



多款烤餅及曲奇賣相討好。

健康浪漫 雙魚小姐

Ig 人氣網站 Miss Pisces Creations 雙魚小姐的實體零售店已正式開幕，店舖位於尖沙咀漢口道5-15號漢口中心地下9A號舖，主打自家製精緻甜點，更不定期推出期間限定甜點，以精緻美味、健康、浪漫的概念製作，配合精美包裝及真誠的經營理念，成功打動客人。

Miss Pisces Creations 雙魚小姐創辦人 Vanessa，於加拿大多倫多學習廚藝學院專研甜品製作，深造回來後提供朋友淺嘗而大受歡迎，因而開始以甜點為核心經營 Ig 店，其後成功拓展品牌藍圖，希望能將甜品融入日常，緊貼客人的口味，發掘更新的可能。店主認為，精緻的食物和飲品，不僅能夠滿足人們的味蕾，更能夠帶來一種愉悅的心情。故此雙魚小姐的蛋糕和飲品，不僅味道好，更是具有藝術性。店主會用心地挑選各種食材，把它們巧妙地組合在一起，創造出一個個美輪美奐的作品。

必試兩款線下限定款式：雙魚小姐招牌松露奶油芝士卷及經典焦糖朱古力肉桂卷。前者以湯種麵團製成的麵包卷，口感柔軟香甜，表面厚厚抹上一層以法國優質白松露油特製的奶油芝士，味道獨特且香氣逼人。撒上蛋黃碎作為點綴，同時調出完美的鹹甜比例；後者加入香甜的肉桂及焦化牛油形成獨特香氣，其焦苦與甜度的互補，使湯種麵團的美味得以昇華。最後淋上法國頂級 Valrohna 焦糖朱古力醬，有如岩漿滿溢的視覺效果超療癒。至於有原味、黑朱古力和開心果紅莓軟心3種口味的雙魚小姐法式可麗露系列，賣相討好，令人忍不住貪戀這份甜美的誘惑。

另有巴斯克芝士蛋糕，最夢幻之處就是感受蛋糕的柔軟幼滑。雙魚小姐於巴斯克芝士蛋糕包裹着不同口味的內餡，層次豐富。其中濃厚抹茶巴斯克芝士蛋糕配京都抹茶醬，採用由日本茶藝師挑選京都芳香園抹茶粉，濃郁帶苦的茶味，口感香醇順滑。開心果巴斯克芝士蛋糕則採用意大利100%純開心果醬，法國優質忌廉奶油製作的軟滑芝士蛋糕，配上香烤開心果仁的多層次口感。更有威士忌 Tiramisu 巴斯克芝士蛋糕，雙色咖啡和香草籽巴斯克蛋糕底浸泡在 WEE Smoky 單一穀物蘇格蘭威士忌，使新鮮奶油和手工手指餅完美融合，每一口都是幸福的滋味。

其他如草莓天使蛋糕、純素黑朱古力脆皮蛋糕，以及多款烤餅及曲奇，如特大燕麥無花果軟曲奇、香烤日本焙茶牛油鬆餅配焦糖朱古力、焦糖脆餅榛子朱古力軟心曲奇、法國頂級66%黑朱古力厚曲奇及開心果麻糬牛油鬆餅，每一款巧手製作，賣相討好，吃起來口感扎實、溫潤不澀。

巴斯克芝士蛋糕有多款口味。

健康經典 agnès b. CAFÉ

agnès b. CAFÉ 法式蛋糕甜點系列將帶來全新稀少糖口味原個蛋糕、多款全新迷你蛋糕，以及「一口甜點派對禮盒」，不論獨享休閒時光，或是與摯愛及大夥兒分享，都能揀選心頭好。

全新登場的 Sésame 及 Belle 原個蛋糕，均採用純天然的稀少糖製作，讓大家享受甜品的美味之餘，同時吃得更健康。Sésame 稀少糖芝麻焙茶蛋糕以超級食物黑芝麻製成，帶香濃芝麻味及淡雅的焙茶香氣；Belle 稀少糖白桃玫瑰蛋糕則選用無添加糖的新鮮白桃製成，味道清新香甜，加上淡淡的玫瑰香氣及淡粉紅色造型，色香味俱全。

至於6款全新迷你蛋糕，包括外形精緻吸引的 Rose 玫瑰法式泡芙塔、每天限量100件的 Margot 芒果拿破崙、酸甜酥脆的 Pomme 法式酥皮蘋果撻，以及 Nina 伯爵茶朱古力蛋糕、Hazel 純素榛子朱古力蛋糕和 Valentine 咖啡雙重朱古力撻三款朱古力蛋糕。另有 agnès b. CAFÉ 更全新推出「一口甜點派對禮盒」，一次呈獻二十件精緻法式一口甜點，讓大家一起「分享愛」(Share Love)，以法式滋味分享愛與快樂，締造難忘甜美時光！

Rose 玫瑰法式泡芙塔十分浪漫。



限量的 Margot 芒果拿破崙必試之選。



部分蛋糕設有原個蛋糕可供選購。

精緻甜點 無法抗拒

口外，賣相亦討好，值得一試。這次推介兩家熱門的人氣店舖，除了美味可外形精緻的，更容易讓她們吃過一次就念念不忘。甜點是不少女生的摯愛，尤其是



草莓天使蛋糕和純素黑朱古力脆皮蛋糕睇見想食。

松露奶油芝士卷（前）及焦糖朱古力肉桂卷都是線下限定款式。

