

新生活的引领者

# 城市

CITY PICTORIAL 画报

- 城市志 魏如萱 唱歌的过程里面交换了什么东西  
南京燕子矶 异形地方志
- 生活志 欧阳应霁 行旅好滋味
- 影像志 Michael Wolf 特集 东京压缩  
专访：我们的文明变成了什么样子？
- 艺文志 草莓音乐节：熟了？烂了？还是刚开始？

好生活

**甜心外遇** 味觉关系，从一块黄油开始  
甜品理想，藏在每个大城小巷



# 280

2011 NO.10 出版日期/2011.5.28  
www.citypictorial.com.cn

封面人物/魏如萱 封面摄影/编号223  
每月逢12/28日出版  
全年共128页 定价/人民币12元

ISSN 1007-9165



9 771007 916007

魏如萱即将登陆2011荒岛音乐会  
北京/上海/广州/南京/成都及更多城市  
详情请留意荒岛音乐会官方微博  
weibo.com/lostmusic/



香港·用指挥交响乐的方法管理蛋糕

## Ms.B's Cakery

### 手工蛋糕，玩的是艺术

文/方维



“蝴蝶夫人”（MADAME BUTTERFLY），多层雪芳蛋糕内夹有别具异国情调的红菜头、开心果及朱古力，配以鲜忌廉及糖渍杏桃，并于顶部缀以黑白相间的环状朱古力片，请仔细品尝每种滋味。

早在很多年前在姐姐Joyce Ma店里帮忙时，Bonnie已经为当时的Joyce Boutique Café创作了一款有名的蛋糕——原创焦糖香脆蛋糕。后来Café结业了，蛋糕的滋味却让大家怀念不已。多年后她在中环开设餐厅Sewva，这蛋糕又重出江湖，马上成为餐厅最受欢迎的招牌甜品。没想到的是，Bonnie还真把做蛋糕当成一回事，辛苦筹备了大半年后在上环开设了新店Ms B's Cakery。卖蛋糕是吃力不讨好的事情，回报也很有限。不过，对于Bonnie来说，蛋糕店就是她，一个女人的幸福寄托，是继餐厅之后，她对生活之热情与热爱的最佳阐释。

内外兼修的女人不多，在蛋糕界里，美味和美貌似似乎也不容易共存。众所周知，很多糖霜蛋糕能做出美轮美奂的象形，可惜吃到嘴里感觉既生硬又太甜。Bonnie认为，美味当然是它们能“生存”的第一法则，还要配上由原糖、纯净水和凝胶制作的纯美艺术糖花。制作之前，她会给师傅们很多《国家地理杂志》的参考图片，令临摹出来的图案逼真又自然。

要管理一个蛋糕里面的不同味道，就像指挥一支交响乐团，要彼此相谐，配合得当，不能有太突出的一味，也不能让另

一味太凋零。Paradise里面的椰青蛋糕味道淡然，外层的香芋忌廉同样也素淡轻怡，让人觉得这样的搭配如同天生一对，正是天堂给人的那种安宁。其实，在找到香芋之前，Bonnie还试过很多不同的组合，比如草莓，但尝过一口就能发现，草莓的味道太抢、太酸，跟椰青似乎有点南辕北辙，自然无法配对。

蛋糕如此别出心裁，但她创作的过程倒是十分随心，依靠女人的直觉。她毕生亲手制作的蛋糕不超过10个，但脑里的灵感却时常如路边的雏菊随时随地。她钟情Beatles的音乐，Ebony & Ivory的灵感就是源于同名名曲；黄梅时节，她勇敢起用黄梅、红菜头、开心果和朱古力搭配出Madame Butterfly；闲时和朋友喝茶，看见中式伴茶甜点椰子糕，随手改良制作出更绵滑、香软的西式椰丝蛋糕。也许是因为Bonnie出身于名门望族，也曾参与一众奢华品牌的管理、推广，平日里经常来回欧美，会为了思念中的一块胡萝卜蛋糕而远飞纽约，悟性、阅历与热情，令一切似乎都是水到渠成。

Ms.B's Cakery 香港中环歌赋街39号

# Ms.B's Cakery

“不论是预备材料还是塑造作品形态，我都奉之为是一门艺术哲学，力求无瑕完美。”

——Bonnie Gokson



1



2



3



4



5

- 1.“清新阳光”（Sunshine），是柠檬罂粟籽雪芳蛋糕配酸甜的柑橘类凝乳，让人吃后心情愉快。
- 2.Butterfly Kisses，蝴蝶似乎是蛋糕店的默认标记。
- 3.Nutcase，坚果盒子。一款非常健康的蛋糕，适合坚果控。
- 4.Ebony & Ivory，灵感源于Beatles的同名名曲，最初草图由Bonnie手绘，最后用黑芝麻精华和椰丝蛋糕逐块层叠而成。
- 5.全店最贵，也是最好卖的蛋糕之一：以珍贵的24K金箔包裹的“百万元朱古力蛋糕”

### Bonnie的创作

上月底英国威廉王子大婚，她特意制作了一对男女棉花糖蛋糕“应节”，蓝色和粉红色分别象征王子和新王妃，煞是可爱。刚过去的母亲节，她也特地创作了两款新蛋糕，其中一个写着“Mum, thanks for hanging in there with me, happy mother's day!”，表达了稚子终于明白母亲苦心，另一款则感谢母亲付出的牺牲，以这季节特有的樱花和新荔枝制作，更娴静。



备受瞩目的蛋糕Better than Sex（超凡体验），是很多女客的至爱。内馅是外国的旧式拖肥糖，最上面装饰的那片红唇灵感来自女星安吉丽娜·茱莉。



● Bonnie相信：「温柔地搅拌忌廉，才能拥有忌廉的温柔。」因此她坚持手工式作坊，宁愿多聘请几个制饼师傅，也要亲自做每一个蛋糕。尽管第一家店铺只容得下一个蛋糕展柜，但它背后是一个庞大的中央厨房，将承担数家饼店的出品。