



澳洲 | 帕芙洛娃聖誕花環

帕芙洛娃蛋白霜蛋糕，在澳洲與新西蘭非常有名的蛋糕。這道蛋糕據說是為了紀念傳奇芭蕾舞星帕芙洛娃而發明，其雪白、蓬鬆的外觀正象徵輕盈的芭蕾舞裙，令人感覺華麗、歡樂，常於年節慶祝場合出現。

聖誕夜家人朋友團聚，一起共享美味糕點，用帕芙洛娃裝飾聖誕花環再適合不過。當地人往往購買蛋糕基底，買回家後，再依照自家喜好添加各種水果，布置聖誕節的應景裝飾，就製作出一款具有自家風格的帕芙洛娃聖誕花環蛋糕。



細火慢燉

樹幹蛋糕不同造型

傳統樹幹蛋糕外觀看起來就像是一段圓圓的木幹，海綿蛋糕表面抹上濃厚巧克力醬，以及模擬樹木的紋路。同時，木幹上會裝點聖誕老人及應景小飾物。樹幹蛋糕傳到世界各國民眾，口味及外觀在地化，在日本還有綠色的抹茶樹幹蛋糕。



聖誕糕點

節慶
飲食

文 | 斯玟

隨著聖誕節的氣氛與愈來愈濃，美麗的聖誕糕點也令人充滿期待。



帕芙洛娃聖誕樹

帕芙洛娃蛋糕是將蛋白霜打發，塑形成蛋糕基底；或是裝入擠花嘴擠出特別的造型，再以大約130攝氏度低溫烘焙，成品外酥內鬆軟。

運用帕芙洛娃蛋糕製作聖誕樹很簡單；先做一個個小擠花，再堆疊成擠花聖誕樹即可。

細火慢燉



法國 | 聖誕樹幹蛋糕

法國人在平安夜全家團聚，共同享用一頓豐盛的聖誕大餐，美味的聖誕餐桌少不了傳統聖誕糕點——樹幹蛋糕。

在古早，在聖誕前夕，劈柴燒火堆保持光明不滅過節是重要的傳統儀式。後來，火堆被家裡的壁爐取代了，電器暖房也取代了柴火壁爐的重要角色，樹幹蛋糕逐漸成為拜訪親友的伴手禮，祝福對方明年能「暖」出好運氣。

自己做 聖誕點心



薑味雪球餅乾

自己動手做聖誕小禮物，薑餅與雪球餅乾都很應景；隨著餅乾出爐，隨興的裂紋及雪花般的糖粉，都令人喜悅興奮。

食材

低筋麵粉450g、薑粉2小匙、奶油（放室溫軟化）250g、細砂糖100g、核桃200g、鹽3g。

作法

- ①核桃攪碎。
- ②混合全部食材，攪打成糰，搓成長條，分十等分切成小麵糰，搓圓，均勻鋪在烤盤。
- ③以160攝氏度烤約30分鐘，烤成表面金黃圓球餅乾。取出餅乾，趁熱沾裹糖粉，表面均勻沾裹即可。

聖誕裝飾蛋糕

聖誕節是和親友分享美好事物的時刻，為蛋糕裝飾聖誕歡樂氛圍，除了傳統的紅、綠，典雅的金、銀，純白也不能少。

食材

海綿蛋糕1個（至少10公分高）。鮮奶油、新鮮酸甜水果切小丁、迷迭香、洗淨擦乾的蔓越莓適量。

作法

- ①蛋糕從上而下平均切成4等分。
- ②從最底層蛋糕開始，均勻抹上鮮奶油，放水果丁；取另一片蛋糕抹奶油，奶油對奶油覆蓋。
- ③重複作法②，完成奶油夾心。
- ④蛋糕頂面抹鮮奶油，布置迷迭香及蔓越莓。

本文圖片：ADOBE STOCK



湯匙、青菜：ADOBE STOCK；油豆腐粉絲湯圖片：WINNIE WANG

動手做做看

油豆腐粉絲湯

文 | 山平

鮮美的油豆腐粉絲湯，清爽不油膩，在冷冷的冬天來一碗，會備感溫暖。

詳見視頻



1



2



3



4



備料

油豆腐約120克、青菜芯2棵，清洗乾淨後，對半切開備用；取一把乾粉絲，放入溫水中，浸泡備用。



煮油豆腐

鍋內放入適量清水，用大火煮滾後，放入油豆腐，轉中小火，再煮5分鐘左右。這一步先煮出油豆腐的豆香。



放入粉絲

倒入雞湯一罐，加適量鹽，再次煮滾，然後放入粉絲，用中小火煮，直至湯再次沸騰。這一步可增加湯的鮮美。



放入青菜

放入青菜芯，用小火煮1分鐘左右，加上胡椒粉和香油，就可以起鍋了。青菜芯會給湯增加新鮮的綠色。