

# 扮臥虎，不必藏龍

左手揉麵團，右手按快門；眼睛看人情，耳朵聽世故。人生，太人參！

### 行事曆

<< March 2012 >>

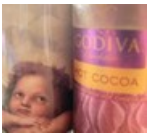
Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

November 3, 2009

## 可麗露：三家四款大集合，珠寶盒、小珍珠、亞都麗緻

Tweet 讚 10

### benwolf的地盤



網誌分類: 心情記事

- 首頁
- 相簿
- 網誌
- 留言
- 名片
- 好友
- 影音

- 好友的網誌 -

### 最新的文章

- 反潮·返巢
- 美遊記 - 免費看秀@Caesars, Fall of Atlantis
- 街貓：我想要遇見你
- 離開台北之必要
- 這天，藍
- 夢 - 市集、KitchenAid
- 街貓：尋



四個可麗露排排站，要猜出來誰是誰很困難，要不是我有記錄下來，恐怕也是「莫宰羊」...

大同南路  
小人國的世界  
北投長老教會  
19:37  
美觀記 - Grand Canyon 雜拍  
小貳樓 Mini Second Floor Cafe  
美遊記 - Grand Canyon West 漫遊  
士林慈誠宮

### 文章分類

吃的(254)  
我的/故事(130)  
酒樓到了(66)  
遊記(206)  
欣得(210)  
全都是雜記(507)  
未分類文章

### 文章彙集

所有文章列表

- 文章彙集 -

### 搜尋這個網誌的文章

標題  內容

### 最新的回應 RSS

Re: 肉桂控的終極救贖 - 陽光派之終極肉桂捲, by (Mar 18)  
Re: 離開台北之必要, by Yifen (Mar 16)  
Re: 肉桂控的終極救贖 - 陽光派之終極肉桂捲, by (Mar 12)  
Re: 肉桂控的終極救贖 - 陽光派之終極肉桂捲, by (Mar 12)  
Re: 我的星巴克杯杯V：瑞法之旅 2, by benwolf (Mar 4)  
Re: 飄, by PC12 (Feb 22)  
Re: Le Gout，年味尚濃的張望, by (Feb 18)



珠寶盒的包裝最講究，不但用金色鐵絲纏好，還貼了個金色店標，整個閃閃發亮，質感最高；



亞都麗緻的稍差了些，沒有用金色鐵絲，也沒有金色店標，不過塑膠袋上至少印了麗緻的標誌，格調也還不錯；

至於小珍珠...只用透明塑膠袋包裝，上面提到的各種標誌都沒有...好吧，售價其實都反映出來了，這點就跳過。

Re: 悶, by PC12 (Feb 13)

### 連出去

- 樂意咖啡館
- 大衛的隨手筆記
- 草根台灣
- 周老師的美食教室
- 陽光派報
- 有河book
- 快樂心靈診所
- 米粉的相簿



2009 BenWolf

來個側面照。現在分得出誰是誰嗎？由左至右分別是珠寶盒巧克力口味、珠寶盒原味、亞都麗緻焦糖、小珍珠原味。以下分別簡稱為珠巧、珠原、亞、小。亞的體型最大，珠巧也不小，至於珠原及小平分秋色，誰也不輸誰。

### 正在看的書

### 團體



全名：  
扮臥虎  
暱稱：  
扮臥虎  
Karma：  
101.72  
註冊日期：  
5 五月 2009

### 參觀人氣統計

當日人次: 3  
累積人次: 345890



2009 BenWolf

掏心掏肺剖面大公開。由最明顯的珠巧開始逆時鐘，接著是珠原、小、亞。四者的孔隙分布不會差很多，大概是配方差別不大的緣故。





掏心掏肺翻肚臍的底面+剖面。由左至右分別是珠原、珠巧、亞、小。明顯看出亞的底部最焦（那個巧克力的，不要來亂），至於會不會影響到口感呢...



巨星出場的蘋果光再來一張。出場序同上。



剖面圖特寫。珠原。



剖面圖特寫。小。可以見到香草籽，要仔細看噢～



這個最是「黑」心的可麗露，就不必多做介紹了吧～





這個是珠原還是亞？我記不清楚；大概是珠原吧。亞的底部較焦，這個還不夠焦。



好亮的表皮呀～ ^^

展示完畢，開始來吃囉！



(左至右：珠原、珠巧、亞、小)

珠寶盒原味要價45元，在使用雙人牌水果刀對付時最吃力，因為它的外殼最硬，又不至於硬到崩牙，硬是要得！

適度的焦苦味剛好可以中和內部柔軟的甜味，形成強烈對比，是款頗為不錯的作品。

珠寶盒巧克力要價55元，幾乎吃不出可麗露外硬內軟的特色，因為外殼與內餡的區別度頗低，幾乎合為一體。不過，頗帶苦味的巧克力濃郁滑順，就像是直接吃巧克力一般。

亞都焦糖要價50元，其實細看也可以找到香草籽，不過底部因為烤得過焦，苦味較重，不曉得是不是只有這個是特例？

外殼和內餡的區別度不大，少了點Q度，多了些苦味，而偏軟的內餡感覺有點像是吃發糰，又是另一種特別。

小珍珠要價40元，略略有檸檬味，甜度是四款裡最高的一個，和亞的口感較像，但不至於太軟。整體的感覺還不會太差。

就個人的喜愛來說，口感以珠原勝出，就因為它那強烈對比的外殼與內餡吧。


至於這價錢值不值得...其實，以40~55元的價位來說，慢慢享用那內外有別的口感（最好是坐著享受），來杯東方美人茶這種本身帶有甘甜滋味的茶飲或者是康福茶，想必會是焦躁不安生活裡的一帖安心良方吧。^^

