

潮店

格调

悦动

味道

买手

影音

流连



新民夜上海
越夜越精彩

八小时之外,大好休闲时光,兜兜逛逛、看戏听歌、运动健身、血拼美食。引领时尚,廓清风气,更多精彩,尽在新民夜上海!

视觉设计:黄娟
本版编辑:刘珍华



意无涯

从一颗可可豆变成一块巧克力,需要多久?烘焙、研磨、调温、注模,这个甜蜜的过程要持续整整三天。在愚园路上的“肆楼慢”里,有一座神奇的“巧克力工坊”,每天都有香浓的巧克力从这里生产出来,变成了带着青苹果口感的热巧克力,入口绵密的巧克力蛋糕,或者是撒在烤肋排上的巧克力碎屑。

这是上海第一家制作原豆巧克力的门店。建筑师出身的创始人和伙伴专门飞去比利时学习巧克力的制作,然后“坐镇”工坊开发研制新品。因此,你能在这里看到一颗可可豆的“变身”,能品尝到巧克力的无限可能。

人生倏忽,先吃甜品。慰藉人心的甜,提神醒脑的酸,回味悠长的苦,还有清新的果香、淡淡的奶味,都是巧克力的治愈滋味。

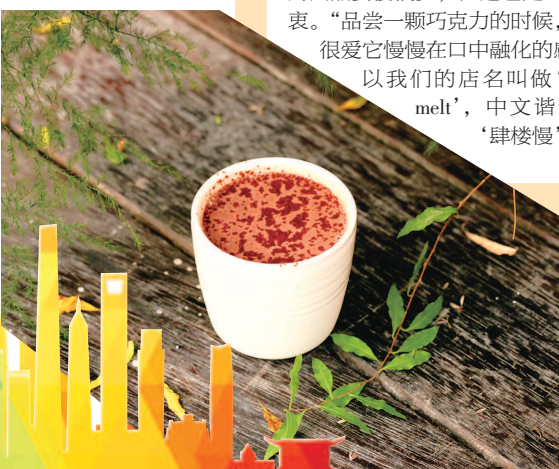
图片由采访对象提供

探秘创意世界 巧克力工坊

◆ 张钰芸



精心制作



巧克力

申之魅

原豆制作 让巧克力有个性

走进“肆楼慢”,一座全透明的玻璃房肯定会吸引你的目光。中间是一张大大的料理桌,一旁的吧台上则放着各类制作工具以及原料,老板 Leo (黄咏杰)和他的两名伙伴时常会在里面忙碌。运气好的话,你还能看到一大罐的巧克力出炉,浓浓的巧克力酱被倒入模具中定型,空气中的可可香味似乎也更浓了。

你知道吗,就和葡萄酒、咖啡有不同的产区一样,巧克力也是如此。当你开始追求可可豆的产地,才算是会吃巧克力的“老司机”。而在“肆楼慢”,你能品尝到来自印度、秘鲁和厄瓜多尔的4个产区的巧克力。

“很多甜品店因为口味稳定性等原因,会选择市场上购买的巧克力,将成品融化后作为原材料,但这样做的话个性化就会被‘抹杀’。”因此,Leo 选择回归到一百年前的原始方式,亲自选用不同的豆子进行烘焙、研磨、配比,做出不一样的巧克力。而通过这种方式,巧克力的配比、口感、精细度都可以得到控制。

在店铺的吧台上,你能看到最原始的可可果和可可豆,而玻璃房就是核心生产区。可可豆先要经过不同程度的烘焙,然后粉碎分离,去掉碎壳后整整研磨三天,直到其颗粒直径在 20 微米以下。“在这个过程中陆续还要加入各种辅料,比方说糖、奶粉、果干等,带给巧克力不同的风味。72 小时后,可可豆的油脂也被磨出来了,所以它变成了液体状。出锅之后还要进行调温,让它的结晶体更为稳定。”Leo 说,最终巧克力酱的温度达到 30.1℃后,就能注模了。脱模后把它们放进冰箱,以恒温来保存。

来到店里,透过玻璃窗,看到 4 台机器正在不断地转动,玻璃上还会记录这一批巧克力的克数和时间。比方这锅巧克力是什么时候下料的,在什么时间点加了多少糖,又加了多少可可脂,大约在什么时候出锅等等。

相比使用成品巧克力,“肆楼慢”的出品要慢很多,但这也是 Leo 的初衷。“品尝一颗巧克力的时候,大家都很爱它慢慢在口中融化的感觉,所以我们的店名叫做‘slowwww melt’,中文谐音就是‘肆楼慢’。”



