

好味 速遞

緊貼潮流 生活指南

11/4/2011
Mon 星期一

Dining

Compass

home
部屋

travel
優遊

trend
潮拜

deluxe
極尚

I.T
科技

dining
好味

family
親子

■大廚Thomas與藝人趙希洛忙完大半個小時，終於有機會齊齊坐下享受辛苦製成的綠茶甜點。



自煮空間

大廚Thomas X 趙希洛

綠茶甜「魅」荷花



■一碟綠茶甜品，以慕絲、蛋糕兩種截然不同的演繹，再加上些許創意，在視覺賣相上有些高低變化，以及加上蓮花裝飾，猶如一件立體的藝術品。



■趙希洛與Thomas製餅時，絲毫不害羞，在鏡頭面前盡情大笑，畢竟製作甜品是她的愛好，更難得有機會從專業大廚身上過幾招。

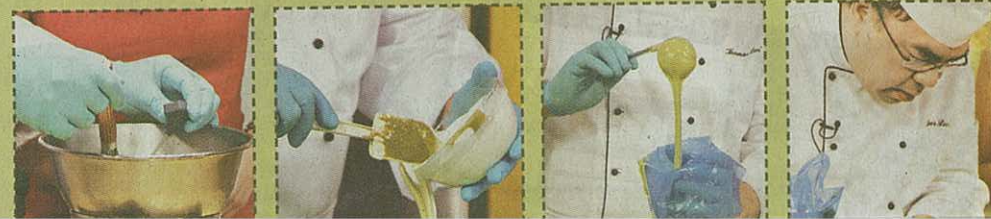
用心製作每一款甜品，向來是大廚Thomas的做餅宗旨。最近Thomas為無綫電視為食台主持《甜心先生》甜品烹飪節目，透過鏡頭散發觀眾更深層的品味甜點，每集請來不同的藝員與Thomas齊齊大獻甜品技倆，今次與趙希洛(Candice)示範一道好像荷花池的「綠茶蛋糕、慕絲」甜點，吃到不同層次的綠茶香！

撰文、攝影：文善婷

材料

雞蛋	4隻	麵粉	180克	牛油	120克	發酵粉	2克
綠茶粉	16克	忌廉奶油	250克	糖粉	100克	水果	適量
糖	160克	牛奶	300毫升	魚膠片	8克		

綠茶慕絲



全方位綠茶飄香

眼前猶如一個荷花拼盤的甜點，是大廚Thomas Lui的結晶作品。閉上眼睛可嗅到陣陣綠茶香味，原來同一道甜品融合了綠茶味的慕絲和海綿蛋糕，口感又軟綿又creamy，實相吸引。Thomas注重甜品的整體效果，包括味覺、美感和口感互相配合、互相輝映，「甜品的第一印象是很重要的。」或許，他自小受五星級酒店的訓練，對食物的賣相、味道層次非常講究，所以在設計每道甜品，亦會大膽打造令人耳目一新的賣相，「構思甜品的靈感從室內設計、建築、珠寶、時裝、油畫等，領域廣泛。」Thomas這一套的理念就是所謂創意甜品，不斷尋求嶄新甜品的演繹，重新解讀甜點的定義。

今次的綠茶蛋糕，主要選用日本抹茶粉之餘，Thomas更嘗試找出食物的新配搭，例如荔枝、雜果等作點綴。Thomas鼓勵有興趣動手做甜品的朋友，在最後的步驟整理賣相時，不妨發揮潛在的創意，不一定百分百跟足。

細心講解基本功

要勝任《甜心先生》的主持，首要條件是細心、溫柔、很有耐性，大多是完美主義者。就如Thomas主持節目時，與藝人趙希洛(Candice)一起製作綠茶蛋糕，過程中有說有笑，原來Candice平日有製作甜品的興趣，節目中展示她對甜品的熱誠，二人彼此交流，增添製餅過程的趣味，更會從心出發，透露基本的甜點製作竅門，如攪拌的力度、如何挑選製餅工具等。每一個步驟，可見大廚一絲不苟，挑選最精緻的小鐵圓模來製作慕絲，又見他出動不少生活智慧，把熱騰騰的窩夫花瓣放在湯勺上，即成一朵立體的荷花。有興趣跟Thomas和Candice一起製作綠茶甜點，不妨留意今日下午12時半、6時半及深夜12時正於無綫收費電視為食台播出的《甜心先生》節目。

甜心先生Thomas Lui小檔案

中文名呂德輝，早於14歲展開酒店學徒生涯，入行近廿載，身為前五星級首席糕點行政總廚，曾代表香港到瑞士、法國、新加坡等地參賽，屢獲殊榮。他亦曾為無綫電視劇集《情迷黑森林》擔任顧問和指導。現開設自家餅店「Thomas Trillion」，網站：www.thomastrillion.com。



