



Dessert Shop

Dessert Shop Web Design

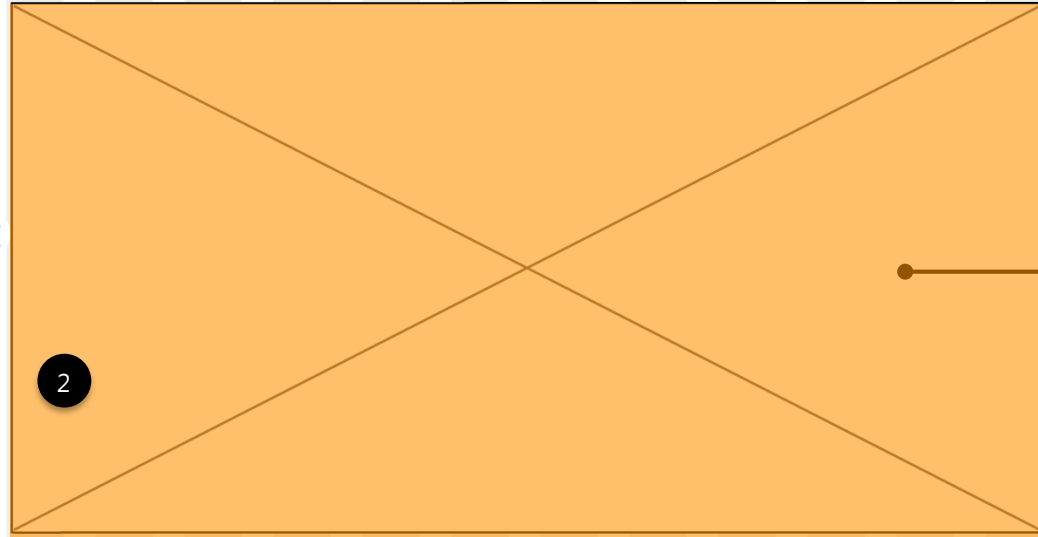
張哲瑋



產品介紹 服務據點 聯繫我們



主導覽列



主打商品形象廣告

新品發表

	Boston Cream Pie 綿密的鮮奶油、輕巧的海綿蛋糕以及又濃又香的鏡面巧克力或甘納許。只要這三部分都製作完美，組合起來就是讓人回味無窮的波士頓奶油派。		Hummingbird Cake 將香蕉、鳳梨、山胡桃和香料打在蛋糕麵糊中，外層裹上奶油乳酪糖霜，再撒上碎山胡桃點綴，氣味濃郁、甜度高，很適合配著咖啡、紅茶。
	St. Louis Goopy Butter 由奶油、低筋麵粉、糖和蛋所製成，厚度大約一吋，並在蛋糕上灑上糖粉點綴。這種蛋糕質地紮實，適合切片配咖啡吃。		Hot Milk Cake 熱牛奶蛋糕不是全蛋加糖打發，加上香草精、泡打粉、熱牛奶而製成，在這種扎實、濕潤的蛋糕中，彷彿可以嚐到上世紀早期，美國家家戶戶中老祖母親手製作的味道。

新品發表及介紹



✉ dessert@ntut.org.tw
☎ 02-71100414

3

4



功能導覽

- 1 品牌LOGO
- 2 功能代表ICON
- 3 聯絡資訊
- 4 社群網站連結



新品發表



Boston Cream Pie

綿密的鮮奶油、輕巧的海綿蛋糕以及又濃又香的鏡面巧克力或甘納許。只要這三部分都製作完美，組合起來就是讓人回味無窮的波士頓奶油派。



Hummingbird Cake

將香蕉、鳳梨、山胡桃和香料打在蛋糕麵糊中，外層裹上奶油乳酪糖霜，再撒上碎山胡桃點綴，氣味濃郁、甜度高，很適合配著咖啡、紅茶。



St. Louis Goopy Butter

由奶油、低筋麵粉、糖和蛋所製成，厚度大約一吋，並在蛋糕上灑上糖粉點綴。這種蛋糕質地紮實，適合切片配咖啡吃。



Hot Milk Cake

熱牛奶蛋糕不是全蛋加糖打發，加上香草精、泡打粉、熱牛奶而製成，在這種扎實、濕潤的蛋糕中，彷彿可以嚐到上世紀早期，美國家家戶戶中老祖母親手製作的味道。

1 色彩

R:234
G:214
B:189R:189
G:142
B:98R:164
G:104
B:67

利用3種不同麵包顏色來營造置身於烘焙坊的感覺，並帶起嗅覺感官，坐在螢幕前彷彿就能聞到麵包香。

2 視覺回饋



READ MORE

Hover

READ MORE

Normal

READ MORE

Pressed

3 字型

4 LOGO

5 ICON