

報章
Press

蘋果日報
Apple Daily

刊登日期
Publish Date

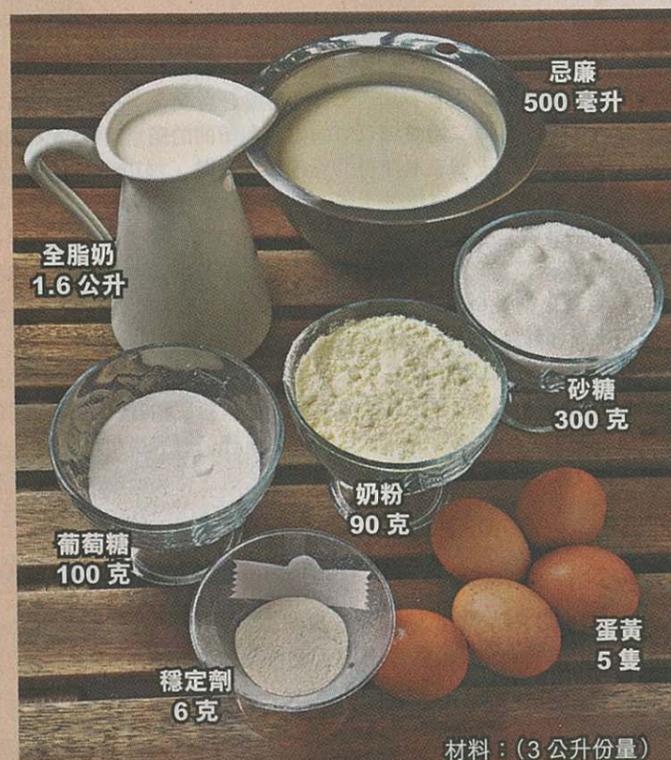
2014-05-24

標題
Title

家用雪糕機 消暑好幫手

相關德國寶產品
Related Product(s)

自家製雪糕機 ICM-150
Ice Cream Maker ICM-150



Gelato base 綿滑的根源

不管要做哪種口味的 Gelato，都要先製作好這個 base，然後才可以進行下一步的工序。

做法

1. 把牛奶、忌廉和蛋黃以約攝氏 30 至 40 度的溫度去煮，其間要不停的攪拌。
2. 看到牛奶開始微量冒煙，便分次加入砂糖和葡萄糖。再逐少加入奶粉，其間仍要不停攪拌。
3. 看不到奶粉顆粒後，加入穩定劑繼續攪拌。這時見到冒出的泡泡都很細緻綿密。
4. 液體變稠身 Gelato base 便完成。

跟意大利人 自製綿滑 Gelato

小時候只要有一個蓮花杯在手，已覺得是人間美味。長大後舌頭變得有點挑剔，對於人造色素和人造味道的雪糕都會派紅牌趕出場，漸漸把口味轉移往以天然材料製作的新鮮雪糕，而投入大量鮮果和牛奶製作的意大利 Gelato，綿密幼滑而不過份重忌廉味，便是近年的夏天寵兒。想吃得更合自己心意，大概只能自製了，那跟着意大利人來學 Gelato 錯不了吧。

記者：謝翠玲 攝影：劉永發



Jacopo Contiero

從小吃 Gelato 到大的地道意大利北方人，跟妻子結婚後由意大利來到香港落地生根，在西貢開了手工製作 Gelato 的店子 Bibini Nice Cream。



踏進位於西貢的 Bibini Nice Cream，便看到兩個眼睛深邃的小孩捧着小杯吃 Gelato 吃得津津有味，他們便是店主及今次 Gelato 示範者 Jacopo Contiero 的孩子。

遺傳了意大利父親天生愛 Gelato 的天性，小孩子在採訪期間吃個不停。Jacopo 對此不以為然，因為他也是 Gelato 粉絲。「在意大利，Gelato 店隨街都是，就像在香港很易見到牛腩麵店那樣普遍，每家的配方都有自己的特色。



Gelato VS ice-cream 相對低脂

Gelato 和一般叫 ice-cream 的雪糕，除了是意大利文和英文的分別外，兩者還是有差別的。

脂肪含量：雪糕多用忌廉製作，脂肪含量至少 10%，而 Gelato 會用牛奶和忌廉同做，牛奶的比例佔多，脂肪含量約 5 至 7%，比較低脂。

空氣含量：雪糕打發速度較快，會打入較多的空氣，約 50% 是空氣；Gelato 打發速度較



入門示範 | 朱古力 Gelato

材料 (1.5 公升分量)

Gelato base	700 毫升
100% 純可可粉	105 克
砂糖	105 克
葡萄糖	35 克
穩定劑	3 克
熱水	300 毫升

裝飾

裝飾用朱古力漿	適量
七彩糖碎	適量
威化脆餅	適量

做法

1. 把可可粉、砂糖、葡萄糖、穩定劑放入容器中，加入熱水，攪拌成可可濃漿。
2. 把可可濃漿和 Gelato base 加入攪拌機中，攪拌成幼滑朱古力 Gelato 濃漿。
3. 將朱古力 Gelato 濃漿加入 Gelato 雪糕機中攪拌冷凍至成形便可取出，灑上裝飾用朱古力漿，再撒上七彩糖碎和威化脆餅即成。



