



从蛋糕坯开始，
名师手把手地教你做蛋糕，

零技巧，零经验，
也能做出完美蛋糕。

Dangao Biaohua

Jichu Mijue

蛋糕裱花

基础秘诀



主编 陈 臻

Dangao
Biaohua
Jichu Mijue

蛋糕裱花 基础秘诀



主编 陈 臻



so easy!

零技巧，
零经验

辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

本书编委会

主 编 陈 臻

编 委 李玉栋 宋敏姣 李 想

图书在版编目 (CIP) 数据

蛋糕裱花基础秘诀 / 陈臻主编 .—沈阳 : 辽宁科学技术出版社, 2015.9

ISBN 978-7-5381-9395-4

I. ①蛋… II. ①陈… 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 192480 号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 29 号 邮编: 110003)

印 刷 者: 长沙市雅高彩印有限公司

经 销 者: 各地新华书店

幅面尺寸: 210mm × 285mm

印 张: 6

字 数: 150 千字

出版时间: 2015 年 9 月第 1 版

印刷时间: 2015 年 9 月第 1 次印刷

责任编辑: 王玉宝 湘 岳

封面设计: 多米诺设计·咨询 吴颖辉 龙 欢

版式设计: 湘岳图书

摄 影: 张 杨

责任校对: 合 力

书 号 : ISBN 978-7-5381-9395-4

定 价 : 36.00 元

联系电话 : 024-23284376

邮购热线 : 024-23284502

目录



第一章 认识奶油霜 / 06

- 第一节 什么是奶油霜 / 07
- 第二节 奶油霜的分类和制作方法 / 07
- 第三节 奶油霜的状态调节和储存 / 10

第二章 基础花嘴运用 / 11

- 第一节 花嘴品牌的选择 / 12
- 第二节 常用花嘴介绍 / 12
- 第三节 裱花袋和花嘴转换器的使用方法 / 13
- 第四节 花嘴改造 / 13
- 第五节 常用花嘴的运用和花边挤法 / 14
 - 一、圆嘴：珍珠、水滴、爱心、蝴蝶结、蕾丝 / 14
 - 二、齿形嘴：星星、贝壳、旋转玫瑰、绳索 / 18
 - 三、玫瑰嘴：褶皱、波浪、立体蝴蝶结 / 20
 - 四、叶子嘴：叶子 / 21
 - 五、花篮嘴：花篮纹 / 22
- 第六节 基础蛋糕的做法 / 24

第三章 奶油霜花卉 / 27

- 五瓣花 / 28
- 月见草 / 30
- 三色瑾 / 32
- 雏菊 / 34
- 大丽花 / 36



- 向日葵 / 38
- 玫瑰花 / 40
- 虞美人 / 42
- 毛茛 / 44
- 康乃馨 / 46
- 迷你玫瑰 / 48
- 多层玫瑰 / 50
- 奥斯汀 / 52
- 牡丹 / 54
- 绣球、菊花、花蕾、花骨朵 / 56
- 多肉植物、仙人球 / 59

第四章 蛋糕配色与装饰 / 64

- 第一节 基础色彩学 / 65
 - 一、三原色和三间色 / 65
 - 二、对比色 / 65
 - 三、色彩的属性 / 65
- 第二节 蛋糕配色原则 / 66
 - 一、渐进配色 / 66
 - 二、对比配色 / 68
 - 三、重点配色 / 70
 - 四、韩式小清新配色 / 72
- 第三节 花朵蛋糕的布局形式 / 74
 - 一、中间布局型 / 74
 - 二、半花布局型 / 76
 - 三、花环布局型 / 78
 - 四、满花布局型 / 80

第五章 佳作欣赏 / 82

- 荷塘月色 / 83
- 心形花环 / 84
- 栅栏 / 86
- 青花瓷 / 87
- 圣诞花环 / 88
- 多肉盆栽 / 90
- 五瓣雏菊花环 / 93
- 粉色渐变花环 / 94
- 小清新渐变花环 / 95
- 紫色渐变花环 / 96



Dangao
Biaohua
Jichu Mijue

蛋糕裱花 基础秘诀



主编 陈 臻



so easy!

