

甜品大師林學暉 情傾濠江

法國有句諺語：「一頓飯之中，甜品最重要！」對法國人而言，缺少了甜品就猶如失去靈魂的感覺，而澳門文華東方酒店餅房總廚林學暉 (Herve Lemonon)，以及餅房上下員工，正是一群默默耕耘的「幸福創造者」，以他們難能可貴的團體精神，不斷創新求進，讓客人透過他們所炮製的美味甜品，感受到幸福洋溢，恣意煩惱一掃而空。

澳門文華東方酒店餅房遠近馳名，不少香港旅客來澳門要樂時，都喜愛到位於酒店二樓的景觀咖啡室品嚐各式甜品，遠離煩囂鬧市，享受一個寧靜的下午。能夠吸引旅客遠道而來，每日更有不少本地客前來光顧，並特意訂造生日蛋糕，足見林學暉的「魅力」非凡。最近，他參加

由香港廚師協會、HOPEX合辦的「二零零七香港美食大獎賽」，運用朱古力雕刻技術製作出一個以大自然為主題的作品，以朱古力雕刻的馴鹿、蛇及鷹等動物栩栩如生，在不同花卉襯托下，令人難以相信這件巧奪天工的藝術品竟是朱古力！難怪能獲得七十多位評判，以及現場觀眾所給予的極高評價。最後，林學暉的作品榮獲賽事甜品展示組金獎，為澳爭光！

祖父餅房引發從藝志向

能在國際舞台發光發熱，林學暉並不認為這是他個人的功勞，慣常地以其口頭禪來回答：「這是我們餅房上下共同努力的成果！」出身於甜品世家的林學暉，自幼對製作甜品、糕點深感興趣，小時候經常流連於祖父的餅房，在麵包、蛋糕香氣薰陶下成長。走在大街上，他又會對橱窗裏的精緻蛋糕感嘆，幻想自己如何能炮製出同類型的甜品。懷着濃厚的興趣，林學暉十四歲便在法國著名甜品學校深造，年紀輕輕便鑽研各式甜品製作技術，在不斷實踐中累積經驗及技藝，並接受朱古力、西餅及冰雕、糖果雕刻的專業培訓，打好穩健的基礎。

一九八九年，林學暉由歐洲移居澳門，並加入澳門文華東方酒店餅房，將他多年的鑽研及經驗，以及對製作甜品的熱誠帶來澳門。儘管其後他會到其他地區工作，但經歷了幾次轉折後，林學暉最終還是回歸澳門，回到他熟悉的文華東方餅房。

日常生活激發創作靈感

在林學暉所炮製的各類甜品中，每款都讓顧客留下深刻印象，尤以各種傳統芝士蛋糕更是全城之冠。然而俗語有云：不進則退；特別是面對着緊貼世界潮流的新一代年輕人，一般的總匯蛋糕已不能滿足他們，更何況近期市面盛行烘焙與西餅，年輕人對甜品的要求及認識亦大大提高。為此，林學暉不斷加入創新意念，每月都會推出全新的精選蛋糕，為顧客帶來永遠的新鮮感。此外，注重團隊精神的林學暉亦會經常與同事討論，探討新的創作意念。林學暉坦言，餅房工作，擔任旅遊學院導師，以及兼顧家庭等，幾乎填滿了他的所有時間，但創作並不能因此上進理由

而停頓下來，因此他會嘗試透過日常生活的所見所聞，激發創作靈感。

每一位餅師都有其個人風格，林學暉亦不例外，假若有客人訂造蛋糕，他希望客人所要求的是蛋糕主題，而非局限於蛋糕的口味，因為主題能給予他更大的創作空間。例如年前有位客人想訂造一個法拉利跑車蛋糕，作為送給丈夫的禮物，林學暉並沒有被「法拉利」三個字嚇倒，他要求客人只需提供跑車模型，以及充足的時間，便有信心達成其願望。最後，一個全球獨一無二的法拉利跑車蛋糕呈現在該客人面前，令他欣喜若狂。

