

店裏每一款雪糕，都盛載着Arron的回憶，好像綠茶雪糕，就讓他想起與太太的河口湖之旅。

summer
ice-cream

意法日的 雪糕有心人

如果說，黃霖在雪糕車裏投放了半生的時間。那麼，Arron（廖志良），就因雪糕，改變了人生。

留學英國，考取了電子媒體及攝影雙學位，並獲得一級榮譽的Arron，因為愛吃雪糕，放棄了他的專業，全心全意，當一個雪糕癡！

時光，倒流到九十年代。

工作多年，為了圓夢，到英國留學的他，除了主修的課程外，也選修自己喜歡的科目，如跟飲食有關的短期課程，也開始了他的雪糕路。在課程中，他發現自己不單愛吃，更想學做雪糕，所以在老師的引薦下，趁着復活節假期，到羅馬一間地道的小店，跟快將退休的意大利人Mr. Nicole學做最地道、傳統的意大利雪糕。

一絲不苟，除了食材，還有工具。好像掬杯裝雪糕，會用德國做的不溶匙（下），外層是不黏的質料，手柄則有液體可吸收人手的溫度，讓雪糕不易溶。至於雪糕筒，則用不鏽鋼的匙掬，較易控制形狀。

tools

耐性與堅持

一開始學藝時，Mr. Nicole已提醒Arron，做雪糕是賺不到錢的。賺到錢的，只是成本低的商業雪糕，這些雪糕，為了節省成本，往往會添加人造色素和材料，盈利會達五十倍。至於一杯出色的精品雪糕（fine ice-cream），則要用全天然的真材實料做，每次要做三至四小時，每天最多只做三至四款。更由於成本（未包括租金水電費）太高，毛利低於一倍，沒有那一點堅持，絕對做不到。

從Mr. Nicole處得到啟蒙，掌握到做雪糕的基本功後，Arron帶着省吃儉用回來的錢，到法國，找米芝蓮星級廚師學做雪糕。他用了兩天的時間，學做了三款雪糕，每款的學費接近港幣\$10,000！與在意大利所學的不同，前者，是讓他領會到如何發揮食材原味。在法國，他則學到了變化食材，讓其展現更豐富層次的技巧，如用酒、胡椒等讓士多啤梨出味，就是書本裏學不到的。

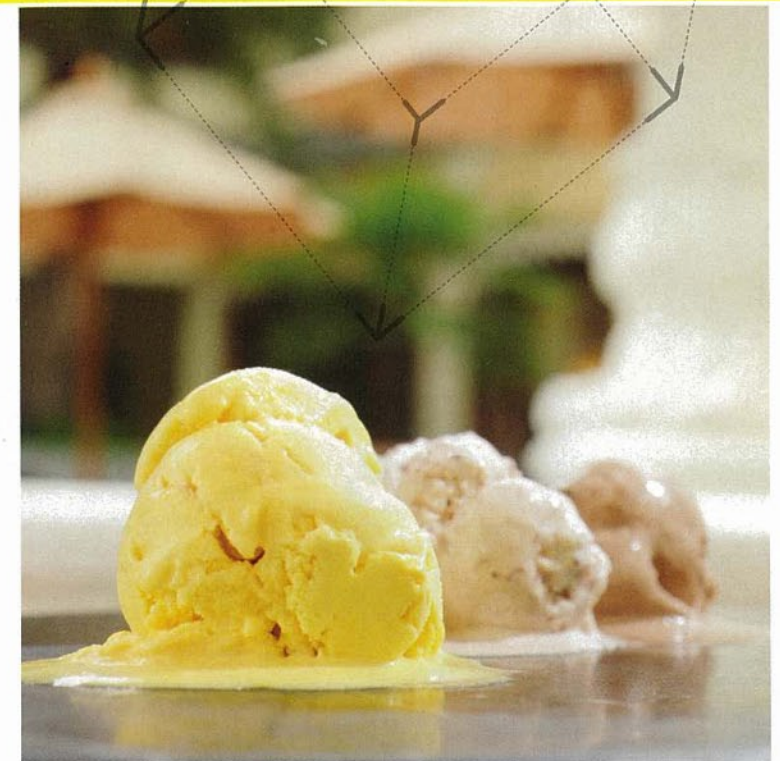
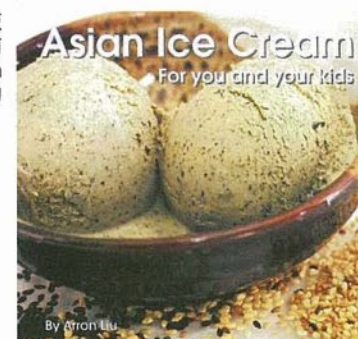
經過在意大利、法國的洗禮後，Arron回港工作。可能跟雪糕真的有意緣，竟讓他在一次日本之旅，於河口湖遇上一杯驚為天人的綠茶軟雪糕。帶點傻勁的他，用有限的日語，去尋訪綠茶雪糕的供應商，誰知竟是一位會說英語的日本叔叔。於是，他就用其學費昂貴的法式龍蝦雪糕心法，跟日本叔叔交換做宇治抹茶雪糕的心得。其後，又再回日本向他求教清酒雪糕的做法……不計幾里路、不理金錢、時間，這一位雪糕癡，在堅持、耐性之外，最重要的，是不怕羞的赤子丹心。