店景

创意餐点 给美食更多可能

在“肆楼慢”的菜单里,不但有手作的精品巧克力,还有全日餐食和咖啡、甜品。但巧克力是绝对的主角,它会跟着 Leo 的创意,意想不到地出现在餐点里。

先说说店里的“拳头饮品”,招牌原豆热巧。这两天如果你去“肆楼慢”,热巧的豆子是来自印度的,入口会有桑葚、青苹果和鲜奶油的口感。而在前一段时间,店里则用的是秘鲁豆子,相比印度豆子多一点苦味,口感较为平衡。

原来店内制作热巧的可可豆会根据产地、时间进行调整,咖啡豆也是如此。只有跟着季节“走”,才能喝到最新鲜的巧克力和咖啡。为了不辜负这一杯美味,店家还贴心地在巧克力边上附上小贴士,建议顾客“闻香,小口喝,感受风味和余韵”,你所喝的可可豆来自哪里,也会有清晰的标注。

原豆巧克力不仅可以制作饮料和甜品,在这里它还能入菜。菜单上有一道可可风味烧烤猪肋排,就是 Leo 的得意之作。“巧克力的延展性很强,它可以在各种餐点里跨越,提供更丰富的层次。”他介绍道,烧烤猪肋排的酱汁是酸辣口味的,而可可原豆则带着苦味和酸味,把 85% 巧克力和原味麦片混合在一起,再浇在猪肋排上,可以解腻。

此外,肉酱薯条也是店里的招牌小食,Leo 也在研究把巧克力酱浇在薯条上,达到味觉上的平衡。在咖喱里加入巧克力会是怎样的一种体验?他尝试把 100% 巧克力和原味咖喱酱混合在一起,发现咖喱酱的层次感完全不同了。“有一些苦味,但咖喱的味道更加浓郁了。”

布朗尼、黑森林是传统的巧克力蛋糕,如果用不同的原豆巧克力来制作,是否会有口味上的差异?趁着疫情期间,生意相对冷淡,Leo 和小伙伴正大开脑洞,抓紧研发新产品,这些创意餐点给巧克力带来更多可能。

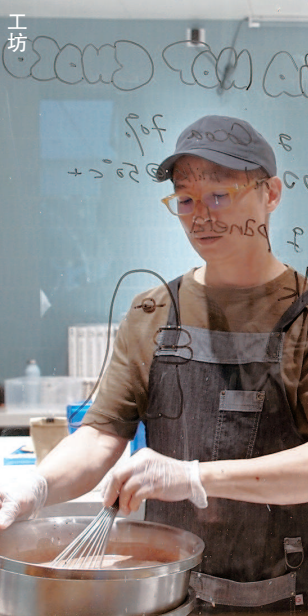
变身舞台 沉浸甜蜜蜜世界

在“肆楼慢”里,除了享用巧克力美食,还能干什么?去年年底,Leo 和他的小伙伴排练了一场沉浸式话剧,把玻璃房变成“灵魂制作间”,从编剧到表演,全都是自己上,把巧克力师的内心戏演给大家看。这样的操作,是不是很惊喜?

当店铺里的灯全都熄灭,巧克力制作间就变成了什么都有可能发生的戏剧舞台。首席巧克力师 Leo 一声仰天长啸“我太‘南’了”,拉开了这出话剧的序幕。这出 15 分钟的话剧讲述了巧克力师和可可豆的日夜相处,调和可可豆们难搞的小脾气。神秘的魔法咒语,机敏的 007 动作场面,自言自语、上蹿下跳的巧克力师们为征服可可豆们做出了种种努力,这些生活的表现都在这场原创话剧里。

看完了话剧,顾客们还能自己上阵,在专业巧克力师的指导下,手磨原豆巧克力,体验 bean to bar 原豆巧克力的制作日常,还原话剧里的场景,和可可豆斗智斗勇。

从制作巧克力跨界到演话剧,为什么“肆楼慢”的脑洞这么大?也许和创始人 Leo 自己的经历有关。2005 年他来到上海时,身份是一名建筑师。2015 年,他和几位志同道合的朋友开出了第一家咖啡馆,两年后索性全职经营。去年,他又投入了精品巧克力,顺势开出了一家巧克力店。不断地跨界,不断地创新,总有更多的可能在前方。



工坊

营业时间: 8 时至 18 时

地址:愚园路 1206 号、1208 号

交通便捷指数:★★★★☆ 轨交 2 号线、11 号线江苏路站,8 号口步行可至。

价格亲民指数:★★★★☆ 招牌热巧 36 元一杯,主食价格不超过 100 元,属魔都正常水平。

服务亲和指数:★★★★☆ 服务员轻声细语,态度很亲和。如果遇到老板 Leo 在店里,和他聊聊巧克力的话题就更好啦。

行有迹

肆楼慢

摆盘