

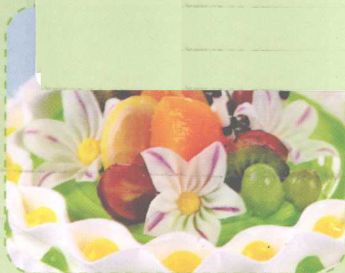
· SHISHANG TAOYI DANGAO ·

时尚陶艺蛋糕

裱花基础篇

- 超详细陶艺蛋糕理论&实践大公开
- 超人气烘焙名师的陶艺蛋糕制作教科书
- 上百张超详细图解零失败

王森 主编



随书附赠DVD光盘



详细介绍了时尚陶艺蛋糕制作的基础知识、制作流程、注意事项，并涵盖数十款深受消费者欢迎的时尚陶艺蛋糕的制作过程。

主 编 王 森
副 主 编 张 婷
制作人员 李怀松 姚 洁 武 文
摄 影 王 森 张娉娉 石王方
校 对 苏 君 张晓芹 杨 林 武 磊 王伟明 成 圳

图书在版编目 (C I P) 数据

时尚陶艺蛋糕·裱花基础篇/王森主编. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2010.4

ISBN 978-7-5381-6351-3

I. ①时… II. ①王… III. ①糕点加工—基础知识
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第036114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: 沈阳旭日印刷有限公司

经 销 者: 各地新华书店

幅面尺寸: 168mm × 236mm

印 张: 6

字 数: 100千字

印 数: 1 ~ 6000

出版时间: 2010年4月第1版

印刷时间: 2010年4月第1次印刷

责任编辑: 邱利伟 康 倩

封面设计: 康 健

版式设计: 康 健

责任校对: 李淑敏

书 号: ISBN 978-7-5381-6351-3

定 价: 32.00 元 (附赠光盘)

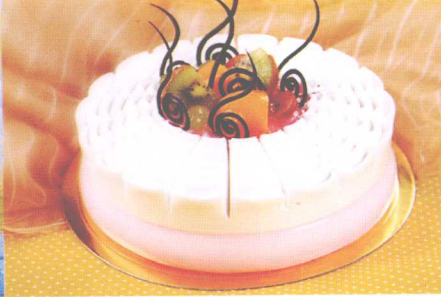
联系电话: 024-23284367

邮购热线: 024-23284502

E-mail: lkzsb@mail.lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn

本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/6351



时尚陶艺蛋糕

裱花基础篇

王 森 主编

辽宁科学技术出版社
沈 阳

序

我们把这本书之所以叫做《时尚陶艺蛋糕——裱花基础篇》，其原因就在于它的制作工艺来源于中国古老的制陶技术，而这一蛋糕类型一经面市就深受各大城市消费者的喜爱，其原因不仅是因为这种蛋糕造型独特，而更多地是被它快速时尚健康的制作方法所吸引，下面就让我们一起解读陶艺蛋糕的制作流程，从中了解一些陶艺蛋糕的由来与发展。

要想清楚陶艺蛋糕的制作思路，就得先从陶艺的工艺流程开始学起：

第一步：拉坯。把蛋糕坯放在转盘的中间，借转盘旋转之力，用工具把鲜奶油拉成所需的形状，再用小刮片或是小工具将其刮光滑，且转盘转得越快鲜奶油会越光滑，不过这种做法只适合圆形的坯子。

第二步：造型。就是在第一步的基础上再加以刻画出各种形状，用刮片或其他工具在刮好的鲜奶油面上拍打，制作出均匀的纹路，陶艺蛋糕的造型要点尤其重视点、线、面的关系，面和线条是组成陶艺面的主要因素，除拍打手法外还有掏空、烫面、挑面、压面、剪等许多手法的变化，书中用了36款蛋糕展示了这些手法。

第三步：上色。在确定造型色彩的基础上，再进行上果膏配色，果膏给人一种透明的水晶般的感觉，即能增强食欲感，又能提升精细度，是制作陶艺蛋糕时必用的材料之一，上色时会通过淋、涂、画线的方式表达大块的色或是局部的线，这些手法在书中均有解说。

第四步：装饰。这一步将决定蛋糕价值的高低。如果只以花卉或鲜奶油为主装饰则价值较低，用水果装饰则会略高些，用巧克力件或是糖艺来装饰则是提升蛋糕附加值的最好方法。

以上四步是制作陶艺蛋糕的流程，如果读者们能把书中的几种手法学会再认真研读其设计思路，那么你就能很快进入陶艺蛋糕个性发挥、自由创作的阶段了，它的随意性、自由性将会带给你一种全新的蛋糕制作乐趣，希望书前的你能很快领略到这份惊喜与神奇！



