

MON

節日送禮有計 甜品店起勢 Pop-up!

飲食記者一名，愛Carpeo亦愛街邊魚蛋，愛天空龍吟亦愛元朗雞煲。日常工作穿梭於大小食肆之間，有好味的定必逃不過其法眼。

Charmaine



情人節農曆新年接住來，Charmaine都諗緊入手甚麼朱古力糖果曲奇來慶祝。超市朱古力不是我杯茶！名牌雖好，但新鮮感欠奉。

Oh, I got it! 2月份有幾個商場開設Pop-up甜品店，呢幾日去了逛，裡面的限定產品又幾解到手。最矚目是天神在希慎廣場開金莎Pop-up店，共賣十一款朱古力，其中Ferrero Manderly和Ferrero Cappuccino等四款口味首次在港發售，勁有新鮮感！尖沙咀海港城Chocolate Trail的新品牌也有睇頭，一間叫「zChocolat」，賣法國兩屆世界冠軍甜品大師Pascal Caffet的出品，用優質可可豆手造，特別濃味香醇；另一間是賣蛋糕的THE ROYAL TOUCH，威水在Recipe來自前英國皇室御廚Carolyn Robb，主打的皇室朱古力脆餅蛋糕更是威廉王子的結婚蛋糕！有心做善事的，我推介去社企iBakery，剛在合和的Pop-up賣柚子貝殼蛋糕，配方跟足沙田凱悅酒店，水準高！就連古巨基開設的Alice Wild Luscious都在朗豪坊開短期店，雖然無限量，但想買曲奇就唔使山長水遠去PMQ啦！

新口味每粒\$10，有榛子、泡沫咖啡、白朱古力等。(至2月10日)



威廉王子的結婚蛋糕 \$180 (至3月1日)



iBakery 柚子貝殼蛋糕
新張期優惠價\$48/包 (至7月31日)



Pop-up店有師傅在現場示範整金莎



zChocolat在法國是網店，人手造產量少，招牌是雙層夾心黑朱古力\$23/粒 (至3月1日)



古巨基雜錦曲奇禮盒，牛油香極重\$268/盒 (至2月28日)