

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。

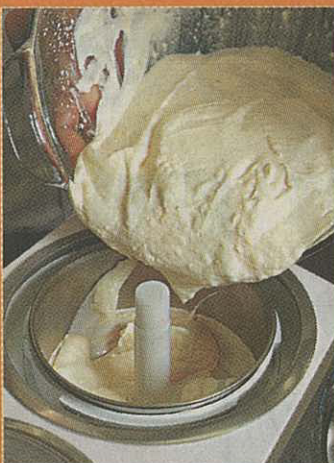
## 進階示範 | 紅桑莓 Gelato Brioche

### 材料 (1.5 公升分量)

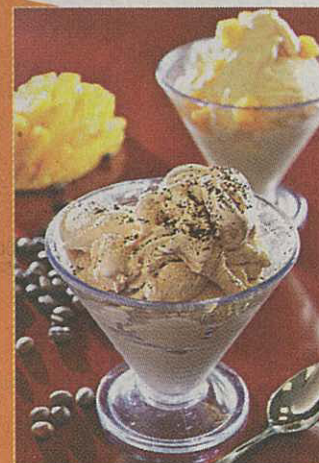
Gelato base	750 毫升	三文治材料	
紅桑莓	350 克	Brioche 牛角包	1 個
砂糖	150 克	蜜糖	適量
葡萄糖	40 克	砂糖	適量
穩定劑	3 克	朱古力漿	適量
熱水	300 毫升	已打發的忌廉	適量

### 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