最好甜品必留食客心中

時間表填得密密麻麻，事業成就顯赫，然而對於林學暉來說，家人永遠勝於一切。林學暉擁有幸福的家庭，妻子是廚藝高超的琴律資人，夫婦倆育有兩名女兒，他就算如何繁忙，總會抽出時間照顧家人，因為家人永遠都是他工作的原動力。林學暉的甜品讓許多顧客感到幸福，其妻亦是他的忠實擁護者，經常希望丈夫能炮製美味的甜品供她享用。然而，每日都在餅房「作戰」，家庭是讓他可以暫時歇下來的避風港，故回到家林學暉就會變得特別「懶」，不願動手。不過，眼見妻妾苦苦哀求，林學暉又實在於心不忍，於是他想了一個兩全其美的方法：將學生總匯傳授予妻子。「教曉她之後，我就可透過大膽！」林學暉果然是位俏皮師傅。

貴為世界知名餅師，林學暉過去曾到過多個國家、地區工作，幾番輾轉，最後還是選擇回歸澳門，被問到澳門會否是他的最終落腳點？林學暉認真地回答說：「單從我個人來說，我最終會選擇留在澳門或其他亞洲國家，因為我的朋友都在這裏。」但他永遠都將家庭放在首位，所以最終答案仍交由家人來決定。不過，林學暉的澳門情懷又另需太擔心他會再次離開，因他最後補充一句：「我兩個女兒都在澳門長大，她們的朋友都在澳門。」

提到未來大計，林學暉的人生仍會與甜品糕點有關；他可能會自己開一家餅店，出售其親手創作的西餅蛋糕，又或者會開班授徒，培育更多「幸福創造者」。林學暉認為，甜品的確可為人們帶來幸福的感覺，最上座的甜品會讓人吃完一件，再想吃多件，故此很難界定哪個國家、地區的甜品最好，因最好的甜品永遠都留在食客心裏。他面帶會心微笑說：「餅師所炮製的甜品，可為客人帶來幸福的感覺；而當我們看到客人品嚐甜品時所流露的喜悅，亦同樣會感到無比幸福！」



香橙朱古力摩士餅

材料	份量	過程
朱古力清蛋糕	2片	
~朱古力摩士~		
糖	125克	1. 將糖煮至無糖，加入忌廉及葡萄糖。
忌廉	155克	2. 溶掉朱古力，再加入牛油。
葡萄糖	28克	3. 攪勻蛋黃，加入加熱了的糖。
70%朱古力	340克	4. 溶掉魚膠片。
牛油	28克	5. 將魚糖混合朱古力，然後加入蛋黃、橙汁、橙皮茸及烈酒。
蛋黃	30克	6. 最後，加入已打起的淡忌廉。
糖漿	50毫升	
橙汁	2個	
(每個全橙為單位)		
橙皮茸	2個	
全蛋烈酒	45克	
魚膠片	6片	
淡忌廉	450克	
~脆朱古力果仁片~		
榛子醬	200克	1. 溶掉可可油及牛奶朱古力，把所有可可油(脂肪狀)及蛋卷碎。
牛奶朱古力	20克	2. 冷卻待凝固。
可可油(脂肪狀)	15克	
蛋卷碎	100克	
~可可jelly~		
水	290克	1. 水滾後，加入糖、糖。
糖	180克	2. 將可可粉加入混合並煮兩分鐘。
葡萄糖	150克	3. 最後加入已煮溶的魚膠片。
忌廉	240克	4. 冷卻待凝固。
可可粉	120克	
魚膠片	13片	

