

# POMME

## 用心製作的法式甜點



02



03



01

想找一間寫意悠閒的cafe，享受精緻的甜點，嘆杯靚咖啡，相信大家未必會想到灣仔區，所以POMME的出現絕對叫人驚喜。小店裝潢極具法國風情，店主Tracy是個不折不扣的甜品愛好者，多年前更放下全職工作去學做甜品，從法國藍帶(Le Cordon Bleu)學習傳統甜品手藝，再到日本實習，集兩家之大成，令店內款款都是水準之作，而且日日新鮮製造，質素絕不遜於星級酒店。



店主Tracy事事親力親為，從世界各地搜尋古董及擺設來佈置店舖。

- 01 | **Coco \$45/ Rabbit Cup Cake \$30/ Lemon Meringue Tart \$30** | Coca選用55%濃度朱古力製成蛋糕，再綴上朱古力脆脆，內有香濃朱古力慕絲和榛子醬，造成外脆內軟的豐富口感。至於Lemon Tart則以杰身檸檬吉士配清甜蛋白，酸甜平衡控制得剛剛好；而Cup Cake除朱古力蛋糕底外，更可選綠茶或呔呢拿味，動物和花朵造型讓人心情愉快。
- 02 | **Fraoula \$38** | 兩種口感不同的忌廉，夾著鬆軟的呔呢拿蛋糕，提升口感層次；士多啤梨的甜香滲進香滑的忌廉之中，清香撲鼻，是鎮店之寶之一。
- 03 | **Chestnut \$38(小)、\$180(13 cm)** | 很多栗子蛋糕都混入忌廉，這裡則選用100%栗子，啖啖香濃，大尺寸內更有原粒栗子，令口感更豐富。
- 04 | **Angelina \$38** | Tracy於巴黎Angelina學做此甜點，因此以此命名，其實是傳統甜點「Saint Honore」。泡芙蘸點焦糖，外脆內香軟，忌廉加入了呔呢拿籽，濃滑香口，甜而不膩。
- 05 | **French Apple Tart \$220(16 cm)** | 的般的甜點原來全都有大尺寸以供選擇。蘋果撻選用爽口清甜的蘋果，咬到粒粒果肉，真材實料。



04



05



**POMME Pâtisserie & Café**  
 地址：灣仔盧押道11號地下  
 電話：2527 9933  
 網址：www.pomme.com.hk