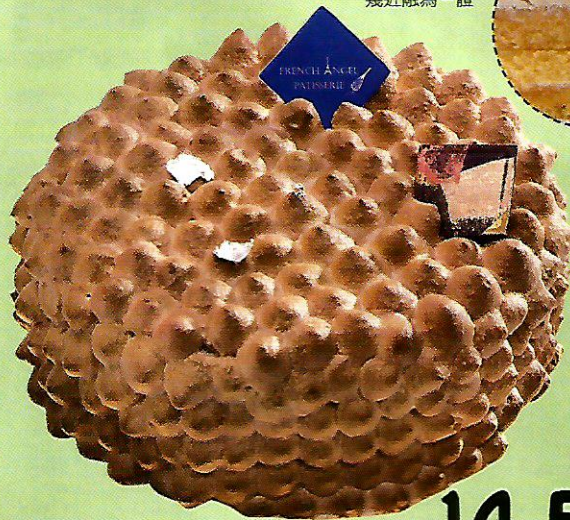


味道
細膩

Patisserie French Angel

法式創作蛋糕網店，餅師畢業於法國廚藝學院Le cordon bleu，因創作馬卡龍千層蛋糕而瞬間走紅。榴槤蛋糕為最近推出，標榜100%馬來西亞貓山王，還特別少糖少甜，藉此更突出貓山王甘香味，取貨翌日，負責人更主動Whatsapp問意見，十分認真。

三層蛋糕與榴槤肉，
幾近融為一體



14.5分

賣相



造型沒扮榴槤，圓形蛋糕剛上啡色忌廉榴槤釘，加了銀箔、朱古力片，有法式糕點的精巧，但呢Like度偏低。

榴槤



榴槤香氣不及Fresh Fresh的霸度，會慢慢滲出，貓山王果肉做夾心，雖然分量不多，但味道柔和得來不失榴槤味。

蛋糕



外層忌廉榴槤釘帶奶香，海綿蛋糕濕潤不膩，又因每層蛋糕厚度較薄，能吸收到榴槤的甘甜，吃起來亦有層次，整體配合最好。

價錢



榴槤忌廉蛋糕 \$360/磅

• Fb/IG : patisseriesfrenchangel • whatsapp : 6333 6071
• 備註：Like 其fb及follow IG再訂購，每個榴槤蛋糕可減\$20。