

深圳的烘焙手信店眾多，令人眼花繚亂，福田卓悅中心開業約1年多的「Bébé Donut」至今依然人氣高企，品牌的甜甜圈（冬甩）外脆內軟，憑雲朵般的空氣感加上親民價格，開業至今也是港客北上福田必買手信之一。店家多款熱賣冬甩系列如「自家秘製淡蔗糖」、「夾住大大塊牛油」的「自製蜜紅豆佐法國發酵黃油」也令港客魂牽夢縈，最強賣點是不用40元(人民幣)即可掃走一盒高顏值「碳水炸彈」，讓味蕾感受滿滿幸福感！

撰文：龍獅

■店家逢周五晚上特別多港客北上捧場。

小紅書@為你讀詩



# 福田

# 冬甩

# 雲朵般的空氣感 花板

■店家冬甩煙韌而不油膩，下午茶嘆一件大滿足。

**BébéDonut**

地址：卓悅中心東區B1

層B1112A號

營業時間：10am - 10pm

■客人在玻璃櫥窗直擊冬甩製作過程。  
小紅書@為你讀詩



■餡料的紅豆配超厚牛油，令人忘卻卡路里。  
小紅書@香寶多吃點

■品牌多款自創口味冬甩也勁吸引。



人氣烘焙品牌 Bébé Donut 於 2023 年於上海創立，24 年尾空降卓悅中心，現時在深圳灣、羅湖等多個商場也有分店，消費群也以港客為主。品牌概念結合美國西方與東方口味偏好的烘焙美學，在法文與許多歐洲語言中，「Bébé」代表嬰兒，這個名字寄託了品牌初心，希望製作出像嬰兒肌膚般嬌嫩、柔軟，且能帶給人純粹幸福感的冬甩。大眾對美式冬甩的印象多為「重油、甜膩」，吃完一個往往有強烈罪惡感。不過，Bébé Donut 打破傳統，主打近年風靡日韓的「生甜甜圈」風格。品牌堅持「現場即製」，顧客可透過全透明的玻璃櫥窗親眼看到一顆顆圓滾滾的麵團被放入油鍋，看到它們慢慢膨脹、定形，再由烘焙師手工注入飽滿餡料後出爐，絕對是視覺、嗅覺的雙重饗宴。

**紅豆加牛油餡勁邪惡**

主打名物「自製蜜紅豆佐法國發酵黃油」（¥11.9），紅豆配上總統牌牛油，一啖咬下去除了紅豆微甜的顆粒感，牛油在口腔內一點一點的溶化，感受手作冬甩不一樣的美味，卻超有罪惡感。至於「自家秘製淡蔗糖」（¥7.9），出爐冬甩加上一層糖霜，咬下去瞬間感受到外皮的酥脆與內裏的濕潤，南瓜麵粉的香氣與糖霜完美結合，看似簡單卻是被無數「甜品控」公認必買之選。「意大利開心果酸奶」（¥14.9），是店家的網紅人氣王，餡料注入濃郁意大利開心果醬，配上輕盈的酸奶，入口散發迷人堅果香氣與奶香，整體層次豐富，甜而不膩。

**價格超親民港客受落**

另一必點「法國可可百利脆皮黑巧克力」（¥12.9），冬甩外層加入法國頂級可可百利的脆皮黑朱古力，內餡同樣是濃郁朱古力醬。微苦的朱古力平衡甜度，咬下去感受雙重滿足。除了上述甜款式，店內也會不定期推出如「肉鬆、海苔」等鹹甜撞味的限定口味，同樣給食客帶來意想不到的驚喜。其實，品牌進駐卓悅中心、萬象城等高檔商場，但 Bébé Donut 至今也是走親民價路線，大部分口味價格僅在 ¥7.9 至 ¥15 之間，人均約消費 ¥40 以下已能帶走一盒高顏值冬甩，對港客來說絕對是北上回港消夜抵玩之選。此外，店家強烈建議購買後即日享用，才能感受到如雲朵入口即化的口感，因此也會配上冰袋，服務貼心。

## 潮嘆新中式酸奶治癒心靈

2024 年在上海創立的新中式酸奶品牌「樓下酸奶」，今年中空降商場 B1 層，更是福田區首店。品牌靈感源自唐宋「酥酪」，產品堅持「真零」，即不添加香精、奶精、植脂末和防腐劑。店家 6 大系列，包括樓經典、鮮奶皮、雪冰沙、鴛鴦酪、冷萃碗、夾心杯等。該店開業後人氣旺盛。招牌必點「鴛鴦酪系列」，將濃郁厚醇的低脂酸奶與東方茶韻、時令鮮果融合，一半是奶香的絲滑，一半是茶果的清甜，打卡也超出片。熱

爆的「東方抹茶白柚鴛鴦酪」，抹茶微微清苦，柚子酸奶不甜微酸，混搭一起口感柔和，奶味重而其他調味不算突出，滿滿和諧口感；小編推薦「葡萄桑莓白柚鴛鴦酪酪」，果肉扎实的甜度適中，每口都是在舌尖綻放的驚喜，大家無論午後小憩還是打卡，一杯新中式酸奶都可卸下疲憊，尋回生活中久違的鬆弛感。



■鴛鴦酪系列打卡無敵。

小紅書@Bbluechi

■酸奶益腸暢便，深受港客喜愛。

