

## 台灣有心人

有些人，有些地方，特別有人緣。

像iBakery。

這東華三院屬下社企，建立初期雖沒有商界實戰經驗，但卻一步步走來，由曲奇開始做出口碑，再加強麵包、糕點的實力，成為社企的一個楷模。

其中一個功臣，是台灣麵包大師王傳仁！

做麵包已經二十多年，鑽研日式、台式、法式麵包多年的他，以在雪櫃低溫發酵十多小時的「宵種」做出無化學添加物的麵包聞名，同時著有麵包書、教包點班，為的，就是將健康、美味的麵包帶到你我的家。2011年，他開始為iBakery做義務顧問，每年來港跟烘焙師一同工作，共同創作新款式。說話風趣、做事認真的他，在今年3月的訓練中，為店子帶來了不需用膨脹劑卻依然鬆軟的台式菠蘿包、不用滾滾水的Bagel、材料豐富的菠菜芝士拖鞋包，成為夏日新品，讓這社企保持競爭力，我們，也吃到價廉質優的麵包！



菠菜芝士拖鞋 (\$9)，用新鮮菠菜、芝士做的ciabatta，看那氣孔，是宵種的魔力。



這裏的麵包，真的平。王老師改良了的少油少糖黑芝麻方包 (\$15/磅)，輕輕烤熟吃，芝麻香撲鼻！



王老師3月時教大家做了港式、台式和日式菠蘿包，最後由不加泡打粉，糖分少不會太甜的台式菠蘿包 (\$7) 跑出，菠蘿皮鬆脆可以媲美鳳梨酥，想天天吃！



看王老師做麵包，真是大開眼界，除了教技術，又會說關於麵包的故事，我更看到他用目測，就知道麵包要焗多久才出爐！



iBakery真是廣結善緣，麵包有王老師，蛋糕則有京都凱悅酒店及沙田凱悅酒店的廚師做後盾。柚子貝殼蛋糕 (\$48/5件)，就是沙田凱悅酒店的配方，用上日本柚子汁，味蕾中罕有的清麗。

### iBakery

地址：西環堅尼地城域多利道1號百年大廈  
2座地下2號舖  
查詢：2816 5233  
營業時間：7:00am - 8:00pm





全港首創個人化方包 (\$54, 一款麵糰兩款配料; \$62, 一款麵糰三款配料), 有五款麵糰、十九款配料作選擇, 我選了米麵糰、小紅莓、橙皮、藍莓, 早上十一時前訂購, 最快當日下午五時可以取啦!



貌似桃皮的Dominique, 其實為新店開幕, 不停搓不停試, 十多個鐘也不言倦。尼斯四手指包 (\$42), 用T55法國麵粉、自家製的麵種全人手製作。四隻手指, 是指每個工作天吃一隻, 星期一、二、四、五, 星期三就放假, 哈哈, 原來勤奮的他也嚮往地中海的悠閒。



店子另一重點是十六種口味的英式方包, 每天吃一款做早餐, 兩星期都試不完!



咖喱菠蘿牛油包 (\$15), 在Brioche (法式牛油包) 中混入了印度咖喱粉、新鮮和乾菠蘿、焗過的薯仔, 吃得到的跳脫!



傳統法國長棍包 (\$28), 要用十二小時發酵, 共需二十八小時才完成, 絕不剝嘴呢!

## 法國風麵包

又一法國大師到港!

成長於烘焙家族, 從小活在麵包香中的Dominique Genty, 有超過三十年烘焙經驗, 自1995年起, 成為法國數一數二麵粉品牌Grands Moulins de Paris (GMP) 主廚, 同時兼任'Ecole de Boulangerie des Grands Moulins de Paris糕點學校的導師, 桃李滿門的他, 不忘挑戰自己, 在2000及2004年, 都曾晉身四年一度的法國最佳工藝獎 (M.O.F) 決賽, 是法國烘焙界的代表人物。

最近, 他更來到香港, 為新開業的麵包店Paper Stone擔任客席烘焙師, 為這以歐風麵包為主打的新店創作了四款麵包, 有趣致的四手指包、外脆內軟氣孔特別多的鬆脆法國長棍包, 還有混合了亞洲食材的全新作, 加上首創的自訂口味英式方包, 多達十六款口味方包, 日本3.6牛乳包及米飯麵包, 烘焙大師不僅作品富魅力, 也為本地麵包帶來進步的動力!

### Paper Stone

地址: 上環德輔道中308號地下  
查詢: 3565 6758  
營業時間: 星期一至六7:30am - 8:30pm、  
星期日9:00am - 7:00pm

