豆，用大火隔水蒸 15 分鐘。

有營

免焗蛋糕

芝士杯裝蒸蛋糕

經典

免焗蛋糕

材料 忌廉芝士100克，低筋麵粉100克，發粉2/3茶匙，雞蛋1隻，蛋黃1隻，砂糖80克，植物油1茶匙，牛奶1/3量杯

做法

- 1 忌廉芝士置室溫回軟，加入砂糖，打至光滑。
- 2 拌勻雞蛋和蛋黃，加入忌廉芝士中，拌勻，加入植物油和牛奶，篩入粉類，拌勻成麵糊。
- 3 把麵糊倒入模中至七成滿，用大火蒸隔水15分鐘。

豆漿杯裝蒸蛋糕

經典

免焗蛋糕

材料 豆漿1/2量杯，低筋麵粉130克，發粉1茶匙，雞蛋1隻，砂糖80克，植物油1茶匙

做法

- 1 拌勻雞蛋和砂糖，打至呈奶白色，加入豆漿，拌勻。
- 2 加入植物油，篩入粉類，拌勻成麵糊。
- 3 把麵糊倒入模中至七成滿，用大火隔水蒸20分鐘，即可食用。



番薯杯裝蒸蛋糕

經典

免焗蛋糕

材料 番薯茸100克，低筋麵粉130克，發粉1茶匙，雞蛋1隻，砂糖80克，植物油1茶匙，牛奶1/2量杯

做法

- 1 拌勻雞蛋和砂糖，打至呈奶白色，加入番薯茸，拌勻。
- 2 加入植物油和牛奶，篩入粉類，拌勻成麵糊。
- 3 把麵糊倒入模中至七成滿，用大火隔水蒸15分鐘，即可食用。

柚子蜜杯裝蒸蛋糕

創意

免焗蛋糕

材料 柚子蜜3湯匙，低筋麵粉130克，發粉1茶匙，雞蛋1隻，砂糖60克，植物油1茶匙，牛奶1/2量杯

做法

- 1 拌勻雞蛋和砂糖，打至呈奶白色，加入柚子蜜，拌勻。
- 2 加入植物油和牛奶，篩入粉類，拌勻成麵糊。
- 3 把麵糊倒入模中至七成滿，用大火隔水蒸15分鐘，即可食用。



焙煎茶杯裝蒸蛋糕

經典

免焗蛋糕

材料 焙煎茶 1/2 量杯，低筋麵粉 130 克，發粉 1 茶匙，雞蛋 1 隻，砂糖 80 克，植物油 1 茶匙

做法

- 1 拌勻雞蛋和砂糖，打至呈奶白色，加入焙煎茶，拌勻。
- 2 加入植物油，篩入粉類，拌勻成麵糊。
- 3 把麵糊倒入模中至七成滿，用大火隔水蒸 15 分鐘，即可食用。

Tips

可以在麵糊表面灑上適量茶葉同蒸。另外，可根據個人喜好，用同份量的無糖綠茶或茉莉花茶代替焙煎茶。



橙汁亞答子雪糕蛋糕

創意

免焗蛋糕

材料 亞答子 1/2 罐，糖水菠蘿 3 片，橙 1/2 個，手指蛋餅 1 包，雲呢拿雪糕 1000 克，君度橙酒 1 湯匙，融化牛油適量

做法

- 1 亞答子和菠蘿切碎，待用。
- 2 把牛油抹在蛋糕模內，把蛋餅圍着蛋糕模鋪好。
- 3 橙磨出 1 茶匙橙皮茸，起肉榨汁，加入橙酒、亞答子、菠蘿和雪糕，拌勻。
- 4 把雪糕倒入模內，壓實，置雪櫃冷藏至凝固。

楊枝甘露芝士忌廉杯

創意

免焗蛋糕

材料 芒果粒 2 湯匙，柚子肉 1 湯匙，熟西米 1 湯匙，芒果汁 2 湯匙，忌廉芝士 10 克，鮮忌廉 50 克，砂糖 2 湯匙，魚膠粉 5 克，溫水 1 湯匙