來自雪糕的滿足

雪糕，讓你我滿足，是因其透心涼口福。

對Arron，卻是舞台。雖然曾在意大利、法國、日本學藝，但他回港後，仍然從事其老本行——廣告製作。不過，愛煞了雪糕的他，由二〇〇三年始，開班教做雪糕，看到學生們自製雪糕的快樂、吃他的雪糕時的快樂，於是，他，把心一橫，開了ice cream gallery，每一款雪糕，都是自己親手，用心、用真材實料做，以雪糕會友，跟大家分享他對雪糕的癡心！

他曾被美加及歐洲最大、出版多本名廚烹飪書的書籍發行商Whitecap邀請，撰寫“Asian Ice Cream”一書，教授雪糕的做法。



這裏每天有約十七款雪糕。由於全用天然材料，如雞蛋、糖、忌廉、鮮奶等，不放防腐劑、人工的穩定劑，所以特別快溶，最好即買即坐在影灣園商場的陽傘下吃！



Arron坦言，若不是太太在精神及行動上的支持和鼓勵，他就不能在雪糕上花這麼多學費！



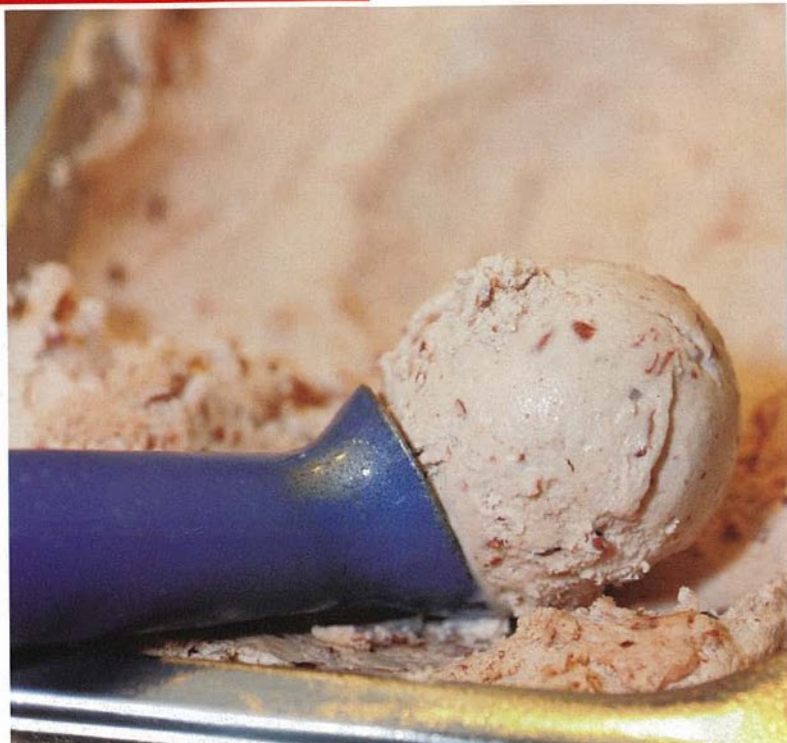
選址於影灣園，Arron希望，這裏比較多歐美的住客，會懂得欣賞價錢不便宜的fine ice-cream。



