

編織浪漫雪糕夢

Ice Cream Gallery

由即日開始，葵芳《新都會廣場》有一個名為「雪糕之奇妙館」活動，引入雪糕品牌《Milk Top》及《Ice Cream Gallery》以Pop-up Store形式短暫寄賣罕見的精品雪糕，其中《Ice Cream Gallery》其實是在淺水灣經營了三年，全港唯一的法式fine ice cream名店。

用真食材做雪糕

以為充滿夢幻色彩的《Ice Cream Gallery》掌舵人，應該是個容貌標緻的美人兒，若不是這種人，又怎會把造雪糕當為畢生願望，將甜美送給世人？懷抱美麗幻想一早出發，走入久別的淺水灣，眼前卻是個有二撇雞的四眼大叔，他叫Arron，就是唯一的創辦人。

實在與心中期望有太大落差，愣在當場，Arron笑說：「我都估唔到你係個大肥佬。」嗯，有點幽默感，勾起一點興趣，然而他造的雪糕更幽默。嘗過不少雪糕口味，但龍蝦、香辣海鮮、鮑魚、鵝肝雪糕，生平第一次，以為添加甚麼人造香料合成，結果香辣海鮮真有辣椒粒辣到嗆喉，鮑魚雪糕也真有鮑魚粒，「鮑魚的纖維比較韌，難攪溶，人參和白松露則比較滑溜。」Arron意態平常，我卻要將「雪糕是



龍蝦雪糕

\$50/50ml

不要以為很貴，因為用真正龍蝦造，工序繁複，要整三日，可以吃到龍蝦的鮮味，微甜，兼有黑白胡椒香。



香辣海鮮雪糕

\$60/50ml

很刺激的口味，材料包括青口、蝦、蟹、檸檬葉、辣椒等，真的食到辣椒粒，要有心理準備才好放入口。



人參雪糕

\$90/50ml

相比起其他大膽口味，以人參來做材料已不覺很驚奇，說實在味道很溫和，淡淡人參清香與雪糕很夾，是最好味一款。



除了現賣的手造雪糕，也接受訂製產品，像這個拿破崙就是客戶訂製的甜品，價錢因應材料及難度而定。

甜的」這記憶刷掉再重新寫入。若雪糕可以辣，那雪糕專家是有鬍鬚大叔也很平常，他舔了一啖雪糕，自豪地說：「開雪糕屋是我自幼夢想，你不覺得雪糕很浪漫？」想到曾經由香港追雪糕車追到入火炭，我同意。

用雪糕改變香港

為了追尋浪漫，他在英國讀書時就趁假期溜了去法國及意大利，完成甜品及雪糕課程，回港後做廣告，03年沙士，嚇死香港人，卻喚醒Arron的夢想，「健康如此重要，為甚麼我們還要吃有害的雪糕？」

雪糕本無害，有害的是很多人整雪糕會加入乳化劑、人造色素、商用雪糕粉、魚膠粉等有害物質，立志用雪糕改變香港後，他與朋友租地方合辦教學課程，業主見他生意好，又加租分一杯羹，他惟有停辦課程去休息；隔了一陣，又發雪糕夢，找舖找到去淺水灣，愛這裏較夢幻，出入的人也像會懂欣賞他的雪糕。

要數他所造的雪糕特點，有很多，一是產量少，二是多獨家口味，而且全人手製，不用現成雪糕粉，以人手煮製蛋黃、加牛奶、糖，以及真食材（即真龍蝦、鮑魚、海鮮、鵝肝），採用的呢啲拿，是港幣六十元一支的馬達加斯加新鮮貨，這之所以他的雪糕是最高級的fine ice cream，意即精品雪糕，成本極高，零售價也高，以為他賺到笑？他笑說：「蝕足三年，約滿就要搬。」為再儲彈藥，他現在再開班授徒，有興趣可溜覽其網站，如果最近路經《新都會廣場》，則可以優惠價品嚐這些奇味雪糕。



鮑魚雪糕

\$90/50ml



以紐西蘭鮮鮑做主材料，因為鮑魚纖維較韌，所以無法完全攪碎，入口還可品嚐到一些鮑魚粒，果然真材實料。

鵝肝雪糕

\$90/50ml



估唔到連鵝肝這重口味都用來做雪糕，平時食鵝肝有罪惡感的話，輕嘗這個應該問題不大。

白松露雪糕

\$90/50ml



用植物來做原材料的口味似乎都比較正常和易接受，人參如此，白松露也很不俗，獨特香氣撲鼻而來。



Ice Cream Gallery

地址：香港淺水灣淺水灣道109號影灣園G117號舖

電話：2838 8086 營業時間：（一至日）10:00-19:00

課程資料：www.icecreamgallery.com.hk

雪糕之奇妙館

地址：葵芳《新都會廣場》3樓天晶館 日期：即日起至6月10日