零技巧，
零经验

辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

本书编委会

主 编 陈 臻

编 委 李玉栋 宋敏姣 李 想

图书在版编目 (CIP) 数据

蛋糕裱花基础秘诀 / 陈臻主编 .—沈阳 : 辽宁科学技术出版社, 2015.9

ISBN 978-7-5381-9395-4

I. ①蛋… II. ①陈… 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 192480 号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 29 号 邮编: 110003)

印 刷 者: 长沙市雅高彩印有限公司

经 销 者: 各地新华书店

幅面尺寸: 210mm × 285mm

印 张: 6

字 数: 150 千字

出版时间: 2015 年 9 月第 1 版

印刷时间: 2015 年 9 月第 1 次印刷

责任编辑: 王玉宝 湘 岳

封面设计: 多米诺设计·咨询 吴颖辉 龙 欢

版式设计: 湘岳图书

摄 影: 张 杨

责任校对: 合 力

书 号 : ISBN 978-7-5381-9395-4

定 价 : 36.00 元

联系电话 : 024-23284376

邮购热线 : 024-23284502

前言

本书从奶油霜的分类和制作方法开始谈起，介绍了十多款基础花边的裱法和二十多款不同的花型，每一款都配有较为详细的步骤图片和文字的动作分解讲解，希望能为国内的奶油霜裱花爱好者提供一定的帮助。同时，在本书各种花型、配色和装饰布局的章节中制作了多款蛋糕作为示范，目的在于让大家更直观地理解书中的文字内容，为大家提供创作的灵感。

从去年7月份开始撰写文字内容和拍摄图片，到本书正式与大家见面，中间经历了一年多。在这段时间里，要感谢的人太多太多，自己也付出了太多太多。这本书就像是我的孩子一样，非常的珍贵宝贝。因为我还在不断的学习中，所以她还不尽善尽美，但只要能帮到国内众多奶油霜裱花爱好者，我就心满意足了。

最后，我想对所有奶油霜裱花爱好者说：裱花，不可能一蹴而就，不论是看书学习还是拜师学艺，在你掌握了正确方法和技巧后都需要经历长时间枯燥的、反复的练习，才能达到你想要的结果。不付出就想获得回报，在裱花的路上是行不通的，大家加油！

陈臻

目录



第一章 认识奶油霜 / 06

- 第一节 什么是奶油霜 / 07
- 第二节 奶油霜的分类和制作方法 / 07
- 第三节 奶油霜的状态调节和储存 / 10

第二章 基础花嘴运用 / 11

- 第一节 花嘴品牌的选择 / 12
- 第二节 常用花嘴介绍 / 12
- 第三节 裱花袋和花嘴转换器的使用方法 / 13
- 第四节 花嘴改造 / 13
- 第五节 常用花嘴的运用和花边挤法 / 14
 - 一、圆嘴：珍珠、水滴、爱心、蝴蝶结、蕾丝 / 14
 - 二、齿形嘴：星星、贝壳、旋转玫瑰、绳索 / 18
 - 三、玫瑰嘴：褶皱、波浪、立体蝴蝶结 / 20
 - 四、叶子嘴：叶子 / 21
 - 五、花篮嘴：花篮纹 / 22
- 第六节 基础蛋糕的做法 / 24

第三章 奶油霜花卉 / 27

- 五瓣花 / 28
- 月见草 / 30
- 三色瑾 / 32
- 雏菊 / 34
- 大丽花 / 36



- 向日葵 / 38
- 玫瑰花 / 40
- 虞美人 / 42
- 毛茛 / 44
- 康乃馨 / 46
- 迷你玫瑰 / 48
- 多层玫瑰 / 50
- 奥斯汀 / 52
- 牡丹 / 54
- 绣球、菊花、花蕾、花骨朵 / 56
- 多肉植物、仙人球 / 59

