

Aesthette Fondant

唯美翻糖

饼干·杯子蛋糕·大蛋糕

王森 / 主编



清新·精致·原创
13种主题·90套作品
80分钟专用在线教学视频



海峡出版发行集团 | 福建科学技术出版社

THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP | FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

唯美 翻糖：

饼干·杯子蛋糕·大蛋糕

王森 / 主编

美好甜蜜用翻糖留下

副主编：张婷婷

参编：武文 王启路 顾碧青 韩磊
李怀松 朋福东 孙安廷 韩俊堂
乔金波 苏园 成圳 杨玲
武磊

校对：邹凡

摄影：黄鸿儒



海峡出版发行集团

THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP

福建科学技术出版社

FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

唯美翻糖：饼干·杯子蛋糕·大蛋糕 / 王森主编. —福州：福建科学技术出版社，2016. 1

ISBN 978-7-5335-4863-6

I. ①唯… II. ①王… III. ①烘焙 - 糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第237084号

书 名 唯美翻糖：饼干·杯子蛋糕·大蛋糕
主 编 王森
出版发行 海峡出版发行集团
福建科学技术出版社
社 址 福州市东水路76号 (邮编350001)
网 址 www.fjstp.com
经 销 福建新华发行 (集团) 有限责任公司
印 刷 福建彩色印刷有限公司
开 本 787毫米 × 1092毫米 1/16
印 张 9.5
图 文 152码
版 次 2016年1月第1版
印 次 2016年1月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5335-4863-6
定 价 39.00元

书内二维码视频链接有效期：至 2019 年 1 月 1 日；
此后仍可能有效，详见书内第 150 页有关说明。

书中如有印装质量问题，可直接向本社调换

序

翻糖是由 fondant 一词音译而来，意为软糖，可用于各式西点的表面装饰。由于翻糖蛋糕的外部装饰全部是由手工制作的，因此售价会是一般奶油蛋糕的数倍。翻糖蛋糕的可塑性是普通奶油蛋糕所无法比拟的，能想到的各种立体造型，几乎都可以用翻糖工艺实现。翻糖蛋糕比一般的奶油蛋糕保存时间更长，而且更加立体漂亮。

每个翻糖蛋糕都可以收录主人们独特的记忆，因此翻糖蛋糕是国外婚礼上最流行的一种蛋糕。在国内，翻糖蛋糕、翻糖饼干的粉丝队伍正在日益壮大。越来越多的年轻人选择它们出现在自己最重要的人生场合中，并且在各种纪念日、生日派对、庆祝活动中也越来越多见到它们的身影。

由于翻糖蛋糕特殊的材料和工艺，过去还仅限于比较高端的消费市场，但随着人们生活品位的提高，越来越多的人对翻糖蛋糕产生浓厚的兴趣，每每看到各式不同的翻糖西点时，都想把它们全部带回家。现在，这份心愿有了更简单的实现方式——美丽的蛋糕如果自己亲手完成是不是更有幸福感呢？如果你也同意，那就走进这本书吧！在书中，我们介绍了用翻糖膏、蛋白糖霜等制作各种大小翻糖西点的做法，一步步详细阐述制作步骤。在这里你会惊奇地发现：自己也可以做得这么漂亮！

人们常说：甜食吃多了，心情也会跟着甜蜜起来！那么就让我们一起开启一段甜蜜旅程吧……

作者

目录

Contents

基础篇

找对工具做好蛋糕	7
了解翻糖的全部种类 	12
如何制作蕾丝	14
制作重油蛋糕胚	15
给蛋糕包面	17
翻糖蛋糕的保存方法	20
制作翻糖饼干	20
制作杯子蛋糕	23
翻糖如何上色	23

实践篇

饼干

清秀花草	
花意浓	26
花的相聚	28
春意盎然	30
满满爱心	32
文艺清新	
青春靓丽	34
玩耍的狗	35
传递爱	36

典雅浪漫

蕾丝爱心	38
两对新人	39
典雅服饰	40
卡通好玩	
牛羊的快乐	42
龙猫组合	43
卡通数字	44
美女与野兽	46
名车标志	47
节日系列	
圣诞快乐	48
快乐万圣节	50

