

## 西瓜雪葩

沒加奶和忌廉的雪葩，只要將汁攪拌後隔渣，雪葩便會滑一滑，而 Jack 加入可可碎扮西瓜核，賣相擺滿分。

**材料** 西瓜肉 800 克、葡萄糖 40 克、糖 154 克、可可碎 20 克

- 做法**
1. 西瓜放入攪拌器打成汁，過篩，隔渣備用。
  2. 煲中加西瓜汁、葡萄糖和糖，以中火煮勻，盛起，坐冰水降溫。
  3. 將 (2) 倒入電動雪糕機中，攪約 35 分鐘至凝固成雪葩後，加入可可碎多攪 10 分鐘即可。

**貼士：**打雪糕時可加入少許檸檬汁或幼鹽，可突出西瓜的甜味。



製作難度：☆☆☆☆ 份量：1 公升



## 椰香榴槤雪糕

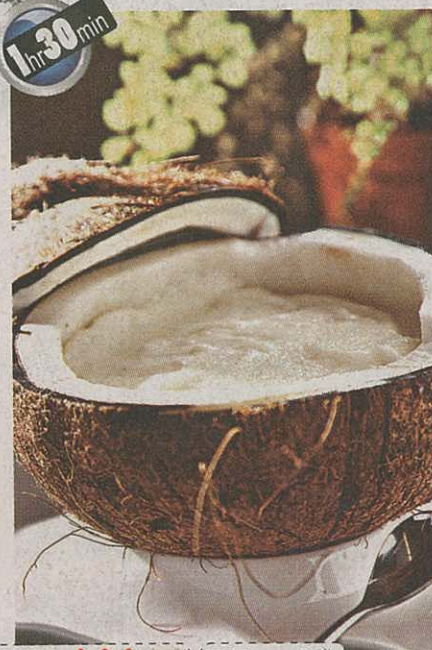
白滑的雪糕帶着超濃郁的榴槤味，一入口即時爆發，淡淡的椰子香隨之滲出，兩者味道配搭得天衣無縫。

- 做法**
1. 煲中加入鮮奶、椰奶、葡萄糖、糖和榴槤肉，以中火煮滾成鮮奶混合物。
  2. 將鮮奶混合物倒入攪拌器中打茸，盛起，坐冰水降溫。
  3. 將 (2) 倒入電動雪糕機，攪約 45 分鐘至凝固成雪糕，舀入椰子中，再放冰格雪硬即可。



**貼士：**喜愛榴槤味重一點的話，榴槤肉可加多 10 至 20 克。

**材料** 鮮奶 419 毫升、椰奶 126 毫升、葡萄糖 30 克、糖 111 克、榴槤肉 50 克、椰子 1 個



製作難度：☆☆☆☆ 份量：1 公升

## 無奶雪葩

## 攪滑西瓜爽



製作難度：☆☆☆☆ 份量：1 公升

**貼士：**如買不到啤梨茸可將新鮮啤梨打成茸，加糖煮勻，糖和啤梨茸的比例約 1:10。

## 意式啤梨雪糕

雪糕加入了甘醇的可可碎，更能帶出啤梨的清新味道，真正做到甜而不膩。

**材料** 鮮奶 659 毫升、啤梨茸 225 克、忌廉 252 克、葡萄糖 60 克、糖 222 克、可可碎 20 克、啤梨 (切片) 1 個

- 做法**
1. 鮮奶、忌廉、葡萄糖、糖和啤梨茸放煲內，以中火煮滾。
  2. 將 (1) 盛起，坐冰水降溫。
  3. 倒入電動雪糕機，加入可可碎攪約 45 分鐘至凝固成雪糕，盛起後放入切片啤梨作裝飾即可。

## 雪糕機大測試

今次 Jack 主要試用了德國寶及 DeLonghi 雪糕機，以為做出來的雪糕幼滑度會有很大分別，原來同樣幼滑，不過兩機各有特點，看看 Jack 的評語！

## 大容量夠晒靜

德國寶的雪糕機 (ICM-150)，只要將打成茸的材料放入冰桶，扭一個掣便做出 1.3 公升雪糕，Jack 略嫌其冷動力較弱，要 45 分鐘才做好，不過操作時夠靜，而且吃不完可連冰桶一併放冰格。\$1,980/德國寶 (2773 2828)



## 冷動力強操作快

DeLonghi 雪糕機 (ICK6000) 可做雪糕、Gelato 或雪葩，其冷動力強，不到 40 分鐘便做好 1.2 公升雪糕，較其他牌子快，不過 Jack 覺得其操作聲較大，是其美中不足之處。\$2,688/DeLonghi (3412 0222)



**自** 家炮製雪糕，百分百不含防腐劑和添加劑，只要肯花點心思，款式變化絕不遜於雪糕店，而且你更可按個人口味，隨意減甜或加重口味，自然食得健康開心又放心！

記者：趙佩儀 攝影：林栢鈞、潘志恆  
Model: Sze Cheung@M.SPY  
場地：煮飯仔 Cooking Studio



Profile  
創意無限的新晉甜品型廚 Jack Chua，於美國著名的烹飪學院修讀烘焙及糕點課程，擅長選用特色食材炮製出人意想不到甜品，現為煮飯仔 Cooking Studio 甜品導師。

## DIY 雪糕知幾多

1. 自家製的雪糕一般不加入防腐劑或穩定劑，放冰箱可存放約兩星期。
2. 葡萄糖和砂糖皆有助雪糕凝固，不可省卻；想少甜可略將砂糖份量減 10-20 克。
3. 煮好的雪糕漿可先放雪櫃，隔日才倒入雪糕機，打出來的雪糕味道更濃。