第四章 蛋糕配色与装饰 / 64

- 第一节 基础色彩学 / 65
 - 一、三原色和三间色 / 65
 - 二、对比色 / 65
 - 三、色彩的属性 / 65
- 第二节 蛋糕配色原则 / 66
 - 一、渐进配色 / 66
 - 二、对比配色 / 68
 - 三、重点配色 / 70
 - 四、韩式小清新配色 / 72
- 第三节 花朵蛋糕的布局形式 / 74
 - 一、中间布局型 / 74
 - 二、半花布局型 / 76
 - 三、花环布局型 / 78
 - 四、满花布局型 / 80

第五章 佳作欣赏 / 82

- 荷塘月色 / 83
- 心形花环 / 84
- 栅栏 / 86
- 青花瓷 / 87
- 圣诞花环 / 88
- 多肉盆栽 / 90
- 五瓣雏菊花环 / 93
- 粉色渐变花环 / 94
- 小清新渐变花环 / 95
- 紫色渐变花环 / 96



第一章

认识奶油霜



第一节 什么是奶油霜

奶油霜(英文buttercream),也叫黄油糖霜,在国外早已被广泛应用于西点夹馅、蛋糕装饰、蛋糕裱花中。奶油霜熔点更高,更加稳定,比动物奶油更适合裱花。裱出的花朵富有光泽,生动逼真,整体效果非常精致。奶油霜的主要配料是黄油,很多亚洲人其实不太习惯它的口感,随着配方的不断改良和原料的不断升级,奶油霜也能有比较轻盈的口感。建议做奶油霜的黄油选用口感较好的发酵黄油,推荐品牌:伊斯尼、总统、铁塔、金装多美鲜,其中伊斯尼口感最好,金装多美鲜颜色最白,最适合调色。



总统黄油卷



多美鲜金装发酵黄油

第二节 奶油霜的分类和制作方法

奶油霜按照制作方法分类可以分为:英式奶油霜、法式奶油霜和意式奶油霜。

■英式奶油霜

材料:

黄油 250 克、糖粉 75 克、牛奶 40 克

特点:

英式奶油霜制作过程简单,但口感较厚重、油腻,不适合亚洲人的饮食习惯和口味。



制作过程

1. 待黄油室温软化至能按动的状态,用电动打蛋器中速打至顺滑,不要打发。(图1~图3)
2. 加入糖粉,先手动搅拌均匀再开机,避免糖粉飞溅,将糖粉完全打匀。(图4~图6)
3. 加入牛奶(常温),搅打均匀即可。(图7、图8)

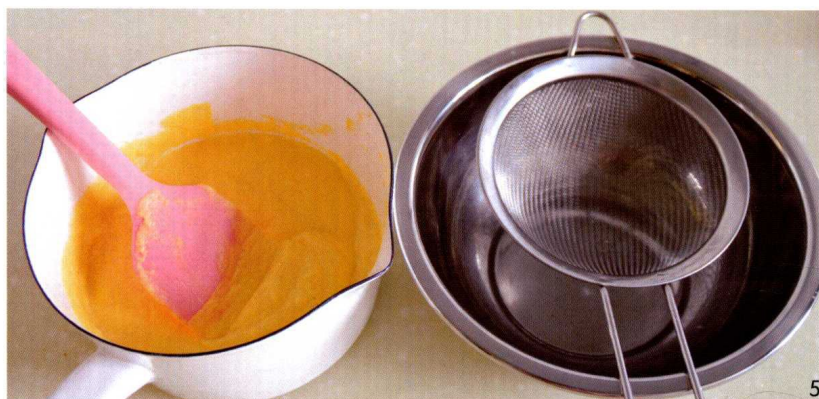
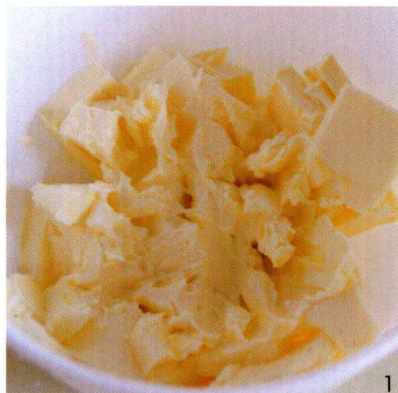
■法式奶油霜

