

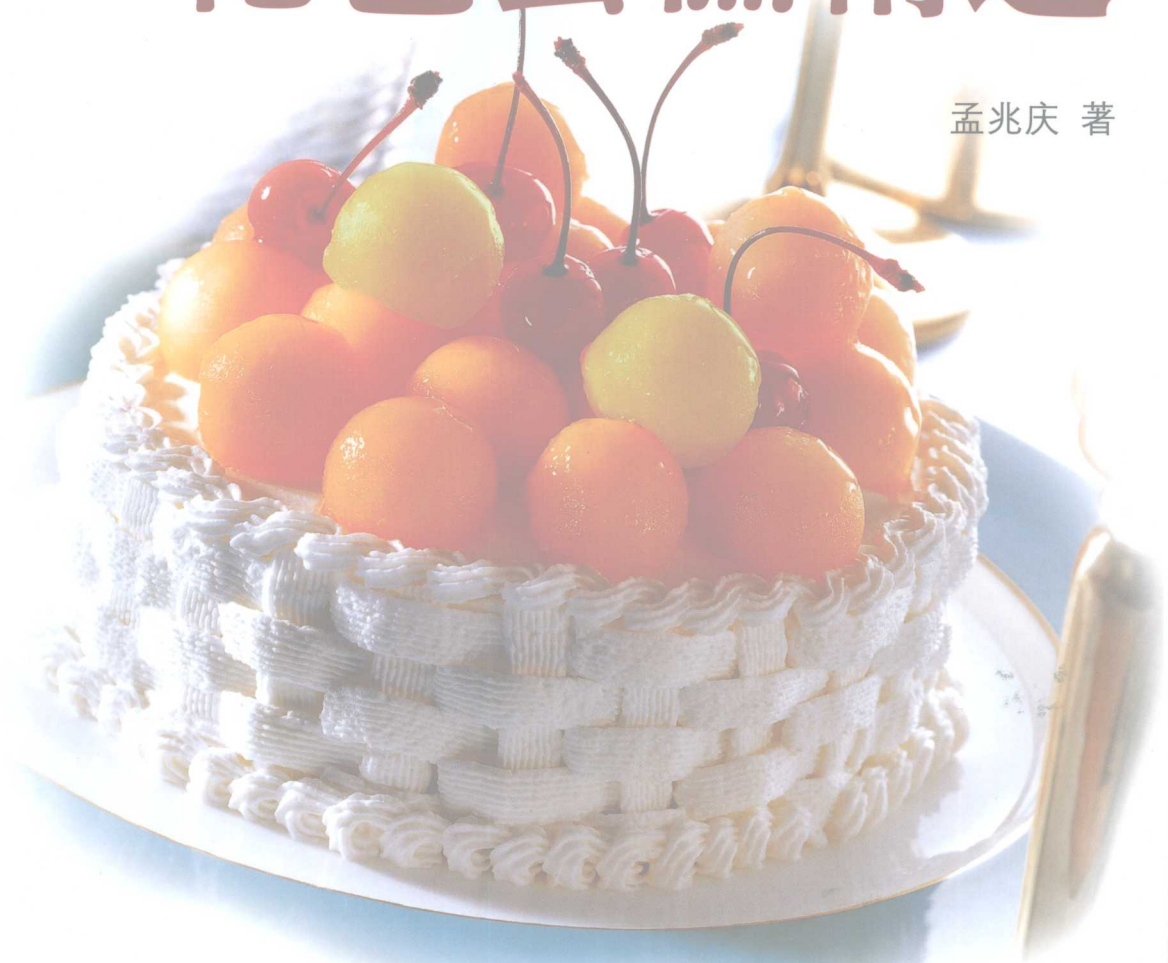
尚锦文化

尚锦西餐系列3

Cake Decoration

花色蛋糕精选

孟兆庆 著



 中国纺织出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

花色蛋糕精选 / 孟兆庆著. —北京: 中国纺织出版社,

2007.10

(尚锦西餐系列)

ISBN 978-7-5064-4650-1

I.花… II.孟… III.糕点—制作 IV.TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第153211号