目 录

**戚风蛋糕坯的制作 / 4****制作陶艺蛋糕前一定要懂的知识 / 5****制作陶艺蛋糕的10个基本点 / 18****陶艺蛋糕淋果膏的常用方法 / 22****最受顾客欢迎的36种款式 / 24**

柔情蜜意 / 26

生机盎然 / 28

默默守望 / 30

奔放 / 32

情深意浓 / 33

无言的美 / 34

醉人的依偎 / 36

幸福的沉醉 / 38

憧憬 / 40

追求 / 42

坚守信念 / 44

不变的诺言 / 46

蓝色海洋 / 48

韵味 / 50

祝福 / 52

追梦 / 54

生日祝福 / 56

父子之情 / 58

独来独往 / 60

唯我独尊 / 62

情意绵绵 / 64

热情似火 / 66

青春不悔 / 68

田园牧歌 / 70

红颜知己 / 72

舞动的旋律 / 74

浪漫情怀 / 75

生命之歌 / 76

享受自由 / 78

年青的梦 / 80

觅知音 / 82

等待你的到来 / 84

共渡一生 / 86

爱情海 / 88

绿野仙踪 / 90

携手今生 / 92

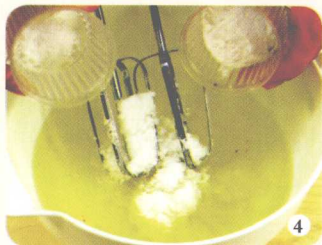
戚风蛋糕坯的制作

配料 (分量: 1个10寸圆形模的量)

- | | |
|---------------|---------------|
| 1. 绵白糖…… 45g | 6. 蛋白……… 10个 |
| 2. 水……… 73g | 7. 塔塔粉…… 3.6g |
| 3. 色拉油…… 73g | 8. 精盐……… 1.8g |
| 4. 低筋面粉… 182g | 9. 砂糖……… 154g |
| 5. 蛋黄……… 10个 | |



制作步骤



1. 先将绵白糖、水、色拉油打至糖化。
2. 加入过筛的低筋面粉，搅拌至无颗粒状。
3. 加入蛋黄，打至光滑细腻状备用。
4. 蛋白、塔塔粉、精盐、砂糖打至中性发泡（鸡尾状）。
5. 取1/3打发的蛋白与蛋黄部分拌匀，再倒回剩余的蛋白部分拌匀。
6. 倒入模具里，以上火195℃，下火155℃，烤约10分钟，降温至上火140℃，下火140℃，再烤约30分钟。出炉冷却后脱模即可。

小贴士

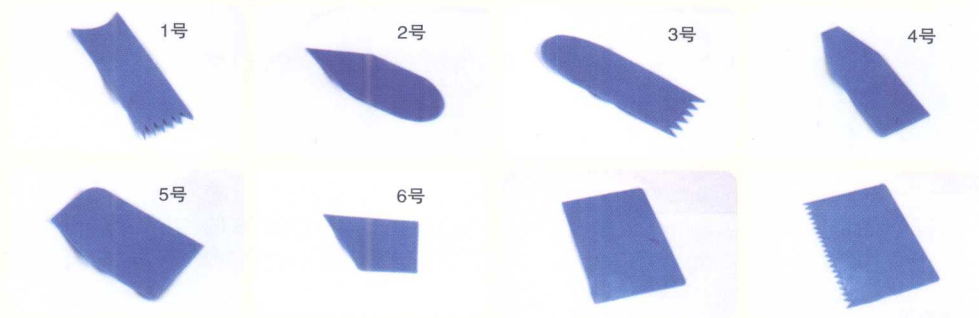
分蛋的时候蛋清中不能有油脂、过多水分和蛋黄，因为油脂、过多水分和蛋黄会破坏蛋白的韧性，严重时打发不起来，即使打发，效果也很差，烘烤时蛋糕没有弹性，达不到理想的效果。搅拌面糊的时间不可过长，因为会导致面糊起筋，蛋糕没有松软的体质，入炉前必须轻振，使面糊中的气体排出，不然会造成内部气孔不均匀，中途降温是为了不让蛋糕表面烤焦内部却不熟；出炉后轻振是为了避免蛋糕表面塌陷，倒扣是为了热气倒流使表面柔软不易干燥。