太太Irene，多年來隨他吃雪糕吃遍全球。



由於要全心全力應付零售的業務，Arron近年已不再開班。他希望生意穩定及找到適合地方後才重開教室。



精製紅豆雪糕

位於影灣園的ice cream gallery，店子雖小，卻是Arron的私家雪糕廚房。每天早上及晚上收店後，他都會在此與雪糕傾心事。雖然這兒的雪糕款式，未必是石破天驚，但用料、做法，卻比其他店有心思。看看他的紅豆雪糕，就略知一二。

日本黑糖小倉紅豆雪糕（\$30/球），用紅豆蓉做雪糕，分數次放，會帶來滑、綿、粒等不同的質感。而Arron所有雪糕都用糖霜做，質感會更滑。

材料：

日本森永罐裝小倉紅豆蓉、沖繩黑糖、法國忌廉、鮮奶、糖霜、雞蛋。



製法：

01. 煮熱鮮奶，備用。
02. 打蛋黃，分兩次放黑糖，再加糖霜，拌勻。
03. 加入熱鮮奶。再分兩次落紅豆蓉。
04. 加入忌廉，回鍋煮後，再放紅豆蓉煮至80℃以上殺菌。
05. 再放忌廉，混和後，冷藏四十分鐘。
06. 放雪糕機打四十五至九十分鐘（視乎雪糕材料），即成。



summer
ice-cream



其他口味

- a. 日本清酒雪糕（\$38/球）由於酒的冰點較低，做雪糕特別有難度，故坊間很多時會用酒味的代替品代真酒。Arron則堅持用菊正宗本釀造做雪糕，入口有酒香而輕巧。
- b. 宇治極上綠茶雪糕（\$40/球）一定要用日本師傅傳授的極品宇治抹茶粉，還要配合日本櫻花蛋，方能有軟滑的質感。煮的時候，溫度不能太高呢。
- c. 法國朱古力雪糕（\$30/球）Arron有自家的朱古力品牌Chocobien，用委內瑞拉及埃塞俄比亞的可可豆製成，可度60%的朱古力雪糕，香味特別濃。
- d. 龍蝦雪糕（原價\$50/50ml，特價\$38）用每隻重八至十二兩的本地龍蝦，加上香

- 菓、迷迭香、奧勒崗等香草做成，具龍蝦濕的風韻。
- e. 鵝肝雪糕（原價\$90/50ml，特價\$60）藝高人膽大，把新鮮鵝肝切粒做雪糕，比用鵝肝醬做，質感更強。
- f. 松子雪糕（\$50/球）每一粒都非常飽滿的西班牙松子，做成豐腴的雪糕質感，齒頰留香。
- g. 白松露雪糕（原價\$90/50ml，特價\$60）即叫即做，以意大利油浸白松露菌做主角，撲鼻的松露香，賣一杯，蝕一杯之作。
- h. 芒果雪糕（\$30/球）用呂宋芒、蛋黃、奶、忌廉做成濃郁的雪糕，用的芒果量，是一般的三倍。



Info

ice cream gallery
地址：淺水灣淺水灣道109號影灣園G117號舖
查詢：2838 8086
營業時間：10:00am - 7:00pm
*每球約120ml