

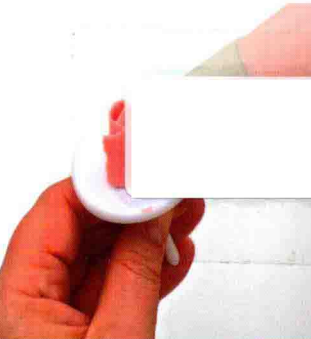


Compendium of Cake Decorating Techniques

蛋糕装饰 技法

从零开始全面掌握蛋糕装饰技法

〔英〕卡罗尔·迪肯 著
张彦希 译



英国
蛋糕装饰类
经典畅销书




北京科学技术出版社



Compendium of Cake Decorating Techniques

蛋糕装饰 技法

[英] 卡罗尔·迪肯 著
张彦希 译

 北京科学技术出版社

Compendium of Cake Decorating Techniques

Copyright ©2013 Quarto Inc.

Originally published in 2013 by Search Press Ltd. Wellwood North Farm Road Tunbridge Wells Kent TN2 3DR

著作权合同登记号 图字：01-2015-0401

图书在版编目 (CIP) 数据

蛋糕装饰技法 / (英) 迪肯著 ; 张彦希译 . — 北京 : 北京科学技术出版社 , 2016.5
ISBN 978-7-5304-8175-2

I . ① 蛋… II . ① 迪… ② 张… III . ① 蛋糕—糕点加工 IV . ① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 311892 号

蛋糕装饰技法

作 者 : [英] 卡罗尔·迪肯

译 者 : 张彦希

策划编辑 : 廖 艳

责任编辑 : 原 娟

责任印制 : 张 良

图文制作 : 樊润琴

出 版 人 : 曾庆宇

出版发行 : 北京科学技术出版社

社 址 : 北京西直门南大街16号

邮政编码 : 100035

电话传真 : 0086-10-66135495 (总编室)

0086-10-66161952 (发行部传真)

0086-10-66113227 (发行部)

网 址 : www.bkydw.cn

电子信箱 : bjkj@bjkjpress.com

经 销 : 新华书店

印 刷 : 北京利丰雅高长城印刷有限公司

开 本 : 720mm × 1000mm 1/16

印 张 : 9.5

版 次 : 2016年5月第1版

印 次 : 2016年5月第1次印刷

ISBN 978-7-5304-8175-2/T · 870

定价 : 49.80元



京科版图书, 版权所有, 侵权必究。
京科版图书, 印装差错, 负责退换。

前 言

一次偶然的的机会，我开始接触蛋糕装饰——我的一个朋友让我为她做一个生日蛋糕。因为这样一个简单的请求，我便一手拿着裱花袋，一手拿着电动打蛋器，开始了一场甜蜜的探索之旅。我所知道的蛋糕装饰技巧大多是在不断尝试和错误中掌握的，因为那时候根本不像现在这样有丰富的蛋糕制作知识和多样的工具。在烘焙的路上我不断前行，而这本书就是将一些烘焙知识传递下去的方式。我希望在你阅读这本书并付诸实践的过程中，这本书能为你提供一些帮助，揭开蛋糕装饰技术的神秘面纱，也希望这本书能鼓励更多人尝试蛋糕装饰。

致以甜蜜的问候
卡罗尔·迪肯

目 录

第一章 蛋糕制作基础	1
基本工具	2
有用的附加工具	4
临时工具	6
蛋糕配方	8
装饰蛋糕前的准备工作	18
小规模地制作蛋糕	20
制作多层蛋糕	24
使用丝带	30
第二章 翻糖	33
翻糖的种类	34
给翻糖染色	36
翻糖的保存和运输	40
覆盖蛋糕	42
覆盖蛋糕底座	46
在翻糖上涂色与绘画	50
翻糖褶边和小装饰	54
模具、切模与花边夹	60
在翻糖上写字	64
制作翻糖人物	68
制作翻糖动物	76
制作简单的翻糖玫瑰花	80
用切模切出各种花朵	82
使用鲜花	86
杏仁糖泥	88