做法

- 1 魚膠粉加溫水座融，待用。
- 2 拌勻砂糖和芒果汁，加入柚子肉、芒果粒和西米，拌勻成楊枝甘露。
- 3 鮮忌廉打至企身。
- 4 忌廉芝士置室溫回軟，拌至軟滑，加入其他材料，拌勻後倒入模中，抹平，置雪櫃冷藏至凝固。

芒果芝士蛋糕

經典

免焗蛋糕

材料 蛋糕 1 片，芒果 3 個，芒果啫喱粉 1 包，魚膠粉 1 湯匙，砂糖 50 克，忌廉芝士 250 克，淡忌廉 200 克，熱水 1/2 量杯

做法

- 1 拌勻魚膠粉和啫喱粉，用熱水拌勻，待涼。
- 2 芒果去皮去核，壓成茸；淡忌廉打起，置雪櫃冷藏。
- 3 忌廉芝士加入砂糖，打至光滑，加入啫喱溶液、芒果茸和忌廉，拌勻。
- 4 把蛋糕鋪在蛋糕模內，倒入芒果忌廉，抹平，置雪櫃冷藏至凝固。



經典

免焗蛋糕

白朱古力熱情果芝士蛋糕

材料 蛋糕材料：白朱古力75克，忌廉芝士150克，淡忌廉150克，砂糖20克，
蛋黃30克，魚膠片5克，熱情果汁3湯匙，熱水1/4量杯
蛋糕面材料：黃梅醬25克，熱情果汁2湯匙，魚膠片3克

做法

- ① 白朱古力隔熱水座融；忌廉芝士打至軟滑。
- ② 蛋黃加入砂糖，打至企身，加入忌廉芝士，拌勻。
- ③ 魚膠片浸軟，加入熱水，拌融後加入熱情果汁和白朱古力溶液，拌勻。
- ④ 淡忌廉打發，加入忌廉芝士和白朱古力溶液，拌勻後倒入模中，置雪櫃冷藏至凝固後脫模成蛋糕。
- ⑤ 蛋糕面材料中的魚膠片浸軟，加入黃梅和熱情果汁，加熱拌勻後待涼，鋪在蛋糕表面，抹平，置雪櫃冷藏至凝固。



西柚芝士蛋糕

材料 西柚1個，魚膠粉1湯匙，砂糖50克，忌廉芝士250克，鮮忌廉1/2量杯

做法

- 1 西柚洗淨，磨出1茶匙西柚皮茸，起肉榨汁。
- 2 拌勻忌廉芝士、砂糖和西柚皮茸，打至光滑。
- 3 拌勻西柚汁和魚膠粉，座熱水拌融。
- 4 鮮忌廉打起，加入其他材料，拌勻後倒入模中，抹平，置雪櫃冷藏至凝固。

有營

免焗蛋糕

百利甜酒芝士餅

材料 消化餅碎80克，無鹽牛油30克，忌廉芝士200克，砂糖40克，甜忌廉80克，可可粉1湯匙，百利甜酒2湯匙，魚膠粉2茶匙，清水5湯匙

做法

- 1 牛油置室溫回軟，加入餅碎，拌勻，壓入蛋糕模內，置雪櫃冷藏過夜。
- 2 魚膠粉和清水座熱水拌融；甜忌廉打起待用。
- 3 拌勻忌廉芝士、砂糖和可可粉，打至軟滑。
- 4 拌勻所有材料，倒入模中，置雪櫃冷藏至凝固，即可食用。

經典

免焗蛋糕

雲石芝士蛋糕

材料 曲奇餅300克，牛油50克，砂糖80克，檸檬汁1茶匙，忌廉芝士500克，淡忌廉1量杯，朱古力漿適量，魚膠粉1湯匙，溫水2湯匙

做法

- 1 牛油置室溫回軟。
- 2 曲奇餅壓碎，加入牛油拌勻，壓入蛋糕模中，抹上一半朱古力漿待用。
- 3 魚膠粉加溫水座融，待用。
- 4 忌廉芝士置室溫回軟，加入淡忌廉、砂糖、檸檬汁和魚膠粉溶液，拌勻成糊狀。
- 5 把芝士忌廉糊倒入模中，淋上少許朱古力漿，用竹籤畫出雲石花紋，抹平，置雪櫃冷藏至凝固。

