

Metro Eat 愈凍愈想食

(http://www.metrodaily.hk/metro_news/metro-eat-%E6%84%88%E5%87%8D%E6%84%88%E6%83%B3%E9%A3%9F/)

2017年11月3日 星期五

愈凍愈想食

即便秋意漸濃，
好吃的雪糕還是這樣令人難以忘懷！

食得嘅 藝術品

精選果全寶 Gelato

XTC Gelato

紅豆 Gelato

黑朱古力 Gelato

橙橘碎朱古力 Gelato

店內提供脆筒或杯裝的 Gelato

地址：銅鑼灣新翠商場500號海濱廣場12層
電話：2540 0105

本店雪糕會因應季節推出限定口味。

這種 Gelato 是一種意大利雪糕，當地最考究手工的傳統食品之一。除了最後一個冷凍、攪出幼細香滑質感的步驟之外，幾乎每一個工序都要以人手製作，故有意大利的手作藝術品之稱。

誠意手工
不過對於本地人來說，Gelato 更吸引的地方，該是其「幼滑質感、低脂健康和口味夠多」。老字號雪糕店「XTC Gelato」深諳此道，由開店至今都標榜選用新鮮食材、澳洲鑒定的入口鮮奶，以及每日在香港工場，以人手新鮮製作，確保質素。

在製作過程中，最重要是確保雪糕的攪動速度夠慢，肯定打入的空氣量不多，讓雪糕口感順滑。Gelato 忌廉與糖的比例，也必需較一般雪糕少，卡路里才會較低。

此外，該店雪糕會因應季節推出限定口味，予人驚喜。

水果製作多款 Gelato 和醬油口味。

時令新口味
當中以「燻蘋果全寶」和「柑橘碎朱古力」口味最值得一試。前者以時令青蘋果、紅糖及燕麥製成，酸甜並致；後者以清甜柑橘、黑朱古力碎製成，清新獨特。「辣朱古力」口味亦是人氣之選，是以 70% 法國 Valrhona 黑朱古力、扁桃仁、牛奶去製成，入口盡是香濃的黑朱古力味，與糖之而來的辣味結綰，令人吃得稱頌！

即便秋意漸濃，
好吃的雪糕還是這樣令人難以忘懷！

食得嘅 藝術品

XTC Gelato

這種 Gelato 是一種意大利雪糕，當地最考究手工的傳統食品之一。除了最後一個冷凍、攪出幼細香滑質感的步驟之外，幾乎每一個工序都要以人手製作，故有意大利的手作藝術品之稱。

誠意手工

不過對於本地人來說，Gelato 更吸引的地方，該是其「幼滑質感、低脂健康和口味夠多」。老字號雪糕店「XTC Gelato」深諳此道，由開店至今都標榜選用新鮮食材、澳洲鑒定的入口鮮奶，以及每日在香港工場，以人手新鮮製作，確保質素。



在製作過程中，最重要是確保雪糕的攪動速度夠慢，肯定打入的空氣量不多，讓雪糕口感順滑。Gelato 忌廉與糖的比例，也必需較一般雪糕少，卡路里才會較低。此外，該店雪糕會因應季節推出限定口味，予人驚喜。像當下入秋時節，就用上當造水果製作多款 Gelato 和雪葩口味。

時令新口味

當中以「焗蘋果金寶」和「柑橘碎朱古力」口味最值得一試。前者以時令青蘋果、紅糖及燕麥製成，酸甜並致；後者以清甜柑橘、黑朱古力碎製成，清新獨特。「辣朱古力」口味亦是人氣之選，是以 70% 法國 Valrhona 黑朱古力、指天椒、牛奶去製造，入口盡是香濃的黑朱古力味，與隨之而來的辣味餘韻，令人吃得過癮！

地址：銅鑼灣軒尼詩道 500 號希慎廣場 B2 層

電話：2540 0105

