



超可爱 翻糖蛋糕



翻糖饼干 + 棒棒蛋糕 + 杯子蛋糕 + 创意翻糖蛋糕

王森◎主编

本书收入的翻糖作品包括翻糖饼干、棒棒蛋糕、杯子蛋糕、创意翻糖蛋糕等。创意的实现，在于表现出更多新鲜和时尚的元素，制作过程中的点滴细节，将以精美图文的方式展现在读者面前，与广大翻糖爱好者分享我们最原始的创作理念和思想。

制作多年翻糖蛋糕、热爱翻糖的我，在这里与大家分享一些我的想法和心意，翻糖制作，是一件精彩而浪漫的事情，神游于此，亲手去编织属于自己的美梦，是很有成就感且很快乐的事情。我相信它会被越来越多的人喜爱，因为翻糖的世界是如此独具魅力、令人着迷！



中原出版传媒集团
大地传媒

河南科学技术出版社



超可爱 翻糖蛋糕

王森◎主编



河南科学技术出版社
· 郑州 ·

主 编: 王 森

副 主 编: 张婷婷 周 毅

参编人员: 苏 园 乔金波 杨 玲 武 磊 武 文 韩 磊 顾碧清

朋福东 孙安廷 韩俊堂 成 圳 尹长英

文字校对: 邹 凡

摄 影: 苏 君 黄鸿儒

图书在版编目(CIP)数据

超可爱翻糖蛋糕 / 王森主编. — 郑州: 河南科学技术出版社, 2016. 1

ISBN 978-7-5349-8024-4

I. ①超… II. ①王… III. ①蛋糕—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第270163号

出版发行: 河南科学技术出版社

地址: 郑州市经五路66号 邮编: 450002

电话: (0371) 65737028 65788613

网址: www.hnstp.cn

责任编辑: 冯 英

责任校对: 李晓娅

整体设计: 张 伟

责任印制: 张艳芳

印 刷: 北京盛通印刷股份有限公司

经 销: 全国新华书店

幅面尺寸: 170mm×240mm 印张: 12 字数: 250千字

版 次: 2016年1月第1版 2016年1月第1次印刷

定 价: 49.80元

如发现印、装质量问题, 影响阅读, 请与出版社联系。

目录

第一部分

翻糖基础理论

一、工具与材料	6
二、各种饼干蛋糕配方	10
饼干配方	10
杯子蛋糕配方	12
重油蛋糕坯配方	15
三、各种装饰材料配方	17
蛋白糖霜配方	17
翻糖皮配方	18
蕾丝配方	19
装饰奶油配方	20
四、制作翻糖蛋糕的小技巧	21
五、翻糖蛋糕侧面装饰技法	23
六、翻糖蛋糕常用构图	27
七、翻糖蛋糕常用装饰	29

第二部分

翻糖制作实例

翻糖饼干	32
001 大象的幸福世界	33
002 宝贝快快长大	34
003 我们一定会幸福的	35
004 远方来信啦	36
005 卡通明星机器猫	37

006 卡通齐卖萌	38
007 潮人你我他	39
008 朋友你要记得我	40
009 圣诞快乐	41
010 繁花落寞	42
011 感觉萌萌哒	43
012 美女如云	44
013 海盗来啦	45
014 卡通明星在这里	46
015 可爱家居	47
016 幸福像花一样	48
017 吉祥平安夜	49
018 明星大集合	50

杯子蛋糕	51
019 女人如花	52
020 多肉的世界	53
021 仙人球开花啦	54
022 竞相开放	55
023 我想去看看	56
024 亭亭玉立	57
025 我们结婚吧	58
026 小清新的世界	59
027 星座的世界	60
028 万圣节快乐	61
029 城里的月光	62
030 童话的世界	63





