

埔里金都餐廳 法式甜點高人氣

2018-10-17 [記者佟振國／南投報導]

舒芙蕾、瑪德蓮、南瓜乳酪，這些十足法式風格的甜點，不來自西點專賣店，卻隱身在傳統的中餐廳裡！接受藍帶廚藝學院日本神戶分校專業訓練的南投縣埔里鎮金都餐廳第二代王子芸，特別將在地食材融入西式烘焙，製作滑順酸甜的百香果舒芙蕾、鬆軟清香的紅茶瑪德蓮及香濃厚實的栗子南瓜乳酪，吃一口讓人少女心大噴發，由於要先預約才吃得到，也成為餐廳高人氣的隱藏版美食。



埔里鎮金都餐廳招牌隱藏版甜點百香果舒芙蕾，剛出爐膨鬆有型，散發濃濃奶香。(記者佟振國攝)



用整顆栗子南瓜烘烤而成的南瓜乳酪，有冷藏、冷凍不同吃法與口感。(記者佟振國攝)



加入魚池紅茶粉烤出的瑪德蓮，鬆軟中帶有紅茶清香。(記者佟振國攝)



王子芸前年毅然砸下近百萬元，至藍帶廚藝學院日本神戶分校，接受正規法式甜點訓練。(記者佟振國攝)



現烤出爐的紅茶瑪德蓮鬆軟帶有紅茶清香，讓消費者愛不釋口。(記者佟振國攝)



法式甜點搭配咖啡、紅茶，深受女性客群喜愛。(記者佟振國攝)

76年次的王子芸，大學主修企管，畢業後原在台北101知名餐廳任職，但自家在故鄉南投埔里經營餐廳，欠缺行政管理人員，王子芸決定返鄉幫忙，平時除了行政工作，她也持續學習，先取得國內的西點、烘焙丙級證照，為能更上一層樓，前年毅然砸下近百萬元，至藍帶廚藝學院日本神戶分校，接受正規法式甜點訓練，學成後為研發多款甜點，為餐廳增添亮點。

王子芸也將雙親經營餐廳「吃在地、食當季」的理念帶進自己的烘焙世界，結合埔里名產百香果、魚池紅茶與栗子南瓜製作法式甜點百香果舒芙蕾、紅茶瑪德蓮、栗子南瓜乳酪。

尤其現烤出爐的舒芙蕾十分膨鬆，在杯口形成漂亮的「表面張力」，由於遇冷糕體即逐漸塌陷，因此限時2、3分鐘就要送上桌給客人品嚐，只能接受預約現做現吃。

做法取蛋白打成蛋白霜，加入鮮奶油、白巧力克拌勻後裝入杯中，王子芸提醒在送進烤箱烘前，務必以大拇指在杯口劃一圈，讓糕體在烘烤時更有型，以180度烘烤約8至10分鐘即可出爐。

民眾王雅樂表示，舒芙蕾吃起來口感十分滑順，先吃原味品嚐濃濃蛋香、奶香，也可加入主廚精心特調的百香果醬或搭配水果沙拉，有多重享受。

至於鬆軟綿密的瑪德蓮則加入魚池鄉生產的紅茶粉，民眾池春玉表示，有些瑪德蓮的口感偏硬，也比較乾澀，而紅茶瑪德蓮則是綿密還帶有茶葉清香，也不會太過甜膩；還有以整顆栗子南瓜去籽，加入奶油等餡料烘烤而成的南瓜乳酪蛋糕，冷藏可吃到南瓜與乳酪鬆厚的口感，也可加以冷凍，稍置於常溫中食用，像是在吃冰淇淋，十分受歡迎。