綠茶蛋糕製法

先把魚膠片浸軟，加入牛奶和綠茶粉，如圖坐熱；

倒入蛋黃、糖和魚膠片，再以82°C火煮數分鐘；

放涼後，加入忌廉奶油，再放入擠袋；

輕輕擠在小鐵蛋糕模型中，放進雪櫃3-4小時，即成。

把麵粉、自發粉及綠茶粉篩在一起；

混入雞蛋、糖、熱牛奶及牛油，輕拌；

倒入擠袋，擠進塑膠蛋糕模中；

放入焗爐，以150°C焗10-12分鐘，再在面頭放上雜果，即成。

混入牛油、糖粉、麵粉和蛋白，伴至企身，放入雪櫃2小時；

把麵漿塗在花形的鐵片模之上，取出花片；

用170°C焗5-6分鐘，立即放在湯匙中，取出，即成。

蓮花窩夫製法

■曾於2007年參選香港小姐的Candice，最近忙於拍攝《心戰》電視劇，在百忙之中，仍抽到時間擔當《甜心先生》的嘉賓。



■Thomas在節目中示範的每個步驟，都可達至五星級酒店水平，例如用上小箱子去夾迷你圓形餅底，提升觀眾對甜品的品味。

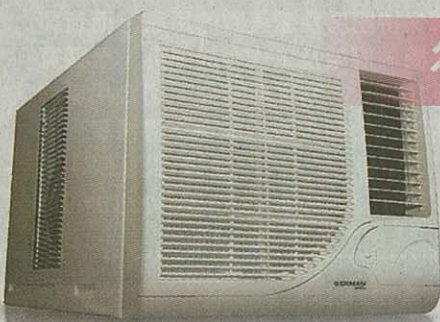
■Thomas亦會示範正確的擠cream手勢，節省力氣。

家居情報

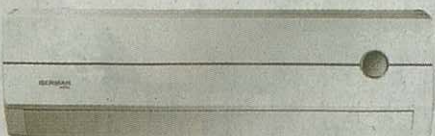
德國寶全新環保空調 3折換購無扇葉電風扇

現時潮流興低碳生活，快迎來炎炎的夏天之際，應當挑選節省能源的冷氣機！德國寶最近推出「2011全新空調系列」，成功取得「一級能源標籤」，採用不損害臭氧層的R410A環保雪種，可大大節省能源，既怪電費，又可減少溫室氣體排放。而且空調備多角度均勻送風系統，不論身處任何角落都可感到無比清涼，亦設智能溫度控制系統，確保不會忽冷忽熱。今年新款包括有全新冷暖空調設冷暖2合1功能，齊備冷暖氣及獨立抽濕，一機多用，為炎夏放送涼風，在寒冬送上溫暖，潮濕季節保持清爽。

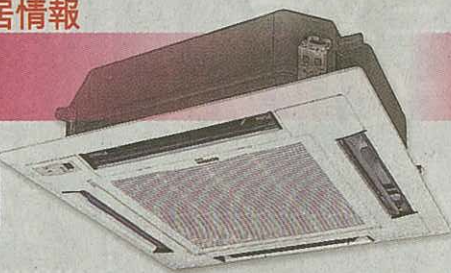
適逢德國寶30周年，更推出「至Cool優惠」，凡購買指定空調可以3折超低價換購設計獨特的「氣流噴泉」無扇葉電風扇，享受雙重涼快感覺，為炎夏降溫。德國寶更為空調提供3年免費保用，及壓縮器5年保用，加上ISO 5151國際標準，具信心保證。全線空調款式齊備，包括冷暖型掛牆分體式、遙控窗口式、窗口式、移動座地式及藏天花分體式，配合不同室內設計的需求。查詢：www.germanpool.com



■窗口式空調系列均附上精美遙控器。



■這是2011年最新款的掛牆分體式空調。



■藏天花分體式冷暖空調\$11,990(優惠價)



■移動座地式冷暖空調\$4,080(優惠價)



■氣流噴泉無扇葉電風扇\$888(換購價)

飲食情報

慈善雪糕日

Ben & Jerry's 請你吃雪糕

食雪糕也可為社會出一分力！Ben & Jerry's將於明日(4月12日)舉辦「全球慈善雪糕日」，大家只須於當日捐出最少\$10，即可從林林總總的雪糕口味中，選擇自己的心頭好，免費品嚐一球美味雪糕(價值\$33)，而所收集的善款將全數捐贈「救世軍 安綜合復康服務」，協助復康人士投身社會的計劃，當中包括由日本傳來的紗織(Saori)工作，指定分店更展出了紗織學員的編織工具，實行「啖啖雪糕甜在心，編編紗織傳愛心」。每位善長仁翁當日更會獲贈多款雪糕優惠券及精美禮品一份，可以超值優惠價錢再次品嚐心愛的雪糕口味！大家亦可於iPhone App Store或Android market免費下載「Scoop of Happiness」App，隨時隨地分享Ben & Jerry's慈善雪糕日的最新情報！

查詢：2838 3177