031 繁花似锦	64	060 一周岁	111
032 花样年华	65	061 天秤座	112
033 看我能干吧	66	062 芭比娃娃	114
034 节日的气氛	67	063 甜心宝宝	117
035 披头士	68	064 兔博士的书房	119
036 魔鬼的世界	69	065 一往情深	121
037 满满都是爱	70	066 美美哒	123
038 我是大嘴猴	71	067 浪漫蝴蝶结	125
039 美少女	72	068 宝宝满月了	126
040 可爱的胖囡囡	73	069 奢华风格	128
041 一生一世都爱你	74	070 绅士风格	131
042 我是史努比	75	071 西瓜仙子	132
043 悠闲的生活	76	072 甜美奢华夜	134
创意翻糖蛋糕	77	073 典雅	135
044 冰河时代	79	074 母亲节快乐	137
045 花的世界	81	075 英伦风	139
046 我想喝咖啡	83	076 优雅	141
047 米奇童趣	85	077 朵朵向阳开	143
048 花样小美女	87	棒棒蛋糕	144
049 背影	89	078 呆萌卡通熊	145
050 淡雅	91	079 看我帅不帅	146
051 密集	93	080 快乐小黄人	147
052 小王子	95	081 甜美如花	148
053 陶醉	97	082 花儿朵朵开	149
054 致青春	99	083 花团锦簇	150
055 花仙子	101		
056 过节啦	103	第三部分	
057 春意	105	作品欣赏	
058 爱的云端	107		
059 一岁啦	109		

超可爱 翻糖蛋糕

王森◎主编



河南科学技术出版社
· 郑州 ·

序

“终于完成这些作品了！”在捏好最后一块翻糖皮，处理好细节，拍完照片之后，我和合作的伙伴相视一笑，颇感欣慰。几个月废寝忘食的思考与创作，只为把我们最好的创意和技术完美地呈现给大家。现在，我想我们完成这个目标了！

翻糖蛋糕——以翻糖为主要材料来代替常见的鲜奶油，覆盖在蛋糕体上，再以及各种糖塑的花朵、动物等装饰，做出来的蛋糕如同装饰品一般精致、华丽。

美丽的翻糖婚礼蛋糕在未来婚礼装饰品市场的价值越来越大。更多的创意和灵感被赋予其中，所有你能想象到和不能想象到的立体造型，都能通过翻糖工艺在蛋糕上一一实现。

这是一个充满想象和艺术创造的世界。随着人们生活水平及品味的提高，对蛋糕产品的需求越来越多样化，将有越来越多的人对翻糖艺术蛋糕产生兴趣。

本书收入的翻糖作品包括翻糖饼干、棒棒蛋糕、杯子蛋糕、创意翻糖蛋糕等。创意的实现，在于表现出更多新鲜和时尚的元素，制作过程中的点滴细节，将以精美图文的方式展现在读者面前，与广大翻糖爱好者分享我们最原始的创作理念和思想。

制作多年翻糖蛋糕、热爱翻糖的我，在这里与大家分享一些我的想法和心意，翻糖制作，是一件精彩而浪漫的事情，神游于此，亲手去编织属于自己的美梦，是很有成就感且很快乐的事情。我相信它会被越来越多的人喜爱，因为翻糖的世界是如此独具魅力、令人着迷！

王 森



目录

第一部分

翻糖基础理论

一、工具与材料	6
二、各种饼干蛋糕配方	10
饼干配方	10
杯子蛋糕配方	12
重油蛋糕坯配方	15
三、各种装饰材料配方	17
蛋白糖霜配方	17
翻糖皮配方	18
蕾丝配方	19
装饰奶油配方	20
四、制作翻糖蛋糕的小技巧	21
五、翻糖蛋糕侧面装饰技法	23
六、翻糖蛋糕常用构图	27
七、翻糖蛋糕常用装饰	29

第二部分

翻糖制作实例

翻糖饼干	32
001 大象的幸福世界	33
002 宝贝快快长大	34
003 我们一定会幸福的	35
004 远方来信啦	36
005 卡通明星机器猫	37

006 卡通齐卖萌	38
007 潮人你我他	39
008 朋友你要记得我	40
009 圣诞快乐	41
010 繁花落寞	42
011 感觉萌萌哒	43
012 美女如云	44
013 海盗来啦	45
014 卡通明星在这里	46
015 可爱家居	47
016 幸福像花一样	48
017 吉祥平安夜	49
018 明星大集合	50