經典

免焗蛋糕

紅莓芝士餅

材料 紅莓適量，魚膠粉1湯匙，砂糖50克，忌廉芝士250克，鮮忌廉1/2量杯，清水3湯匙

做法

- 1 紅莓洗淨待用。
- 2 拌勻忌廉芝士和砂糖，打至光滑。
- 3 拌勻清水和魚膠粉，座熱水拌融。
- 4 鮮忌廉打起，加入忌廉芝士和魚膠粉溶液，拌至濃稠。
- 5 把芝士溶液倒入模中，抹平，置雪櫃冷藏至凝固，在表面鋪上紅莓即成。

經典

免焗蛋糕

藍莓芝士餅

材料 曲奇餅300克，牛油50克，藍莓適量，藍莓醬60克，砂糖50克，魚膠粉2茶匙，忌廉芝士250克，淡忌廉220克，清水2湯匙

做法

- 1 牛油置室溫回軟；淡忌廉略打起；藍莓洗淨。
- 2 曲奇餅壓碎，加入牛油拌勻，壓入蛋糕模中待用。
- 3 忌廉芝士加入砂糖，打至糖融，加入藍莓醬，拌勻。
- 4 魚膠粉加入清水，座熱水拌融，加入藍莓芝士和打起的淡忌廉，拌至濃稠。
- 5 把芝士溶液倒入模中，抹平，置雪櫃冷藏至凝固，在表面鋪上藍莓裝飾。

經典

免焗蛋糕

黑莓芝士餅

材料 消化餅100克，無鹽牛油50克，黑莓50克，忌廉芝士250克，淡忌廉1/2量杯，牛奶1/3量杯，冧酒2湯匙，砂糖50克，魚膠粉8克

做法

- 1 牛油置室溫回軟；黑莓洗淨，壓成蓉；魚膠粉浸軟，隔熱水座融。
- 2 消化餅壓碎，加入牛油拌勻，壓入蛋糕模中待用。
- 3 忌廉芝士加入砂糖，打至糖融，加入冧酒拌勻。
- 4 淡忌廉打至企身，慢慢加入忌廉芝士中，拌勻，加入其他材料，拌勻。
- 5 把芝士溶液倒入模中，抹平表面，置雪櫃冷藏4小時。

經典

免焗蛋糕

芒果芝士餅

經典

免焗蛋糕

材料 消化餅 100 克，無鹽牛油 50 克，芒果 150 克，忌廉芝士 180 克，淡忌廉 1/2 量杯，檸檬汁 1 茶匙，砂糖 50 克，魚膠片 8 克

做法

- 1 牛油置室溫回軟；芒果洗淨起肉，壓成蓉；魚膠片浸軟，隔熱水座融。
- 2 消化餅壓碎，加入牛油拌勻，壓入蛋糕模中待用。
- 3 忌廉芝士加入砂糖，打至糖融。
- 4 淡忌廉打至企身，慢慢加入忌廉芝士中，拌勻，加入其他材料，拌勻。
- 5 把芝士溶液倒入模中，抹平表面，置雪櫃冷藏 4 小時。

檸檬芝士餅

經典

免焗蛋糕

材料 消化餅碎 100 克，無鹽牛油 50 克，砂糖 80 克，魚膠粉 10 克，酸忌廉 100 克，忌廉 3/4 量杯，忌廉芝士 250 克，檸檬汁 2 茶匙，檸檬皮茸 1 茶匙，煉奶 3 湯匙，白酒 5 湯匙

做法

- 1 牛油置室溫回軟，加入餅碎，拌勻，壓入蛋糕模內，置雪櫃冷藏過夜。
- 2 白酒座熱水，加入魚膠粉，拌融。
- 3 忌廉芝士略打發，加入砂糖，打至光滑，加入檸檬汁和檸檬皮茸，拌勻。加入煉奶、酸忌廉和魚膠粉溶液，拌勻。
- 4 忌廉略打發，加入忌廉芝士溶液，拌勻後倒入模中，抹平，置雪櫃冷藏 4 小時。

意大利芝士餅

經典

免焗蛋糕

材料 忌廉芝士 300 克，蛋黃 4 隻，淡忌廉 1/2 量杯，糖霜 50 克，蛋白 2 隻，砂糖 30 克，鹽 1/8 茶匙，咖啡 1/2 量杯，利酒 2 湯匙，手指餅適量，可可粉適量

