



把爱揉进面包里

龙湖华泾天街这家新店等你来品尝

文 / 记者 殷志军 徐喆衍 图 / 陆翔

社区商业中心如何吸引优质商户,更好服务社区居民?在徐汇区龙湖上海华泾天街,通过助力商户快速办理证件、协助商户开拓多渠道销售,推动了商户长久经营。近日,这里就吸引了一家崭新的面包店——百揉 Brot & Brötchen 入驻。

在商场一楼,百揉店面内白色与棕色相拼的内饰,看着干净清爽。一边面包、蛋糕的柜台一字排开,顾客还可以透过大块的玻璃看到面包师和点心师的操作;一边是咖啡制作和就餐休息区,蛋糕或面包,配上咖啡,这个下午茶很惬意!

说起百揉的店名由来,店长郑女士介绍,这是德文 Brot 音译而来,Brot 就是面包的意思,而 Brötchen 指的是小面包,足可见品牌创始人对面包的情有独钟。百揉的面包以日式为主打,原料讲究,配比经过精细改良,基本都是低糖低油,以求让面包既有松软的口感,但不失筋道,美味与健康两者兼顾,满足更多顾客的喜爱。

面包柜台里,有可爱造型的龙猫紫米芋泥包、玉兔奶酥面包、嘟嘟鱼香肠面包、起司墨鱼香肠面包;也有传统改良带着柔软的玫瑰奶油小法棍、核桃马里奥,以及各类恰巴塔;更有特色配方生成的云朵生吐司、王者巴斯克生吐司、日式菓子贝壳和碱水包包等,丰富的产品让不同偏好的顾客都可以找到适合自己的一款。比如中老年顾客不喜欢甜和硬的面包,改良后的玫瑰奶油小法棍用蜂蜜调整甜度,虽是无油的配比,在荔枝酒、玫瑰花瓣的相互作用下,让原本有些硬度的法棍表皮酥脆,内里孔隙清晰,咬上一口,荔枝和玫瑰本身的香甜中带着麦香,口感柔软Q弹,让人齿颊留香。而比较受孩子们喜欢的则是龙猫紫米芋泥包,将紫米和芋泥包裹进龙猫的肚子,外表带着点焦香,紫米和芋泥的糯搭配面粉的劲道,咸甜可口,无怪乎得到小朋友的钟爱。主打产品云朵生吐司,虽然没有加鸡蛋,但凭借着合理的配方,依旧保持了土司的松软,用手撕开,丝丝纹理,吃到嘴里绵柔细腻,是不错的早餐选择。

而蛋糕专柜,各类奶油切块让人垂涎欲滴,草莓、芒果、日本柚子、开心果、提拉米苏、奥利奥咸奶油、费列罗口味等让喜欢奶油蛋糕的顾客有了更多选择。据西点师陈小姐介绍,百揉的奶油切块均是现做现卖,选用动物奶油制作,保持4%左右的糖,加上时令当季的水果,除了提拉米苏是慕斯蛋糕,其他都是鲜奶油切块。不少喜欢巧克力的顾客对他家的费列罗口味切块情有独钟,因为用了54.5的黑



巧克力,通过奶油、巧克力、榛子等搭配,一口下去就犹如吃上一颗“费列罗”,而甜度却是清单的甜香,令人难忘。而像开心莓烦恼,则是将开心果加入奶油和面粉中,满满的都是开心,加上树莓点缀,妥妥的“莓”了烦恼。小朋友一眼就喜欢的度假鸭浮云卷,除了上面装饰的太阳伞不能进食,奶油和棉花糖制成的小黄鸭也是可食用的,好看的同时保证了食品安全;浮云卷的制作因含水量大,吃起来就像云朵般轻柔,也适合小朋友的口味。

据悉,百揉的面包、蛋糕都是选择当季的水果制作,同时也会根据季节不同,定期更新产品,推出季节性和节日蛋糕,如即将到来的母亲节,或许就会看到母亲节蛋糕。而4月正值新店开张,现场有8.8折优惠,同时饿了么、美团也开通了外卖渠道,在大众点评也有团购券等优惠,就像他家的广告写得“春天来了,非要带着花;百揉来了,必须带着礼”,欢迎广大顾客到店选购。