制作陶艺蛋糕前一定要懂的知识

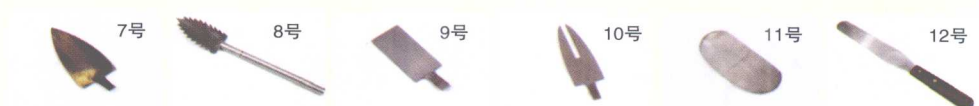
一、制作陶艺蛋糕的工具

按材质的软硬分为两类

①软质类工具：软质工具所选用的材料以塑料等软性材料为主。软质工具需用手指的力度控制花纹且讲究拿的方法。



②硬质类工具：硬质工具所选用的材料以金属硬性材料为主，而硬质工具只要手拿稳就可刮出漂亮的花纹了。



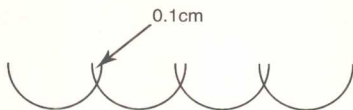
二、制作陶艺蛋糕常用的花纹

1. 花纹1



适合的工具有：前端较宽（1.5~2cm）、面积较大的工具。1、5、6、11、12号均适合制作此花纹。

制作要领：当使用1号刮片制作第二个花纹时，刮片放的位置应在第一个花纹上重叠多出0.1cm处制作花纹。如图所示。



2. 花纹2



制作此花纹时注意，要由奶油的软硬度来区分花纹的间隔距离，奶油较软的间隔1cm较好，奶油较硬间隔0.5cm较好，这样做出的花纹才不会出现变形的现象。

适合制作的工具有：前端较窄（0.5~1cm）、面积较小的2、3、4、7、8、9、10号工具。

三、让陶艺蛋糕变身的工具

常用工具介绍及使用注意事项

1. 抹刀，抹刀由刀刃、刀面、刀尖、刀柄组成，要知道刀的组成部分，才能清楚地了解拿刀的方法。

刀刃：无名指，中指放于刀刃后，配合大拇指调节刀刃的角度。注意，只要抹刀接触到奶油，刀刃必须翘起 30° ，使奶油向刀面内侧移动。

刀面：食指要放于刀面的一半处，防止刀的前端翘起。

刀尖：抹刀的最前端是弧形。

刀柄：小拇指放于刀柄的最前端呈“钩”状，防止在操作过程中抹刀滑落，刀柄代表抹刀的整体。

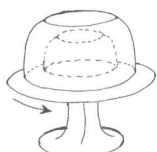
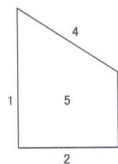


操作时常出现的问题：

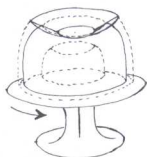
- ①拿刀时手要拿在刀柄偏前方的位置。
- ②运刀时不要向自己的胸前拉，这个姿势不利于做出好质量的面。
- ③抹面时不要用力地压奶油（这样会将蛋糕上的奶油压实），而应该是轻推奶油。
- ④抹侧面时刀不要向内或是向外倾斜，而是要刀垂直于转台。初学者会弄不明白抹刀垂直与倾斜是怎样的状态，所以要多看老师的示范。

⑤领会不了刀柄与转台之间的角度是何状态。

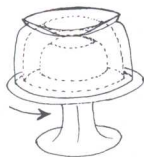
2. 刮片，这个形状的刮片是陶艺抹面中运用最广泛的一种软质刮片，它的拿法非常重要。



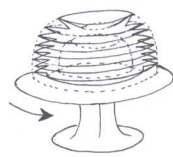
1. 整体奶油厚1~1.5cm。



2. 用抹刀将顶部压出凹槽，并占整体面的 $\frac{2}{3}$ 。（注：将抹刀垂直于蛋糕侧面，间隔中指的宽度）



3. 用三角形刮片将顶部切出三角形。

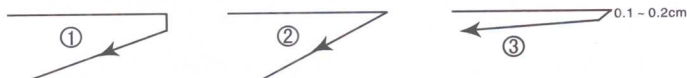


4. 整体制作完成，外表成圆面。

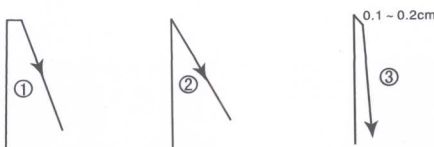
拿刮片的要点：

- ①三角形刮片分为刮面与刮韧。
- ②横切面时大拇指放刮刃1或者3处，食指放刮面5处，中指放于刮刃3或者2处。
- ③竖切面时大拇指放刮面5处，食指放刮面1或者3处，无名指放于刮刃3或者1处。
- ④刮片切面时落点示意图。