做法

- 1 忌廉芝士置室溫回軟；拌勻咖啡和利酒成咖啡酒。
- 2 蛋黃加入糖霜，打至奶黃色，加入忌廉芝士拌勻。
- 3 淡忌廉打至企身，加入忌廉芝士溶液，拌勻。
- 4 拌勻蛋白、砂糖和鹽，打至企身，加入忌廉溶液，拌勻。
- 5 把手指餅用咖啡酒略浸，鋪在模內，倒入忌廉溶液，置雪櫃冷藏至凝固，灑上可可粉即成。

綠茶意大利芝士餅

經典

免焗蛋糕

材料 忌廉芝士 300 克，蛋黃 4 隻，淡忌廉 1/2 量杯，糖霜 50 克，蛋白 2 隻，砂糖 30 克，鹽 1/8 茶匙，綠茶粉適量

做法

- 1 忌廉芝士置室溫回軟。
- 2 蛋黃加入糖霜，打至奶黃色，加入忌廉芝士拌勻。
- 3 淡忌廉打至企身，加入忌廉芝士溶液，拌勻。
- 4 拌勻蛋白、砂糖和鹽，打至企身。
- 5 拌勻所有材料，倒入模中，置雪櫃冷藏至凝固，食用前灑上綠茶粉即成。

Tip

芝士由冰箱取出後，置室溫中 15 分鐘左右，待回軟後才用於烹調，口感和味道都會較好。

玫瑰慕思蛋糕

經典

免焗蛋糕

材料 海綿蛋糕1片，乾玫瑰花20克，淡忌廉2/3量杯，牛奶1/2量杯，清水1/3量杯，砂糖5湯匙，玫瑰味香油1茶匙，蛋白1隻，魚膠片10克

做法

- 1 把魚膠片浸軟，隔熱水座融。
- 2 把乾玫瑰花加入牛奶和清水，煲滾後熄火，蓋上蓋焗5分鐘，隔去玫瑰花，加入玫瑰香油和魚膠片，拌勻。
- 3 把淡忌廉打至企身，慢慢加入玫瑰牛奶，拌勻。
- 4 拌勻蛋白和砂糖，隔熱水打至企身，加入其他材料，拌勻。
- 5 把海綿蛋糕放入模中，倒入慕思溶液，抹平表面，置雪櫃冷藏至凝固。

玫瑰蜜糖芝士蛋糕

創意

免焗蛋糕

材料 蛋糕1片，忌廉芝士120克，淡忌廉2/3量杯，玫瑰果露3湯匙，乾玫瑰花(食用)1湯匙，蜜糖2湯匙，砂糖1湯匙，石榴糖漿1茶匙，魚膠片10克，魚膠粉2茶匙，清水1/2量杯，溫水2湯匙

做法

- 1 蛋糕置模中待用，忌廉芝士置室溫回軟。
- 2 魚膠粉和溫水拌勻，魚膠片浸軟後座熱水拌融，淡忌廉加入砂糖打至濃稠。拌勻玫瑰果露、石榴糖漿和1湯匙蜜糖，加入忌廉芝士，打至光滑。
- 3 忌廉芝士加入淡忌廉和魚膠片溶液，拌勻後倒入模中，置雪櫃冷藏至凝固。煮沸清水，加入乾玫瑰花煮5分鐘，熄火後加入1湯匙蜜糖和魚膠粉溶液，拌勻後用湯匙淋在蛋糕表面，置雪櫃冷藏至凝固。

薰衣草芝士蛋糕

創意

免焗蛋糕

材料 曲奇餅150克，牛油50克，忌廉芝士400克，砂糖100克，魚膠片2片，蛋黃2隻，薰衣草醬5湯匙，檸檬汁2茶匙

做法

- 1 牛油和忌廉芝士分別置室溫回軟。
- 2 曲奇餅壓碎，加入牛油拌勻，壓入蛋糕模中待用。
- 3 魚膠片座熱水拌融。
- 4 拌勻蛋黃和砂糖，打發，加入檸檬汁、忌廉芝士、薰衣草醬和魚膠片溶液，拌勻成漿。
- 5 把芝士漿倒入模中，抹平，置雪櫃冷藏至凝固即成。