《蛋糕装饰DIY》孟兆庆著

中文简体字版©2007年由中国纺织出版社出版发行。

本书经台视文化事业股份有限公司独家授权出版, 非

经书面同意, 不得以任何形式再利用。

著作权合同登记号: 图字01-2007-3610

策 划: 尚锦文化

责任编辑: 陈思燕 责任监印: 初全贵

版式设计: 水长流文化发展有限公司 封面设计: 赵 宁

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010—64168110 传真: 010—64168231

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京华联印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2007年10月第1版第1次印刷

开本: 889×1194 1/24 印张: 4

字数: 50千字 定价: 25.00元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社市场营销部调换

尚锦

尚锦图书

伴你健康每一天

尚锦图书

尚锦文化

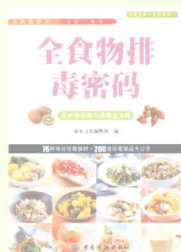
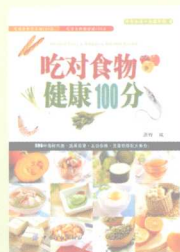
尚锦100系列



尚锦食雕系列



饮食生活一点通系列



尚锦好吃系列



天天美食系列

尚锦西餐系列



16开全彩

联系电话: 010-64160816 64168227

尚锦西餐系列3

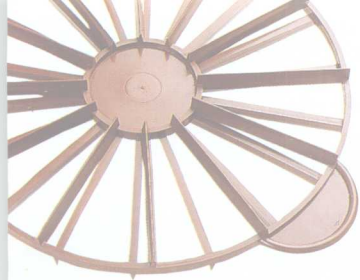


Cake Decoration

花·色·蛋·糕·精·选

孟兆庆◎著

 中国纺织出版社



CONTENTS

目录

- 04 蛋糕装饰简介
- 06 蛋糕装饰的工具
- 11 蛋糕装饰的步骤
- 14 蛋糕的分类与制作
- 20 装饰材料的种类与应用
- 25 抹面的方法与应用
- 27 挤花的方法与应用
- 36 饰物的制作与应用



祝贺蛋糕

生日蛋糕

- 41 星光灿烂
- 42 玫瑰园
- 44 爱的果篮
- 45 蔚蓝海岸
- 46 洋梨蛋糕
- 47 一枝独秀
- 48 香杏蛋糕
- 50 祝福
- 51 花团锦簇
- 52 柠檬天使蛋糕
- 54 香橙天使蛋糕
- 56 金色火焰
- 58 摩卡咖啡蛋糕
- 61 绿色莫奈



结婚蛋糕

- 63 缘定今生
- 66 牵手





节日蛋糕

情人节蛋糕

- 69 浓情蜜意
- 70 心心相印
- 71 最爱
- 72 玫瑰传情



父亲节蛋糕

- 73 天天开心
- 74 感恩

母亲节蛋糕

- 75 MOM
I LOVE YOU
- 76 康乃馨的爱



圣诞节蛋糕

- 77 火树银花
- 78 缤纷圣诞



特殊蛋糕

茶点蛋糕

- 81 巧克力球

巧克力蛋糕

- 82 黑森林蛋糕
- 84 如梦似幻
- 86 爱的礼物
- 88 破晓
- 90 布朗尼
- 92 众星拱月
- 94 天使之吻
- 95 附录：蛋糕装饰
制作材料
组合一览表



蛋糕装饰简介

“佛要金装，人要衣装”，灰姑娘虽然美丽，如果没有仙女棒的“点石成金”，王子怎么会看上她？

一个海绵蛋糕或许引不起您的注意，但当它穿上华丽的外衣，就会成为各种喜庆场合的明星。在不同的日子里或因特别的事件亲手做一个美丽又可口的蛋糕，可以轻而易举地营造出温暖、欢乐、喜悦的气氛。所以“蛋糕装饰”就是藉由“装饰”将一个单纯、原始的蛋糕体美化一番，同时再充实一下它的“内涵”——好吃的夹心馅，变化出一个崭新风貌且口感加分的蛋糕，同时表达出不凡的寓意。一般而言，蛋糕装饰基本上具有以下意义与目的：

