

## 食得又影得 偶像也打卡

紅透半邊天的迪拜朱古力其實是一款特色夾心朱古力，由迪拜品牌 FIX Dessert Chocolatier 創立。特色是將濃郁的開心果醬與中東傳統酥脆麵絲「Knafeh（庫納法）」結合，包裹在香滑的牛奶朱古力中，創造出絲

滑、濃郁、酥脆多層次口感，因此在 TikTok 等社交媒體上爆紅，引發瑞士蓮、M&S 等國際品牌模仿與推出相關產品。近期韓國更將迪拜朱古力口味和做法延伸到麻糬系甜品裏，外層用軟糯拉絲、黏嘴的棉花糖皮包裹，入

面是爆餡開心果脆餡，再灑上滿滿可可粉，一食就會黏在嘴邊，食得又影得，令不少偶像都瘋狂打卡。韓國人更將有售迪拜朱古力麻糬的 Cafe 做成地圖，實時更新哪家 Cafe 還有得賣，相當誇張！

■ KPOP 女神、女團 IVE 成員張員瑛掀起迪拜朱古力熱潮。



■ 男團 TWS 成員 HANJIN 狂買朱古力。

# 韓國偶像同款 超 HIT 甜品熱潮

最近，韓國掀起一股迪拜朱古力麻糬熱潮，當地線下有售賣這種甜品的門店，全部都要大排長龍。就連 IVE 張員瑛、RIIZE 鄭成燦、EXO 都暻秀等一眾注重身材管理的韓團偶像，都是迪拜朱古力麻糬的忠實粉絲。究竟這款甜品，有什麼魔力能夠在韓國爆紅？原來本港也有售迪拜朱古力麻糬的 Cafe，在香港的你也能一嘗偶像同款。

## 同款甜品 本港有賣

身在香港的你，也有機會試試這款俘虜一眾偶像芳心的甜品。本港有幾間韓式甜品咖啡店，現時都有售迪拜朱古力麻糬。在上環和油麻地都有分店的 Kactus Koffee，由韓國人主理，是香港首家有售迪拜朱古力麻糬的 Cafe，不過每天僅限量售賣 20 個 (60 元/個)。食客表示麻糬較有口感，一咬落滿嘴都是開心果餡料，層次感爆燈。不能吃太甜的，推薦搭配門店主打的維也納咖啡，可以中和過多的甜味。



**Kactus Koffee**  
上環店：上環皇后大道西 27  
至 39 號新成大廈地下 1 號舖  
營業時間：8:00 至 20:00  
佐敦店：佐敦文英街 47 號地舖  
營業時間：8:00 至 22:00

■ 瑞士蓮的迪拜開心果  
朱古力在超市就買到。

■ 「Da Choco」餡料  
用濃郁開心果醬製成。



## 多款選擇 至啱「甜品控」

除了麻糬製品，迪拜朱古力本身也很值得「甜品控」們一試。其實本港有售多款品牌的迪拜朱古力，從高級酒店的出品，到超市就能輕鬆買到的親民選擇，總有一款啱你口味。其中，由法國著名甜點品牌 DALLOYAU 與香港米芝蓮二星主廚 Eric Räty 攜手打造的朱古力品牌「Da Choco」，就有一款開心果脆牛奶朱古力 (售價 238 元)，餡料沾滿由頂級開心果製成的濃郁開心果醬，外層是幼滑的法國 Valrhona 牛奶朱古

力。Lindt & Sprüngli 推出「瑞士蓮迪拜式開心果朱古力」，將瑞士蓮的招牌瑞士牛奶朱古力融合濃郁開心果，內含 45% 開心果夾心餡、開心果粒和杏仁脆片，最後再混合中東酥絲，一啖幾重層次，在各大超市都有售。

如果想試試酒店高級甜品師出品，可以考慮由香港四季酒店出品的自家製迪拜朱古力 (售價 320 元)，有黑朱古力和牛奶朱古力兩種選擇。由米芝蓮級甜品師主理，選用西西里頂級開心果醬，結合朱古力、法國海鹽、中東芝麻醬與切碎的 Kataifi 和脆粒，而且有精美禮盒包裝，適合送給好友一齊分享。