第三章 奶油霜

95

自制奶油霜

96

覆盖蛋糕

100

收尾装饰

104

裱花

106

制作动物和脸部

110

冻奶油霜转印法

112

挤制花朵

114



第四章 巧克力

119

加工巧克力

120

巧克力鲜奶油

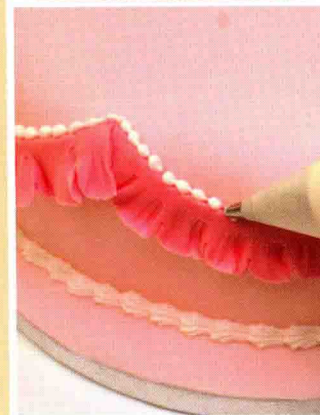
124

用巧克力装饰蛋糕

126

巧克力棒棒糖蛋糕和松露巧克力

132



如何制作和使用模板

136

蛋糕顶部装饰物范例

138



第一章

蛋糕制作 基础

本章从制作蛋糕入手，教你烘焙蛋糕，做好装饰蛋糕前的准备工作。本章还介绍了蛋糕的展示、叠放技巧，如何装饰蛋糕底座，以及如何使用丝带和蜡烛以达到最佳装饰效果。



基本工具

从最简单的层面来说，要制作一个就装饰而言堪称完美的蛋糕，你只要有碗、勺子、蛋糕模和用来烘焙蛋糕的烤箱就行了。除此之外，你还可能用到筛子、秤和台式搅拌机。当你开始装饰蛋糕时，你会发现有很多实用的小工具可以选择，它们多得让人眼花缭乱，你都不知道从哪儿下手。本节主要介绍一些最常用的装饰工具，用翻糖、奶油霜或巧克力装饰蛋糕时你会用到它们。



◀ 擀面杖

擀面杖是擀翻糖的基本工具，擀开的翻糖可以用来覆盖蛋糕和蛋糕底座。

▲ 木勺

木勺可以用来搅拌蛋糕面糊和糖霜。因为木头不易导热，所以在加热巧克力时木勺也很有用。



▲ 锋利的小号无锯齿刀

它是切割翻糖的必备工具。刀刃最好是平滑、无锯齿的，这样在切割时才不会拉扯或撕裂糖皮。

▲ 金属勺

一把普通的金属勺用途多样，既可以搅拌巧克力，也可以舀出袋子里的东西放在秤上。



▲ 金属抹刀

在蛋糕覆盖翻糖前，可以用金属抹刀把蛋糕上的奶油霜抹开；也可以用金属抹刀填充馅料。

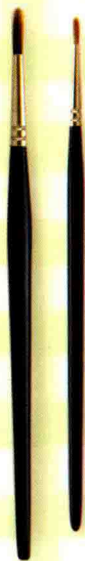
▲ 塑料抹刀

塑料抹刀是搅拌糖霜（尤其是奶油霜）的必备工具。



◀ 剪刀

一把又好又快的剪刀可谓厨房里的“无价之宝”，它既能剪断丝带，又能在造型时把多余的翻糖剪下来。



◀ 画刷

一把精致而又大小合适的画刷是烘焙工具中很重要的一分子。画刷的毛一定要柔软，这样才不会在翻糖表面留下印记和凹痕。你可以用它蘸水将翻糖装饰物粘在一起，也可以用它在蛋糕上画画和写字。

▼ 量勺

金属量勺和塑料量勺都可以。不论是固体原料还是液体原料，都可以用它们称量。通常，一套量勺由四把勺子组成，分别为大勺（15 mL）、小勺（5 mL）、1/2 小勺（2.5 mL）和 1/4 小勺（约 1 mL）。

