

復活節將至，不少酒店及西式甜品店紛紛推出節日限定的甜點品項，賣相精緻且用料講究。調色盤、雛菊、和平鴿、賓尼兔、朱古力彩蛋……對西點主廚而言，復活節是他們表達童趣和巧妙創意的契機。

大公報記者
黃璇

名廚趣談創意

復活節

多些歡樂 多些甜

▲ Holger 常以美味的熱帶水果開發新品。圖為Mango & Daisy Entremet。

▲三款復活蛋各有特色。

50cm
黑朱古力

30cm

牛奶朱古力

15cm
白朱古力

▼復活節版大溪地雲呢拿千層蛋糕。



►香港瑰麗酒店地區餅房行政總廚Holger Deh。



獨特秘方

世界上不是很多甜品師傅都有其獨一無二的朱古力配方，但香港瑰麗酒店地區餅房行政總廚Holger Deh卻擁有兩條屬於自己的朱古力製作秘方。

Holger先後在吉隆坡文華東方酒店、北京王府半島酒店、澳門美高梅擔任餅房行政總廚，更創立自家朱古力品牌，研發出黑朱古力「Holger Deh Or Noir 71.5%」及牛奶朱古力「Lait D'or 46.2% Or Noir」。每一年，Holger都會不斷改良和重新調配口味，打動饕客味蕾。

今年復活節，Holger帶來石板街朱古力及復活蛋，牛奶朱古力、白朱古力和黑朱古力三款復活蛋各有特色，當中「巨無霸」朱古力蛋高達50cm，適合闔家分享。每隻復活蛋都藏着驚喜，Holger打趣道：「我不會向你透露，留待你親自來發掘。」

生在歐洲，隨後前往北美、亞洲多地遊歷，Holger說這些經歷對作為廚師的他影響頗深。他舉例道：「小時候在德國，家裏後院雖然有栽種蘋果樹、梨樹，但那時我從未有機會接觸新鮮的熱帶水果。但在亞洲，椰子、菠蘿、山竹、荔枝、火龍果，各式各樣的水果在市場隨處可見，種類可謂多不勝數，讓我想嘗試將各種時令水果融入甜點。」他續稱，當前最大挑戰是一改「膩上加膩」的西式甜品理念，利用水果本身的鮮甜掌控甜度。

除了經典復活蛋和新派甜點，瑰麗酒店餅房另一人氣甜品「大溪地雲呢拿千層蛋糕」（俗稱拿破崙蛋糕），今次推出復活節版。坊間拿破崙蛋糕口味層出不窮，但法國人最喜歡吃傳統雲呢拿味，經過層層疊壓的拿破崙吸睛度十足，想必賓尼兔也不禁「食指大動」。

現代經典

「美國人談車必提底特律，法國人談吃必提里昂。」這是作家威施伯格到訪里昂後發出的感慨。人口50萬的里昂，卻有近2000家餐廳，其中包括16家米芝蓮星級餐廳。地處歐洲中心，里昂的確是得天獨厚的美食之都。這裏餐飲業出名，近百年來培養了大批優秀的廚師和糕點師，香港文華東方酒店行政糕點主廚Christophe Sapy就是其一。

來港履新之前，Christophe在曼谷文華東方酒店擔任行政糕點主廚。再早些時，他在阿聯酋工作、生活10年，效力多間豪華酒店及度假村。「將平凡的雞蛋、麵粉和糖混合在一起，製作出美味繽紛的甜點，就像變魔術似的。」回想起小時候每當家中有值得慶祝的事，父母就會烤蛋糕，所以在他的印象裏，做甜點就是最開心的時光；正因如此，每當他沉浸在甜點製作中，總是不覺疲累，反而感到滿滿的幸福滋味。

在復活節之際重溫童年時光，Christophe雕刻了全用朱古力製作的賓尼兔一家，以及懷抱胡蘿蔔的白兔仔，將美味與精巧融為一體。最應節的復活蛋，則以調色盤、油畫筆為主題，靈感來自日常生活——他兩個可愛女兒為復活節彩繪蛋的專注模樣。

法式甜點以往常予人華麗堆砌的印象，Christophe希望為法式傳統注入活力，他用「modern classic」（現代經典）來形容自己的甜點，現代、經典，看似互相抵觸的兩個詞，不禁令人疑惑。面對這一問題，他的回答是「保留『味道』」，並奉行「少即是美」之道，盡量發揮食材的滋味。在形狀外觀方面，或是調味配方之間做變化，這是他認為的「現代創新」，而在不斷變換與創作的過程中，「保留味道」就是他認為永遠存在、不會改變的法式經典。現代經典，似是兵分兩路，實是殊途同歸。