（一）量身定做的创意

市售蛋糕大同小异，仅仅可以选择变化不多的夹心口味、尺寸大小和祝贺字句，总令人有千篇一律之憾。如果是自己创作的蛋糕，就可以依受礼者的喜好，挑选对方所喜爱的材料、口味、造型设计。但凡您能想像的材料、色彩、造型，都可以尝试作为装饰的实验；当受礼者接到这样一份为他量身定做的蛋糕时，可以想见赞美之声不绝于耳！创作蛋糕，除了投受礼者所好外，还可

以透过装饰的技巧，用来表达送礼者的无限情谊。

（二）延长鲜度期限

赤裸裸的蛋糕在与空气直接接触之下，随着水分丧失，鲜度也会很快降低。蛋糕装饰无异是替蛋糕穿上衣服，而且也是保湿、保鲜的防护罩，可以让美味不会流失。

（三）增加美观

美丽可人的蛋糕装饰会挑动食欲，令人垂涎欲滴。独特的蛋糕装饰还会激发人的想像力、好奇心，令人想一探究竟，看看里面藏了什么好吃的东西。不仅赏心悦目，且提高了蛋糕的价值。

色彩的重要与运用

当一个蛋糕呈现在我们眼前，最先感觉的就是色彩。装饰蛋糕前虽不必研究复杂的色彩学，但至少要了解视觉上调和的色彩所赋予作品的重要性。一个能掳获双眼的蛋糕，有时不必费尽心思去调制鲜丽又抢眼的色彩，适当地运用单纯粉色系就能适合蛋糕装饰的需要。所以，表现高雅、柔和的色调比夸张刺眼的色彩更讨好。

调色时要准备基本的三种染料，也就是



红、黄、蓝三原色，利用等量的两种色料加在一起产生第二次色。例如：红+黄=橙，黄+蓝=绿，蓝+红=紫。

调色时需注意以下事项：

（一）一次调足够的量

为避免同一花饰的色彩前后不一致，因此，在调色时要事先预估需要的量。

（二）由浅入深

可用细的竹签（或牙签）沾取少量的染料加入霜饰中，视所调颜色的深、浅再慢慢加染色，如要挤制同一色系的花饰时，要先将浅色花饰挤完后，再加染料挤制较深的花饰（如：先挤浅紫，后挤深紫），才不会浪费霜饰。

（三）保持调色的整洁

不要将已调好的色彩霜饰染到其他颜色

上，即使极微的量，也会使得原先的色粉有污浊、暗淡的感觉。

单位换算表

(1)重量：1公斤(kg)=1000克(g)=2.2磅(lb)

1磅(lb)=454克(g)=16盎司(oz)

1盎司(oz)=28.37克(g)

(2)容积：1升=1000mL

1杯=240mL=16大匙

1大匙=15mL

1小匙=5mL

1/2小匙=2.5mL

1/4小匙=1.25mL

(3)容积与重量换算：必须秤极少的材料时，习惯以量匙来衡量，材料要与量匙平齐为准，其与重量换算如下：

	盐	水	牛奶	色拉油	白醋	橘子酒	朗姆酒	香草精	咖啡精	糖蜜
1/4小匙(t)	2克	1克	1克	1克	1克	1克	1克	2克	2克	2克
1/2小匙(t)	4克	2.5克	2.5克	2.5克	2.5克	2.5克	2.5克	3克	4克	4克
1小匙(t)	6克	5克	5克	5克	5克	5克	5克	6克	6克	11克
1大匙(T)	18克	15克	15克	15克	15克	15克	15克	16克	17克	20克

	塔塔粉	泡打粉	小苏打粉	抹茶粉	肉桂粉	香豆蔻	甘椒粉
1/4小匙(t)	1克	1克	1克	0.5克	0.5克	0.5克	0.5克
1/2小匙(t)	2克	2克	3克	1克	1克	1克	1克
1小匙(t)	4克	4克	5克	2克	2克	2克	2克
1大匙(T)	10克	10克	13克	7克	6克	6克	6克

(4)鸡蛋的重量：书内所提到的鸡蛋重量，都是以去壳为准，一个不连壳的全蛋（蛋清与蛋黄）平均重量是50~55克。蛋清、蛋黄的重量比为2：1。

(5)温度：°C（摄氏）=5/9×【华氏（F）-32】

蛋糕装饰的工具

所谓“工欲善其事，必先利其器”，纯熟的烘焙技巧必须配合适当的工具，才可发挥相得益彰的效果。完成一个蛋糕的装饰，所使用的工具分为两部分：一为烘焙工具；二为装饰工具。