▼ 电动打蛋器

电动打蛋器能够打蛋糕面糊或将制作糖霜的原料混合均匀，省时又省力。

▼ 筛子

筛子物美价廉，能够去除面粉中的结块，当你把面粉筛进混合物中时，还能把空气带入其中，这样制作的蛋糕更松软。





◀ 微波炉

微波炉可以熔化巧克力，软化黄油、翻糖和杏仁糖泥，还可以给巧克力调温。

炉子

不论你的炉子使用的是燃气还是电，只要它能在低温环境中正常工作，在熔化巧克力时能把一锅水加热就行了。



◀ 蛋糕模

蛋糕模多种多样，选择哪一种取决于你要制作的蛋糕的大小和形状。



◀ 量壶或量杯

量壶或量杯可以用来测量加入原料的液体体积。每次使用时都要将其水平放置，这样才能保证读数准确。



◀ 搅拌碗

你需要好好挑选一些大小不同的玻璃碗和塑料碗。有盖的碗在保存大量糖霜时非常有用。



◀ 台式搅拌机

市场上既有非常昂贵的台式搅拌机，也有简易、便宜的手持式搅拌机。如果你经常制作蛋糕，买一台昂贵的台式搅拌机还是值得的，这样你就能让自己的手腕免受疼痛之苦了。

▼ 秤

强烈建议你准备一台秤。如果只使用量杯，有时你会发现本该万无一失的烘焙莫名其妙就失败了。这可能是因为面粉放置的时间有些长，里面的油脂挥发了，使得重量变轻了。如果用一台秤称原料，按同一个配方再做一遍的话，你可能会发现，要达到配方中要求的重量，需要的面粉比之前多一些。



◀ 烤箱温度计

不是每一个烤箱都能达到烘焙所需的精确温度，所以如果烘焙出了问题，应该调查一下原因。烤箱温度计并不贵，只需把它放进正在工作的烤箱，检查一下烤箱设定的温度与温度计上显示的温度是否一致即可。



▶ 冷却架

冷却架是网格状的金属架，通常有很短的支撑腿。把刚烤好的食物放在上面，流动的空气能使食物快速冷却。



▲ 长柄炖锅

如果你想隔水熔化巧克力，需要一个长柄炖锅盛水。只要耐热碗放入锅中时能够平稳、安全地架在锅上，而又不沾到水，那么这个锅的大小就合适。

▲ 隔热碗

你需要一个较深的碗。当长柄炖锅里的水微沸时，它能平稳地架在水面上。如果你打算用微波炉熔化巧克力，它也能在微波炉中使用。

▼ 烘焙纸或蜡纸

烘焙纸或蜡纸可以用来制作裱花袋、剪各种模板，也可以为精细的裱花提供帮助，总之，它们是必需品。



有用的附加工具

这些工具虽然不是必备的，但它们能让你节省时间，使你装饰的蛋糕看起来更加专业。你不需要立即购买所有这些工具，随着你的蛋糕装饰技术不断提升，你可以慢慢添置。



压条

压条是塑料制成的长条，有不同的厚度。擀翻糖或杏仁糖泥时，把厚度相同的两根压条放在两边，可以确保糖皮厚度不小于压条的厚度，而且十分均匀。

支撑棒

要在多层蛋糕内部建立强有力的支撑，就要使用支撑棒。否则，多层蛋糕就可能坍塌。



印花擀面杖

你可以用这个简单的工具在翻糖上轻松地印出有趣的图案。



奶酪刨丝器

很多人用奶酪刨丝器刨出而不是用刀削出巧克力屑，因为这样刨出的巧克力屑熔化得更快、更均匀。

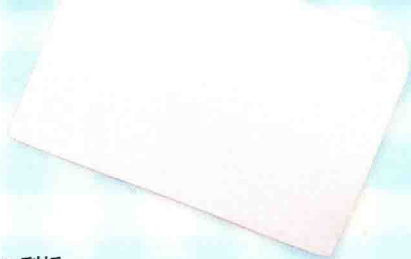


比萨轮刀

和普通的刀相比，圆形的比萨轮刀使用起来十分方便，切翻糖条更容易、更整齐。翻糖覆盖在蛋糕上后，也可以用它去掉蛋糕底部多余的翻糖。

刮板

刮板可以在蛋糕顶部和侧面的奶油霜上刮出光滑或粗糙的纹理。



压花切模

这个工具可以让我们快速而轻松地制作小巧的翻糖花。一套压花切模一般有三个，即小号（花朵直径为6 mm）、中号（花朵直径为10 mm）、大号（花朵直径为13 mm）。你也许会发现，大多数情况下你都会使用中号切模，但一套不同大小的切模总是有用的。



