

近日黑芝麻承接開心果成為本港甜品界新寵，谷歌趨勢（Google Trends）公布的2026年飲食趨勢預測更顯示，「黑芝麻食物」的搜尋度正在快速崛起，或將成為下一個營養價值高的「超級食物」。除了有黑芝麻湯圓、芝麻糊等傳統美食，原來本港甜品界也新出了不少黑芝麻佳作。今次整合幾款創新的黑芝麻甜品，各位「甜品控」得閒可以去試試！

黑芝麻熱潮

創新甜品推介

■ LIFETASTIC 的黑芝麻麻糬蛋糕有不同尺寸選擇。

以巴斯克蛋糕為招牌的人氣甜品店 La Viña，推出黑芝麻甜品系列，邀請你參與一場濃郁香醇的黑芝麻盛宴。沉穩的芝麻香氣，結合煙韌麻糬與細膩忌廉，打造出四款匠心獨具的甜點，層次豐富、口感驚艷。黑芝麻麻糬巴斯克芝士蛋糕（3" / \$68），完美融合

La Viña 四款甜點多選擇

濃郁芝麻與香滑芝士。黑芝麻提拉米蘇（\$60），為經典意式甜品注入東方風味。黑芝麻忌廉泡芙（\$38），外脆內滑，咬一咬就有爆漿的幸福。黑芝麻麻糬吉士撻（\$30），煙韌麻糬搭配香甜吉士，口感層層遞進。還有飲品黑芝麻 Latte，入口就感受到濃郁醇厚的黑芝麻香氣，隨着牛奶的絲滑和淡淡苦澀的咖啡味，形成一種獨特的口感。

La Viña

銅鑼灣店：銅鑼灣世貿中心地下 G-09 號舖 觀塘店：駱駝漆大廈第二座 3 樓 C11



■ La Viña 出品的黑芝麻忌廉泡芙外脆內滑。

LIFETASTIC 蛋糕啱開心 Share

本地蛋糕品牌 LIFETASTIC 的黑芝麻麻糬蛋糕，為味蕾帶來多層次極致享受。頂層的忌廉選用日本九鬼黑芝麻製成，以日本傳統煎焙及壓榨工法製成的黑芝麻，保持了芝麻的天然濃郁香味；伴以黑豆的豆香濃郁且散發淡淡甘甜尾韻。夾層以輕盈軟綿的竹炭海綿蛋糕及絲滑的黑芝麻忌廉相隔層疊，並加入軟糯的麻糬，一口就能同時品嚐蛋糕的鬆軟，忌廉的幼滑及麻糬的煙韌。LIFETASTIC 黑芝麻麻糬蛋糕 Small Siza 適合 3 至 5 人享用，售價為 \$298。

大安茶冰廳西多士夠創新

位於油麻地的懷舊 Fusion 冰室「大安茶冰廳」近期推出一系列黑芝麻甜品，其中最受注目的黑芝麻麻糬西多士。外層煎到金黃香脆，入面夾住煙韌日本麻糬，一咬就拉絲，口感像在吃升級版芝麻湯圓。表面再淋上超濃黑芝麻醬，加上雪糕冷熱交融，每啖都是芝麻的香氣。另外還有黑芝麻竹炭蛋撻，採用日本黑芝麻醬調配，可以聞到陣陣芝麻香氣。撻皮則加入竹炭粉，味道濃郁且細膩。

大安茶冰廳 地址：油麻地廣東道 830 號地舖



■ 黑芝麻麻糬西多士，外層金黃香脆。

治癒菓子店麻糬泡芙必試

鯽魚涌脆皮泡芙專門店「治癒菓子店」，出品的泡芙配上煙韌麻糬，口感特別，而且每日都會推出不同口味，充滿新鮮感。鍾意黑芝麻的必試「特濃黑芝麻糬」口味，泡芙焗到外層酥脆，牛油香存在感強，入面夾住滿滿的黑芝麻 Cream 和煙韌麻糬，餡料豐富到就爆出來。脆皮泡芙通常在下午 1 點 15 分與 5 點 15 分出爐，想嘗試的「甜品控」們可以留意。



■ 治癒菓子店的泡芙超有賣相。

治癒菓子店

地址：鯽魚涌英皇道 901 號英麗閣地下 D1

+bread 切件蛋糕口感輕盈

主打低糖低油低脂的麵包店 +bread 也加入黑芝麻熱潮行列，店舖的黑芝麻豆腐切件蛋糕口感輕盈，豆腐慕斯如絲綢般滑過舌尖，黑芝麻粒在唇齒間，溫柔碾碎，尾調是淡淡豆香回甘，層次豐富不甜膩，滿足所有黑芝麻愛好者的追求。

+bread

太子店：旺角太子道西 157 號 10 號店
油麻地店：油麻地高打老道 3B 號地舖



■ +bread 有多款黑芝麻產品，至啱黑芝麻「甜品控」。

■ 「甜品控」們在等治癒菓子店的脆皮泡芙出爐。