一.烘焙工具

◎磅秤

家庭磅秤用以总称量1公斤即可，刻度不要太大，以5克为佳。电子磅秤称量以数字显示，有的最小单位为1克，使用上非常方便。



◎不锈钢打蛋盆
最好准备一大（直径26厘米）、一小（直径24厘米）的打蛋盆，在搅拌材料时较方便，并注意要圆弧形的底部才易将材料拌合均匀。



◎不锈钢打蛋器
打蛋器除可打发蛋清、鲜奶油外，也可用来搅拌较稀软的面糊，如戚风蛋糕的蛋黄糊部分。



◎手拿式电动搅拌机 (hand mixer)

手拿式电动搅拌机选购上注意瓦数越大，电动机越强，在打发鲜奶油及蛋清时越快。



◎桌上型电动搅拌机

桌上型电动搅拌机不需手握持，在操作上更方便，于搅拌、打发上可充分运用，对爱好烘焙者而言，是一项值得投资的好器具。



◎面粉筛

面粉筛在面粉、糖粉使用前过筛用，要选择筛孔细小者较好。



◎小网筛

除一般常用的面粉筛外，最好再准备1个小型的细网筛，可过筛少量的糖粉、可可粉，其在蛋糕上装饰时非常方便。



◎烤模

各种烘焙烤模因材质不同，所制作出来的产品其外观、色泽会有明显的差异，甚至于烘烤时间也会有所不同。早期一般所接触的烤模大部分是铝和不锈钢材质，但二者各有其优缺点。铝质轻且软，传热快，产品在烘焙过程中上色较快且均匀。其缺点则是铝质在长期高温烘烤下会有变形之虞，表层也易被氧化产生腐蚀现象。而不锈钢烤模导热较慢，受热较不均匀，会有着色不理想的情况发生。但其最大优点是材质稳定、不易被氧化。目前，市面上常见的烤模以铝合金及防黏的材质居多，无论是质地或导热性均佳。

但需注意的是，不粘烤模特富龙（Teflon）的抗粘性，在清洗时不可使用金属利器刮伤表面，否则即失去防粘效果。圆型烤模一般常用的有6寸、8寸与10寸，尤其制作戚风、海绵蛋糕时最常使用。心型烤模则适用于戚风、海绵、天使蛋糕等。在制作情人节蛋糕时可用来作为造型蛋糕。

◎标准量匙

标准量匙可分为金属、塑胶制品。通常4个量匙为1组，分1/4小匙（1/4 teaspoon），1/2小匙（1/2 teaspoon），1小匙（1 teaspoon），1大匙（1 Tablespoon），在秤极少量的材料时用。



◎不锈钢网架

不锈钢网架在蛋糕出炉时倒扣用。



二.装饰工具

◎挤花袋

挤花袋为塑胶布制品，有8~20寸等数种规格，一般选择用16寸即可。除使用于蛋糕装饰外，也可挤制面糊类饼干，建议最好准备两个以上较方便工作。注意清洗时勿使用太烫的水（勿超过35℃），否则，粘胶处易裂开即无法再使用。



