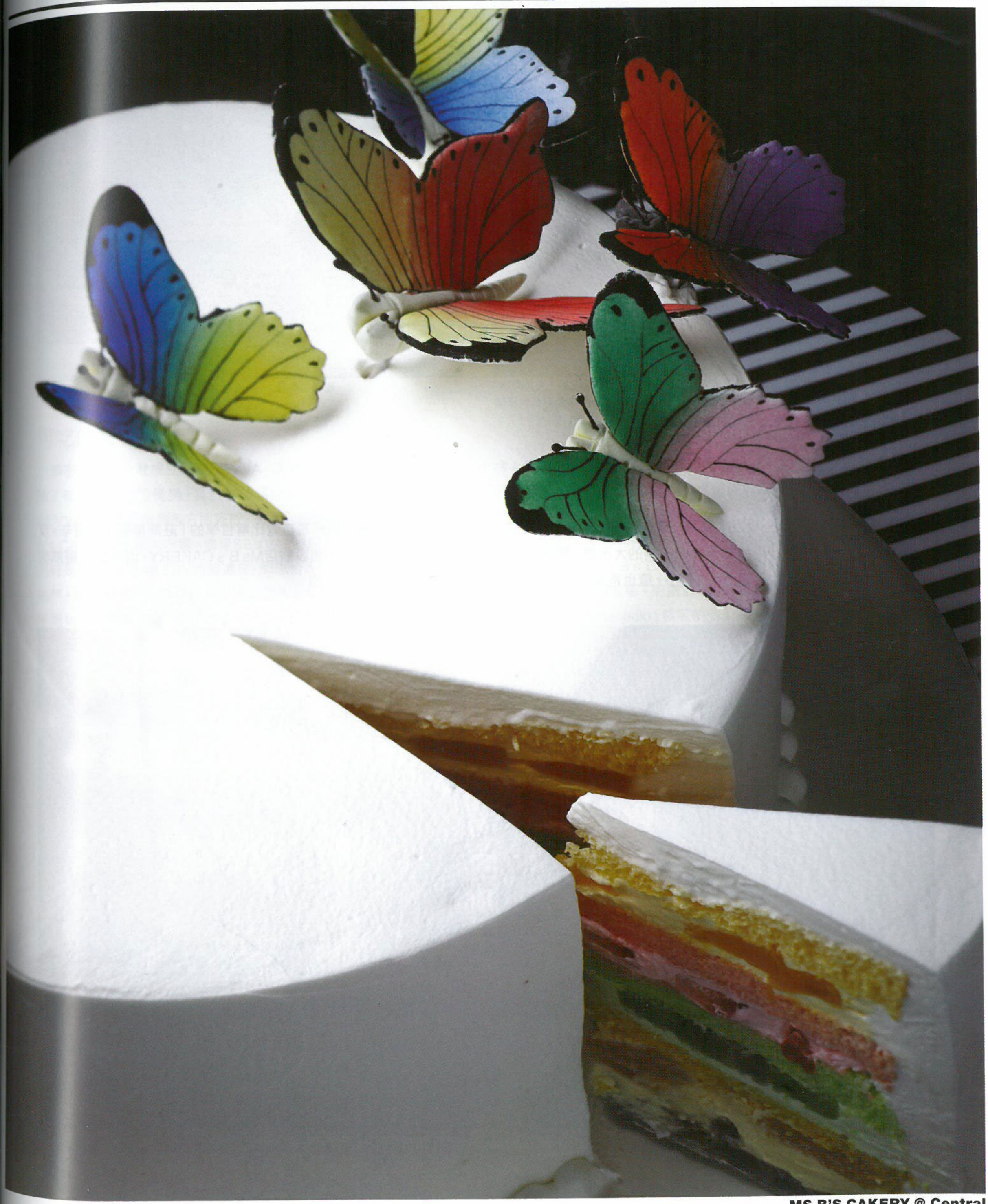
隨刊附送
《卷首語》Wendy So 文集
《2011瑞士鐘錶展》特刊
ZIP MAGAZINE 17 ANNIVERSARY
Zip
zip magazine
高圓圓
高以翔時裝影像
杏仁修身護理
花朵美妝療效
Natalie Portman
生活14問
貴族藍陶藝品
互動智能鏡全球首發
干邑:舊情綿綿的時光
6月。你可即時擁有
shu uemura 眼影及胭脂套裝
agnès b. 真皮旅行用品
HK$30 NT$180
4 895047 300017