杯子蛋糕	51
019 女人如花	52
020 多肉的世界	53
021 仙人球开花啦	54
022 竞相开放	55
023 我想去看看	56
024 亭亭玉立	57
025 我们结婚吧	58
026 小清新的世界	59
027 星座的世界	60
028 万圣节快乐	61
029 城里的月光	62
030 童话的世界	63





031 繁花似锦	64	060 一周岁	111
032 花样年华	65	061 天秤座	112
033 看我能干吧	66	062 芭比娃娃	114
034 节日的气氛	67	063 甜心宝宝	117
035 披头士	68	064 兔博士的书房	119
036 魔鬼的世界	69	065 一往情深	121
037 满满都是爱	70	066 美美哒	123
038 我是大嘴猴	71	067 浪漫蝴蝶结	125
039 美少女	72	068 宝宝满月了	126
040 可爱的胖囡囡	73	069 奢华风格	128
041 一生一世都爱你	74	070 绅士风格	131
042 我是史努比	75	071 西瓜仙子	132
043 悠闲的生活	76	072 甜美奢华夜	134
创意翻糖蛋糕	77	073 典雅	135
044 冰河时代	79	074 母亲节快乐	137
045 花的世界	81	075 英伦风	139
046 我想喝咖啡	83	076 优雅	141
047 米奇童趣	85	077 朵朵向阳开	143
048 花样小美女	87	棒棒蛋糕	144
049 背影	89	078 呆萌卡通熊	145
050 淡雅	91	079 看我帅不帅	146
051 密集	93	080 快乐小黄人	147
052 小王子	95	081 甜美如花	148
053 陶醉	97	082 花儿朵朵开	149
054 致青春	99	083 花团锦簇	150
055 花仙子	101		
056 过节啦	103	第三部分	
057 春意	105	作品欣赏	
058 爱的云端	107		
059 一岁啦	109		

第一部分
翻糖基础理论

一、工具与材料



1 电动搅拌机：一般用于打发蛋清和奶油霜。分为手提式和台式两种，在制作少量产品的时候使用手提式搅拌机更方便搅拌均匀，大量生产的时候用台式搅拌机更省时省力。选购重点：选择可变速的，搅拌球的钢丝间距要密，头部是圆弧形的而不是平的，这样的搅拌球打发的蛋清或奶油霜充气均匀，且充气快，打发量多，光滑细腻。

2 电子秤：金属材质的电子秤较好。测量时可以设定扣除容器质量的电子秤特别适合新手使用，以防在称量材料时出错，导致按配方制作的失败。

3 喷枪：喷枪在翻糖蛋糕的制作中可以起到喷色的作用，喷枪喷色最大的优势就是上色快，并且可以达到过渡色的效果，其他上色方法无法达到这种效果。市场中所销售的喷枪有不同的功率和气压，翻糖蛋糕的上色对功率和气压的要求并不高，只要液体能流畅喷出即可。

4 网筛：网筛能去除块状物，也能将粉类均匀混合，在过筛粉类物质时不宜使用网眼太稀疏的网筛，最好选择孔小而均匀的网筛，选择高约 7 厘米，直径约 20 厘米的网筛较好，这样一次能筛很多。

5 盆：盆是用来混合糖粉等翻糖材料的容器，适宜选择直径为 30~40 厘米的不锈钢高盆，质地厚实些的最佳。

6 搅拌碗和勺子：搅拌碗和勺子是混合材料时必备的工具。有塑料和玻璃等不同材质的搅拌碗，但因有时需要装入沸水或者冰水等，因此使用耐热性好又容易冷却的铝合金等材质的碗会更合适。

7 保鲜膜：完成的翻糖用保鲜膜包裹住，可以避免接触外界的空气，使翻糖保持柔软的状态。

8 防粘垫：防粘垫的材质是耐高温的，铺在桌上，在表面揉面团、擀面团都可以达到不粘的效果，并且底部表面非常光滑。



9 擀面棍：擀面棍是在擀饼干面团和翻糖皮的时候经常使用的工具。最常见的有两种，一种是直形，另一种是把手形，把手形有活动和不活动两种。擀小面团时一般使用直形的居多，方便控制；擀大面团时较多使用把手形的活动式擀面棍，由于两侧有把手，旋转起来很方便。