横切



竖切



落点:

- ①落点较宽, 所切出面的效果较厚。
- ②落点较尖但刮刀与面的角度较大, 根部较厚。
- ③落点较尖, 刮刀与面的平面角度较小, 切出的效果最佳。

操作时常见的问题:

- ①切面时刮片拿不稳, 有抖动的现象, 这只要多练习就可消除此现象。
- ②刮刀、刮面与面的角度控制不好, 最佳角度是 30° 。
- ③切面时易出现毛边, 是由于刮片的角度较大, 刮片没有拿稳拿牢, 奶油中有气泡造成的。
- ④切面时易包、下塌, 是由于刮片的摆放角度较平, 刮片的尖角翘起, 使得根部过于薄所造成的。
- ⑤切面时根部或边缘太厚, 刮刀与面的角度较大, 容易使根部较厚, 刮片的尖角落点离面的边缘较宽, 容易使边缘较厚。
- ⑥切面时层与层的距离较近, 是由于刮面时刮片打开的角度较小(低于 30° 了)。
- ⑦吹面时发现整体效果较差, 是由于刮面时层与层的层次没有分开。
- ⑧吹面时有裂纹, 原因是奶油较硬, 切好的面被风吹干, 吹面时易裂。
- ⑨切面时内侧较粗糙, 是由于刮片在切面时没有很好的贴于面。

3. 吹瓶



如何选择吹瓶及保养:

- ①吹瓶的皮质不可过厚、过薄、过硬。
- ②吹瓶的高度一般为25cm或30cm, 底座的直径为10cm。
- ③使用时较长会使吹瓶塑料变软, 应移到软硬处制作。
- ④吹瓶不可用 100° 的水烫或者清洗。注: 应该用 30° 的温水清洗, 清洗后应将水分晾干。
- ⑤刚用时吹瓶的口切掉0.5cm, 以便得到较大的气流。

吹瓶制作吹面时的常见问题:

- ①吹面时较平、较厚、易破, 由于吹瓶吹面时气流较小, 吹面时吹其根部使视觉看起来边缘较厚, 吹瓶离面的距离较近, 吹面时的力度较大易破。
- ②吹面时较尖, 吹层次较多弧度模糊, 由于吹瓶离面的距离较近, 使使用吹瓶的力度较小。
- ③在制作侧吹6~7层面时, 应注意由小到大吹起的弧形间隔。注: 面一定要吹翘起, 特别是1~3层。
- ④制作上吹4~7层面时, 注意由小到大吹起的弧形及间隔。注: 面一定要吹向外开1~3层。

4. 烫勺





烫勺的保养及使用:

①烫勺每次使用时,加热的温度不超过100℃或者变红。

②每次使用完应及时用60℃的温水清洗干净并风干。

③常用烫勺型号为1号、2号、3号(由大到小)。

大家要注意烫勺的特征是半圆凸形,使用时切记只要压或者推再挑。注:压或推1~2cm。

④加热一次可以连续制作6~7个花纹,第二次加热时一定要清理干净再加热。

⑤烫勺落点与面的边缘距0.2cm,这样烫出的花纹较薄视觉效果较好。

5. 小铲



使用及保养:

①每次加热时温度不超过100℃或者变红,每次使用后即将多功能小铲清洗干净,并晾干。

②使用时需注意叶状和叉状,制作完一个花纹时立即将小铲清理干净再制作下一个花纹,否则会影响下一个花纹的质量。

③在组装小铲时,切记不可将小铲上得太紧,以免下次组装时不好装,只需装牢即可。

④小铲在使用时与面呈45°为最佳制作角度,在制作蛋糕顶部花纹时小铲要向蛋糕边缘内进1cm再制作花纹。制作侧面花纹时小铲垂直离底边距1cm,先压后拉。

6. 吸囊

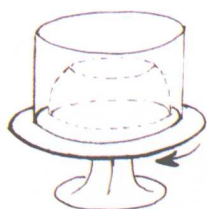


使用与保养:

