

dream  
WEDDING  
伊周幸福婚礼特辑



## 婚礼蛋糕就要与众不同

芮薇 (Revital Melech) 甜点师

出生于以色列的芮薇，自童年时就萌发出对于甜点的极度热情。也正是这热情将她带到美国纽约著名的烹饪学院Culinary Institute，之后便开始了自己在纽约高档西餐厅中的甜点师生涯：从Oceana、Abbocato，到Bar Artisanal，以及米其林二星Picholine餐厅。

在芮薇精品工作室，她将继续创造梦想中的“完美蛋糕”。她的作品永远是视觉界的引领者，她说：“当你品尝蛋糕时，第一口用的是眼睛。”当谈论到蛋糕的造型及风格时，芮薇自信满满地说：“一切皆可能。”眼中闪烁着幸福光芒的她补充道：“尝尝吧！”



## 一双制造幸福的手

婚礼和幸福永远都是连在一起的，  
一场梦幻的婚礼需要许多人的助力，  
而他们那双神奇的双手将为你带来此生最难忘的一天。  
每双手背后的诚诚心意，你都可以在婚礼的点点滴滴上感受到，  
并铭记永远。

伊周 × 芮薇

是什么让你爱上甜点师这一职业？

对于这一职业的喜爱，应该源于我从小对甜点的喜爱，14岁的时候我就和母亲一起在厨房里制作甜点。后来我发现，西饼、糕点囊括了我喜爱的几件事物：艺术、烘焙、美食。因此，我去美国纽约的烹饪学院Culinary Institute学习甜点，也将甜点师定义为自己的终身职业。我想，我必须热爱她，因为这是一个能为别人制造幸福感的职业。

在做甜点师的过程中什么是最让你快乐的？

我享受制作甜品时的精准度和完美主义，因为每份甜点都是一件不可能重来的作品，但它们也无时无刻不在挑战我的极限。当然，我同样享受着作品完成那一刻的成就感。

你觉得一款好的婚礼蛋糕应该具备哪些条件？什么样的蛋糕才会给人幸福感？

在我看来，一款好的婚礼蛋糕应该是让新娘、新郎和宾客都满意的蛋糕。因为那一刻的蛋糕，并不是属于任何一名甜点师的，而是属于新人们的。能给人幸福感的蛋糕，除了适合的口感，更要能够通过造型和创意来讲述新人们的故事、感动与幸福。

一般来说，你设计蛋糕的灵感源于何处？

首先我会听取新人们的要求，以及他们的故事，后者是设计蛋糕的主要灵感之一，尤其是婚礼蛋糕。另外，婚纱也是婚礼蛋糕的重要灵感来源之一，因为它们有着很多共同点：纯洁、典雅、高贵，而且是能够带给新人们，尤其是新娘，美好回忆的。

目前为止，你自己最满意的作品是什么？能为我们描述一下这款蛋糕吗？

在美国的时候我曾经做过很多蛋糕。无论是米其林二星餐厅的甜点还是亲朋好友的婚礼蛋糕。对我而言，每一个蛋糕都是我的孩子，因此每个我都喜爱。我印象最深的蛋糕，是我的一个朋友的婚礼蛋糕，她对乳制品过敏，但却想要一个与正常蛋糕一样、甚至是更漂亮、更好吃的蛋糕。于是我找了一些食材来代替乳制品，我记得，那是一个非常漂亮且美味的蛋糕。所以，我认为蛋糕的造型和口味“Everything is Possible”。

