蘋果日報
APPLE DAILY

編輯：劉倩儀　美術：孔文彬

城中甜美秘密

時光飛逝，Ms B's CAKERY 轉眼間已踏入兩周年誌慶，但餅店開業時製作第一件蛋糕和餡餅的情景，彷彿還歷歷在目。你們有否發覺蛋糕界自此不再一樣？

想知道本店蛋糕出類拔萃的原因何在？我一向對餐飲界新猷瞭如指掌，揮筆洋洋千字不是難事，但既然大家對我的餅店如此好奇，就讓我在此分享其美味奧秘……

一切要從時裝談起——我對這方面的觸覺，已轉化成各項甜品的視覺配搭和點綴細節。但我不希望過份追求華麗外表而忽略質素，所以本店蛋糕上的裝飾糖花既美麗奪目，又容易取出，讓賓客能夠盡情品嚐蛋糕本身的滋味。

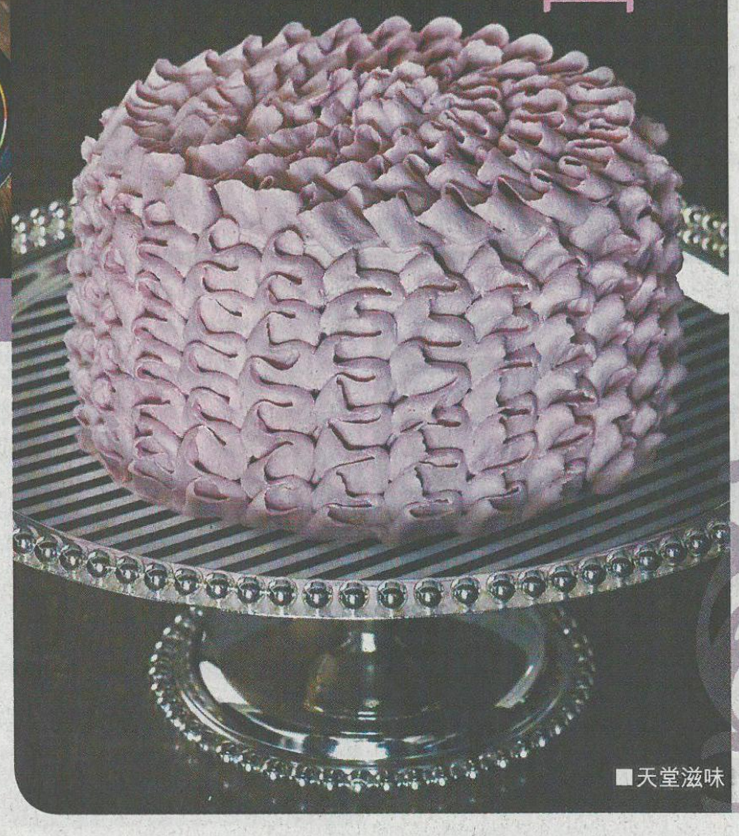
製作出色蛋糕的秘訣，在於我們的自家餅底。每個城市的水土氣候各有差異，而在炎熱潮濕的香港，材料配方自然需要稍作調整。我們以小麥麵粉、粟粉和粘米粉製作本店特有的餅底。至於批皮方面，更糅合不同種類的穀物，如亞麻籽、黑白芝麻、燕麥和各種果仁，以增加滋味與口感。除了上等法國牛油外，我們亦經常採用橄欖油和芝麻油。由於我從未接受正統法國甜品訓練，所以製作糕點的方式別樹一格，也不受任何框架限制。偶有失手是少不免的，但這不正是學習過程的一部份嗎？

■為客人訂製的 Black & White。

「精益求精」是我在挑選蛋糕材料方面的座右銘。為了製作出最高品質的紅絲絨蛋糕，我們摒棄人造色素，投入不少精神和時間剁切數公斤的紅菜頭，再榨取汁液備用，另外亦嚴選上乘牛油和新鮮忌廉作為用料。現在是芒果當造的季節，正好讓我們搜羅最新鮮的果實，自製特色芒果醬，再呈獻到餐桌上——這亦是我們另一項美味秘密。首先，熟透的優質鮮甜芒果於採摘後，會放進大鍋內慢熬五小時，幾乎不添加任何糖份，其間師傅需不時攪拌，直至芒果茸成為金黃濃稠的果醬為止。「慢食」就是當中精髓！約 15 公斤的上等芒果，才能熬製出三公斤的芒果醬，彌足珍貴，與坊間一般芒果醬實在有天壤之別。坊間的工業化產品大多使用次等芒果，製作過程中亦會加入大量糖份和添加劑。而本店則採用甜美可口的芒果醬及新鮮芒果肉，成功創作出各款令人垂涎的芒果甜品，為賓客帶來極致味蕾享受。

人們經常問我最喜愛哪一款蛋糕。我現在可以告訴大家，「天堂滋味」(Paradise) 必佔當中一席位。你以為蛋糕上的紫色是來自食用色素？那就錯了。事實上，我們採用最優質的紫芋製作餅底，而它亦是抗氧化物及維生素含量最高的食材之一。該蛋糕另一款珍貴材料，就是品種稀有的菲律賓椰子「Macapuno」。從小，家人便教導我如何分辨一般貨色與超卓品質，這令我畢生受用。在數百株椰子樹之中，只有一株為舉世罕見的變異品種，椰子內層的果肉特別豐嫩多汁。而本店所採用的 Macapuno 椰果，已在當地的小型廚房內經過烹調處理，並只加入極微量的糖份調味。坊間所見的「椰果」大都是贗品，質感生硬粗糙，在生產過程中也加入不少糖份和防腐劑。隨着全球暖化和水災肆虐，Macapuno 椰果便越發罕有，我甚至害怕終有一日「天堂滋味」蛋糕會消失於世上。然而，我絕不會為了多賺一塊錢而使用次等食材，犧牲原有品質。

■ Madame Butterfly



■天堂滋味

朱古力與甜品迷的關係可謂千絲萬縷。要製作美味絕倫的朱古力蛋糕，朱古力的質素當然是重點所在。每個人的口味有所不同，有些人喜歡純黑甘澀，有些則鍾情於柔和甜蜜的味蕾體驗。我有一位巴黎好友，曾師承在餅店、咖啡館及小餐館美食界名聞遐邇、分店遍佈全球的 Madame Lenotre，更成為其得力助手。好友向我透露該店炮製朱古力蛋糕的要訣：將五種來自不同地區、可可含量不同的朱古力，互相混和糅合，滋味無懈可擊。我們繼而遵從該配方，採用五種頂級朱古力調製出香濃味美的獨家秘方。

■將紅菜頭剁切，並榨取其汁液製成紅絲絨蛋糕。

近年蔓延全球的慢食風尚，其實早已成為我的飲食哲學。雖然人力物力不可缺少，利潤也未必可觀，但是正如俗語所云，成功得來不易。齊來品嚐用料上乘的蛋糕吧！

郭志怡
最近著作《BUTTERFLIES AND ALL THINGS SWEET》收錄了眾多為其蛋糕創作賦予靈感的意念，並於今年秋季將作全球發行。

作者：郭志怡