棒棒饼干

52

杯子蛋糕

清新文艺	
鲜花巧克力杯	60
绚丽绣球	62
馨馨小花	64
小花蝴蝶结	66
抽象组合	68
衣服晒太阳	70

民族服饰

藏族、傣族服饰	72
彝族、侗族服饰	73
韩国传统服饰	74
泰国传统服饰	76
印度传统服饰	77

可爱卡通

萌萌猫头鹰	78
唱歌小青蛙	80
顽皮小熊	82

冰雪圣诞

圣诞小熊	84
圣诞组合	86
冰雪奇缘	88

大蛋糕

绚烂花卉

蓝色梦想	90
乐动黄昏	92
玫瑰	94
玫瑰传情	96
玫瑰情缘	98
浪漫花语	100
热情太阳花	102
雾里看花	104
铁塔情缘	106
迷情绽放	108
萌多肉	110

可爱卡通

兔子先生	112
可爱小青蛙	114
猫头鹰宝宝	116
羊羊爱草莓	118
机器猫的一天	120
旋转木马	122
等待的小熊	124
淘气小考拉	126
童年记忆	128
企鹅之恋	130
温情一刻	132
个性人物	
小红帽	134
可爱女孩	136
幸福相随	138
时装秀	140
豹纹吊带裙	142
摩登女王	144
冰雪圣诞	
雪人	146
自由星空	148

实践教学视频

150

机器猫小玩偶	雪人主题蛋糕
玫瑰主题蛋糕	圣诞花主题蛋糕
马卡龙主题蛋糕	

唯美 翻糖：

饼干·杯子蛋糕·大蛋糕

王森 / 主编

美好甜蜜用翻糖留下

副主编：张婷婷

参编：武文 王启路 顾碧青 韩磊
李怀松 朋福东 孙安廷 韩俊堂
乔金波 苏园 成圳 杨玲
武磊

校对：邹凡

摄影：黄鸿儒



海峡出版发行集团

THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP

福建科学技术出版社

FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

唯美翻糖：饼干·杯子蛋糕·大蛋糕 / 王森主编. —福州：福建科学技术出版社，2016. 1

ISBN 978-7-5335-4863-6

I. ①唯… II. ①王… III. ①烘焙 - 糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第237084号

书 名 唯美翻糖：饼干·杯子蛋糕·大蛋糕
主 编 王森
出版发行 海峡出版发行集团
福建科学技术出版社
社 址 福州市东水路76号 (邮编350001)
网 址 www.fjstp.com
经 销 福建新华发行 (集团) 有限责任公司
印 刷 福建彩色印刷有限公司
开 本 787毫米 × 1092毫米 1/16
印 张 9.5
图 文 152码
版 次 2016年1月第1版
印 次 2016年1月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5335-4863-6
定 价 39.00元

书内二维码视频链接有效期：至 2019 年 1 月 1 日；
此后仍可能有效，详见书内第 150 页有关说明。

书中如有印装质量问题，可直接向本社调换

序

翻糖是由 fondant 一词音译而来，意为软糖，可用于各种西点的表面装饰。由于翻糖蛋糕的外部装饰全部是由手工制作的，因此售价会是一般奶油蛋糕的数倍。翻糖蛋糕的可塑性是普通奶油蛋糕所无法比拟的，能想到的各种立体造型，几乎都可以用翻糖工艺实现。翻糖蛋糕比一般的奶油蛋糕保存时间更长，而且更加立体漂亮。

每个翻糖蛋糕都可以收录主人们独特的记忆，因此翻糖蛋糕是国外婚礼上最流行的一种蛋糕。在国内，翻糖蛋糕、翻糖饼干的粉丝队伍正在日益壮大。越来越多的年轻人选择它们出现在自己最重要的人生场合中，并且在各种纪念日、生日派对、庆祝活动中也越来越多见到它们的身影。

由于翻糖蛋糕特殊的材料和工艺，过去还仅限于比较高端的消费市场，但随着人们生活品位的提高，越来越多的人对翻糖蛋糕产生浓厚的兴趣，每每看到各式不同的翻糖西点时，都想把它们全部带回家。现在，这份心愿有了更简单的实现方式——美丽的蛋糕如果自己亲手完成是不是更有幸福感呢？如果你也同意，那就走进这本书吧！在书中，我们介绍了用翻糖膏、蛋白糖霜等制作各种大小翻糖西点的做法，一步步详细阐述制作步骤。在这里你会惊奇地发现：自己也可以做得这么漂亮！

人们常说：甜食吃多了，心情也会跟着甜蜜起来！那么就让我们一起开启一段甜蜜的旅程吧……

作者

目录

Contents

基础篇

找对工具做好蛋糕	7
了解翻糖的全部种类 	12
如何制作蕾丝	14
制作重油蛋糕胚	15
给蛋糕包面	17
翻糖蛋糕的保存方法	20
制作翻糖饼干	20
制作杯子蛋糕	23
翻糖如何上色	23