在外頭吃已經非常方便，以咖啡、榛子等最為普遍。在香港，我做的榴槤 Gelato 是頭號受歡迎的口味呢！」

Jacopo 為了愛情，跟在匈牙利認識的香港女子 Celine 在意大利結婚後，再移居到香港。本來念化學的他，來香港之前曾在 Gelato 店打工，他結合自己的專長學科，仔細研究如何把傳統的 Gelato 做得更美味，像他會用上砂糖和葡萄糖來作 Gelato base，「要做出好的幼滑 Gelato，冰的晶體要保持細小，所以要用上兩種糖去抓緊水的粒子，糖的份量很重要，太少會很硬，太多又會太水啊！」

Jacopo 選擇了兩款 Gelato 來作示範，看到他製作朱古力 Gelato 需時較長，還以為這較難，但以製成品來評定，水果製的 Gelato 就更難控制品質。他把紅桑莓 Gelato 夾進 Brioche 麵包裏，原來這是西西里風味的雪糕三文治，當地人更會拿來當早餐。晨早流流用雪糕當早餐？嗜吃的意大利人會答你：「美味就好。」



■ Jacopo 的兩個小孩 Lilyrose (左二) 和 Uriel (右一) 天生便是 Gelato 狂迷，在店子半天已吃個不停，媽媽 Celine 也拿他們沒法子。

進階示範 | 紅桑莓 Gelato Brioche

材料 (1.5 公升分量)

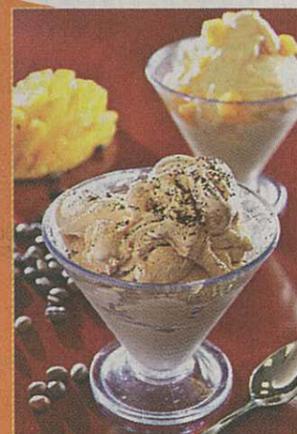
Gelato base	750 毫升	三文治材料	
紅桑莓	350 克	Brioche 牛角包	1 個
砂糖	150 克	蜜糖	適量
葡萄糖	40 克	砂糖	適量
穩定劑	3 克	朱古力漿	適量
熱水	300 毫升	已打發的忌廉	適量

做法

1. 攪拌機中加入紅桑莓、葡萄糖、穩定劑、砂糖，加入熱水，打成紅桑莓漿。
2. 將紅桑莓漿加入 Gelato base 中拌勻，再加入 Gelato 雪糕機中攪拌冷凍至成形，取出再放入冰箱多雪兩小時至稍硬身。
3. 牛角包對切，面的那塊灑上蜜糖，再撒少許砂糖。另一半則放上已雪硬少許的紅桑莓 Gelato，灑上朱古力漿，雪糕的低溫會讓朱古力變脆，啣上已打發的忌廉，再撒少許朱古力漿，蓋上牛角包面即成。



■ 預製、攪拌和製冷也可以一次過在機內完成，輕鬆方便。



■ 一次過可以做咖啡和芒果口味的 Gelato，很方便。

密度：由於空氣含量有異，雪糕的密度較低，Gelato 的密度高，所以吃起來較滑。
質地：雪糕會雪至硬身來儲存或食用，質地會較硬；Gelato 會保持略帶軟身的狀態，即介乎雪糕和軟雪糕之間的質地。

家用雪糕機消暑好幫手

內置製冷省工夫

有內置製冷功能的雪糕機用上來較方便，可以省下之前一天把內膽放入雪櫃冷凍的工夫。這部雪糕機只要事先扭定時間去預冷 15 分鐘，然後趁空檔來製作雪糕液。雪糕液另要用大碗把忌廉、粟膠、煉奶等先打發。然後把雪糕液倒入機內可拆式冰桶，再換上攪拌雪糕的螺旋槳便可，操作簡單。



■ 試機製作的雲呢拿雪糕，質地幼滑。

型號：德國寶 ICM-150
售價：1,980 (最多製出 1.3 公升雪糕)
售賣點：德國寶

廚師機一條龍

這部多功能廚師機有攪拌機、食物處理器、打蛋器、多用途攪拌槳、麵糰鉤和 K 字攪拌槳等裝置和配件。利用基本的打蛋器把雪糕液必備的忌廉打發，然後換上攪拌機把生果打成茸，最後只要將兩樣材料加入已雪凍的雪糕機配件內便可製雪糕。一部機完成所有步驟，感覺較輕鬆。



■ 雪糕液需另放入冰箱雪硬，需時約 6 小時，時間較長。

型號：KENWOOD KMC 015
售價：\$6,688 (雪糕機配件額外配 \$748)
售賣點：崇光百貨



製 Gelato 專用雙頭雪糕機

製作 Gelato，攪打的速度會比做一般雪糕慢，所以還是用專為製作 Gelato 的雪糕機效果會比較理想。內置壓縮機，不用另外冷凍內膽，只要把 Gelato 雪糕液煮好便可放入機內直接完成，內膽夠凍，攪拌時間約 40 分鐘算快，加上煮雪糕液，全程只花一小時便可做出兩種口味 Gelato，效果不遜市面售賣品。

型號：DeLonghi ICK8000
售價：\$6,288 (每邊最多製出 1.2 公升雪糕)
售賣點：崇光百貨