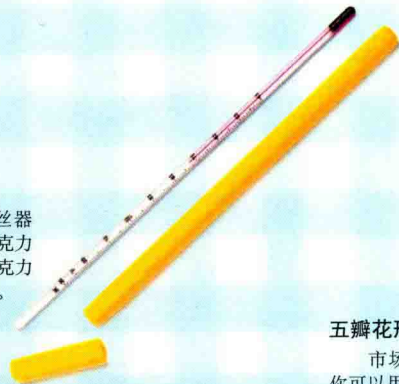
金属裱花嘴

就算你不使用裱花袋，一个裱花嘴也会帮你不少忙。你不用理会裱花嘴的式样，它最重要的部分就是大大的圆形底部。用裱花嘴可以切出圆形翻糖；还可以将裱花嘴尖端斜按在还没变硬的翻糖上，印出美人鱼尾巴上的鱼鳞、笑脸或皱着的眉毛。



巧克力温度计

如果你觉得自己已经开始认真对待与巧克力有关的事情，那么，拥有一只测量食物温度的温度计非常必要。这种温度计不太贵，知道巧克力的准确温度很重要。



五瓣花形切模

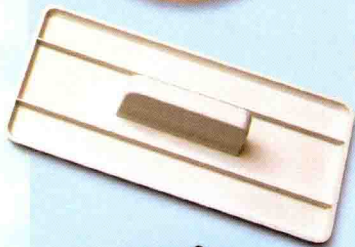
市场上出售的花形切模成百上千，你可以用它们切出非常漂亮的花朵，不过在这些花形切模中，简单的五瓣花形切模是最实用的，用它可以制作鲜艳美丽、看起来有点儿可爱的翻糖花。这种切模有很多种型号，你应该至少买两种不同大小的备用。





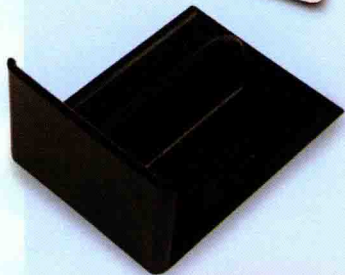
◀ 圆形切模

拥有一套圆形切模很重要，因为很多蛋糕装饰设计都需要在蛋糕的某些地方铺上一层平整的圆形糖皮。拥有一套不同大小的圆形切模，能够避免你翻遍厨房只为寻找大小合适的瓶盖的麻烦。没有什么尺寸是“最佳选择”，因为你所需要的尺寸取决于你的设计，但直径在2~11cm之间的圆形切模也许最实用。



◀ 蛋糕抹平器

这个小巧的工具操作简单，能够修整蛋糕的外形。握住抹平器的手柄，把翻糖蛋糕表面打磨光滑。它能抹平初学者制作的粗糙的蛋糕表面，使其变得像专业人士制作的那样平滑而精致。