- ①吸囊分为圆形、方形两种。
- ②圆形分为大号（直径约为2cm）、中号（约为1.5cm）和小号（约为1cm）。
- ③方形分为大号（宽度约为2cm）和小号（宽度约为1cm）。
- ④吸囊每次使用完及时地清洗，并竖起将水分晾干，切记清洗时不可以用超过60°的水，以免使用寿命缩短。
- ⑤每次使用完后用60℃的温水清洗干净并晾干。

⑥每制作一次将工具的外壁擦干再去加热，如果发现在使用时工具内壁较厚，应用烫勺的柄将内壁清理干净，吸面时要先制作出一个完美的包面，然后加热模具压扁吸囊再放入要掏空的奶油约0.5cm处，取出吸囊时要松开压扁的吸囊，方可带出奶油，吸出的奶油应该正好在管口里，如果进了吸囊里则不能继续吸面，必需清理干净后才能再用。

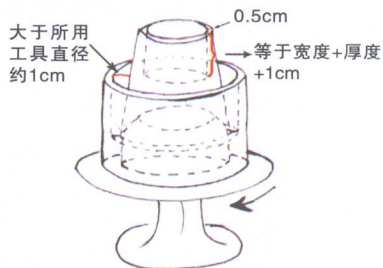
包面流程示意图



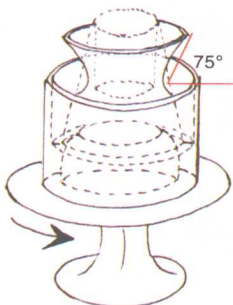
1. 整体奶油厚2cm。



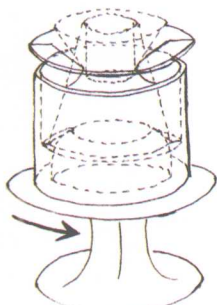
2. 顶部边缘厚0.5cm，用三角形刮片向下压出深度。（注：深度大于所用工具直径约1cm）



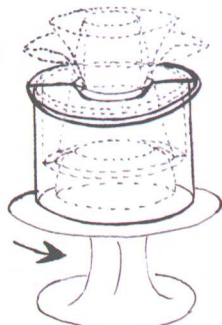
3. a. 宽度大于所有工具直径约1cm。
b. 内侧面高度=宽度+厚度+1cm。
c. 内侧面边缘厚度0.5cm，用三角形刮片向下压并低于外侧水平面约1cm。



4. 内侧面用三角形刮片将顶部抹倾斜于平面75°。



5. 用三角形刮片将内侧面顶部向下压出平面。



6. 将内侧面压平并包住外侧（注：顶部应呈平面而不是斜面）。

四、制作陶艺蛋糕不可不知的手法（详细手法说明请看光盘中的描述）



刮



吹



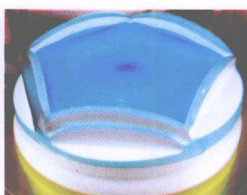
压



掏空



提



切翻



吸面



拍打



直拉



弧拉



沾

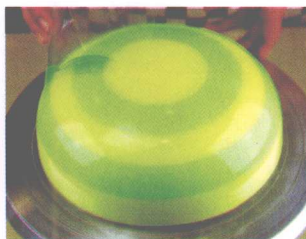


剪

陶艺蛋糕上果膏的方法（具体操作方法参照后页实际操作）



全淋



双色淋



挂淋



局部淋



拉线

五、制作陶艺蛋糕的常用材料

流状材料：



果膏（颜色有多种）



巧克力酱（颜色有多种）

粉状材料:



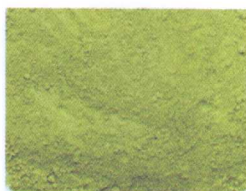
巧克力粉（颜色有多种）



可可粉



耐潮糖粉



绿茶粉

鲜奶油：以植脂奶油为主，陶艺蛋糕对鲜奶油打发的程度非常讲究，为了能打出高质量的鲜奶油，我们在打奶油时，5L的打蛋机可使用一盒半的鲜奶油，且打发前的奶油都是略带冰碴的（夏天带一半的冰打发），这种打发虽速度慢些，但由于进气少，所以打发的奶油质量非常好。下面是制作陶艺蛋糕常用的鲜奶油打发效果图。



