

布果蛋糕坊 顧客口碑認證 李復興 堅持不妥協の美味糕點

文／洪詩茵 攝影／何佳華 部分圖片提供／布果蛋糕坊



李復興暢談創業艱辛，感謝家人與顧客支持。

創立於 2006 年的布果蛋糕坊，從新北市五股區偏僻的民義路一段起家，以「用料實在、健康低糖」獲得消費者口碑認證，在網路還不盛行的時代，憑著在地過路客的口碑及本身的真材實料，在被房東戲稱為鳥不生蛋的地區硬是闖出交相讚賞的網路評價，於一片「用料實在」的評論中，摘下 Google 4.5 顆星的高分評價，近期熱賣的獨家布蕾燒、不加一滴水的鮮奶酪、混合四種頂級進口奶油的北海道雪捲等，都是推薦必嘗的美味。

夫妻同心 美味不怕三遷

秉持「酒香不怕巷子深」的想法，布果蛋糕坊創辦人李復興與老婆林春慧憑著一股不服輸

的韌勁，「如果在這種偏僻的地段都能闖出一條路，那就一定會成功！」就是這樣的傻勁，讓這對布丁與果凍的甜蜜夫妻組合，無畏店面偏遠、更不怕三遷店面，硬是讓顧客忠實跟隨。中國海專水製科畢業的李復興，從小就愛吃蛋糕，學生時期，更羨慕女生可以學習製作月餅等糕點，於 30 歲左右的年紀毅然轉投糕點製作的領域，在一片反對聲浪及糕點店家的看衰下，花錢上課、做盡所有別人不願意做的瑣事，才獲得了學習的機會，學習期間，非常感謝老婆「果凍」的全力支持，讓他能夠無後顧之憂地學習製作糕點。

父親的中風是一個試煉、也是契機，為了照顧父親，李復興回到五股創業，即便經歷理念不合、最後拆夥的創業挫折，也沒有澆熄他對糕點的熱情，太太一句「我會協助你！」讓他深信，只要努力去做，自己也可以創業。

有趣的是，創業之初，受困於資金有限，加上對用料的堅持，夫婦倆希望能盡量節省房租方面的成本，於是找了一個鳥不生蛋的地方創業，就連房東都曾經規勸他們，要給他們考慮的時間，但他們反而阿 Q 的認為，如果連在這種偏僻的地方都能做得起來，那就一定可以，也是對布果蛋糕的認證。



不添加一滴水的元老級鮮奶酪。



布丁最愛的獨門三層布蕾燒。



果凍最愛的北海道雪捲。

真材實料 顧客口碑認證

布果蛋糕坊店名來自李復興與林春慧夫妻的綽號，因為「復興」的諧音，李復興從小就有布丁的綽號，學生時期與太太在同一個地方打工，太太調侃他，「你叫布丁，那以後你太太不就要叫果凍！」早已對太太有意的李復興秒回：「那妳願意當我的果凍嗎？」一句戲言締結他們夫婦的緣分，也成為布果蛋糕坊的命名緣起。

回顧創業時期，李復興坦言壓力非常大，一度連怎麼做蛋糕都忘記了，連續好多天都做出不了蛋糕，幸好太太在一旁給予鼓勵支持，讓他沉澱、靜心、放慢腳步，才漸漸找回初衷。

布果蛋糕坊成立至今 15 年，憑藉著對材料的堅持及不斷進化的配方，累積了一群忠實擁護者，有一位顧客的來歷更是有趣，由於李復興有著絕對味蕾，對店內用料——嚴謹品嚐把關，這位顧客因為二度向布果推薦自家奶油不果，反而對他們的堅持產生信心，成為布果蛋糕的忠實擁護者。

進口頂級原料、在地天然實材，大甲芋頭、本土紅豆、日本北海道十勝鮮乳...，李復興用料從不因成本而手軟，味道是他的唯一堅持。除了對用料堅持，布果更堅持絕對天然、純手

工，新鮮度從其糕點賞味期限僅 3 天足見端倪。

即刻鎖定 美味不漏接

布果店內販售的品項包括雪捲、銅鑼燒、布蕾燒、奶酪、生日蛋糕及各色季節與節日糕點，北海道雪捲、巧克力雪捲與芋頭雪捲都是店內長期熱賣品項。早在生乳捲風行之前，布果的北海道雪捲就是店內的鎮店之寶，李復興將北海道等四種進口鮮奶油融合出完美口感，曾被常造訪日本的顧客讚譽「和日本一模一樣的美味」。至於開店就有的元老級產品「鮮奶酪」，因為完全不加一滴水，口感清甜、綿密濃郁，就像喝下一整杯鮮乳，曾經被採訪記者點評「我發誓，這家的奶酪是我吃過第一名好吃的！」

獨門布蕾燒是布果 2019 年推出的新品，也是近兩年店內最熱賣的品項。李復興述說創作布蕾燒的故事，「最初是小兒子在



布果熱心公益，疫情期間在 FB 發起贈送餐盒給醫護的活動，更許願要以感謝狀貼滿整片牆。



以北海道四葉鮮奶為原料的四葉鮮菓子。



位於五股成泰路三段的布果蛋糕坊，蛋糕用料實在大方。



小巧的店面卻頗有巧思，特製拍照牆供顧客拍攝打卡照。

外習得銅鑼燒餅皮做法，因為對原有餅皮不滿意，我就以低油、低糖為原則，不斷改良配方，製作出類蛋糕的法式餅皮，口感介於海綿蛋糕與銅鑼燒之間，入口蓬鬆、柔軟，搭配中式的芋泥、紅豆、巧克力內餡，綿密清甜，滋味堪稱一絕！至於內餡夾裹烤布蕾的布蕾燒，靈感則是來自於一次布果全家的日本九州行，當初得知行程中的湯布院，有一家小有名氣的『花麴菊家』布丁銅鑼燒，就決定前往購買試吃，

發覺內餡的布丁非常像我以前製作的烤布蕾，回國後經過不斷試驗改良，以『布果特製銅鑼燒餅皮+中式芋泥、紅豆餡料+烤布蕾』，就成為今天店內熱賣的布蕾燒。」尤其是堅持只取大甲芋頭中段製作而成的芋泥餡，與烤布蕾及銅鑼燒餅皮更是完美結合，清甜不膩、綿滑細緻，是當前店內最熱賣的品項。

由於堅持手工製作，所有產品從製作、包裝、甚至宅配寄送，全由布果夫妻及一位員工包辦，若欲訂購布果的生日蛋糕，需要提早 3 天預定。店內不定時推出季節新品，不想錯過布丁師傅親手製作的美味糕點，記得鎖定布果蛋糕坊 FB 粉絲專頁或加入其 LINE 官方帳號，隨時獲得第一手新品資訊，布果美味不漏接！



李復興為母校五股國小製作百歲生日蛋糕。



布果蛋糕坊
FB 粉絲專頁