註：組合步驟請見附圖

香橙朱古力摩士餅組合步驟



1 在餅模下鋪好烘爐紙，先倒一層摩士，將之磨平。

2 在摩士上放上一片朱古力清蛋糕。

3 再鋪上一層摩士。

4 放上一片已蒸好大小的脆朱古力果仁片。

5 最後再鋪上一層摩士，以及在摩士上再放一片朱古力清蛋糕。其後放入冰箱雪四十五分鐘。

6 雪凍後，以火槍沿餅模燒一圍後，小心突突拿起餅模。

7 在蛋糕上鋪一層可可jelly，再雪凍至凝固。

8 餅模可視上朱古力片。

9 可隨意裝飾蛋糕。



林學暉對製作甜品充滿熱誠。

本報記者 鄭美瑩

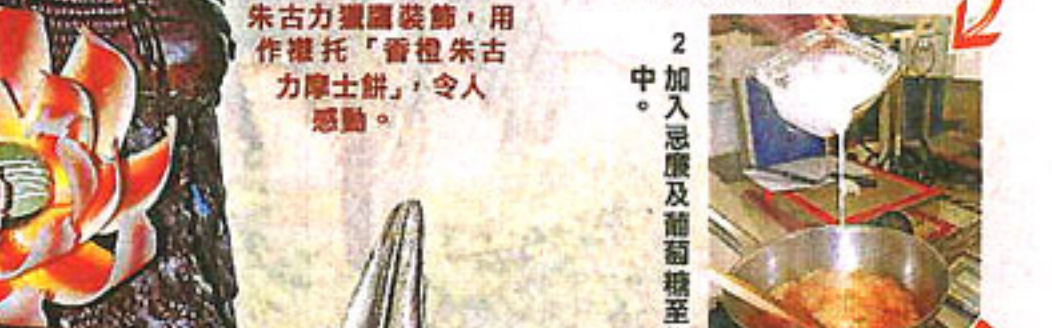
香橙朱古力摩士餅製作過程



1 溶掉可可油及牛奶朱古力後，將所有材料混合。



2 將已混合材料磨平，再冷卻待凝固。



3 將糖煮成呈啡色的焦糖。



4 加入忌廉及葡萄糖至焦糖中。



5 溶掉朱古力，再加入牛油後，按步驟加入列表中的其他材料。



6 按步驟混合所需材料後，最後加入已打起的淡忌廉。



7 將所有材料攪勻。



8 雪凍後，以火槍沿餅模燒一圍後，小心突突拿起餅模。

9 在蛋糕上鋪一層可可jelly，再雪凍至凝固。

成功源於團隊作後盾

林學暉在接受訪問期間，再三強調他的成就來自團隊，就連刊登報章的照片，他亦懇求小記一定要刊登一張他與同事的合照。在部分人眼中，可能會認為他作狀，但當知道有位將轉職的餅師，為了協助他完成這次訪問，自願延遲轉職日期。該餅師臨走時與「師傅」林學暉握手道別，更面帶不捨之情，可以感受到林學暉一再強調的團隊精神，絕非想像般簡單。

採訪當日，餅師「阿文」協助林學暉解說製餅過程，以及各種材料的名稱。阿文談吐與林學暉一樣風趣，很快便與記者熟絡起來。當小記邀請他們餅房出產的杏仁薄脆很美味，阿文嘆道：「由於人手不足，每日只能夠製作十餘薄脆。」小記笑說：「如果你們到聲，我非職幫你們！」阿文聽後卻但笑不語。

亦師亦友贏得愛戴

其後，小記才知悉原來這是阿文在文華東方餅房工作的最後一天，因附近一間娛樂場的餐廳以高薪聘請他擔任餅師，考慮到家人及未來生活，阿文最終決定離開他工作了十五年的餅房，離開他尊敬的上司兼朋友——林學暉。原本阿文可提早離職，但為讓當日的訪問順利進行，他自願推後離職日期，協助「恩師」製作供採訪拍照的蛋糕，以及特意為採訪而製的大型朱古力獵鷹雕刻。臨走時，阿文更拿出手機拍攝他有的參與的傑作，以作留念，最後才依依不捨地與「恩師」道別。

澳門人有頑強實力

林學暉曾於美國、內地、香港工作，履歷各地，他並不認為澳門餅師較為遜色，以他留澳工作多年的經驗，他認為澳門人本身亦很「強」，只要你肯教導、肯給予機會，他們便可發揮出頑強的實力，創造出綜合中國、歐洲、葡國特色的甜點。正如早前赴港參加「二零零七香港美食大獎賽」，他與澳門文華東方酒店餅房員工的共同努力下，奪得金獎殊榮。他再次由衷地說：「我很幸運能與這個強勁隊伍共事。」然而，隨着近期各大酒店、餐廳出動銀彈政策，到處高薪挖角，像阿文的例子已不只一次地發生在林學暉身上，但他並未因此感到失落：「我反而應該開心，因為我的朋友遍布澳門任何角落！」



林學暉(右)與其「恩師」感情深厚。