

花间小点 徜徉在花海里 品尝创意甜品

在乐怡海创文华荟,有这样一间小店:Tiffany(蒂芙尼)蓝似绿的店面,透过玻璃窗,可以一览店内的“风光”,除了满屏的“花海”,每张桌子上还精心地摆放着花束。吊灯轻垂,音乐低吟。客人一进门,找个合适的位置坐下,点上一合口味的甜品,静静品尝,清新而不油腻。

店面风格清新,媲美厦门鼓浪屿的特色小店。

90后帅哥从茶饮届进军甜品届

这家店叫“花间小点”,是一家名副其实的甜品店,由三位年轻的小伙子合伙,但主要的负责人是李宏俊。一个午后的傍晚,李宏俊意气风发地向大家讲着关于这家店的故事。那时的他刚从外地进货回来,身穿灰色上衣,剪着斜刘海,给人的初次印象是个“乖乖仔”。然而当谈论到自己的创业经历时,他语气轻快而激情,先前进货的疲惫一扫而光。

“花间小点”店面不大,却总会挤满人。李宏俊的朋友圈,经常上传着店内客满排位的图片……虽然,这家甜品店才营业两个多月。“其实这并不是我们的第一家店。”几年前,

李宏俊在珠海北师大,与其他两名合伙人创立了一家茶饮店。随着时间的推移,他们觉得单做茶饮已不能满足顾客的需求。于是,他们转身进军甜品行业,成功研制出了一款受顾客热捧的“椰子冻”,并把它带回了我的家乡佛山。

从店面的设计、桌椅的摆放、餐具的选用等,李宏俊都下足了“苦工”。“环境要让大家觉得舒适享受,座椅的设计我们也是花了功夫的,比如它的弧度,无论是坐着还是倚靠着都会非常舒服。”李宏俊说。

精美甜品。

李宏俊在店内忙碌。
邓小琼 摄

选材自世界各地的水果做创意甜品

“为什么选择的是甜品?”“因为女生喜欢呀!”李宏俊有些羞涩说道,“我们想做的是创意甜品,每一款都有丰富的搭配,每一口都吃得满足。”正因如此,李宏俊对原料的要求非常高,采用的都是进口水果,比如泰国椰青、美国黑加仑等。此外,为了做创意甜品,他还去其他优秀的甜品店“取经”,回

来将对方的产品进行改良和创新,制作出更多人喜欢的口味。

“在大家的印象中,华夫饼都是甜的,但我们将它与荤食肉类结合,做成咸的华夫饼,好吃又有创意,客人也喜欢。”李宏俊笑说,他还想将这家甜品店经营成“24小时不打烊”,“有甜品、有宵夜,大家什么时候过来,都有得吃。”

店内挤满了慕名前来的人。

特色甜品推荐

◎招牌芒山

新鲜的芒果加上现打奶油,就是一个大写的鲜。除了新鲜的芒果还搭配多种时令水果,松软的面包加上大块大块的水果和鲜打发的奶油,忍不住要拿起手机拍拍拍。

超级水果系列杯◎

选用进口的黑加仑,每一口都是满满的提子肉,酸甜适中,一杯超大容量,足足可以两个人分享。另外,绵绵的冰沙入口超爽,每一口都吃得满足,炎热夏日可以一试。

日式抹茶雪山蛋糕◎

白色的小方块不是豆腐哦,是特色芝士奶块,用淡奶油和芝士调制而成,口感醇绵轻淡,搭配抹茶刚刚好,既能提出抹茶的香味,也不会被小奶块的芝士味抢走。搭配玉米片爽脆,口感更丰富。



文/邓小琼
通讯员/余进荣
受访者供图