材料:

黄油 250 克、细砂糖 50 克、牛奶 100 克、蛋黄 3 个

特点:

法式奶油霜用蛋黄制作更加香浓，质地非常细腻，是最好吃的奶油霜，缺点是颜色偏黄不好调色，不过用法式奶油霜做各种西点夹馅是不错的选择。



制作过程

1. 待黄油室温软化至能按动的状态，用电动打蛋器中速打至顺滑，不要打发。（图1）
2. 将蛋黄、细砂糖、牛奶混合搅拌均匀。（图2）
3. 接着用小火加热至浓稠，加热过程中不停地搅拌，加热至能划出纹路立即离火，注意不要加热过头，否则蛋黄糊容易结块，不顺滑。（图3）
4. 离火后将锅坐入冰水中降温冷却，避免余温继续加热。（图4）
5. 将冷却的蛋黄糊过筛2次，使其更加细腻。（图5）
6. 将蛋黄糊分3次加入打顺滑的黄油中，每一次都要完全搅打均匀后再加下一次。（图6）
7. 加完最后一次蛋黄糊后，彻底搅打至均匀顺滑即可。（图7）

■ 意式奶油霜

材料：

- A. 细砂糖 56 克、水 28 克、盐 2 克
- B. 蛋清 78 克、细砂糖 8 克
- C. 黄油 250 克

特点：

意式奶油霜口感比较轻盈，亚洲人更容易接受，配方中加入盐起到解腻的作用。由于意式奶油霜用蛋清制作，如果使用金装多美鲜黄油的话，颜色会比较白，更适合裱花调色。

制作过程



注意：油水分离的状态有点像豆腐渣状，出现的原因是黄油与意式蛋白霜之间有明显的温差，并且蛋清是水性，黄油是油性，不会立即融合，只要持续低速打发，1分钟左右就会完全融合。

1. 将材料C从冷藏柜中取出，切成小块，无须软化（过软的黄油会使做出来的奶油霜太软，不适合裱花）。（图1）
2. 将材料B混合，中速打发至湿性发泡。（图2）
3. 将材料A混合，小火加热，达到118℃时离火。（图3）
4. 将加热后的材料A匀速倒入打发好的蛋清中，同时高速打发降温至温热（约40℃）。（图4、图5）
5. 将切成小块的材料C分3次加入打好的蛋白霜中，低速打发，每一次都要完全搅打均匀后再加下一次。如果没有搅打均匀就加下一次黄油，容易出现油水分离的状态，尤其是第二次加入黄油后，需要搅打的时间稍微长一点。如果出现油水分离的状态，不要担心，只需要持续搅打至完全融合即可。如果1分钟后还是油水分离，可以将奶油霜隔50℃热水继续打发，很快就会融合。（图6~图11）
6. 做好的奶油霜需要用橡皮刮刀压拌几分钟，消除气泡，光滑细腻的状态更适合裱花。（图12）

■ 黄油奶酪霜

材料:

黄油 450 克、奶油奶酪 250 克、糖粉 80 克、盐 2 克

特点:

个人认为黄油奶酪霜口感比前面 3 种奶油霜都好, 但黄油奶酪霜状态比较软而黏, 适合裱花技术比较熟练的朋友使用。

制作过程

1. 待黄油、奶油奶酪软化至可以按动的状态。(图 1)
2. 将黄油和奶油奶酪混合在一个打蛋盆里。(图 2)
3. 用电动打蛋器初步打匀。(图 3)
4. 加入糖粉和盐。(图 4)
5. 搅打至均匀顺滑即可。(图 5)