图1



图2

图1为打发好的植脂奶油呈尖锋状，若用嘴去吹，不容易吹倒吹破，奶油光泽度较强、没有明显气孔。

图2为打发好的植脂鲜奶油，用刀去压，奶油不会向内塌陷且切面光滑无气孔，通过这两种识别方法可确定奶油打发的程度。

要想找到陶艺蛋糕创作的原理，先得从陶艺蛋糕的由来说起。陶艺蛋糕是从制陶工艺借鉴而来的（图1），所不同的是它们用陶土，我们用鲜奶油表达（图2）。制陶工艺手可直接接触材料而我们得借助工具，由于这两者都是在转盘上表达手工工艺的，所以许多制陶工艺甚至是工具我们都可借鉴过来，因为都是在圆形的坯子上做造型，又考虑到操作的快速性，所以我们都会采用对称式的装饰图案（即快又美观），为了把蛋糕表达出陶瓷的效果，我们用透明果膏淋在鲜奶油上以增加此效果。

六、陶艺蛋糕的制作秘诀

秘诀1：这种蛋糕的底边大多为圆弧形的凹进去、中间凸出来、顶部收口小，因为大部分的陶瓷工艺品都是底部凹、中间凸、顶部口小的特征。

秘诀2：因其陶艺蛋糕是用款式来吸引消费者注意的，所以面的装饰效果要强，若想达到此效果，就要在奶油的表面装饰各种线式的花纹，花纹（线条）越多，蛋糕面的装饰效果就越强。所以我们要用各种各样的工具来表现线或几何式的花纹，如图2用刮片拍出斜纹，光是看均匀细致的线条就已经让这个蛋糕看起来精致了许多。

秘诀3：陶艺蛋糕讲究切割的比例关系，不管陶艺面切几层不可对半切割，应以1/3：2/3的比例切割，如图3整个面高为ab，顶部切面占整个面高的2/3（ac），底面高为整个面的1/3（cb）。

秘诀4：陶艺蛋糕最适合造型的是8~14寸的蛋糕坯，其中8寸的效果最好。

秘诀5：制作多层陶艺蛋糕时，最好选择分层的架子（图4）或是一根柱子的架子（图5）。



图1



图2

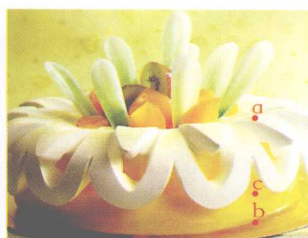


图3



图4



图5

秘诀6：任何的蛋糕设计出来都要有针对的人群，只有产品设计定位精确，产品才能卖得好，所以，我们也要明白这些种类繁多的蛋糕到底适合给什么人。就陶艺蛋糕这一装饰技法来说，这是一种新型的具有现代都市感的个性化蛋糕，所以人群定位应该是年轻时尚的都市人，我们再细分的话就是按男女来划分标准。

女性蛋糕设计要点（此种造型蛋糕也适合小孩子）：



①色彩：喜欢浪漫、温馨、柔和、甜美的感觉，所以要以暖色系为主配色，浅粉色排名第一，其次为紫、黄、橙色。

②蛋糕款式造型要点：多用柔和曲线造型、细腻、褶皱花边设计，强调画面的层次，强化局部特征设计，层次、线条变化多以曲线为主。顶部装饰可以以花草或水果为主。

男性蛋糕设计要点：



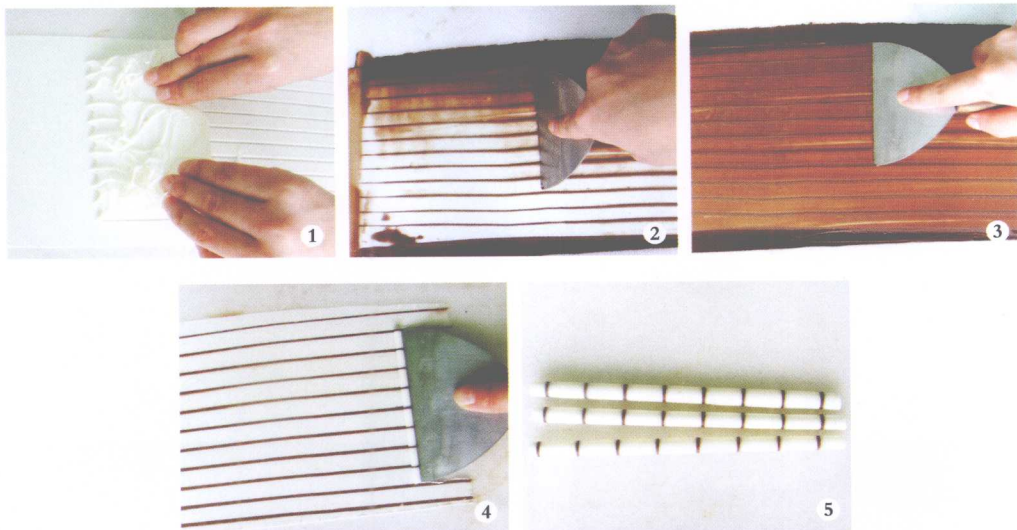
①色彩：正统、沉稳、自然的色彩系列，以茶色、白色、蓝色等中性寒色系为主要色，金属色和银色是强化点缀的色彩。

