



撰文 / Amanda S. 攝影 / 陳志輝 夾仔 / 魏家洪

### Amanda Leung

以適合製造西餅，愛餅類更愛甜品，  
喜愛吃餐都愛吃甜品。  
愛烘焙一年時間在法國巴黎的藝術院校讀到英文憑證，  
就讀於西華酒店二星法式麵包Cecilia的烘焙半年，  
然後目標獲得一星法式麵包師。



Coco Cake \$45

SWEETS 53

## 灣仔的可愛蘋果

灣仔愈來愈旺，有許多新的service apartment，型格的building，帶動人流。  
Pastry shop也填滿了幾間，如ginger bakery，全聯等。  
其中在盧押道有一家叫Pomme。這是法文，意思是蘋果。  
店名雖然是法文，但店中的甜品，卻不是法式為主。  
大部分都是continental 的modern style。  
如vanilla cookies，banana bread cake，cupcake等。  
試過幾款，水準不錯，最賞就是Coco！  
這是一個朱古力蛋糕，有三層texture。  
外層是朱古力cookies，so buttery and crunchy，很香！  
裏層則是很soft的朱古力sponge和很濃的朱古力mousse！  
I like dessert with different texture！三種質感都做得好，很match！  
採先下，才知道老騎兼師傅Tracy，曾到法國藍帶廚藝學校學藝。  
原來是餅姐練花！●

Pomme 地址 / 香港灣仔盧押道11號地下 / 電話 / 2527 9833 / 營業時間 / 11am-8pm，星期一休息