

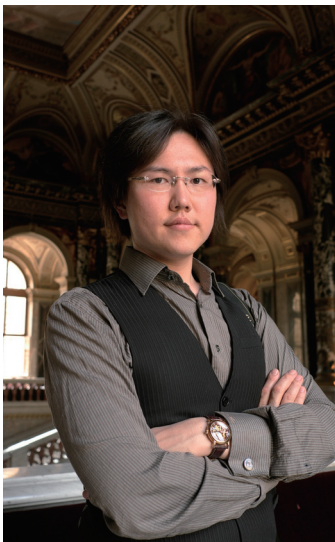
Salon de Marie Antoinette 瑪麗安東尼 手作·天然·原味

吳庭槐 堅持手作 呈現最正統法國甜點

瑪麗安東尼，一個留法歸國甜點師傅的夢想，堅持以純天然的手作法式甜點攻陷台灣味蕾，如藝術家般雕塑出一個個美型滿分、美味滿點的法國甜點。文、攝影／洪詩茵 部分圖片提供／吳庭槐



◀決定在「米嚕咖 咖啡·古董家具」掛名提供甜點，最主要原因在於店內氣質與瑪麗安東尼最 Match。



光，從小就立定廚師夢想，選擇就讀國立高雄餐旅大學。擅長歐洲料理的他，畢業後曾於君悅飯店服務，有感於台灣景氣不佳，而且早期餐廳甜點都必須另外找人提供，吳庭槐從中看到發展契機。

點原汁原味帶到台灣，讓台灣人不用出國也能嘗到最道地的法國甜點。

「任性」造就品質

瑪麗安東尼販售的品項包括：頂級手工巧克力、天然低負擔法式冰淇淋、馬卡龍、法國甜點、手作有機果醬、法國百年經典瑪黑茶。除了瑪黑茶是每月空運來台之外，其他都是其自創產品，而且幾乎每款品項都是季節限定，巧克力於每年十一月到隔年四月底供應；冰淇淋限定五到十月供應；法國甜點及馬卡龍僅於每年九月到隔年五月供應，只有生日蛋糕與部分甜點夏季亦有推出，讓人忍不住想以「任性」來形容瑪麗安東尼。對此，吳庭槐表示，產品決定走季節性是有原因的，因為堅持手作品質，沒有辦法同時兼顧太多品項；而且，他

以 為法國帶來美食文化衝擊的瑪麗安東尼皇后作為工作坊店名，留

法學習甜點歸國的吳庭槐，期望如同瑪麗安東尼一般，將最純正的法國甜點帶到台灣。

看見契機 赴法學習

一個靠夢想與熱情堅持走向美食之路的專業料理人——吳庭槐，出身醫師世家的他，捨棄家族榮

吳庭槐是於二〇〇七年前往法國學習甜點創作，而且還是在擁有最多

MOF（法國最佳職人，法國技藝類重要大獎，被視為法國最高榮譽之一）任教的雷諾特甜點學院進行為期兩年的甜點專業學習，畢業後，更曾於法國米其林三星餐廳實習，並在香榭大道旁的人氣甜點店 La Petite Marquise 工作。一路走來，吳庭槐的法國甜點學習之旅，不僅為他拓展了視野，也為他訓練出如法國人般的挑剔味蕾，讓他得以將法國甜



▶ 吳庭槐（中）與其工作坊忠實支持者合照。



們家的甜點是走「顏值」路線，造型非常精緻，冬天運送較不會有變形風險；馬卡龍口味較甜，適合冬天品嚐；至於冰淇淋本就適合夏天享用。

有別於一般法式甜點店，每季都在變化新的品項，瑪麗安東尼正式成立到現在，販賣的品項並無太大變化，吳庭槐表示：「每樣經典法國甜點都有它原來的歷史，我想創造的是經典，想呈現的是正統，所以不會做太大改變！」

因為堅持原汁原味，其材料除了糖、蛋、牛奶是台灣出產，其餘絕大多數都是從法國進口，他說：「我希望貼近於一比一呈現法國甜點，所以在材料上也盡量接近原型，不過，考量到台灣人沒吃那麼甜，在甜度上稍作調整，但甜度一降，其他材料的比例勢必得隨之調整，為免影響口味，當初花了許多時間調整比例，直到滿意才正式推出甜點。」

因為堅持使用新鮮食材，不添加任何化學添加物，提供最天然健康、有如法國平行輸入的甜點。瑪麗安東尼沒有實體店面，僅靠網路平台，從二〇一四

年創業至今，就靠口碑累積許多忠實支持群，更有六家餐廳與他們配合。不過，由於造型精緻，考量到運送過程的風險，部分甜點並未提供宅配服務，必須親取，只有到雲林虎尾的米噶咖啡店才能享用一模一樣的瑪麗安東尼法國甜點。

顏值爆表 送禮上選

時序邁入夏季，正是適合享用冰淇淋的季節，瑪麗安東尼推出的天然低負擔法式冰淇淋，正如其名，使用高達六〇%~六六%的新鮮水果製成，不添加任何一滴水與化學添加物，每一口都能感受到新鮮水果的香甜滋味，總共有二、三十種口味，其中芝麻與老薑口味是使用台灣在地食材製成，頗受喜愛。

瑪麗安東尼每年都會針對母親節、父親節、中秋節、新年等節日推出限定禮盒，滿足送禮需求，其蛋糕甜點的超高顏值，總能讓收禮者驚豔讚嘆。除了網站上的經典口味，吳庭槐亦會接一些客製化訂單，未來，瑪麗安東尼也將推出適合夏天享用的甜點，並在冬天販售芝麻、生薑等適合天冷享用的冰淇淋，滿足消費者的需求。

法 式 甜 點



黑森林巧克力蛋糕／以布朗尼、微苦巧克力甘納許、白蘭地酒漬櫻桃、櫻桃庫利、開心果蛋糕及巧克力花堆疊出這類顏值爆表的巧克力球。（個人版小蛋糕可宅配，六人版限自取）



巴法華斯小蛋糕／法國大師皮耶艾曼 Pierre Herme 發明的口味，被形容為只應天上有味道，內含玫瑰、荔枝、覆盆子，小枕頭造型典雅迷人，從外觀到味道徹底征服你的味蕾。（可宅配）



歌劇院蛋糕／除傳統歌劇院主要材料咖啡漬杏仁蛋糕體、咖啡奶油霜、巧克力加納許外，多添加了榛果脆片，以增加口感豐富度，呼應歌劇的典雅，以優美線條展現，有大大小小三種尺寸。（可宅配）



清新檸檬塔／精選四種檸檬調和，並特製三種不同的檸檬內餡，入口鬆軟，濃郁檸檬香與酸甜味滿溢口腔，搭配下層香脆塔皮一起入口，層次更為豐富多元。（可宅配）



馬卡龍／共十多種口味，考量其是由糖與杏仁粉撐出少女酥胸的質感，所以糖分下降比例無法太高，因此仍是於需要熱量的冬季推出。（可宅配）



阿爾塔斯／父親節蛋糕，以極富紳士意象的帽子展現父親的形象，造型栩栩如生，宛如一頂真的帽子，蛋糕融合椰子、芒果與鳳梨，清爽不膩，是今年父親節的最佳獻禮。（可宅配）



冰淇淋蛋糕／今年夏天，瑪麗安東尼首度推出複合式口味的冰淇淋蛋糕，共推出五、六種口味，例如：茉莉花覆盆子、伯爵茶青蘋果等，是送禮的好選擇。（可宅配）

<http://patisserie.qdm.com.tw/>