

增加了这份责任感。
诱人。与别人分享美好，让她
值，是丰富的内在才让它如此
水晶球蛋糕最惊艳的不是颜



丁美儿 甜品达人

灵感没有特定的来源，一个水晶球音乐盒，一杯色彩缤纷的果汁，甚至朋友分享的一张动物园的游玩照片都会成为我的灵感来源。

能吃的水晶球里藏着少女心

【文/蔡娴 图/受访者提供】

不赶潮流，她有自己海

“不赶什么浪潮，也不搭什么船，我自己有海。”陈粒微博里的这句话，也是丁美儿的生活态度。曾经是一名室内设计师，但她任由体内的不安定因素作怪，不仅跑去开了甜品店，还设计出了网红水晶球蛋糕。

喜欢吃“甜”好像是丁美儿与生俱来的，除了糖和巧克力，在南方咸豆腐脑当道的世界里，她也执着地爱着甜豆腐脑。从甜品粉丝到甜品达人的转变，始于为了给好友烤一盒曲奇饼干作为生日礼物。对苦于工作枯燥的丁美儿来说，在制作过程中她竟然有一种奇妙的解压感。随着工作越来越忙，她就越来越喜欢通过制作甜品来给自己舒缓压力。

身为设计师，在制作甜品的时候丁美儿常常会加入一些特别的想法。比如因为工作忙碌，人们很少有机会能坐在店里悠闲地吃甜品，“于是我就想着要做一个简单又方便，哪怕在加班，也能随手从冰箱里拿出来就可以吃的甜品，就像吃一盒冰淇淋一样。”丁美儿设计出了SweetJars甜品系列——“一人份，便携带，易保存”的概念大受欢迎。

在社交平台上分享，丁美儿得到了越来越多的认同，并慢慢开始给身边的好友设计蛋糕。无论是设计工作上或者生活上，丁美儿都会按照自己的想法去做，不喜欢随波逐流，“想到就要去做”的性格让她走上了甜品这条路。

改变不了世界，起码要设计出“不一样”

“要用设计的力量去改变世界。”大学念设计时，导师的这句话让丁美儿印象深刻，她觉得肩上背负着一种使命感，督促自己去尝试一些不一样的设计。就为了“不一样”这三个字，她用了将近三个月的时间在新产品的概念设计上，从



最传统的圆形蛋糕，到时下流行的简约方形，甚至一些脑洞大开的的不规则形状……画了近百张设计图都被自己推翻，但丁美儿有着自己的坚持，她默默告诉自己不忘初心。

一次在整理旧物时，丁美儿从床底下的储物盒里翻出了一个水晶球音乐盒，透明干净的水晶球里有树，有雪，还有一间童话小屋。“这是我收到的第一份圣诞礼物，也是我少女时代最美好的回忆。”这让丁美儿突发奇想，蛋糕的形状为什么不可以是一个球呢？

有了思路之后，一切都变得顺利起来，去年11月底，丁美儿设计出了第一款原创水晶球蛋糕，以圣诞节作为主题元素。对半切的草莓在球底绕了一圈，配合呆萌又可愛的圣诞装饰棉花糖，整个水晶球蛋糕看起来貌美又诱人。难怪在网络上一经发布，就成为了“网红”，女孩们都说是“被唤醒了久违的少女心”。让丁美儿颇为感动的是，还有一个男孩从北京飞到杭州专门买这个蛋糕，只是因为女朋友喜欢，总是惦念着。

颜值再高，有料才灵

圆乎乎的水晶球蛋糕不仅颜值够高，里面更是有料。在丁美儿看来，要做出一份好的甜品，颜值、口味和用料三者是1:1:1，同样重要。所以，光是造型好看是远远不够的，“水晶球蛋糕最惊艳的不是颜值，是丰富的内在才让它如此诱人。”为了让内在变得丰富，丁美儿看了很多甜品制作相关的书籍。最开始她看中文书，看完了看外语书的中文译本，后来发现很多优秀书籍没有译本，就开始买原版书，“甜品很多都是法语书籍，自己一个单词一个单词地翻译，猜测着某句话的意思，然后自己根据配方一次次地试验。”

在水晶球系列中，最费心思的要属于“巧克力森林”了。这款以黑巧克力为主的慕斯蛋糕，单从外表根本看不出它竟然包含了5种不同的层次。据丁美儿介绍，每个层次都要单独制作后再将它们组合在一起，组合时对每个层次的温度也有绝对要求。“杏仁可海绵蛋糕在10℃时才能维持湿润的口感；覆盆子果酱层制作完成后需要在-15℃冷冻柜内降温并定型；充满空气感且入口即化的黑巧克力慕斯作为这个蛋糕的主要组成部分，在15℃~18℃才能与其他层次更好地融合在一起；最难把控的是顶部浓郁的巧克力酱，25℃是它的最佳组合温度，温度太高下层的黑巧克力慕斯会融化，温度太低巧克力酱就开始凝固，无法做到表面的平整和光滑了。”

从对甜品单纯的喜欢到成为甜品设计师，与别人分享美好，让丁美儿不仅体会到了认同感和成就感，更让她增加了一份责任感。她正在为新年的新品绞尽脑汁，她希望今后的方向是将更多好的设计融入到蛋糕中，做出更多“不一样”的设计。



生活周刊×丁美儿

Q: 哪一个是你最满意的甜品作品?

A: 不能说最满意，设计师总希望下一个才是自己最满意的作品。但是最有人气的还是第一款“圣诞水晶球蛋糕”，这是我第一次做大胆的尝试，怀着一炮而红的希望也做好了石沉大海的准备，最后它成功了，这种欣喜好像一个妈妈看着自己的孩子在人生的第一场考试中拿了100分。

Q: 作为甜品设计师是否需要一颗“少女心”，浪漫和梦幻的想法是否对甜品设计格外有帮助?

A: “少女心”对甜品设计有帮助，和它一样重要的还有“初心”。我的“初心”是用自己的设计思维为甜品行业带来一些不一样的东西，让大家知道甜品或者说蛋糕还有很多新的可能性，我称之为蛋糕的第101种可能。也许我的尝试会失败，但其他人能从我的设计中获取灵感创造出蛋糕的第102种可能，那我也觉得自己成功了。