焦糖芝士蛋糕

經典

免焗蛋糕

材料 蛋糕1片，忌廉芝士250克，淡忌廉1量杯，焦糖醬5湯匙，砂糖50克，魚膠粉1湯匙，雲呢拿香油1/2茶匙，雞蛋1隻，清水3湯匙

做法

- 1 拌勻雞蛋，加入砂糖，打至呈奶白色。
- 2 忌廉芝士切粒，置室溫回軟，加入雞蛋溶液，拌勻。
- 3 拌勻魚膠粉和清水，隔熱水座融，加入忌廉芝士、雲呢拿香油和焦糖醬，拌勻。
- 4 淡忌廉打至企身，加入其他材料拌勻，倒入已鋪上蛋糕的模中，置雪櫃冷藏至凝固。

士多啤梨

功效

性涼·味甘，有清熱解暑、生津止渴、利尿止瀉等功效，它所含的營養素更能緩解精神壓力。

宜忌

特別適合女性及消化不良人士食用，但肺寒咳嗽、脾胃虛寒及尿道結石患者不宜進食，否則會令病情加劇。

營養成分

士多啤梨酸甜可口，同時含豐富鎂質、維他命C，而且熱量低，是十分好的養顏美容食材。

選購要點

以果實完整、呈自然紅色、無表面損傷的為佳。帶咖啡色及有汁液滲出的則已經變壞，不宜食用。



香濃士多啤梨芝士蛋糕

經典

免焗蛋糕

材料 曲奇餅 150 克，牛油 50 克，士多啤梨 300 克，魚膠片 2 片，砂糖 80 克，蛋黃 1 隻，忌廉芝士 300 克，原味乳酪 1/2 量杯，檸檬汁 3 茶匙

做法

- 1 牛油置室溫回軟；魚膠片煮融；士多啤梨洗淨去蒂，切粒。
- 2 曲奇餅壓碎，加入牛油拌勻，壓入蛋糕模中待用。
- 3 忌廉芝士置室溫回軟，加入 40 克砂糖，打至光滑，加入檸檬汁拌勻。
- 4 蛋黃加入 40 克砂糖，打至奶白色，加入魚膠片溶液和忌廉芝士溶液，拌勻。
- 5 加入乳酪和士多啤梨粒，拌勻後倒入模中，置雪櫃冷藏至凝固。

士多啤梨朱古力碎慕思蛋糕

經典

免焗蛋糕

材料 曲奇餅 300 克，牛油 50 克，士多啤梨慕思粉 400 克，魚膠片 2 片，淡忌廉 2 1/3 量杯，牛奶 1 2/3 量杯，朱古力碎適量

做法

- 1 牛油置室溫回軟。
- 2 曲奇餅壓碎，加入牛油拌勻，壓入蛋糕模中待用。
- 3 魚膠片座熱水，拌融，加入其他材料（除朱古力碎外），拌勻至濃稠，倒入模中，抹平，置雪櫃冷藏至凝固。
- 4 扣出慕思蛋糕，在表面灑上朱古力碎，即可食用。

士多啤梨白朱古力慕思蛋糕

免焗蛋糕

材料 蛋糕1個，白朱古力慕思粉400克，士多啤梨醬200克，魚膠片3片，鮮忌廉2 1/3量杯，牛奶1 1/4量杯

做法

- 1 蛋糕橫切成2片，把其中1片鋪入蛋糕模中待用。
- 2 魚膠片座熱水拌融，加入其他材料，拌至濃稠，分成2份。
- 3 把其中1份慕思倒入模中，鋪上另1片蛋糕，倒入餘下的慕思，抹平，置雪櫃冷藏至凝固。

白酒士多啤梨慕思蛋糕

免焗蛋糕

材料 牛油蛋糕1片，士多啤梨100克，淡忌廉1/2量杯，砂糖4湯匙，白酒2湯匙，魚膠粉1茶匙，溫水1湯匙

做法

- 1 士多啤梨洗淨，去蒂，壓成士多啤梨茸，加入砂糖和白酒，拌勻。
- 2 魚膠粉加溫水座融，待用。
- 3 淡忌廉打至發泡，加入士多啤梨茸中，加入魚膠粉溶液，拌勻至濃稠。
- 4 把蛋糕鋪在蛋糕模內，倒入慕思，抹平，置雪櫃冷藏至凝固。

