小白

老闆｜何秀芳

手作蛋糕，每個甜點約200元（禁得起百工處查驗）

我的小白蛋糕是「用正確的工具做出來會安全的蛋糕」，「我的小白蛋糕連我這麼會吃東西的老公都說好吃，就是要這個味道，就是要一台專業的機器，就下去做。」

小白不是一開始就想做蛋糕才會先買模具，而是「有了模具，才決定要做什麼。」

這句話聽起來很任性，但其實背後藏著一段很務實的轉折。

小白原本是一間咖啡館的甜點外帶供應商，一做就是十幾年。每天凌晨三點半，廚房裡的烤箱一次一整盤地推進推出，蛋糕體積大、數量穩定，是這個階段最重要的事。

後來店面收掉，她開始在家接單，才真正開始思考：「如果我不再為別人的菜單服務，我想做出什麼樣的蛋糕？」

答案很快就浮現——她想做的，是那種**放在冰箱隔夜，口感反而更好**的蛋糕。

因為她知道，很多客人買蛋糕是為了隔天的下午茶或聚會，「如果為了好看而做得太乾，切下去反而讓人失望。」

於是，小白的蛋糕一開始就被設定成：**濕潤、綿密、不容易乾掉**。

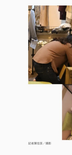
這也是為什麼，她在模具的選擇上，比任何人都還要挑剔。

小白最常使用的模具，是**6吋的圓形活底蛋糕模**。

這個尺寸對她來說，剛好是「一個人吃不會膩，兩個人分也不會太少」的平衡點。

她曾經試過更大的模具，但很快就發現：烤得越大，中心越容易出問題，外層也越容易過乾。

因此，她寧願**多烤幾次小的，也不想冒險烤一個大的**。

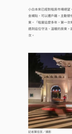


這也解釋了為什麼小白的蛋糕，**不會一開始就切得很大塊**。

她的建議是：

* 6吋：2～3人剛好
* 8吋：4～5人分享

如果是聚會，她反而會建議客人「多訂一個小的，而不是一個大的」。



這樣的選擇，其實也反映出她對食物的態度：**不浪費、不勉強、不為了看起來豐盛而犧牲品質**。

在材料上，小白同樣保持相當單純的堅持。

她的奶油來自**無水奶油**，而不是一般常見的植物性鮮奶油。

她解釋，無水奶油的油脂感更細緻，入口後會慢慢融開，而不是黏在嘴裡。

這也是為什麼，她的蛋糕即使冷藏後，口感仍然相當柔軟，不會變得僵硬。

至於甜度，她則是**刻意調低**。

她認為，蛋糕本身的香氣與奶油風味，才是客人真正想品嘗的重點，而不是糖。

因此，她的蛋糕甜度，通常會比一般烘焙店再少一些。

她也提醒，如果客人偏甜，可以在享用前自行加糖，但**不建議一開始就加太多**，因為糖會影響蛋糕的口感與保存。

在製作流程上，小白也有一套自己的節奏。

她**不接太多訂單**，每天最多只做**兩個6吋蛋糕**，確保每一個都能被仔細完成。

她的工作時間，大多落在**凌晨三點半到早上七點**。

這段時間沒有客人打擾，也沒有外送時間壓力，是她最能專心的時刻。

烤箱溫度，她則是**全程手動控制**，不依賴程式。

她說，每一台烤箱都有自己的脾氣，「你要知道它哪裡熱、哪裡慢，才能烤出穩定的結果。」

至於蛋糕的外觀，小白的風格同樣偏向**簡單而不花俏**。

她不太使用過多裝飾，而是希望**讓蛋糕本身的質感被看見**。

如果有裝飾，也多半是**新鮮水果**或**簡單的奶油抹面**，不會為了好看而犧牲口感。

她認為，蛋糕最重要的，是**讓人吃完之後，還會想再買一次**。

而不是第一次很驚艷，但第二次就覺得「好像也不是那麼特別」。

這也是為什麼，她寧願**慢慢累積回頭客**，也不追求一時的話題性。

對小白來說，蛋糕不是作品，而是**一種可以被信任的日常**。

她希望客人吃到的，是**穩定、乾淨、不讓人有負擔的味道**，而不是一次性的驚喜。

這樣的選擇，或許不夠吸睛，但卻是她**能長久做下去的方式**。

「我做的東西有沒有標準答案，是客戶的問題嗎？」

「不是啊！我就是要做出一個讓我老公想要買單的，『我自己覺得很好吃』的蛋糕。」

「我做出來的東西，就是要讓我老公覺得好吃，我的標準就是這麼簡單。」

「我做的蛋糕有沒有標準答案，是客戶的問題嗎？」

「不是啊！我就是要做出一個讓我老公想要買單的，『我自己覺得很好吃』的蛋糕。」

「我做出來的東西，就是要讓我老公覺得好吃，我的標準就是這麼簡單。」