◎花嘴转换器

花嘴转换器为塑胶制品。分螺帽、螺纹二部分，是更换花嘴的辅助工具。



◎花托

花托为金属制品，通常在表面挤玫瑰花或其他花卉使用。



◎转台

装饰蛋糕时方便涂抹霜饰可选用转台，有金属及塑料制品，前者较稳重好操作，但价钱较贵。



◎抹刀

选择8寸的长度即可，是涂抹蛋糕霜饰时不可缺少的工具，且可用于“抹刀装饰法”。



◎三角齿刮片

有塑料、白铁制品的三角齿刮片，三面有大小不同的齿纹，可在蛋糕的霜饰上刮出纹路，有装饰的效果。



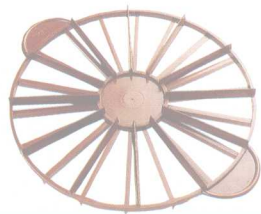
◎挤花嘴

因各家厂商编号不同，因此挤花嘴就其外形特征命名，以利区分说明（见P27挤花的技巧）。本书使用的有平口花嘴、尖齿花嘴、星花花嘴、扁齿花嘴、花瓣花嘴、叶片花嘴。



◎蛋糕分片器

蛋糕切片时，利用分片器先在蛋糕表面作记号，即可切出大小都一致的蛋糕。其用在蛋糕装饰上也别有一番效果。



◎巧克力模型

巧克力模型有亚克力、塑料制品。利用材质较硬的亚克力制作时较理想。



◎不锈钢厚锅

在高温熬煮糖水时，使用厚的不锈钢锅较易成功。



◎擦姜板

磨柠檬皮屑时很方便。



◎烘焙用蜡光纸

烤蛋糕时将蜡光纸铺在烤模底部有不粘的效果，也可制作挤花袋。



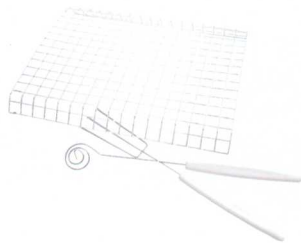
◎多层蛋糕架

多层蛋糕架在制作喜庆蛋糕时用。



◎糖滴架

糖滴架包括漏勺（环形滴叉）、叉子（直形滴叉）、网架三部分。用糖滴架制作巧克力球，再将成品放在网架上滴干。



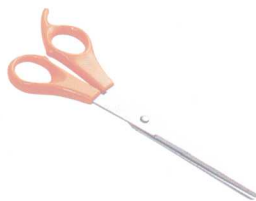
◎厚塑料袋

厚塑料袋依需要的长度剪下来，在表面上挤巧克力线条当做装饰用，也可用在做慕斯时，围在慕斯圈内方便脱模。



◎剪刀

自制挤花袋时剪袋口用。挤完玫瑰花时用剪刀夹起直接放在蛋糕上装饰，所以准备一把细长的剪刀是装饰工作不可少的工具。



◎挖球器

用挖球器将水果挖成球状，可变化造型与装饰效果。



◎瓦斯喷枪

蛋糕表面的意大利蛋清霜经过瓦斯喷枪快速燃烧，即呈现金黄色装饰的效果。



◎温度计

温度计除在制作高温的糖水使用外，在制作面包时的面团或其他烹饪上用较能掌握温度的变化。有数字型及刻度型显示。数字型使用较方便；而刻度型显示型价格较便宜，但多为玻璃制品易碎，使用上要格外小心。



◎长锯齿刀

长锯齿刀刀柄长度约26厘米，横切蛋糕分层使用。另外切面包、寿司时也非常好用。



◎蛋糕分层器

将蛋糕分层夹心时，使用蛋糕分层器不需技巧即可将蛋糕横切得很整齐。



◎羊毛刷

羊毛刷在蛋糕体上刷洒糖液时使用，最好选用质地柔软的材质。



◎橡皮刮刀

搅拌面糊等生料时使用，利用橡皮刮刀可将打蛋盒边缘材料轻易地刮得很干净。



◎柠檬刀

用柠檬刀可刮出装饰用的柠檬条。



◎刨刀

刨刀除了削水果皮外，还可将巧克力刮成碎屑，当做装饰。



◎巧克力转写纸

在厚透明塑料纸上有可可脂印成的各种图案。只要将巧克力融化后，倒在转写纸上用抹刀抹平，冷藏凝固后，塑料纸上的图案即会印在巧克力片上。



蛋糕装饰的步骤

要将一个毫无特色的蛋糕装点出不凡的外貌，其整个装饰过程看似繁琐，其实只要掌握每个步骤的要领及顺序，“装饰”的工作便能顺利完成。

当我们准备好一个需要的蛋糕体后，接下来就是要制作一份能与蛋糕体口感搭配的霜饰，如：口感细致的戚风蛋糕配上柔细的鲜奶油霜饰、海绵蛋糕加上奶油霜饰或鲜奶油霜饰。但味道非常浓郁的重奶油蛋糕就不需要再涂抹一层霜饰，只要在蛋糕表面放些蜜饯水果或坚果，再刷些亮丽的果胶即能达到装饰的效果了。另外，为了更增加蛋糕体本身的风味，当蛋糕体横切二片（或三片）后，别忘了先刷上一层酒精液，以增加蛋糕的湿润口感。同时，在蛋糕片之间放些可口的馅料，也是一项不可或缺的工作，紧接着就正式开始了装饰工作的三步曲：抹面（工具：转台、抹刀）→挤花（工具：挤花袋、花嘴转换器、花嘴→装饰（放饰物）。

