



以Tolosa的說法，甜品新口感朱古力（Chocolate Textures）盡見elBulli的影子，因為小小的一碟甜品中，已見超過6種不同的朱古力形態，包括以64%可可製成的brownies、72%可可製成的黑朱古力ganache、熱情果牛奶朱古力蛋糕、白朱古力ganache、朱古力醬汁及朱古力餅，因此，啖啖朱古力都不同口感與口味。Tolosa透露他剛在外地完成一個廚藝示範，光是水，他已可以變奏出15種不同形態，相信此乃他在elBulli浸水的功力所在。

Catalunya Hong Kong

地址：香港灣仔摩羅臣山愛群道32號愛群商業大廈地下

電話：28667900

(文：再思；圖：Ben Tam)