

地址: Central 1 克拉码头地铁站旁的购物中心 01-27  
 营业时间: 上午11时至晚上9时  
 电话: 65348187

GOBI



“甜东西”夹在法式杏仁蛋白酥饼中。“黑天使”蛋糕富于巧克力口味。梦幻系列甜点。

# 两英寸甜点上磨工

文: 莫美颜

对李爱明来说, 饭后没吃甜品, 就像一顿饭没画上美丽的休止符, 因为爱吃, 结果越吃越挑。一年多前她离开工作了10年的银行业, 选择开甜品店为她事业的第二个起跑点。

## 沙漠旅行萌起创业构想

李爱明独自一人到蒙古旅行了一个月, 开甜品小店的构想是在旅途上决定的, 新店以“GOBI”(戈壁)命名, 寓意沙漠旅行的逍遥自在带给顾客。

在李爱明心目中, 甜品除了美味, 花样要多而且要漂亮。“大家工作得那么辛苦, 应该让自己在享用甜品的那五分钟高兴一下。”所以尽管制作较难, 材料价钱较高, 李爱明还是选择把法式甜点和日式蛋糕的精致和美味结合起来, 推出有精美质感的西式甜点。

走进的门市店面, 透过方形玻璃窗看到色彩缤纷、形状各异的甜点, 小巧精美得好像一件件精緻

大型蛋糕之一: Chocolate Theory。

细琢的艺术品, 体现李爱明做甜点的功力。

李爱明常到厨房了解制作过程, 甚至自己动手制作, 但还是得假糕点师傅之手制作甜点。店里所推出的6款梦幻甜点, 就是她的心血。除了“歌剧”(Opera)是一款非常传统的法式甜点外, 其余5款都加入了师傅和李爱明的创意。其中“黑天使”(Dark Angel), 是一款外形犹如巧克力的蛋糕, 因为巧克力成分很高, 面粉很少, 蛋糕入口时, 是满口浓得化不开的幼滑巧克力, 肯定令巧克力迷陶醉其中。

而“甜东西”(Sweet Somethings)一样能让喜欢甜食者着迷。令人折服的是师傅花在甜点上的心思。甜点的上下铺上一层杏仁蛋白酥饼, 这是法国师傅世代的骄傲。听说要把两块酥饼做得酥嫩光滑是非常的考功夫, 饼干还夹了草莓鲜奶和四小块草莓。难在这一切全在一个直径大约两英寸的甜点内!

## 师傅花心思的地方

“GOBI”还有6款巧克力甜点也制作精工, 给人印象最深刻的是“Between the Sheets”, 这甜点有牛奶巧克力、黑巧克力夹层, 加了覆盆子(raspberry)的巧克力夹馅中还夹了一颗樱桃。这甜点一口就吞进肚子里去了, 师傅却在那上面花了这么多心力, 很难想象吧?

不只小甜点, 即使是体积较大的蛋糕师傅也不马虎, 单看蛋糕上的克力装饰就知道师傅用心了。巧克力易折易溶, 功夫不到家是无法把蛋糕装饰得如此漂亮的。



GOBI的巧克力甜点。



日式草莓蛋糕。

(照片提供/GOBI)

