



店子極具法式小店的風味。



座位安排很鬆動，讓食客慢慢歎蛋糕。



店內有不少帶法國風的裝飾和一些古董食具，都是一己的珍藏。

Hot Pick 2
Cake

藍帶 100% 手造糕餅店

很怕連鎖餅店那些大量生產的機製蛋糕，口味不講，單是嚼頭經常不對勁，像海綿蛋糕不綿、慕絲如 Panna Cotta 般結實，所以還是愛幫襯每件蛋糕都用人手造的小店。這間極具法國味的 cake shop 由法國藍帶女廚 Tracy 開設，除了焗製會借助機器外，每件蛋糕都是由這個嬌嬌的女子用力搓、用力攪而成，是 100% 的人手製作，由於店內只有她一人做餅、工場的地方亦有限，加上蛋糕曲奇等都是即日生產，每款蛋糕只能作少量生產，開業以來，每天只賣 Cupcake、Cheese cake 及 Tart 各四款，兼賣少量的 Danish、曲奇及 Brownie，每一件都是她嘔心瀝血之作，更加覺得她的蛋糕矜貴。

Mango Cheese Cake \$28

芒果味甜味不會太搶，反而酸味與芝士香很平衡，質地滑溜輕盈。



Banana Custard Tart \$28

撻底夠薄，中間的吉士預先焗了一次才進爐，不會濕漉漉，但口感軟身又有濃郁的香蕉香。



Green Tea Cupcake \$23

面層的 icing 不算太甜膩，蛋糕部分則鬆軟兼有濃郁茶香。

● Pomme

地址：灣仔盧押道 11 號修頓商業大廈地下
電話：2527 9933
營業時間：11am-8pm，星期日休息
收費：現金及信用卡，堂食設加一
交通：港鐵灣仔站 B 出口
泊車：照信大廈 \$20/hr

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，撻皮搓得夠薄，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。