

Holly Brown 用心製作

打造優質濃厚咖啡

■Holly Brown追求高質素的咖啡，對咖啡的「炒豆、配製、溫度、口感」等各方都有極之研究，再不斷研習帶來優質享受。

香港Coffee Shop隨處可見，但試問哪一間令你滿意，甚至回味再試？即日於中環開業的Holly Brown，以一句「Let's Do Coffee」話你知，它主攻的對象就是對生活有追求的咖啡迷，甫進店內已被舒適自然的裝潢佈局所吸引，再看到專業炒豆師即席煎炒世界各地運來的咖啡豆，及細耳傾聽特意為店內創作的主題曲，教人心儀，最重要能夠一口不論由豆質、溫度、味道都極之講究的咖啡，絕對能令人一試再試。



■濃縮炒豆師Domenico Spadaccini對咖啡器具心得，更會每日炒製，讓咖啡迷每日享用新鮮的出品。

澳籍炒豆師現場炒製 口感獨特

店內備有多款種咖啡選擇，對品質要求極之講究，無論是甜味較重的朱古力咖啡，香滑的摩納咖啡，或是特濃咖啡均特有獨特口感，而且濃厚醇郁。要講到店內咖啡之特別，不得不提駐場澳籍炒豆師Domenico Spadaccini。他說：「由於生長於不同地區的咖啡會有不一樣的風味，因此店內採用的咖啡豆來自世界各地，更會不時物色優質豆種。我會每日即場在店內炒豆，以多款豆種結合炒約15至20分鐘，最後以密封形式封裝已炒的咖啡豆3日，然後便可磨成店內所需的不同款式。」

■更有華人在香港上頭炒咖啡，以令作伴得以持續。



■特濃咖啡就是咖啡的精髓，喝一口足以令你感受到店內咖啡之質美。



■Holly Brown招牌甜點，口感豐富幼滑。



■平時飲朱古力咖啡，最怕膩，當啱的朱古力味後風頭，在這裏就能飲到恰到好處的朱古力咖啡，更能引發濃厚的咖啡豆香。



■Holly Brown咖啡師與員工合影。



■Gelato炒雪糕及乳酪，同樣用上由意大利空運到來的優質奶製成，甜味適中，再以不同果件配，口感清新。

格調和諧 創作coffee shop主題曲

兩層合共約4,000呎的Holly Brown，品牌logo由南非設計師Ailda Phillip設計，室內環境注入了藍色及棕色作配搭，令視覺效果豐富自然，足以令各位咖啡迷放鬆心情，盡享享受。店主向來鍾情咖啡，務求將自己對咖啡的堅持與客分享，同時，為了提供更理想的休閒空間，店主更請來創作人為店內創作主題曲，可謂耳目一新。

本港獲獎咖啡師團隊

Holly Brown的團隊亦大有來頭，除了炒豆師Domenico Spadaccini外，團隊中不少成員都獲得一身好武功，包括於香港2009年咖啡比賽中的第1及第3名的Tracy及King。其中咖啡師King透露：「溫度對熱咖啡的味道甚有影響，最適用的溫度介乎於50度至65度之間。因此，我們的熱咖啡較市面的溫度略低，同時，最合適的品嚐時間僅在10分鐘之內。」

炒雪糕 口感奶滑豐富

除了多款出色咖啡外，Holly Brown另有雪糕、乳酪及cupcake等甜點小食，其中炒雪糕更是店內另一款不能不試的美食。由意大利空運到港的雪糕材料，再經過師傅在丹板上炒製，炒過的味道更豐富，共有16種口味逾20多款配搭。筆者試食過後，更覺質感細膩幼滑，沒有過甜之感，配合鮮果口感更見豐富。