10 海绵板：制作翻糖花卉时海绵板是不可或缺的工具。海绵板比海绵的质地硬，但又比桌面柔软，每一朵花瓣放在海绵板表面，利用球形捏塑棒在边缘滚压，使边缘花瓣变薄，形成自然的褶皱。海绵板特殊的质地使花瓣边缘可以压薄，但又不会因质地太硬而压破花瓣，是制作各种花卉的最佳选择。

11 凹槽定型海绵：专门用于制作翻糖花瓣时的定型晾干步骤，完成的单个花瓣放在中间弧形部位，需要什么角度的弧度可以自由变动调节。定型海绵的特点是透气性好，可以大大减少晾干的时间，缩短成品制作的时间。

12 凹槽花瓣定型器：也是用于翻糖花卉定型步骤的，与定型海绵的最大区别就是不光可以单独放入单片的花瓣晾干，而且可以将完成的整朵圆形花整体放入定型晾干。

13 铲子：铲子是混合时使用的工具，可分为木铲、铁铲、橡皮刮刀三种，前端较宽大的木铲比较适合搅拌翻糖面团的时候使用，有一定的硬度，前端宽大的面也可以使盆底的材料完全混合。如果想干净地刮下搅打好的面团或糖霜、奶油霜，比较适合用橡皮刮刀，橡皮刮刀良好的柔软性和弹性容易把食材从容器边缘刮干净，不浪费。

14 花瓣防干板：花瓣防干板底部是硬质的塑料板，上面是一张不透气的软质塑料薄膜，整体外形类似书本一样，可以将压好形状的花瓣全部放在中间，塑料薄膜覆盖在上面，与外面的空气隔开，以保持柔软湿润的状态，有了这个工具也大大提高了花卉成型的速度。

15 捏塑棒：捏塑棒主要是利用不同形状的头部的来制作各种卡通动物和人物，也可以压出各种花瓣的纹路。有塑料和不锈钢两种材质的，制作翻糖蛋糕使用最多的是塑料捏塑棒，价格便宜适中，使用轻便。不锈钢捏塑棒不光可以用来制作翻糖蛋糕，更主要是用来完成拉糖制品的细节制作。

16 球形捏塑棒：球形捏塑棒两头的球体大小不同，以方便制作不同大小的作品，主要是用来制作花瓣边缘的弧度。



17 压模：压模的品种非常多，不同的花有各自相对应的模具，图片显示的模具分别为①玫瑰花、②牡丹花、③向日葵、④小花、⑤雪花、⑥叶子的压模。其中，向日葵花模一套有三个小小不同的型号，可以方便制作出重瓣花卉的效果。小花和雪花的压模具备推动功能，方便从模具中取出。压模一般选用塑料和不锈钢材质的，在选购时一定要选择框的底部有薄薄的刀刃的，这样才能干净利落地压出所需的形状。

18 翻糖模具：翻糖模具具有各种漂亮的卡通、花朵等图案，一般有两种材质，分别是软质的硅胶模具和硬质的塑料模具，在使用的方便程度上来说还是软质的硅胶模具更胜一筹。

19 花瓣和叶子硅胶模具：市场中有两种材质的模具，一种是如图所示的软质硅胶模具，另外一种硬质的塑料模具，柔软的硅胶模具使用更方便。将花瓣或者叶子放在模具中间，利用两片正反面的模具压出花瓣和叶子的纹路。如果使用硬质的模具，在压纹路的时候特别容易压破。

20 裱花工具：包括剪刀、裱花袋、裱花纸、裱花嘴等。

剪刀：用来剪裱花袋、裱花纸等。

裱花袋：裱花时用来装打发的鲜奶油、糖膏等。有一次性的和塑胶布材质的，塑胶布的可重复清洗使用，要注意的是在清洗的时候，最好使用温水，因为过热的水容易破坏裱花袋的材质，而且粘接处也较易裂开而导致无法再次使用。

裱花纸：裱花纸有纸质的和塑料的两种材质，用来装糖膏、奶油裱花吊线用，用完即可丢弃。可以用白纸或不会渗油的蜡光纸自己动手制作，适合在挤少量的花饰或细线条的时候使用。

