

魔法厨房， 杭州粉领喜欢去那做蛋糕

文 / 本报记者 徐秀霁 摄 / 姚志伟

红色的大门,嫩黄色的墙壁,在一栋 20 多层高的写字楼里,有着这样一间色彩鲜艳的屋子,咋一看还以为是幼儿乐园,但是走进去,你看到的却是一个个时尚女人在里边揉面团、裱花,忙得不亦乐乎。原来这里是一个 100 多平米的厨房,你可以在这里现场做出你想要的蛋糕和甜品,然后带回去。因为可以像变魔法一样亲自把那些不起眼的原料做成让人大开眼界的漂亮蛋糕,因此,这里叫做“魔法厨房”。

想吃慕斯蛋糕 就去那亲手现做一个

你不会想到这样一间温馨有情趣的屋子是开在写字楼里的。各种漂亮饼干模和制作工具,角落里叠着有可爱图案的围裙,温馨的装饰,就像待在家里。杭州许多粉领已经把这里当成了自家的厨房,想吃蛋糕或者想送人,就去现做一个。

王群是这里最忠实的粉丝,这个家里有着欧洲敞开放式大厨房的女人,在来魔法厨房之前,还从来没使用过家里的烤箱。“这里一有新款蛋糕出来,我就过来做一个,有的时候还会买原料回家做。家里的厨具都很好,灶台还有烤箱都是很好的品牌,还有巨大的双开门冰箱,现在我们家的烤箱使用率很高了,我爱死我的厨房了。和四岁的儿子一起做做小饼干,烤个鸡翅什么的,很有乐趣。”像王群这样的有点钱有点闲的女人是魔法厨房的主要客人,她们会想要在家庭聚会的时候露一手。

“前两天,有两个女孩子来做蛋糕,说是要送给奶奶吃的,做了个红茶巧克力慕斯,奶奶一定要感动死了。还有一个小姑娘,和男朋友来的,自己生日的时候和男朋友一起做一个蛋糕送给妈妈,上面用四个草莓做的小人代表一家四口,很幸福的。”老板娘梅飞飞说起这些客人时也是一脸的幸福。“忌廉?杏仁?还是朱古力?都不要紧,早已加进了 100% 的心意。”魔法厨房网站上的这句广告语把所有来做蛋糕的粉领们的心思通通概括了。

用马斯卡波尼做的 才是最正宗的提拉米苏

魔法厨房里放着各种各样蛋糕甜品的原料,而这个便是魔法厨房能做出好吃的蛋糕的关键。据说这里的原料和杭州凯悦酒店用的甜品原料是一样的。“我们用的原料大部分都是进口的,我们本身是原材料商,每年我们公司都会去参加国际烘焙展,对最新、最好的原料和技术都很了解,我们一直坚持用五星级大酒店采用的最顶级的材料做最顶级的西点,如新西兰的奶油、意大利的芝士、日本的果泥、比利时的耐烘烤果酱等等。”

拿老板娘的话说,她是蛋糕原料方面的专家,她甚至能说出杭州各个蛋糕房用的是什么样的原材料,她说蛋糕的好吃与否,和原料关系重大。老板娘拿出一罐叫做马斯卡波尼的奶酪,她说用这个做出来的提拉米苏才是最正宗的,而这一罐 160 元的马斯卡波尼只能做出两个提拉米苏。那么可以想象市面上出售的甜点是加入了多少别的内容。

像这样的蛋糕 DIY 店, 杭州是第一家

“我身边的朋友家里有烤箱,但都不会用,经常来问我怎么烤,还有原材料哪里有卖,加上我自己非常喜欢,所以就开了一个烘焙教室来教大家。现在人们对生活精致度的要求越来越高,如果在买一个蛋糕和自己亲手做一个蛋糕价格差不多的情况下,自己做一个送家人和朋友,不是更有心意吗?”

“开这样的店完全是因为喜欢。”梅飞飞是个年轻妈妈,开这家店给杭州人带来了新奇的概念,这样的 DIY 蛋糕店在上海、香港和国外都有,在杭州还是第一家。元旦刚过,飞飞已经接待了很多的三口之家。“全家人来做蛋糕真的好温馨,我一个蛋糕赚不了多少钱,因为原料就非常贵,但是看到每个人做得那么 happy,我也高兴。”

梅飞飞自己也是个烘焙狂热者。“自己做也很卫生,所有的原材料都是新鲜的,所有的程序自己都能掌握,加上自己的创意,收到蛋糕的人一定会感动死的,在家庭聚会上如果能自己做一个美美的蛋糕或一些小点心,来宾一定会对这个女主人刮目相看。”



梅飞飞和她的魔法厨房



《城市假日》 魔法教室来了!

写这稿子的时候,许多朋友一听说有这样的地方都激动地投奔去了,各位读者,你们一定也蠢蠢欲动了把?

想做个有自己创意的美味蛋糕吗?即日起你可以致电 85311079 或者 85311080 报名(工作日的 10:00-17:00,名额报满即止)参加《城市假日》和魔法厨房共同推出的魔法教室。打电话进来的前 8 名读者将在下周五下午 1:30 去魔法厨房享受免费的巧克力蛋糕的小班课(8 寸巧克力蛋糕一份,价值 160 元)。魔法厨房将提供巧克力蛋糕的基础原料,奶油、巧克力、水果,其他的就由你跟着蛋糕师自由发挥了!

▲▲参
加制作的学
员和作品