

# 夜

## 上海

新民晚报

16

2022年  
3月11日  
星期五

### 买手

#### 申之魅

#### 流连

#### 格调

#### 影音

#### 味道

#### 潮店

#### 悦动



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 戚黎明  
本版编辑 王蕾



国际饭店蝴蝶酥 陈梦泽 摄

## 星级酒店有宝藏 招牌甜点客自来

◆ 陆佳慧

### 国际饭店 蝴蝶酥

国际饭店的蝴蝶酥绝对是上海人心尖儿上的甜嘴零食。每天8时起,国际饭店自营的帆声西饼屋门口就排起了长长的队伍,无论本地食客还是外地游客,都翘首以盼这一袋金灿灿香喷喷的“国际饭店蝴蝶酥”。

蝴蝶酥,最初是一种流行于欧洲的特色

风味小吃,由法国人带入上海,因其外形似蝴蝶而得名。西式蝴蝶酥重油重糖,口感简单;海派蝴蝶酥虽然糖少了,油水轻了,但口感更酥。国际饭店的蝴蝶酥就有少见的512层酥皮,两片“翅膀”高高蓬起,弯弯卷卷的弧线造型,还真像振翅欲飞的蝴蝶。吃上一口,层叠的酥皮扑簌簌地碎裂,甜度适

中,奶香宜人。

在国际饭店里,蝴蝶酥也分不同种类:大蝴蝶酥最正宗!一袋5片,每片都有手掌那么大。打开袋子,一股浓郁的奶香味扑面而来。而若想馈赠亲友,小蝴蝶酥再合适不过啦,相比大号的口感略为硬脆一些,一口一个,停不下来。

故事真假难以考证,但红丝绒蛋糕凭借颜值和味道真真切切地俘获了一大批吃货的心。说起来,这道百年经典甜品的食材其实很朴素:低密度的蛋糕饼坯以甜菜根汁、可可粉等着色,并覆盖香草奶油和手工翻糖加以点缀。华尔道夫有三宝:色拉、红丝绒、三角沙发。坐在高背丝绒沙发上享用一份下午茶,便可一下子拥有这家老牌酒店的两件宝贝。绵软的蛋糕、银质的茶器,灯光昏黄、竖琴悠扬,一晃神,就在外滩老建筑中穿越百年……

字,就知道这必然是一道令人深感“罪恶”却又难以抗拒的美味。新鲜出炉的安曼卷被烤制得蓬松柔软,酥脆的焦糖外壳散发着诱人的琥珀色光芒。咬上一口,内里的千层卷空气感十足,舌尖可以清晰地感受到酥皮层次分明,黄油香甜美妙,实在是简单又经典的味觉体验。配上午后的阳光、微苦的咖啡,暂时就忘记减肥和热量这件事吧。

微的温度调节,烤制出轻柔、入口即化的口感,可以说是“饼干酥而不腻,奶油蜜而不齁”。经过朗姆酒洗礼的葡萄干成为夹在饼干里的点睛之笔,一口下去,甜香酥脆,回味无穷。讲究一些的食客还会放在冰箱里冷藏一下,白脱奶油吃起来更有了冰激凌的轻盈质感。

让蛋糕甜而不腻的秘密是融入罗汉果的味道,让巧克力的几种风味各有收敛和表达。

选一个阳光正好的午后,挑一个靠窗的位置,喝一杯咖啡,吃一块蛋糕,看看东拓后步行街上来来往往的行人,与友人闲话日常,又或是独自一人一人在阳光里发会儿呆,都是珍贵惬意的私密时光。

### 华尔道夫酒店 红丝绒蛋糕

“我们在哪里?”“一切文明的焦点——华尔道夫酒店。”电影《闻香识女人》中的这段对白凝练了上个世纪纽约名利场华尔道夫的繁华迷醉。如今,华尔道夫酒店遍布全球,依浦江而立的外滩华尔道夫成为上海滩的知名地标,“红丝绒蛋糕”这道招牌甜点亦在浦江边收获众多拥趸。

食客都说,华尔道夫酒店是红丝绒蛋糕

界的“鼻祖”。这其中,还有一则有趣的故事:一位入住酒店的客人迷上了这里的红丝绒蛋糕,离开后她无比惦念,便致信酒店,希望可以获得食谱。出乎意料的是,酒店很快回信告知。然而,随信而来的还有一张巨额账单。原来,食谱并非免费提供。客人一气之下将食谱公之于众,反倒让这款口感如同天鹅绒一般丝滑细腻的蛋糕名声大噪。

### 建业里嘉佩乐 安曼卷

建业里嘉佩乐坐落于梧桐掩映的衡复历史文化风貌区,这里有地道的老上海弄堂,有巴黎设计风格的石库门别墅,还有一家每日散发着黄油香气的面包房。

la Boulangerie 面包房位于建业里嘉佩乐酒店一楼,来头不小,是法国米其林三星

餐厅主厨 Pierre Gagnaire 开的。店里有各类酥皮、可颂、安曼卷等手工制作的面包,被放置在柜台小竹篮里,精巧可爱,出品也很稳定。

安曼卷就是这家面包房的得意之作。安曼卷,又名法式焦糖黄油千层酥。听名

### 花园饭店 白脱葡萄饼干

打开“花园饭店”微信公众号,对于白脱葡萄饼干的描述是这样的:“超级爆款!花园顶流饼干!”作为一款长期断货,需要提前近一个月预订的饼干,这样的介绍真是毫

不夸张。每一片饼干都是独立包装,看似其貌不扬,但只有吃过的人才懂得它的好。浓厚的白脱经悉心搅拌至柔滑奶白的质感,通过细

### 和平饭店 费尔蒙皇家巧克力蛋糕

上海滩的高奢酒店层出不穷,但和平饭店在上海人心里的地位终究无法撼动。在过去的80多年里,这座地标性建筑一直是上海滩的社交中心。尤其是酒店正门一侧的维克多西饼屋,小巧精致,弥漫着层层叠叠的咖啡香,成为游客们喜

爱的打卡点,也成为许多上海本地人休憩放松的好去处。

费尔蒙皇家巧克力蛋糕向来是咖啡吧里的人气之选,软糖蛋糕搭配72%比利时黑巧克力,只尝一口就能感受到一股醇厚的巧克力味包裹着味蕾。而



图 IC

花园饭店白脱饼干



外滩华尔道夫红丝绒



嘉佩乐 安曼卷



和平饭店巧克力蛋糕



本版图片除署名外均来自采访对象