



### 法式蘋果撻 \$210 (18cm)

撻皮香脆又滿有牛油香，咬下去全是蘋果粒，口感微爽，帶肉桂及蘋果的清香，甜而不膩。

# 法國藍帶廚自創 搞鬼cupcake

## Shoot 06

新開的蛋糕小店 Pomme 店內一室白調，襯以店主從法國搜購回來的掛畫及法式古董茶具，簡潔又帶法式的優雅。店主 Tracy 曾於法國藍帶廚藝學院學做甜點一年及於東京名餅店實習，選料大部分來自法國，如麵粉、牛油、朱古力等，加上工場就在店子樓上，蛋糕吃起來更覺新鮮。店內每日有十多款甜點供應，另有 illy 咖啡及茶。甜品主要以法式為主，如蘋果撻，就依足傳統做法，只用肉桂、雲呢拿等煮過的蘋果作餡，不像坊間的加有吉士，吃起來滿是蘋果的清香。另一主打是 Tracy 自創的 cupcake，分別有貓、狗、豬等不同造型，非常可愛，全以朱古力蛋糕作底，甜度剛好。



### 招牌 cupcake \$28/件

有多款造型包括貓、狗、牛、花等，坊間少見，蛋糕底主要是朱古力口味，入口鬆軟，不會太甜膩。



### Pomme

地址：灣仔盧押道11號地下

電話：2527 9933

營業時間：11am-8pm (星期日休息)

備註：設加一，收現金及信用卡

平均消費：\$50/位