

天空部落

新聞

團購大街 春夏必備! \$189「MPS

網誌

search

搜尋

註冊

登入

夯集

隨便逛

推薦這個部落格: 107

單眼看世界

一個單眼菜鳥遊世界的故事

日記 | 網誌 | 影音 | 相簿 | 好友 | 留言板

[【食記】阿公阿媽意麵](#) | [主頁](#) | [【食記】左岸165咖啡](#)

January 27, 2012

【食記】L'Architecte 樂朵

artofwar721 在天空部落發表於13:36:40 | [【蛋糕甜點】](#)

讚

系統公告

★徵文★小角落的小故事
號召格友們加入粉絲團

熱情贊助

找不到外掛模組

yam揪便宜



地址：台北市中山北路二段20巷1號

電話：(02)2562-3951

營業時間：週一至週四09：00-21：00，週五至週日09：00-22：00

推薦菜色：可麗露、法式蛋糕

口感評分：★★★★★★☆☆

服務評分：★★★★★★☆☆

氣氛評分：★★★★★★☆☆

整體評分：★★★★★★☆☆

「該不會有加桂圓吧!？」聽過可麗露卻第一次品嚐可麗露的我發問。店員搖搖頭笑了!法式甜點挑嘴入門非可麗露莫屬,現在想想法國人哪認識桂圓這號水果呀!



找不到外掛模組

可麗露,又稱可露麗;相傳源自法國貧困孤兒院,早期蛋糕店只選蛋白,因此不用蛋黃則全部送去救濟孩童,膳房挑揀簡易到手的食材:水、砂糖、麵粉,發揮巧思烤箱反覆烘焙,外皮烤得如黃冰糖般脆硬!之後可麗露廣為流傳,現今市售則是改良再改良,火候拿捏得宜才能烤出內外兼具的極品!

對於牙套族人來說,咬開可麗露確實是個艱鉅的挑戰!聽同事說:「可麗露是外皮很焦很硬的發糶!」如此謬論在10/24-P.M.09:00大解謎,光鮮亮麗的氣孔,似乎24小時長保呼吸狀態,吸取米其林三星洋菓子的精神,呼出微妙勾魂的香氣,神奇魔法就藏在烘焙師拿竅的殺手鐮—「香草籽」和「蘋香白蘭地」;店員巧手麵包刀對半一劃,頗面邊一顆顆細如黑胡椒末,堪稱法式甜點功臣香草籽;另外,蘋香白蘭地取代一陳不變的V.S.O.P.,創造出清爽果香融化嘴底,怪不得會有濃郁的桂圓錯覺!

個人檔案



ID: artofwar721
暱稱: 單眼菜鳥
生日: 1986/07/21
地區: 臺北市
好友 | 人氣 | 簡介

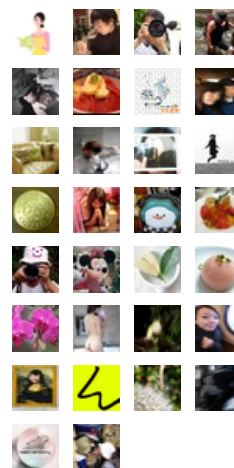
文章分類

【旅行】(17)

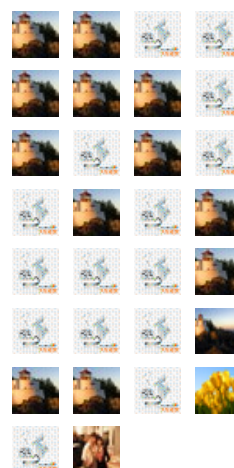
- 【日本旅行】(11) [RSS](#)
- 【基隆景點】(0) [RSS](#)
- 【北市景點】(1) [RSS](#)
- 【北縣景點】(2) [RSS](#)
- 【桃園景點】(0) [RSS](#)
- 【新竹景點】(0) [RSS](#)
- 【苗栗景點】(0) [RSS](#)
- 【台中景點】(3) [RSS](#)
- 【彰化景點】(0) [RSS](#)
- 【嘉義景點】(0) [RSS](#)
- 【雲林景點】(0) [RSS](#)
- 【台南景點】(0) [RSS](#)
- 【高雄景點】(0) [RSS](#)
- 【屏東景點】(0) [RSS](#)



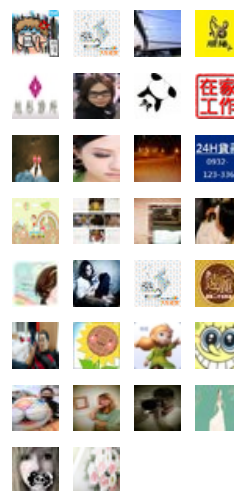
【好物·分享】



【分享·菜鳥】



【露臉·挨拶】



RSS 訂閱



其它資訊

本部落所刊登之內容，皆由作者個人所提供，不代表 yam 天空部落 本身立場。

POWERED BY



[會員登入](#) | [免費註冊](#)