

細節加分

畢業自名牌廚藝學校的她，在巴黎和東京的著名糕餅店實習，因此蛋糕集法、日風格，賣相傾向法式甜品的簡約精緻，口味則採日式的少甜，兼強調材料鮮味和口感像芝士餅般不會死實，又不會太水汪汪，做得比 Mousse 略為輕盈一點，入口會化；最值得一讚是她的撻，撻皮撻得夠薄，中間的餡料亦做得仔細，蘋果撻的蘋果不會煮至一 pat pat，仍然爽口；香蕉撻連吉士都有香蕉香，細節位加晒分。

手法到家外，用料亦應記一功，最誇張是店內用的法國麵粉，巴黎不少星級名店都是用同樣的牌子，是 Tracy 早前在法國買到的存貨，香港連供應商也沒有，據她講這麵粉做出來的餅底特別滑，存貨用完後會轉用同級的日本麵粉，盡量保持穩定的水準。

Brownie \$15/ 件(前)、咖啡蛋糕(後) \$20/件、Espresso \$20
軟曲奇的口感有點像 Waffle，便更脆；咖啡蛋糕軟軟的，咖啡味香甜甘濃，兩者配搭 illy 的沉厚口味咖啡最適合不過。



Strawberry Cheese Cake \$28
軟身的芝士與士多啤梨肉混和，口味很清怡又不會太酸。

Chocolate Cupcake \$23
黑朱古力極濃郁，icing 與蛋糕部分味道很夾。



Lemon Cheese cake \$28
檸檬味很酸胃，芝士味也突出，質地是眾多芝士餅中最滑，入口即化。



• Tracy 威水史 •



Tracy 在巴黎的 Le Cordon Bleu 修畢一年糕餅課程，水準保證。



由於成績優秀，她擊敗了不少猛料同學，成為當年在法國老牌糕餅店 Angelina Salon the Tea 唯一亞洲實習糕餅師。



東京著名甜品店 Fraoula，跟隨日本明星甜品師櫻井修一實習。