裱花嘴：装在裱花袋上，从中挤出打发的鲜奶油，装饰奶油蛋糕。

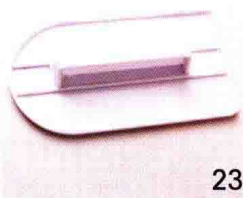




21



22



23



24



25



26



27



28

21 花枝：花枝在制作翻糖花卉时经常要用到。在市场中，花枝的粗细各不相同，每一种花卉所需要的花枝粗细也各不相同，选择合适的花枝作为花瓣的支撑，完全晾干后可以自由随意地组合花瓣。

22 胶带：深绿色和浅绿色的胶带可以将花瓣和花枝裹在一起，形成完整的花朵。市售的胶带颜色有棕色、白色、深绿色、浅绿色，可以根据不同的需要进行选择。

23 抹平器：又叫压平器，在蛋糕面包好后用来抹平翻糖蛋糕表面及侧面褶皱，使蛋糕面更光滑细腻，一般包蛋糕面时两个抹平器结合起来用效果更好。

24 刀片：可以用来切翻糖片，刻划出不同的造型。

25 毛笔和镊子：毛笔分大小号，需要大面积着色就用大号，需要细节处理就用小号，还有勾线笔用来勾勒细节轮廓。镊子在粘一些小部件的时候使用。

26 泡沫蛋糕假体：泡沫蛋糕假体可以代替蛋糕坯，用于制作样品和反复练习。

27 干燥剂：翻糖特别怕潮，在存放蛋糕样品时可用干燥剂来防潮。

28 色膏：膏状，用于调色、面团直接上色。

翻糖常见的色素有液体色素、色膏、色粉等，做翻糖时多用色膏。

液体色素为油性，适用于喷色、调色。

色粉呈粉末状，适用于花瓣刷色、叶子刷色、腮红装饰等。

常见的上色方法有：

(1) 喷枪喷色：是常见的上色方法，利用喷枪和色素将颜色喷在翻糖上进行上色。主要包括点、线、面的制作上色。

(2) 色粉刷色：利用毛笔、色粉将颜色有过渡、有选择性地在蛋糕上上色。

(3) 彩绘上色：利用毛笔、色素，在蛋糕面上进行彩绘，使蛋糕面有彩画感。

(4) 面团上色：在面团中直接加入色素揉匀，使面团呈现均匀色块。

二、各种饼干蛋糕配方

饼干配方

偏甜味饼干面团的配方

配方

低筋粉：200 克

黄油：100 克

糖粉：80 克

蛋液：30 克

香草粉：3 克

制作

1. 将黄油与鸡蛋从冰箱取出，恢复至室温。将所有的原料称好备用。
2. 把黄油放入搅拌盆，用电动搅拌机搅拌至柔软。
3. 把糖粉分两次加入搅拌盆，每次加入都搅拌混合到发白。
4. 将蛋液分两次加入搅拌盆，每次都搅拌均匀。
5. 把香草粉一次性加入搅拌盆，搅至均匀。
6. 把一半过筛的低筋粉加入搅拌盆，搅至均匀。
7. 加入剩余的低筋粉，用橡皮刮刀从盆底刮起，边切边搅拌混合。
8. 搅拌均匀后，用保鲜膜包起放入冰箱，冷藏 30 分钟以上，使其松弛即可。



注意事项

1. 香草粉只为提升饼干的香味，不用也可以。
2. 糖粉不可用绵白糖代替，否则烤出的饼干易塌陷。
3. 黄油与鸡蛋从冰箱取出后要恢复至室温再用。
4. 面粉要过筛。

