

品位法式甜点

法国一直以浪漫热情而闻名于世，满眼紫色的普罗旺斯，静静流淌的塞纳河，诉说着一个又一个浪漫动人的故事，另一代表符号就是法国的甜品。甜品代表着甜美和爱情，这和法国人天性中的浪漫不谋而合，因此法国人对甜品有着一种特殊的偏爱，他们醉心于研究各种甜品，并在其中加入浪漫动人的元素，琳琅满目的法式甜品闪耀着精致诱人的光彩，让人不禁心向往之。

拿破仑酥

法国人将拿破仑视作英雄，但凡最杰出的东西，都要冠上拿破仑之名，因此可见，拿破仑酥是怎样的美味，也可以看到法国人对于这款甜品有着怎样的偏好，竟然以最崇拜的拿破仑来命名。拿破仑酥法文为 Mille feuille，即有一百万层酥皮的意思，所以又被称为千层酥，由三层啡色的千层酥皮，夹两层吉士酱制成，口感丰富，每当叉子舀下去，酥饼便应声裂开，发出清脆的声音，每吃一口，都像敲响一个音符，带来最愉悦的心情。





马卡龙

二十世纪初期，巴黎的烘焙师 Ladurée 发明一种方法来呈现马卡龙，利用三明治夹法将甜美的稠膏状馅料夹于传统的两个盖子层，成为新的小圆饼，更由于香料和色素的使用、湿度控制，使得马卡龙性质改良。相较于更早之前的小圆饼的甜、干、易碎的特性，新的圆饼具备外壳酥脆的口感，内部却湿润、柔软而略带黏性，改革后的马卡龙直径大约为 3.5-4 厘米之间。

马卡龙颜色丰富，小巧可爱，每次看见马卡龙，就好像带领人们走入了一个缤纷多彩的世界，让人迷恋不已。





慕斯蛋糕

慕斯蛋糕源自法国巴黎，由 27°C délicieux 法式甜品品牌创始人索多克索的首创，因此 27°C délicieux 的慕斯蛋糕可谓经典。慕斯与布丁一样属于甜品的一种，其性质较布丁更柔软，入口即化。制作慕斯最重要的是胶冻原料如琼脂、鱼胶粉、果冻粉等。

抹茶慕斯入口即化，清香宜人，在炎热的夏季，品尝清新的抹茶慕斯，让烦躁的心慢慢沉静下来，享受放慢的生活。





巧克力歌剧院/欧培拉

所谓“歌剧院”蛋糕，又译作“欧培拉”（Opera），是有着数百年历史的法国知名甜品。

传统的欧培拉共有六层，包括三层浸过咖啡糖浆的杏仁海绵蛋糕、两层咖啡奶油馅和一层巧克力奶油馅，最后还要淋上光可鉴人的镜面巧克力酱，层层堆叠，香气馥郁，入口即化。品尝美味浓郁的甜品，想象着歌剧院的画景，美好、精致而又充满幻想的气息在味蕾中蔓延开来。