Tips

白酒具香濃而且帶甜味的果味，配合水果製作甜品，既能帶出水果的甜，亦可突顯酒的香味，是非常好的搭配。

士多啤梨凍蛋糕

經典

免焗蛋糕

材料 原味蛋糕1片，士多啤梨200克，砂糖60克，魚膠粉15克，淡忌廉3/4量杯，溫水4湯匙

做法

- 1 士多啤梨洗淨，去蒂，用攪拌機打成茸。
- 2 淡忌廉加入砂糖，打成雪糕狀，加入士多啤梨茸，拌勻。
- 3 魚膠粉用溫水拌勻，加入士多啤梨忌廉，拌勻。
- 4 把蛋糕鋪在蛋糕模內，倒入士多啤梨忌廉抹平，置雪櫃冷藏至凝固即成。

榴槤慕思蛋糕

創意

免焗蛋糕

材料 蛋糕1片，榴槤肉200克，淡忌廉200克，魚膠片3片，蛋黃2隻，砂糖40克，檸檬汁1湯匙，牛奶1/4量杯

做法

- 1 魚膠片浸軟，瀝乾水分；榴槤肉加入牛奶，打成茸。
- 2 蛋黃加入砂糖，隔熱水座融，打成忌廉狀，加入魚膠片、榴槤茸和檸檬汁，拌勻。
- 3 淡忌廉打發，加入榴槤茸中，拌勻成慕思。
- 4 把蛋糕片鋪在模中，用啣花袋啣上榴槤慕思，置雪櫃冷藏至凝固，即可食用。

紅桑子慕思蛋糕

經典

免焗蛋糕

材料 曲奇餅300克，牛油50克，紅桑子100克，淡忌廉1/2量杯，砂糖4湯匙，雲呢拿香油少許，魚膠粉1茶匙，溫水1湯匙

做法

- 1 牛油置室溫回軟。
- 2 曲奇餅壓碎，加入牛油拌勻，壓入蛋糕模中待用。
- 3 魚膠粉加溫水座融，待用。
- 4 紅桑子洗淨，壓成茸，加入砂糖和雲呢拿香油，拌勻。
- 5 淡忌廉打至起泡，加入紅桑子茸和魚膠粉溶液拌勻，倒入模中，抹平，置雪櫃冷藏至凝固。

Tips

紅桑子是強力的抗氧化物，有助排出毒素。

雜莓乳酪慕思蛋糕

經典

免焗蛋糕

材料 海綿蛋糕1片，士多啤梨50克，藍莓50克，紅莓50克，紅桑子50克，淡忌廉2/3量杯，原味乳酪1/3量杯，檸檬汁1湯匙，砂糖50克，魚膠片10克

做法

- 1 把魚膠片浸軟，隔熱水座融。
- 2 士多啤梨、藍莓、紅莓、紅桑子洗淨，去蒂，壓成蓉，加入魚膠片溶液和乳酪，拌勻。
- 3 把淡忌廉打至企身，加入其他材料，拌勻。
- 4 把海綿蛋糕放入模中，倒入慕思溶液，抹平表面，置雪櫃冷藏至凝固。

經典

免焗蛋糕

榛子慕思蛋糕

材料 海綿蛋糕1片，栗子蓉150克，淡忌廉1/2量杯，牛奶1/3量杯，榛子醬5湯匙，砂糖2湯匙，白蘭地1湯匙，魚膠片6克，士多啤梨乾3湯匙

做法

- ① 牛奶用慢火加熱，待用。
- ② 把魚膠片浸軟，隔熱水座融，加入牛奶，拌勻。
- ③ 拌勻栗子蓉和砂糖，打至光滑，加入榛子醬和白蘭地，拌勻，加入其他材料，拌勻。
- ④ 把海綿蛋糕放入模中，加上士多啤梨乾，倒入慕思溶液，抹平表面重覆步驟。最後啣上榛子醬裝飾，置雪櫃冷藏至凝固。

