

食譜

黃金杏仁酥

材料：糖粉15g、酥皮1塊、蛋白液15g、蛋黃液8g

工具：小刀、掃、小篩、小打蛋器、銀色無邊烤爐、長方形油紙各一

保存：毋須冷藏，建議於3天內食用，口感較佳



製作步驟

1 糖粉過篩加入蛋白、蛋黃混合至沒有粒狀

2 油紙鋪在烤盤上，放上酥皮，酥皮切成32份

3 每塊之間預留空位，酥皮掃上蛋液

4 放入已預熱焗爐下層，待7分鐘，焗爐轉風熱模式，焗約5分鐘，計時結束後，取出烤盤，轉至170度

5 烤盤放在隔熱墊上，油紙前後調轉（不是上下反轉），酥皮掃上足夠的蛋液（以黏附杏仁片），快手鋪上杏仁片，入焗爐底層焗10分鐘

6 取出放在隔熱墊上，Z形啣上糖漿。關掉焗爐，放在焗爐下層待10分鐘，出爐後置於放涼架5至10分鐘

資料提供：BYO自助烘焙

賀年甜品

自家製

恭喜發財！踏入年初五，有些家庭已不用拜年，那安排什麼節目好呢？很多玩樂場所和設施都已經開工大吉，但家長們有沒有想過在家或到烘焙中心與小朋友一起炮製食物，享受別樣的親子時光？

大公報記者 許詠妍 文、圖



▲女兒紫凝餵媽咪Caca食甜點，二人嘴甜心更甜

BYO自助烘焙負責人Caca熱愛整甜品，其8歲的女兒紫凝小時候已受媽咪薰陶，4歲就入廚房幫手，7歲已經獨自製作多款蛋糕甜品，十分厲害！今次Caca和囡囡就教大家製作一款簡單的賀年食品，快試試在家動手吧！

整甜品，好像很困難，但原來小朋友都可以做得到，自信心即時Level Up！Caca作為自助烘焙中心負責人，每日都見到很多家庭、男與女到場整蛋糕、馬卡龍等，每當他們遇到什麼困難，經她出手都變成簡單事，可謂甜品高手。育有一子一女的女兒Caca沒有特別訓練孩子們整野食，然而紫凝卻有媽咪的遺傳，年紀小小就喜歡製作甜品。

記者當天去到自助烘焙中心，紫凝已經迫不及待給記者介紹自己所製作過的蛋糕，有些製作過程簡單，有些卻十分複雜，就連大人都可能會卻步，但紫凝通通做得到。Caca笑言：「有時候周末要來上班，就帶着女兒來，讓她自己做蛋糕，作為假日活動。」

是日，Caca和紫凝教大家製作黃金杏仁酥，這個甜點製作簡易，適合小朋友。這個新年假，家長們不妨就嘗試與孩子一起來個親子下廚吧！

若家中不便製作，也可以在新年期間到位於銅鑼灣或旺角的BYO自助烘焙，兩代一起製作各式各樣的甜品。

地址：旺角登打士街56號家樂坊14樓1405室／銅鑼灣雲東街15號Oliv 8樓全層
查詢：3460-3475／2399-7199

黃金杏仁酥

▶黃金杏仁酥應節又美味



甜蜜糖畫賀豬年

大公報記者 許詠妍 文、圖

小朋友最愛吃糖，新春期間更是有機會到親戚朋友家瘋狂地吃。而當糖和藝術加起來，又會怎樣呢？那就是近幾年名聲鵲起的糖畫，因為高曉明（K）——糖畫先生，令不少人對糖畫有所認識。今個春節，不少商場邀請糖畫先生合作，現場製作糖畫給小朋友，每有糖畫先生的出現，總吸引大班小朋友駐足注視。

糖畫可以說是傳統的藝術，以糖為材料進行造型，糖畫先生加入了現代的元素，令它成為大小朋友都喜歡的藝術品和糖果。早前，他現身青衣城為小朋友製作糖畫，無論孩子想要小豬佩奇，還是其他可愛卡通，他轉眼間便做了出來。見到每個小朋友收到糖畫後臉上所掛着的笑容，也感受到他們的滿足感和喜悅。

這天，我們找來糖畫先生，即場製作賀年主題的糖畫。糖畫先生很年輕，問到當初為何會以製糖畫為職業？K透露，「我十年前就學習糖畫，但到三年前我才以糖畫作為職業。以前我曾經做過首飾類的手作，但當我從澳洲working holiday（工作假期）回來之後，很多朋友都話見到差不多的東西（首飾手作），當時就想自己與別不同一些，所以就做一樣好耐之前學的手藝，從床下底找出來，那就是糖畫。」K一邊製作糖畫一邊說。當記者問是否需要完成糖畫後才訪問，他笑笑口說：「不用！我習慣了。」

當初香港並沒有這麼多人認識糖畫，糖畫先生起步時曾遇上困難，不過他的堅持和努力並沒有白費，現在很多人都是通過「糖畫先生」而認識糖畫，小記是其中一人。「我選什麼工藝來學都是有眼光的，會見到當中的潛力。我更加希望糖畫能成為精品，在包裝、造型上改變，嘗試將它做成香港有特色的手信，希望遊客買回家當手信。」K說。

糖畫先生越來越多人認識後，市面上出現了一些劣質的冒牌貨，同時也有不少前人

來拜師，但他說：「我暫時沒有想過徒弟。現在每年都會有三五七個人來拜師，但我不想收住。我未必可以好似別人一樣能稱讚他們，鼓勵他們，我會覺得不耐煩，但我知道要將之傳承落去。」

現在不時有家長會組織小朋友一起去找糖畫先生學整糖畫，更有不少機構、學校，請他教整糖畫或者即場製作糖畫。問到工作時遇過最難忘的是什麼事情？他透露早前在商場製糖畫，見到一個婆婆站着看了很久，他即刻製作一個「福」字的糖畫送給對方，令婆婆笑得開心。

糖畫先生越來越多人認識後，市面上出現了一些劣質的冒牌貨，同時也有不少前人

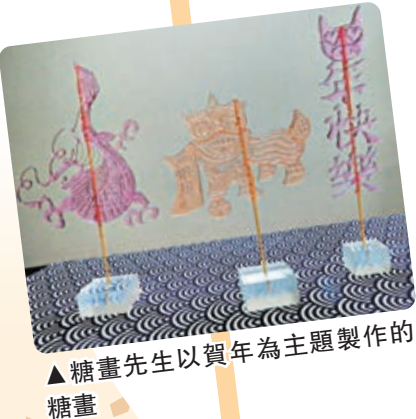
來拜師，但他說：「我暫時沒有想過徒弟。現在每年都會有三五七個人來拜師，但我不想收住。我未必可以好似別人一樣能稱讚他們，鼓勵他們，我會覺得不耐煩，但我知道要將之傳承落去。」

現在不時有家長會組織小朋友一起去找糖畫先生學整糖畫，更有不少機構、學校，請他教整糖畫或者即場製作糖畫。問到工作時遇過最難忘的是什麼事情？他透露早前在商場製糖畫，見到一個婆婆站着看了很久，他即刻製作一個「福」字的糖畫送給對方，令婆婆笑得開心。

糖畫先生越來越多人認識後，市面上出現了一些劣質的冒牌貨，同時也有不少前人



▲糖畫先生深受小朋友歡迎 受訪者圖片



▲糖畫先生以賀年為主題製作的糖畫



▲糖畫先生工作時都可以聊天



▲糖畫先生表示，孩子未夠6歲都可以製作糖畫，但要有家長陪同