

純素蛋糕選擇

糕餅師曾到訪澳洲且受到澳洲飲食文化啟發，創立了Lifetastic。Lifetastic提供多種蛋糕選擇，貼心照顧不同喜好需要，包含麩質、無麩質、純素及生酮蛋糕。當中招牌草莓西瓜蛋糕，以洛神花水糝合草莓果肉製成，花香凸顯草莓的清甜不膩，夾層以完片西瓜及玫瑰味忌廉相互層疊，玫瑰味忌廉與西瓜果肉完美平衡，餅底以原粒杏仁磨成粉末製成，微細杏仁顆粒令餅底口感更豐富，且散發陣陣杏仁的獨特芳香。至於荔枝西瓜蛋糕，頂層果凍以接骨木花水糝合荔枝果肉製成，接骨木花與荔枝果肉和諧相融，晶瑩剔透的果凍配以紫藍色矢車菊花瓣作點綴。夾層以原片西瓜及接骨木花味忌廉交錯層疊，夾雜西瓜果肉，呈現多層次的豐富口感。Lifetastic在港九新界均有分間分店，包括銅鑼灣希慎廣場、尖沙咀海港城、旺角朗豪坊及將軍澳PopCorn等。

查詢：2538 6990

俄國蜂蜜千層

俄羅斯蛋糕品牌ROMANOVA BAKERY的招牌蜂蜜千層蛋糕，由其中一位俄籍創辦人以家鄉傳統秘製方法創作，與坊間或網上的食譜稍為不一樣。蛋糕採用世界各地高級食材及天然材料製作，夾層不是薄餅也不是海綿蛋糕，而是酥脆的蜂蜜餅乾，一層蜂蜜餅，一層奶油，多層次使口感豐富，香醇回味。蜂蜜千層蛋糕是東歐的傳統甜品，亦稱為MEDOVIK。這款蛋糕是東歐的傳統甜品，一直深受喜歡甜食的俄羅斯人的青睞，是俄羅斯街上隨處可見的一款甜品，充滿異國風情。其中最特別的是四合一蛋糕，一個蛋糕可同時訂製四款口味，深受客人歡迎。ROMANOVA BAKERY在尖沙咀K11及位於金鐘的金鐘廊均有實體店。

查詢：6586 0412



多國風情 人氣蛋糕

港人嘗甜，無論網上蛋糕店或實體甜品小店都有不少捧場客，加上各店的製法、口味及食材都各有千秋。現推介6間人氣特色蛋糕店，想品嚐多國風情的蛋糕，不妨一試。

首創三層芝士

Soulgood Bakery主打全港首創皇牌「三層」巴斯克芝士蛋糕系列。為追求甜而不膩的「芝」味體驗，Soulgood Bakery巴斯克芝士蛋糕，嚴選日本雞蛋及美國忌廉芝士，均比一般食譜減少30%糖分。其皇牌芝芝莓莓巴斯克芝士蛋糕，蛋糕面層新鮮士多啤梨及藍莓，流心內餡集輕、軟、滑於一身；至於另一招牌炙燒奶蓋，芋泥巴斯克芝士蛋糕，如焦糖燉蛋般用火槍炙烤的奶蓋、香軟的手工芋泥，以及招牌軟心半熟巴斯克芝士蛋糕層，完美地融合為一體。

Soulgood Bakery在尖沙咀K11及元朗YOHO MALL均有分店。
查詢：9827 0511



嚴選希臘乳酪

Lanala Sweets是香港首間希臘乳酪芝士蛋糕專營店，嚴選口感細滑的希臘乳酪結合忌廉芝士，希臘乳酪比傳統普通乳酪更富營養價值、含更少糖分。Lanala Sweets更減少製作蛋糕時的芝士比重，此舉既能保留芝士本身的香濃，亦能突出希臘乳酪形成的濃厚質感。Lanala同時搜羅各式高品質時令生果，讓生果自身香甜與希臘乳酪芝士的濃厚綿滑口感完美碰撞，外觀上亦化繁為簡，結合生果、食用花及食用金箔等元素追求簡約之美。至於最受歡迎的鎮店皇牌士多啤梨希臘乳酪芝士蛋糕，低脂及含高優質蛋白，口感細軟綿滑，甜而不膩，並帶有濃郁果香。Lanala Sweets在中環六基大廈及尖沙咀The ONE均有分店。
查詢：5598 0026



特色拿破崙

T&M Desserts主打特色拿破崙蛋糕，選用法國牛油製作，每款蛋糕都用上自家製古士及特製64層酥皮，賣相精緻，口感極佳。招牌芒果拿破崙蛋糕，使用新鮮芒果及千層酥皮的組合，絕對是芒果控的至愛；至於抹茶拿破崙蛋糕，加入自家製抹茶古士、京都宇治抹茶粉，再配上紅豆及麻糬，喜愛抹茶口味的不要錯過。T&M Desserts在屯門kpoint錦薈坊及樂富廣場均有分店。
查詢：5503 8398



麻糬加入蛋糕

Soul Laboratory擅長將麻糬加入蛋糕，令蛋糕多一種煙煙韌韌的口感，喜歡麻糬口味的你萬勿錯過。其招牌的朱古力樂園，蛋糕由4層的朱古力威風蛋糕組成，可選擇士多啤梨水果餡2層/朱古力脆珠餡1層/Oreo/餅乾/水果裝飾及自家煮的朱古力忌廉，用上60%比利時黑朱古力，沒有額外加糖，適合不喜歡太甜的客人。Soul Laboratory目前只有網上商店。
查詢：5286 4883