实践篇

饼干

清秀花草	
花意浓	26
花的相聚	28
春意盎然	30
满满爱心	32
文艺清新	
青春靓丽	34
玩耍的狗	35
传递爱	36

典雅浪漫

蕾丝爱心	38
两对新人	39
典雅服饰	40
卡通好玩	
牛羊的快乐	42
龙猫组合	43
卡通数字	44
美女与野兽	46
名车标志	47
节日系列	
圣诞快乐	48
快乐万圣节	50

棒棒饼干

52

杯子蛋糕

清新文艺	
鲜花巧克力杯	60
绚丽绣球	62
馨馨小花	64
小花蝴蝶结	66
抽象组合	68
衣服晒太阳	70

民族服饰

藏族、傣族服饰	72
彝族、侗族服饰	73
韩国传统服饰	74
泰国传统服饰	76
印度传统服饰	77

可爱卡通

萌萌猫头鹰	78
唱歌小青蛙	80
顽皮小熊	82

冰雪圣诞

圣诞小熊	84
圣诞组合	86
冰雪奇缘	88

大蛋糕

绚烂花卉

蓝色梦想	90
乐动黄昏	92
玫瑰	94
玫瑰传情	96
玫瑰情缘	98
浪漫花语	100
热情太阳花	102
雾里看花	104
铁塔情缘	106
迷情绽放	108
萌多肉	110

可爱卡通

兔子先生	112
可爱小青蛙	114
猫头鹰宝宝	116
羊羊爱草莓	118
机器猫的一天	120
旋转木马	122
等待的小熊	124
淘气小考拉	126
童年记忆	128
企鹅之恋	130
温情一刻	132
个性人物	
小红帽	134
可爱女孩	136
幸福相随	138
时装秀	140
豹纹吊带裙	142
摩登女王	144
冰雪圣诞	
雪人	146
自由星空	148

实践教学视频

150

机器猫小玩偶	雪人主题蛋糕
玫瑰主题蛋糕	圣诞花主题蛋糕
马卡龙主题蛋糕	



基础篇



找对工具做好蛋糕

保鲜膜

暂时不用的翻糖材料需要用保鲜膜包裹住，以隔绝空气，免于风干，继续保持柔软的状态。



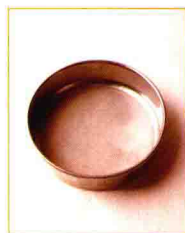
秤

秤有天平、精度测量电子秤和磅秤 3 种。前两种秤适合称取微量添加物如泰勒粉等；磅秤适合称取以克为单位的材料，称取范围 1000 ~ 2000 克。选购重点：金属材质的电子秤为好，测量时可以设定扣除容器的重量，特别适合新手使用，以防在称量材料时出错导致制作失败。



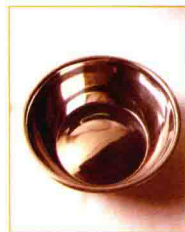
网筛

网筛能去除块状物，也能将粉类均匀地混合。在对粉进行过筛时宜选择孔小而均匀的粉筛。为了一次性筛更多的糖粉，可以选择高约 7 厘米，直径约 20 厘米的。



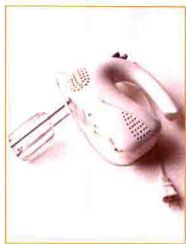
盆

盆用来混合糖粉等翻糖材料，适宜选择直径 30 ~ 40 厘米的不锈钢高盆，质地坚硬厚实为佳。



电动搅拌机

其分为手提搅拌机与台式搅拌机两种，一般在打发蛋白和奶油霜的时候使用。制作少量产品时用手提式搅拌机比较方便，大量生产时宜使用台式搅拌机。选购重点：宜选择有多挡变速的；搅拌球钢丝多、间距密，端部是圆弧形而不是平的，这样的搅拌球打发出的蛋清或是奶油霜充气均匀、光滑细腻，且充气快，打发量多。



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，常见有两种：一种是简单的直型，另一种是把手型，把手又有活动和不活动的两种。擀小面团时一般使用直型，方便控制，擀大面团时较多使用活动式把手型。



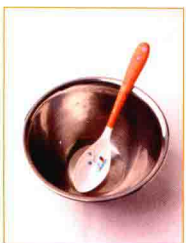
铲子

铲子是混合各种粉时使用的工具，可分为木铲、铁铲、橡皮刮刀三种。前端较宽大的木铲（如左图）比较适合搅拌翻糖面团。如果想干净地刮下搅打好的面团或者糖霜、奶油霜，则适合用橡皮刮刀（如右图），它有良好的柔软性和弹性，容易把食材从容器边缘刮干净。