◀ 修边器

如果你想用翻糖一次性覆盖蛋糕和蛋糕底座，这个工具可以帮你抹平蛋糕边缘，也可以使蛋糕底座看起来更加平滑。



◀ 蛋糕底座

蛋糕底座可以在蛋糕装饰用品店买到，它们颜色丰富，只能使用一次。

▼ 巧克力模具

供业余爱好者使用的巧克力模具具有不同的形状、大小和图案。这些模具都是塑料的，物美价廉，如果保护得当，还可以重复使用。

大理石板▲

大理石板是给熔化的巧克力调温的理想工具。如果你没有大理石板也没有关系，也可以用其他方法给巧克力调温（第123页）。

转印纸▶

这些转印纸可以将设计图转印到蛋糕或饼干上。它们有不同的颜色和图案，你可以选择与蛋糕主题最搭配的一款。

1

使工具保持干燥

一定要确保巧克力接触的工具洁净、干燥，绝不能有一点儿水分。只要工具上有一点儿水分，就会被巧克力吸收，巧克力会马上变得干燥、坚硬，不能使用了。

临时工具

当你走进一家蛋糕装饰用品店时，你会发现有那么多工具都能帮助你装饰蛋糕，这种经历光想想就很让人头疼。要想做好蛋糕装饰，究竟该从哪里着手呢？

2

家用工具

毫无疑问，专用工具会帮你更专业地完成蛋糕装饰，但也许你家里的很多用品可以帮助你进行基础的蛋糕装饰工作。随着蛋糕装饰的深入，你只要按需购买工具即可。

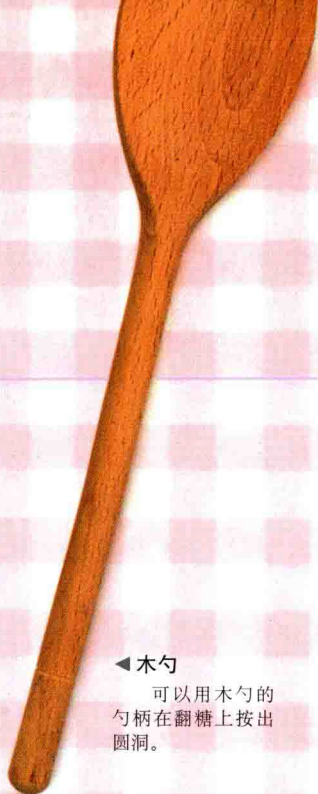
牙签

这个简单的厨房用具可以用来往翻糖中添加食用色素，还能在翻糖上压出凹槽或在翻糖上做标记。



木勺

可以用木勺的勺柄在翻糖上按出圆洞。



画刷

柔软的画刷会成为你的工具箱中最重要的工具之一。它可以挑起小块翻糖放到翻糖装饰物合适的位置上，也可以画出嘴巴和耳朵。它的刷柄甚至可以充当一个小擀面杖。



广口瓶盖

如果你没有圆形切模，也可以收集大小不一的瓶盖作为替代品。这些瓶盖可以切出圆形饼干，也可以在翻糖上切出眼睛、帽子和圆点等，或者在翻糖做的恐龙、蛇和美人鱼的尾巴上压出鳞片。



糕点刷

大而柔软的糕点刷能帮助你刷洗和清理模具，还能蘸水涂抹较大的区域，比如在覆盖翻糖之前涂抹蛋糕底座。

小瓶盖

小瓶盖可以压出叶子的叶脉。





硬毛刷▲

硬毛刷是蛋糕装饰的好工具，你可以用它在蛋糕表面压出纹理，也可以用它制作假日主题蛋糕上的团团云朵、片片霜雪，甚至是细小的沙粒。

剪刀▶

你可以用剪刀将三明治包装袋剪掉一角充当裱花袋，也可以用（干净的）剪刀剪翻糖。装饰蛋糕时这个技巧非常有用，你可以用剪刀剪出冷杉和鸡冠。

吸管▶

对，就是这再平常不过的吸管：它不仅可以在炎炎夏日吸冰凉的饮料，也可以充当小小的圆形切模，在翻糖人物上做出眼睛、小小的“U”形嘴巴、脸颊和眉毛。

压蒜器▶

把一块翻糖放进一个（干净的）压蒜器里，就可以压出令人惊奇的长条，它们可以用来装饰蛋糕和翻糖装饰物。如果你要制作一个年老的嬉皮士，那这个工具就是制作人物头发的绝佳选择。