②蛋糕造型要点：直线感图形较多，几何图形分割蛋糕给人以简洁单纯、成熟、稳定硬朗的感觉并具有延伸感。

七、让陶艺蛋糕变美的巧克力件

线式的巧克力配件在蛋糕装饰中起到构图平衡及扩大空间感的作用，而面式的巧克力配件由于平面较大，所以用来填充蛋糕空白的时候用处较大。以下是陶艺蛋糕上常用的线式、面式配件。

线式1：



1. 首先，将白色巧克力均匀地抹平在大理石表面，去掉四周毛边。用锯齿刮片在中间刮出条纹。

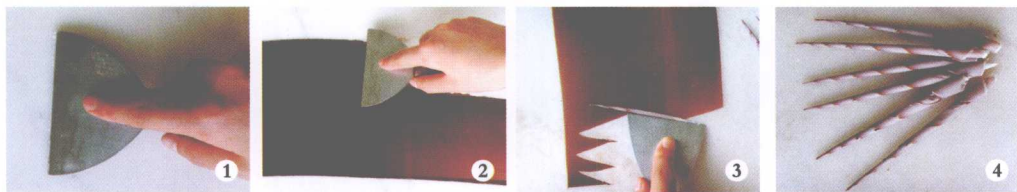
2. 在白色巧克力表面抹上一层黑色巧克力，反复抹平至巧克力凝固，去掉四周毛边。

3. 将铲刀放在巧克力表面，铲刀立起45°，将表面黑巧克力刮掉。

4. 铲刀在巧克力边缘，与大理石保持10°~15°，先前直推，铲出卷。

5. 铲巧克力时的温度非常重要，出现碎裂现象说明温度偏低，可以尝试用热毛巾擦拭桌面，反之，如果出现巧克力不卷，或沾在铲刀上，则说明温度高了，尝试用冰水擦拭桌面。

线式2:



