

瑞士5個經典甜點！

知道瑞士有什麼甜點嗎？巧克力！巧克力鍋、熱巧克力、巧克力蛋糕.....
說來說去全都繞著巧克力打轉，但瑞士位於歐洲的中心，緊鄰著德法義，這裡除了有頂級的巧克力和精緻的各式酒類外，還有很多你想都沒想過的獨特甜點！
瑞士人都吃什麼當作下午茶呢？特殊節日有什麼不同應景的甜食呢？以下5個瑞士經典甜點介紹給你，讓下次的瑞士之旅不僅有一絕美景，更有道地甜食，給你滿滿的好心情！

#1 楚格 櫻桃烈酒蛋糕(Zuger Kirschtorte)

1921年，糕點師傅海因里希·霍恩(Heinrich Hohn)利用在地特產-櫻桃酒(櫻桃和白蘭地蒸餾而來)，創造出風靡百年的楚格櫻桃烈酒蛋糕。上下層由含有堅果的蛋白霜層塗抹，加上櫻桃酒奶油覆蓋，外側

撒上滿滿杏仁片，夾在中間的則是浸漬於櫻桃酒的海綿蛋糕，吃下一口，香濃的櫻桃酒味在口中噴發，必定讓你念念不忘。



#2 邁林根 蛋白霜(Meringue)

蛋白霜是以蛋白和濃厚的格呂耶爾(Gruyères)奶油製成，因其作法細膩、口感柔滑，獲得了法國國王路易十五的味蕾，還為它起了個名字“baiser”，意為『親吻』。蛋白霜亦可以直接烘烤，那酥脆微甜的餅乾口感，也是瑞士最受歡迎的點心之一。特別推薦可以搭配冰淇淋一起品嚐增添口感，或是來杯黑咖啡或茶，享受單純的美好！



#3 聖加侖 特產薑餅(Biber)

由混合蜂蜜和一些香料的麵團，內裹白杏仁餡所製成的薑餅麵包，這個甜點對於聖加侖來說，就像雙塔造型的修道院大教堂一樣，同為聖加侖的特色標誌，來到此地，不妨找找麵包店，進去買杯咖啡搭配著熱騰騰出爐的薑餅麵包，咬下一口，外皮鬆軟，內餡緊實，有的還會帶有細膩的橙香或是檸檬香，十分獨特。

#5 聖誕餅乾：果醬夾心餅乾(Spitzbuben)、檸檬奶油餅乾(Mailänderli)

11月下旬開始，濃濃地聖誕氛圍伴隨著家家戶戶著手烘焙聖誕餅乾飄香而來，瑞士人過聖誕節若沒有自己手作的聖誕餅乾，似乎就少了一味！無論是果醬夾心餅乾，中心挖空成圓型或星/心型，填滿果醬後撒上糖粉而成。或是檸檬奶油餅乾，以摻有檸檬皮屑的麵團為基底，再澆上一層檸檬糖霜烘烤完成。在聖誕節期間來到瑞士，記得嚐嚐各式各樣的聖誕餅乾，搭配一杯熱紅酒，享受佳節的熱鬧歡愉。

#4 蘇黎世 盧森堡小馬卡龍(Luxemburgerli)

1957年，一名盧森堡糕點師傅將小馬卡龍的基本配方帶到了瑞士，改良後深受瑞士人的喜愛，而這款甜點最初被稱為“慕斯之吻(baisers de mousse)”，但害羞的瑞士人提到這個名字時總是露出尷尬的神情，於是用小盧森堡代替。相較於法式馬卡龍，其外形迷你漢堡般小巧可愛，兩片杏仁蛋白脆餅乾較厚，但質地卻非常輕，中間可夾各式季節口味的奶油，甜甜的滋味，讓人有滿滿幸福感！



聖路易服務中心

翻譯公證服務

- ★各種文件表格合約製作、填寫及翻譯
- ★法院、移民、醫院、商業口頭翻譯

國際學生

- ★協助中學生、大學生申請入學
- ★協助安排寄宿家庭及當地交通

短期參訪

- ★各種類型團體接待
- ★遊學、考察、短期進修
- ★安排食宿、交通、參觀

其它服務項目

- ★個人收入及公司報稅、成立公司
- ★工作傷害及車禍意外律師諮詢
- ★房地產買賣、租賃、管理、餐館買賣
- ★專業顧問諮詢可上網
www.bfconsulting.us
- ★國際學生可上網
www.tyhusa.com