



【靚靚媽咪】



康乃馨玫瑰蛋糕 \$268/4"

今年流行花花蛋糕，但不少都是直接將真花放到上，全無技巧。月初才開張的新蛋糕店 OWO Sweets 就堅持用啣花技巧，4吋蛋糕上啣滿康乃馨和玫瑰。餅師邵小姐同拍檔都是做 cupcake 學徒出身，知道香港人怕甜，早在 butter cream 中減糖。不過最驚喜還是蛋糕質地鬆軟，質地綿密，又有蛋香。中間夾了一層玫瑰慕絲，味道清新。

OWO Sweets

Fb : OWO Sweets

Whatsapp : 9387 5724/6851 4608

收費：按呎吋收費，4寸、6寸、8寸分別為\$268、\$528、\$1288
 交收：送貨前3天付全數，可到葵涌自取或van送貨，運費自付。

【多心媽咪】



白桃士多啤梨馬卡龍千層 \$260/4"

如果你媽媽是心多之人，這個蛋糕就最啱。餅師 Vingi 中七畢業之後，就去法國藍帶學院鑽研做餅，省招牌的第一個蛋糕，就選了馬卡龍同千層酥皮兩種法國甜品的代表。蛋糕面鋪滿細細粒的馬卡龍同鮮桃肉，底層是夾了朱古力碎、雜莓果醬同雲哩喺吉士忌廉的千層酥皮。酥皮夠香脆，整體味道豐富，鬆化的酥皮、外脆內軟馬卡龍、酸甜果肉和可可香，配合得好。

Patisserie French Angel

網址：www.patisseriefrenchangel.com

Whatsapp : 6333 6071

收費：母親節馬卡龍千層蛋糕有4吋、5吋、6吋，分別為\$260、\$290、\$320
 交收：至少2天前預訂，確認後先付一半金額，餘數收貨時繳清。荃灣或葵芳站免費送貨；其他送貨地點，另議。