▲ 字母玩具

把孩子的字母玩具从玩具箱里拿出来，清洗干净，就可以用它们在蛋糕上写字了。你可以把它们按在柔软的翻糖上印出字母，或者直接把它们摆在蛋糕顶部，切蛋糕时再拿掉。



用压蒜器压出的条状翻糖▶

用压蒜器压出的条状翻糖可以充当绿草或翻糖人物的头发。



蛋糕配方

一个蛋糕不仅外形要漂亮，味道也要可口。下面的配方能帮助你制作香喷喷的蛋糕，并且易于操作。

3

磅蛋糕

这款蛋糕湿润而硬实，用途广泛，制作简单。它既能切割成各种不同的形状，为盛大的婚礼增添快乐，也可以用来制作蓬松的杯子蛋糕。本配方中所用自发粉的制作方法参见下一页。这款蛋糕最好在一周之内食用完毕，冷冻可以保存3个月。



原料表

方形模具		15 cm	18 cm	20 cm	23 cm	25 cm	28 cm	30 cm
圆形模具	15 cm	18 cm	20 cm	23 cm	25 cm	28 cm	30 cm	
黄油	120 g	175 g	300 g	400 g	450 g	500 g	550 g	700 g
细砂糖	120 g	175 g	300 g	400 g	450 g	500 g	550 g	700 g
自发粉	175 g	250 g	350 g	450 g	500 g	550 g	650 g	750 g
鸡蛋	2 个	3 个	5 个	7 个	8 个	9 个	10 个	12 个
牛奶	15 mL (1 大勺)	15 mL (1 大勺)	30 mL (2 大勺)	45 mL (3 大勺)	60 mL (4 大勺)	75 mL (5 大勺)	75 mL (5 大勺)	90 mL (6 大勺)
烘焙时间 (大约)	1 小时	1 ~ 1½ 小时	1½ ~ 2 小时	1½ ~ 2¼ 小时	2 小时	2 小时	2 ~ 2½ 小时	2 ~ 2½ 小时

制作方法

1. 蛋糕模内涂一层油后放入烤箱（第16页），烤箱预热至150°C。

2. 如果使用的是台式搅拌机，先把面粉筛入搅拌缸里，再加入其他原料；先低速轻轻搅拌，使所有原料混合均匀；再切换到高速搅打一分钟，直到面糊光滑细腻、颜色变浅。

如果使用的是手持式搅拌机，先确保黄油已经软化（如果需要，可以把黄油放入微波炉加热几秒钟）。搅打黄油和糖至乳脂状；加入鸡蛋，搅打至光滑；筛入面

粉，用金属勺轻轻翻拌，这样才不容易消泡。

3. 将面糊舀入模具中，抹平表面，放在烤箱中层，按规定时间烘焙。不同的烤箱可能有不同的工作模式，所以上表中的时间只是一个大概时间，你需要时时检查蛋糕是否烤好。如果蛋糕开始与模具内壁分离，听不到冒泡声，就说明烤好了。将一把刀（或一根金属测试棒）插进蛋糕顶部中心，如果拔出来是干净的，就说明蛋糕烤好了。如果上面还残留着面糊，那就再烤5分钟左右。

4

制作自发粉

自发粉也叫蛋糕粉，在本书的很多配方中都会用到，它在不同的国家有着不同的名称。“自发”是指面粉中加入了膨松剂，使蛋糕更加轻软。你可以将普通面粉和泡打粉混合在一起制成自发粉：将7 mL（1½小勺）泡打粉和150 g（1量杯）普通面粉混合在一起。如果你的配方需要更多的自发粉，那就将以上原料用量相应增加一倍或两倍。

试一试

5 调整配方

如果你愿意，你可以很轻松地调整这个蛋糕配方。只要往蛋糕面糊中加15 mL（1大勺）可可粉或咖啡粉，就可以制作一款简单的巧克力蛋糕或咖啡蛋糕。你也可以往蛋糕面糊中加少许调味品，比如杏仁精、薄荷精，还可以加入香蕉糊、橙皮屑或柠檬皮屑。你还可以通过添加一些椰子干、葡萄干、巧克力豆或切碎的糖渍樱桃改变蛋糕的口感。



