

全城至TOP巧克力蛋糕



冰果， 献给大人的天真滋味

水果冰霜谁都吃过，意大利的招牌十分响亮。各色冰霜潜伏在冰柜内，透过玻璃不顾吃到伤胃的危险性，在选择一球、两球、三球之间徘徊。如今，这种叫人欢喜的尴尬可以得到解脱。冰霜换上水果新装，洛莉塔气质蔓延，任五官激赏！

撰文 vino 摄影 vino

大家都喜欢吃原汁原味的东西。意大利冰激凌店，虽有十多种选择任你在冰柜前指指点点。可那鲜艳颜色叫人后怕。谁都知道，水果经过加工、氧化，颜色大变。眼前的大红大绿怎么来的，不说各位也明了。

第一次见这种冰果，大概脑子里跳出来的就是“可爱”两个字。幼齿程度，足以让你把洒满巧克力的香脆蛋筒看作化了浓妆、穿戴银的中年师奶。它大概是最洛莉塔的水果冰激凌了！怎么说？它把水果掏空，取出果肉。制成冰霜后又

填入“果壳”。你喜欢的其实并非冰激凌成品。那些水果的新鲜意象、色彩、质感、芳香才会激起你的敏感味蕾或是大脑某处深刻记忆体。眼看刚送上的它和普通水果相差无几，打开却是内藏冰霜。差别对比，足以满足你对“初始”这个词的执著念头。与其说是在吃它，不如说是对冰果产生了小小爱恋，甚至是对自恋的折射。每个成年人都希望在某一

特定时刻展现保持素颜的一面，至少是最外面那层。

说了那么多意念的东西，毕竟我们要动手、动口。店里目前有四款，分别是芒果、苹果、桃子、柠檬。最肥的莫过于桃子，冰凉的桃子颜色依旧鲜艳。接触空气后，表面结起白色冰霜，好像新鲜桃子的细毛。打开，半厘米厚的果壳里是幼齿白霜。入口，用淡来形容最为贴切，

显然没有加入过多调味剂。溶化开，鼻子的感受比舌尖丰富，是桃子的清香！再看芒果，浓是它的卖点。芒果被拦腰切开，一匝去皮露出俏俏的尖，配上奶油与

香草叶倒也叫人食欲振奋。High点在柠檬上，与前面两位相比，它的个头最小，味道则是异常生猛。酸，十分酸！不过果味也是爽口。当然也不排斥有客人会说它如冰冻洗洁精，谁叫如今的洗澡用品制作如此精良。

Origin

台 上海市建国中路155弄39号
☎ 021-6467 0100

冰果制作步骤



“与其说是在吃它，不如说
是对冰果产生了小小爱恋，
甚至是对自恋的折射。”