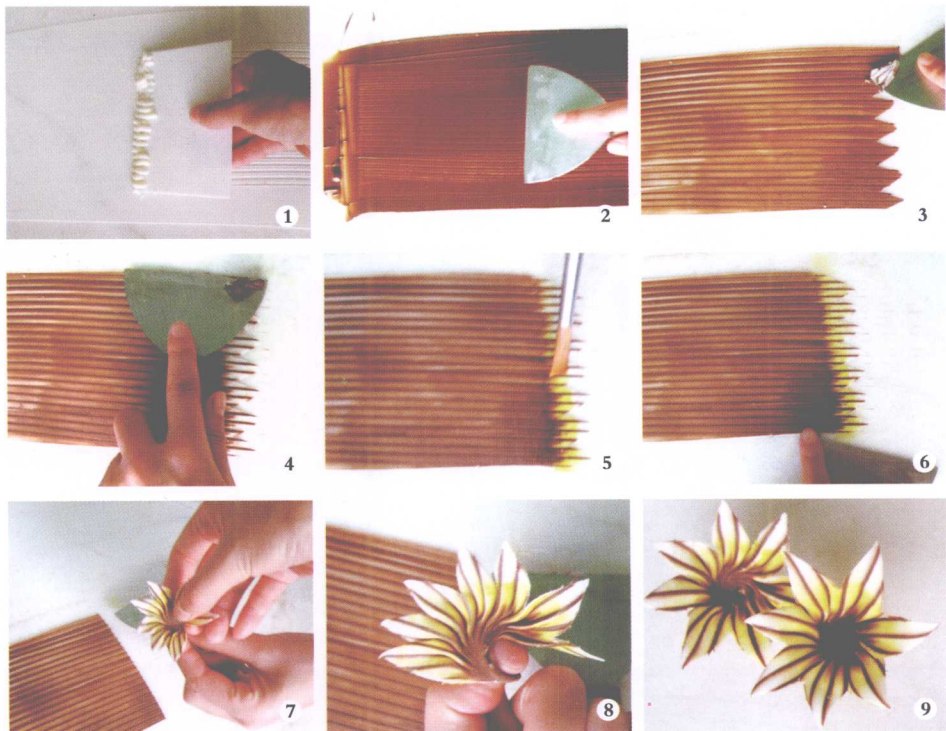
1. 首先将白巧克力均匀地抹平在大理石表面，反复抹平至完全凝固。

2. 在白巧克力表面抹上一层黑巧克力，将四周边缘毛边修饰整齐。

3. 用边缘上翘的铲刀，放在巧克力上面，角度往外倾斜10°，向上直推，铲出卷。

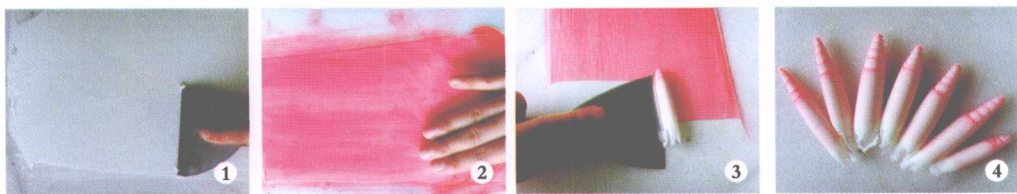
4. 铲刀要放在巧克力上面，才会有尖端形成。使用的铲刀必须是边缘上翘的铲刀，才会出现两种颜色的效果。

面式3:



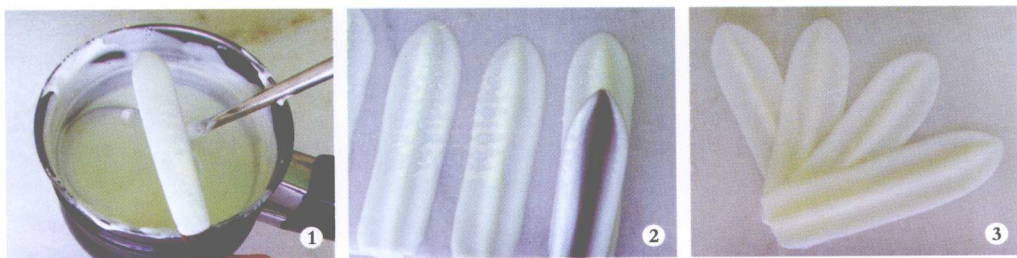
1. 首先将白巧克力抹平在大理石表面，用锯齿刮片在表面刮出纹路。
2. 在表面抹上一层黑巧克力，反复抹平至巧克力凝固。
3. 用铲刀在边缘铲出6~7瓣三角形花瓣。
4. 将铲刀放在巧克力边缘，左边倾斜向上翘，右边贴住巧克力，向上将边缘黑巧克力铲出，露出底部的白巧克力。
5. 用毛笔蘸上黄色油性色素，涂抹在白巧克力表面。
6. 铲刀放在巧克力下边缘，右手拿刀，左手食指略微伸出一点压在巧克力表面，铲刀往外倾斜10°。
7. 两只手配合同时向上，铲出花形。
8. 在巧克力还是柔软的情况下，将根部弯曲，卷成弧形，接口粘在一起，形成立体的花形。
9. 刮空黑巧克力时，力度要轻，不能将白巧克力铲掉。左手食指只起到挡住巧克力的作用，不能用劲往下压巧克力。

线式4:



1. 将白巧克力均匀地抹平在大理石表面，反复抹平至巧克力完全凝固。
2. 在白巧克力表面撒上红色喷粉，用手摩擦至粉渗透至巧克力里面。
3. 把边缘上翘的铲刀放在巧克力边缘，铲刀往右倾斜10°，向上直推，铲出卷。
4. 铲刀必须要用边缘上翘的铲刀才会出现夹色的效果。整个巧克力的面要略微厚一些。

线式5:



1. 首先将巧克力均匀地淋在魔术棒表面，将底部多余的巧克力在巧克力锅边缘刮去。
2. 淋上巧克力的魔术棒平行移动至铺上玻璃纸的桌面上，有巧克力的一面朝下，压在玻璃纸表面，当巧克力出现和魔术棒一样的形状时，将尖端先提起，根部再离开桌面，以往后拖的形式离开桌面。
3. 放入冷冻柜中冷冻约1分钟即可。脱模时将玻璃纸往外揭开即可。魔术棒离开桌面时，不能直接往后拖，而是要离开桌面，提高一点点往后拖。