

Amedei 暖黑朱古力布甸伴莫卡薯糕 \$108



名牌朱古力 × 甜品

Chocolate X Dessert

朱古力向來是甜品界的寵兒。隨着客人愈來愈嗜尖，廚師開始講究用名牌朱古力來製作，還在餐牌上列明用的品牌，開創了名牌朱古力甜品的先河。

□ Amedei × 心太軟 □

好的「心太軟」難求：不是心太硬變成半個體失去流動的姿態，就是朱古力味欠奉。Isola 的黑朱古力「心太軟」外表堅強、內裏軟弱，可可味濃得化不開。

它當然不是用尋常的黑朱古力——用的是意大利名牌 Amedei 70% 朱古力，可可味香，質感滑，甘而不過苦。為了突出 Amedei 70% 黑朱古力的魔力，廚子炮製時索性少下麵粉，連油都選用橄欖油取代香濃的牛油，所以一戳，綿軟的蛋糕瀉出香氣撲鼻的朱古力醬；蘸點旁邊那牛奶咖啡雪糕同吃，冰火兩重，妙極。

About Amedei



產地 / 意大利
巴爾史 / 出品以講究可可產地及純朱古力為主，強調少量製作兼人手生產。產量僅 Valrhona 的七分之一，以可可風味強烈聞名。

Isola // 地址 / 中環國際金融中心商場二期三樓 // 電話 / 2383 8766 // 營業時間 / 12nn-2:30pm, 6:30pm-11pm (星期五、六延至 11:30pm) // 其他推介 / 香煎水牛芝士薄餅 \$136、烤薄切美國安格斯肉眼扒伴火箭菜及芝士 \$338 // 平均消費 / \$550