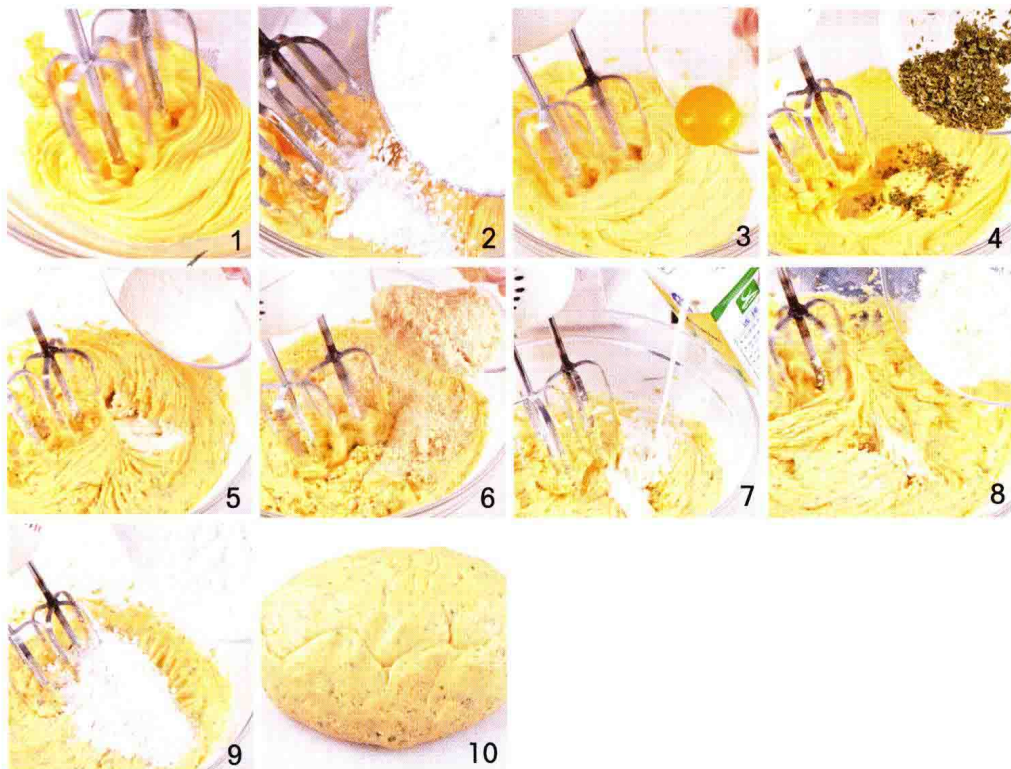
偏咸味饼干面团的配方

配方

低筋粉：200 克
黄油：150 克
糖粉：100 克
蛋液：20 克
奶粉：20 克
香草粉：3 克
杏仁粉：3 克
牛奶：50 克
香葱碎：5 克

制作

1. 把黄油放入搅拌盆，用电动搅拌机搅拌至柔软。
2. 把糖粉分两次加入搅拌盆，每次加入都搅拌混合到发白。
3. 将蛋液分两次加入搅拌盆，每次都搅拌均匀。
4. 将香葱碎加入搅拌盆，搅至均匀。
5. 把奶粉加入搅拌盆，搅至均匀。
6. 把杏仁粉加入搅拌盆，搅至均匀。
7. 把牛奶加入搅拌盆，搅拌均匀至面糊较软。
8. 再将香草粉加入搅拌盆，搅至均匀。
9. 把一半低筋粉加入搅拌盆，搅至均匀。
10. 最后用刮刀将剩余的低筋粉和匀揉成团。



杯子蛋糕配方

一般杯子蛋糕的配方

配方

水: 190 克
绵糖: 165 克
炼乳: 185 克
蜂蜜: 80 克
色拉油: 165 克
鸡蛋: 3 个
低筋粉: 112 克
小苏打: 6 克

制作

1. 先将水和绵糖煮开，搅拌均匀后冷却至 30℃ 备用。
2. 将炼乳、蜂蜜、色拉油、鸡蛋放在一起，搅拌均匀。
3. 将低筋粉、小苏打加入，搅拌至无颗粒状。
4. 加入冷却的糖水，搅拌均匀，然后在常温下松弛约 30 分钟。
5. 将做好的面糊用量杯倒入模具内，八分满即可。
6. 以上下火 210℃ / 160℃ 烘烤 20 分钟即可。

注意事项

1. 煮开的糖水一定要放凉一些后再加入，水温太高会使小苏打在未烘烤前就起反应。
2. 低筋粉要过筛，以免有颗粒。
3. 全部搅拌均匀以后松弛的时间要充分，烘烤的温度和烘烤的时间可根据情况来定。