#### 小珍珠

台北市金華街243巷25號  (近永康公園)

02-2394-4222

#### 亞都麗緻

台北市民權東路二段41號 

02-2597-1234

<http://taipei.landishotelsresorts.com/chinese-trad/>

#### 珠寶盒

台北市麗水街33巷19號之1 

02-3322-2461

<http://www.boitedebijou.com.tw/>

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	發文
----------------------	----------------------	----------------------	----

[Tweet](#) [讚](#) < 10

○	
推薦此文章	
推	收

當日人次: 0 累積人次: 1409

個人分類: [吃的](#) 全站分類: [生活](#) / [美食](#) / [食記](#)

此分類上一篇: [生計的芋泥佛手](#) 此分類下一篇: [小型年輪：禮坊與元樂](#)

歷史上的今天: [2008: 夢 - 滿山烽火幻成煙](#)

[benwolf at 無名小站](#) 於 10:35 PM 發表 | [回覆\(5\)](#) | [引用\(0\)](#) | [收藏\(0\)](#) | [轉寄給朋友](#) | [檢舉](#)



[傳啟無人商店-自動販賣機租售 www.life.url.tw](http://www.life.url.tw)

台中彰化大里販賣機台租售補貨專家，另提供咖啡批發宅配，價格優惠！

[Maxims - 雞尾酒餐會 www.maxims.com.tw](http://www.maxims.com.tw)

道道讓人垂涎三尺！各種宴會、聚餐人氣美食，菜單多元，活動完整規劃，歡迎洽詢！

[3Q購商城-推薦怡保白咖啡 3qgo.com.tw](http://3qgo.com.tw)

南洋風味白咖啡，口味多、價格優惠，現在訂購送舊街場2入原味試飲包，錯過可惜！

刊登贊助網站

[本篇文章引用網址] [http://www.wretch.cc/blog/trackback.php?blog\\_id=benwolf](http://www.wretch.cc/blog/trackback.php?blog_id=benwolf)  
複製引用網址

回覆



I never have eat any 可麗露 before, maybe i'll try next time~

1樓

澎湖魚 於 November 4, 2009 09:35 AM 回應

你可以試試永康街一帶的這兩家，都有一定的水準...  
話說今天吃到的另外兩家可麗露，都不想寫食記了... ^^"

版主 於 November 5, 2009 11:20 PM 回覆

祝大家都平平安安健健康康！

2樓



[stansel](#)  於 November 5, 2009 10:36 AM 回應 |  | 檢舉



版主你少比較了一家了!就是朋廚烘焙坊的卡努內~~

3樓

我有一次去買了兩家的麵包店的卡努內

1.PAUL售價80元 2.朋廚烘焙坊售價48元

(因為兩家比較近,哈哈就不用跑那麼多家)

我覺得朋廚的好好吃喔 因為不知道是不是因為

PAUL太道地了~ 很難入口

而朋廚的卡努內事法式結合日式的做工

口味非常的讓我能夠接受 版主妳要去試看看喔

於 November 9, 2009 02:48 PM 回應

謝謝你的推介，我也覺得少了好幾家~ ^^

15區、朋廚、PAUL、天和、品悅糖、神旺...每家我都想試試 ^^"

版主 於 November 10, 2009 07:22 PM 回覆



"可麗露"內餡是什麼?看起來蠻好吃的,不是CREME(個人不愛CREM E).

這又是哪國來得新玩意? I feel that I'm so outdated!

grace 於 November 11, 2009 01:46 PM 回應

Well, it's a French pastry... I just check up the wiki

<http://en.wikipedia.org/wiki/Canelé>

其實要吃過一次才曉得那種口感啦~

就我目前吃過的五家七款，暫時以珠寶盒的原味可麗露勝出。

版主 於 November 12, 2009 10:17 PM 回覆



你下次可以吃吃看哈肯鋪  
也很好吃!

5樓

carrie 於 December 12, 2010 07:42 PM 回應

謝謝介紹~

我也覺得哈肯鋪的可麗露好吃呀~ ^^

版主 於 December 12, 2010 10:07 PM 回覆

給個回應

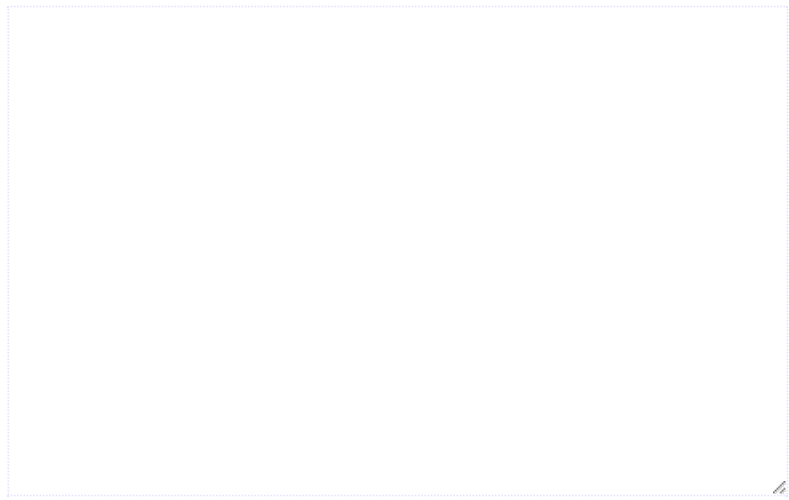
Name:

Email:

URL:

記住我的個人資料  是  否

給個回應 (最多 1000 個字):











	好友動態	分類好文					
--	------	------	--	--	--	--	--