TASTE



MS B'S CAKERY @ Central

跟SEVVA餐廳不同的是，Ms B's CAKERY是以蝴蝶為題，蛋糕的種類及size均為更多元化。

restaurant_**MS B'S CAKERY**

蝴蝶蛋糕店

writer_**Meilian Lee**

聞說蝴蝶效應足以引起一場巨大風暴，這與生物鏈有關。蝴蝶效應是一篇論文題目，當中的解說自覺比解哲學的「莊周夢蝶」更艱辛。反正說的就是一些小變化，最終得來意想不到的大改變。難怪郭志怡以蝴蝶作為她的店舖logo開設餅店Ms B's CAKERY，因為這種翩然起舞的生物除了美，潛藏的影響力可大可小。這也是郭志怡、也是Ms B's CAKERY所渴望的效應。

SEVVA的成功，令郭志怡開設新店Ms B's CAKERY打了一支強心針。

在新開的Ms B's CAKERY餅店中，尚有以花作主題的多層蛋糕，看得人賞心悅目。

擁有多層繽紛雪芳蛋糕及鮮果的「蝴蝶之吻」，藝術感很濃。

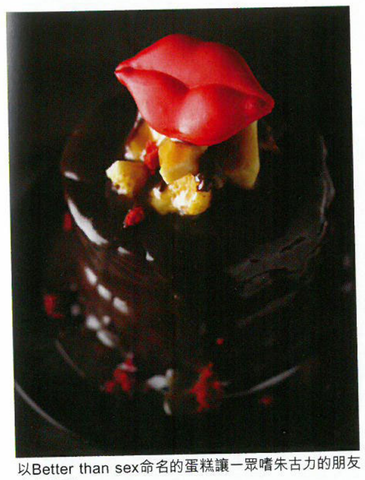
「蝴蝶夫人」用多層雪芳蛋糕內夾有別具異國風味的紅菜頭、開心果及朱古力，再配以鮮忌廉及糖漬杏桃。

可吃的藝術

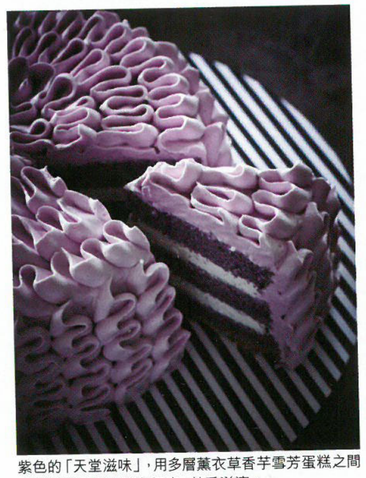
郭志怡早在中環成立餐廳SEVVA，這間位於太子大廈頂層的餐廳除了有足夠的地理優勢，其食物的精緻度也是它的可貴之處。眼見SEVVA內的甜品得到各方面好評，主理人決定獨立開設精品餅店Ms B's CAKERY以擴大市場。適逢SEVVA的3周年碰上威廉王子大婚，同時是Ms B's CAKERY的開幕日，郭志怡表示這種情況可謂是三喜臨門。她續補充，蛋糕店採用搜羅自世界各地的優質天然原材料，由零開始製作所有出品。除了款式眾多外，餅店亦為愛好甜食的賓客供應無糖及不含麩質的甜點，可謂各適其適。

Ms B's CAKERY供應的甜品包括：內有多層繽紛雪芳蛋糕及鮮果、表面綴以手製糖霜蝴蝶的「蝴蝶之吻」；以矜貴的24K金箔包裹的「百萬元朱古力蛋糕」；將幼滑朱古力等不同口感集於一身、打造出令人驚喜的朱古力體驗之「超凡享受」；以及由多層法式薄餅及香橙忌廉組成的「香橙薄餅蛋糕」。從蛋糕的取名可見Ms B's CAKERY花掉多少心思，就好像有「蝴蝶夫人」、「藝伎回憶錄」、「紅粉佳人」以及「天堂滋味」等等。單看蛋糕店提供的圖片已十分認同它的製作精美，同時認同Ms B's CAKERY不論在預備材料還是塑造作品型態上，均是一門藝術哲學。這麼說來，郭志怡志在的已不在蛋糕店的純利，而是這間「art studio」能吸納多少知音。

Ms B's CAKERY
A 39 Gough Street, Central
T 2815 8303
W www.msbscakery.hk



以Better than sex命名的蛋糕讓一眾嗜朱古力的朋友食指大動。



紫色的「天堂滋味」，用多層薰衣草香芋雪芳蛋糕之間夾著椰子忌廉及糖衣椰青，花香溢瀉。

黑白雙間的蛋糕，竟生尊貴之感。