做法

1. 准备好霜饰的材料及各种馅料。



2. 将烤好的蛋糕体放在网架上，等到冷却后才可以进行装饰的工作。



3. 使用长锯齿刀将蛋糕体横切成两片。



4. 在第一片蛋糕表面刷上酒精液。



5. 用抹刀均匀地抹上霜饰。



6. 将霜饰抹平，
加上喜爱的夹
心馅。



7. 再抹上一层薄
薄的霜饰盖住
夹心馅（注意
霜饰的厚度要
一致）。



8. 将第二片蛋糕
叠上，并将蛋
糕体的表面与
侧面全部抹上
霜饰。



9. 用抹刀将整个
蛋糕体霜饰均
匀地抹平。



10. 如要用巧克力
酱作霜饰时，
则做法9完成
后（必须要用
奶油霜饰），
将蛋糕入冰箱
冷藏20分钟以
上，才可将巧
克力淋酱淋在
蛋糕上。



11. 巧克力淋酱从
蛋糕中央位置
淋下来，用抹
刀将蛋糕侧边
的巧克力淋酱
抹平即可。



12. 如不用巧克力
淋酱作霜饰，
则做法9后即
开始挤花。



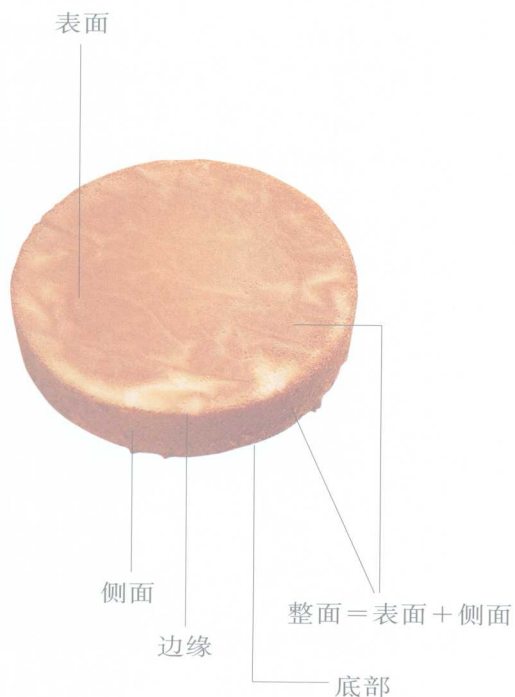
13. 挤花完成后，
在蛋糕表面
放些装饰品
即可。



※酒糖液的做法是：白兰地橘子酒（或朗姆酒）2大匙+水100克+细砂糖20克混合，煮开后使糖融解，待完全凉后入冰箱冷藏保存，需要时取出使用，非常方便。

蛋糕体各部位分解图

本书内所提到的蛋糕体涂抹霜饰时的部位，如图示：



烤箱的使用与预热

烤箱的质量优劣最能直接影响烘焙成品的好坏。专业烤箱必须具备控制上、下火及温度大小的功能。“上、下火”指烤箱内温度的位置；“温度大小”指一般烤箱可调温度在100~250°C之间。根据不同的产品需要来调整上、下火及温度大小，才能烘焙出完美的成品。如果使用的烤箱没有上、下火的调整设计，那么，可依烘焙食品的不同需要，选择烤箱的高、中、低架位。

烤箱预热是烘焙前的重要工作，当烤箱内部达到设定的烘烤温度时，烤箱内的温度分布均匀，才能使食物在烘烤的过程中稳定且受热平均。

总之，无论使用何种厂牌、价位的烤箱，最重要的还是要凭个人使用上的经验，并掌握使用烤箱的两大原则：

- (1)温度：确切了解烤箱的性能，适时做调整。
- (2)时间：依照配方上的烘烤时间，作为烘焙的参考。