第三节 奶油霜的状态调节和储存

由于奶油霜的主要配料是黄油, 其状态调节完全依靠温度, 遇热变软, 遇冷则变硬。裱花时手的温度就会让奶油霜变软, 所以手温高的朋友裱花时最好戴一只棉线手套。过软的奶油霜不再适合裱花, 可以将其集中回收, 搅拌均匀后重新放回冰箱冷藏, 直到奶油霜变硬至可以裱花的状态, 如果盆边的奶油霜变得很硬了, 可以用电动打蛋器搅打片刻后再用橡皮刮刀压拌几次消除气泡, 使奶油霜质地更加均匀细腻。冬天室温较低, 奶油霜在室温中就会变硬, 变硬的奶油霜同样不适合裱花, 可以将奶油霜隔 50℃ 左右的温水搅拌, 让它变软后再用。

奶油霜裱花除了需要熟练的技术和恰到好处的力度控制, 奶油霜的状态把握也非常重要, 奶油霜气泡过多, 裱出的花朵没有光泽, 花瓣上有很多气泡; 奶油霜状态太硬, 裱出的花瓣容易断裂, 边缘容易出现锯齿; 奶油霜太软,

裱出的花朵没有立体感, 花瓣厚, 层次不分明。通常, 平面花朵如五瓣花、月见草、雏菊、虞美人等, 以及所有的花边需要中等硬度的奶油霜。叶子需要中等偏软的奶油霜, 如果奶油霜太硬, 挤出的叶子末端会分叉。立体花朵如玫瑰、奥斯汀、牡丹等需要中等偏硬的奶油霜, 奶油霜太软, 花的底盘不稳, 容易倒, 花瓣也立不起来。

用于练习的奶油霜一般冷藏保存, 一两个月都没有问题, 可以反复使用。练习完后放入冰箱冷藏, 下次要用时提前拿出来, 在室温下回温到可以按动的状态, 用电动打蛋器搅打顺滑, 再用橡皮刮刀压拌几次消除气泡, 即可使用。如果是用于食用的奶油霜一次没有用完, 建议冷冻保存, 一个月内使用完毕, 如果冷藏保存, 1~2 周用完。因为奶油霜放置时间太长容易变味, 黄油的膻味会释放出来, 越差的黄油膻味越大, 影响口感。

第二章

基础花嘴 运用



第一节 花嘴品牌的选择

目前市面上比较有名的花嘴品牌有惠尔通 Wilton (美国)、PME (英国)、三能 (中国台湾), 前两个价格较贵, 一个花嘴通常在 15~35 元。三能的花嘴价格比较亲民, 质量和做工也不错。本书所有花型和花朵大部分是用三能花嘴做的, 只有少量是使用 Wilton 花嘴做的。关于花嘴是否需要买套装, 有的朋友觉得买套装可以一次到位,

不用日后发现有缺的再配, 但套装花嘴中经常用到的花嘴不过十来个。所以我建议裱花新手没有必要一开始就买套装花嘴, 刚开始练习的时候将本书介绍的花嘴买齐就足够了。本书所使用的花嘴全部为小号和中号, 家庭烘焙中大号花嘴基本很少用到, 不推荐购买。

第二节 常用花嘴介绍

常用的花嘴主要分为五大类: 圆形嘴、齿形嘴、玫瑰嘴、叶子嘴、花篮嘴, 这些不同形状的花嘴都分大中小号, 同样形状的大中小号花嘴挤出来的花, 除了有大小区别外,

没有其他区别, 花嘴的大小要根据蛋糕的大小来选择。本书只介绍 Wilton 和三能的花嘴, PME 的花嘴不作介绍, 在本章第三节中将会具体介绍以下部分花嘴的运用和花型。

	三能	Wilton
圆形嘴:	7061 7064	1 5 8
齿形嘴:	7085 7092	2D 363
玫瑰嘴:	7028 7029	101 104
叶子嘴:	7172	352
花篮嘴:	7031 7032	47