►朱古力復活蛋以調色盤、油畫筆為主題。



▲全用朱古力製作的賓尼兔一家（左）及懷抱胡蘿蔔的白兔仔，將美味與精巧融為一體。

大人小孩樂在其中

在香港，慶祝復活節的氣氛不算濃厚，但在歐美地區，復活節絕對算得上是重要節日。讓我們來聽聽主廚怎麼說。

Holger Deh

復活節本來是個很基督教的節日，但在今日德國，復活節儼然已被視為闔家團聚的歡樂節慶之一。我的母親有一手好廚藝，每逢節假日家庭聚餐，都會精心準備大餐。在家鄉巴林根，猶記得我還是個孩子時，一家人三代同堂，共同品嘗母親做的各種傳統食品，親戚朋友見面要互相祝賀。當然，復活節這天少不了「尋找彩蛋」環節，父母會將復活蛋藏在花園裏，讓孩子們自己去把它找出來。

Christophe Sapy

在法國，每年4月是孩子們最期待的月份之一，因為復活節期間法國的學校有兩周的春假。除了有復活蛋的樣式外，走在巴黎或里昂街頭，甜品店櫥窗裏的朱古力更有着各式各樣的化身：孩子們喜愛的「復活節小兔子」，提醒人們耶穌復活的「復活節鐘」與「春天雞」等等，絕對是一個屬於甜品控的節日。有得食、有得玩，令復活節備受大人及小朋友的重視。

►Christophe創作的多款復活節限定糕點。

►香港文華東方酒店行政糕點主廚Christophe Sapy。



童話國度下午茶

朋友相約下午茶。一行四

人都愛好時尚和講究打扮，究竟應該到哪兒聚會呢？朋友F的選擇讓我經歷了如身處童話國度的下午，既夢幻又充滿色彩，還可無拘無束地享受美食。

我們相約聚會的餐廳名「Sean Café & Lounge」，在謝斐道535號。想不到銅鑼灣有地舖開了咖啡店，店內採光自然非樓上舖可以相比，畢竟在室內日光下進餐，是讓人心情大好的重要條件。餐廳粉紅色的裝潢是實在的少女風，卻又配了工業風的天花，加添了時尚利落的感覺。事業女性N還沒吃午餐，我們立刻點了「英式早餐」給她，有烤豬肉腸、雞蛋、牛角包、炸薯餅、水果乳酪等，非常豐富，而且味道很好，

賣相與分量兼備。

感謝極具當網紅條件的L負責當天拍照的要務，我們點了一道「Sean下午茶套餐」，因既可一起享用甜點，又可作為留影打卡的「道具」。甜點塔有迷你漢堡、馬卡龍、蛋糕、奶凍等，美味指數可媲美星級酒店，而且餐廳所用的餐具皆屬金色宮廷風格，拍照就是美。蛋糕是不能錯過的，因每件的造型和用色也具心思。我們選了甘筍蛋糕，白色的蛋糕上有一抹淡粉紅色的奶油，又有一大朵粉紅色玫瑰作裝飾。吃下時確有驚喜，因白色的不是忌廉，而是軟糯如棉花糖的外層，包裹着清甜的甘筍蛋糕，手工精巧又好吃。喜歡酸甜的可選熱情果撻，黃色的果醬與入口溶化的牛油撻讓人感覺清新，是春夏季輕鬆愉悅的滋味，充滿熱帶閒逸與浪漫的風情。

嘆下午茶少不了飲品，該店的飲品都注重顏色和味道的搭配，還有細緻的擺盤。我點的荔枝梳打消暑解渴，玻璃杯旁放了紫色繡球花作陪襯；整壺洛神花茶是瑰麗的玫瑰紅，茶具盛在木製托盤上有一大朵暗紅玫瑰為伴；還有玫瑰鮮奶咖啡，粉紅色的杯中是香氣四溢的Latte，上有令人會心微笑的心形拉花，一切都美輪美奐，目不暇給。捧着色彩繽紛的花茶、在羽毛裝飾燈前微笑、於甜點塔前合照，都是友情美好的回憶。店員沒有催促顧客離開，大家都放慢腳步享用美食、聊天。

不要以為那餐廳只是女生打卡熱點，當日就見到數名男士在場，有靜靜品嘗咖啡的，有相約朋友見面的，只要投入喜歡，誰都能融入如童話的世界，感受生活中的甜美。

►下午茶套餐。

▼甘筍蛋糕。