碗、勺

碗和勺子是在混合材料时必备的工具。碗有塑料、玻璃和金属等不同的材质，因为有时需要装入沸水或者冰水，故选用铝合金材质的较合适，耐热性好，又容易冷却。



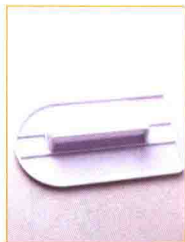
防粘垫

防粘垫的材质是耐高温的软胶垫，将其平铺在桌面上，在上面揉面团、擀面团都可以达到不沾的效果，而且表面非常光滑。



压平器

又叫抹平器，在蛋糕面包好后用来抹平表面及侧面的褶皱。两个压平器结合起来用效果更好，可以防止用手按住蛋糕，留下手印。



压模

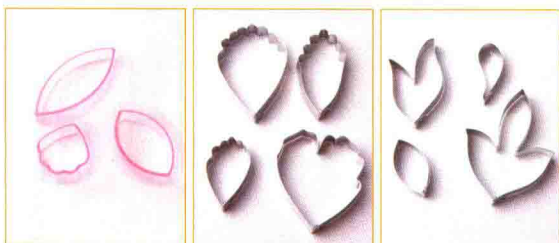
翻糖压模的型很多，如卡通、花朵等，压出效果逼真漂亮。翻糖压模有两种材质：软质硅胶，硬质塑料。图中所示是软质硅胶模具，使用更方便。

有的压模有两面，如右图所示的花瓣和叶子模具，将翻糖材料放在中间，利用正反两面模具压出纹路。如果使用硬质的塑料模具，则容易压破材料。



切模

花卉切模的品种非常之多，可以在翻糖皮上压切出各种花瓣和叶。一般选用塑料或不锈钢材质的，框的底部应有薄薄的刀刃，这样才能干净利落地切出所需的形状。



推模

推模在切模的基础上增加了推动的功能，使用更为方便。宜选购底部边框略带刀刃的，这样才能很好地压出造型，使边缘光滑没有毛边。

右图是向日葵花模，可以方便地制作出重瓣花卉的效果。



海绵板

制作翻糖花卉时海绵板是不可或缺的一个工具，海绵板比海绵的质地硬，但又比桌面柔软，将花瓣放在海绵板表面，用球形捏塑棒滚压边缘可以使其变薄，形成自然的褶皱。



造型捏塑棒

造型捏塑棒有不同形状的头，适合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，制作翻糖蛋糕较多使用塑料捏塑棒，价格便宜，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。



球形捏塑棒

球形捏塑棒两头的球形为不锈钢材质，大小各异，主要是用来压出花瓣边缘的弧度。



凹槽定型海绵

用于翻糖花的定型晾干，将做好的单个花瓣放在凹槽里，凹槽的弧度可以自由调节。这种海绵的透气性好，所以可以大大减少晾干的时间。



凹槽花瓣定型器

也是用来给翻糖花定型的，与定型海绵的最大区别就是不仅可以放入单片的花瓣晾干，还可以放入整朵圆形的花。



花瓣防干板

有些花卉在制作时是将花瓣一片一片地包上去的，花瓣如果干了就包不上去，需要保湿，因此，需要用到这种工具。花瓣防干板整体外形类似书本，分为两页，下页是硬质的塑料板，上页是不透气的软质塑料薄膜，将压好形状的花瓣全部放入中间，盖好塑料薄膜，即可与空气隔绝，保持湿润柔软。



花枝

花枝在制作翻糖花卉时用得很多，有不同粗细的型号，适合于各种花朵，将其用作花瓣的支撑，待花瓣晾干后就可以自由组合成花束。



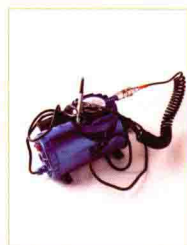
胶带

胶带可以将花瓣和花枝裹在一起形成一朵完整的花朵。市售胶带的颜色有棕色、白色、深绿色、浅绿色，可以配合不同的花朵。



喷枪

喷枪用于喷色，上色速度快，并且可以形成过渡色效果。市售的喷枪功率和气压各不相同，翻糖蛋糕上色只需能够使液体颜料流畅地喷出即可。



色粉

色粉的颜色很多，使用方法一般是用毛笔沾上，刷在翻糖花瓣等的表面，可形成自然的过渡色。