6

我的蛋糕烤好了吗？

检查蛋糕是否烤好的一个好方法就是轻轻按压蛋糕的中央，如果蛋糕已烤好，蛋糕顶部会回弹；如果没有回弹，那么再烤10分钟左右重新检查。

8

分批制作面糊

如果你要制作一个大蛋糕，但是没有大搅拌碗，可以把原料一分为二，分批混合搅拌，这种方法非常方便。一切准备就绪后，再把两份面糊舀入准备好的模具中，搅拌均匀。

▼ 搅拌食用色素

往蛋糕面糊里加入食用色素后，稍稍搅拌或充分搅拌会产生不同的效果。

试一试

7 增加色彩

要想制作色彩缤纷的蛋糕，可以在烘焙前往蛋糕面糊里加一些食用色素。如果只是稍稍搅拌面糊，那么蛋糕切开后会呈现大理石般的花纹；如果想制作一款纯色蛋糕，一定要充分搅拌面糊。



准备蛋糕模具

要想制作完美的蛋糕，这一步非常关键。只有做好这一步，你才能将蛋糕完好无损地从模具里取出来，开始装饰。以下这些方法可以使蛋糕轻松脱模。

裁剪蜡纸或烘焙纸铺在模具里

这是一个准备蛋糕模具的传统方法，适用于方形、圆形或其他侧面竖直的模具。把模具放在一张蜡纸或烘焙纸上，用铅笔沿着底部画一圈，再用剪刀沿画好的线裁剪。



1. 测量模具的周长和高度。剪一条比其高度略高、周长略长的纸带。



2. 在纸带短边 2.5 cm 处折一条与长边平行的线，沿此线将长边边缘剪成穗状。

3. 用纸巾蘸少许白色起酥油涂抹在模具内，这一步并不是必需的，但可以更好地固定衬纸。将纸带贴紧模具内壁放好，把穗状边平铺在模具底部，在上面再放上一张圆形衬纸。

将裁剪好的成品衬纸铺在模具里

这种衬纸已经按照需要裁剪成不同的尺寸。只需打开包装，选一张尺寸合适的放到模具里，再倒入蛋糕面糊烘焙即可。

使用蛋糕模喷雾

如果你使用的模具形状不规则，无法铺蜡纸，这种方法就非常实用。往模具内喷些蛋糕模喷雾，再倒入蛋糕面糊烘焙即可。



涂油脂和撒面粉

在没有烘焙纸、蛋糕模喷雾和成品衬纸之前，这是准备模具的常用方法，这也是一种紧急情况下的备用方法：在蛋糕模内涂抹少许黄油或白色起酥油，再舀一大勺面粉放入模具中，来回摇晃，让面粉均匀地铺在模具内。将蛋糕面糊倒入模具，正常烘焙即可。



10

使用常备糖浆

这种糖浆就是糖和水的简单混合物，它可以使磅蛋糕更加湿润。

使用糖浆时，先把磅蛋糕在水平方向上一层层切开，用柔软的糕点刷在每层蛋糕顶部轻轻刷一层晾凉的糖浆，往蛋糕中正常添加馅料，再把蛋糕一层层摞起来。蛋糕没有切开的话，把糖浆涂在蛋糕顶部即可。常备糖浆装入密封容器放入冰箱冷藏，最长可保存两周（配方见右侧）。

你也可以用常备糖浆制作糖渍花朵（第86页）。



试一试

11

给常备糖浆调味

你可以用烈性酒或食用香精给常备糖浆调味，根据需要加入少量即可。以下是一些调味品的最佳搭配：

1. 在制作味道浓郁的巧克力蛋糕时，朗姆酒是绝佳调味品。
2. 香草精和柠檬皮会使磅蛋糕更可口。



常备糖浆的配方

原料

120 g 白砂糖或细砂糖
150 mL 水

方法

把糖和水放入一口长柄炖锅中，用小火加热5分钟，直到糖溶解。糖浆晾凉后才能使用。

试一试

12

蛋糕脱模

如果你担心不能把蛋糕干净利落地从模具中取出，可以先将其静置10分钟，待其冷却。蛋糕在冷却的过程中会轻微收缩，这样就可以轻松地脱模了。你还可以试着将抹刀插入模具沿内壁慢慢移动，这样也有助于脱模。

