

玩美书系

超养眼

蛋糕裱花

每朵花都完美无瑕，美得令人心醉……

优雅动人 玲珑曼妙

43款超全的流行花型分步图解+视频演示

40款纯正韩范儿裱花蛋糕

编著

上海糖师烘焙教室



青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

超
养
眼

蛋糕裱花

上海糖师师烘焙教室 编著

图书在版编目 (C I P) 数据

超养眼蛋糕裱花 / 上海糖师烘焙教室编著. -- 青岛 : 青岛出版社, 2017.5

ISBN 978-7-5552-5477-5

(玩美书系)

I. ①超… II. ①上… III. ①蛋糕-糕点加工 IV. ①TS213.23

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第081428号

- | | |
|------|---|
| 书 名 | 超养眼蛋糕裱花 |
| 编 著 | 上海糖师烘焙教室 |
| 摄 影 | 邱子峰 |
| 出版发行 | 青岛出版社 |
| 社 址 | 青岛市海尔路182号 (266061) |
| 本社网址 | http://www.qdpub.com |
| 邮购电话 | 13335059110 0532-68068026 |
| 策划编辑 | 周鸿媛 |
| 责任编辑 | 徐 巍 |
| 设计制作 | 丁文娟 |
| 制 版 | 青岛帝骄文化传播有限公司 |
| 印 刷 | 青岛海蓝印刷有限责任公司 |
| 出版日期 | 2017年6月第1版 2017年6月第1次印刷 |
| 开 本 | 16开 (710mm × 1010mm) |
| 印 张 | 16 |
| 字 数 | 200千 |
| 图 数 | 964幅 |
| 印 数 | 1-6000 |
| 书 号 | ISBN 978-7-5552-5477-5 |
| 定 价 | 88.00元 |

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068638

建议陈列类别: 生活类 美食类

CHAPTER 1

第一章 工具篇

1/1 烘焙基本工具	14
1/2 厨师机 & 烤箱	16
1/3 裱花嘴	18

CHAPTER 2

第二章 材料篇

2/1 蛋糕坯常用食材	24
2/2 胡萝卜蛋糕坯	26
2/3 透明奶油霜	28
2/4 色素	32
2/5 基础调色法	36
2/6 常用配色	40

CHAPTER 3

第三章 基本花型

寒丁子	52	小玫瑰	80	芍药 2	110
桃花	54	大玫瑰	82	洋桔梗	112
报春花	56	车轮玫瑰	84	洋牡丹	114
绣球花 1	58	英伦玫瑰	86	天竺牡丹	116
绣球花 2	60	反手玫瑰	88	叶子 1	118
树莓	62	奥斯汀 1	90	叶子 2	119
水仙	63	奥斯汀 2	92	叶子 3	120
银莲	64	毛茛	94	多肉 1	122
山茶 1	66	河内毛茛	96	多肉 2	124
山茶 2	68	小雏菊	98	多肉 3	126
苍兰	70	小菊花	100	松果	128
蓝盆 1	72	大丽花	102	松塔	130
蓝盆 2	74	蒲公英	104	仙人球	132
郁金香	76	康乃馨	106		
迷你玫瑰	78	芍药 1	108		

CHAPTER 4

第四章 作品展示

4/1 杯子蛋糕 (16 款)	136
4/2 花艺组合蛋糕 (24 款)	156



超
养
眼

蛋 糕 裱 花

上海糖师烘焙教室 编著



作者 介绍

糖师师，荣获国家人力资源和社会保障部授予的“全国技术能手”荣誉称号，国家级西点技师，第四十四届世界技能大赛糖艺 / 西点组指导教练，中国大陆唯一入围世界 EAGA 国际最具创意糖花艺术大师大奖，2015 年中国技能大赛金奖，第十七届全国焙烤职业技能大赛金奖，全国蛋糕装饰技术大赛金奖，第八届上海市食品行业西式面点师职业技能竞赛金奖，曾多次被新华社等国内外新闻媒体采访报道以及被国际烘焙专业展会和西

点学校邀请演示授课，其学生在国内外的多项专业比赛中斩获优异成绩。教室获得英国 PME、美国 Wilton 的认证课程授权。师承国内外诸多艺术蛋糕领域的大师级专家，博采众长，长于创新，她热爱培训工作，在教学过程中因材施教，倾囊相授，深受学员认可，在业界具有良好口碑。



糖师师微信公众号

致读者

裱花作为蛋糕装饰技能发展至今，已经幻化为一门艺术，奶油霜裱花作为其中的代表，近年越来越被世界各地的烘焙爱好者所接受和喜爱。它轻盈的口感在满足人们对食物的基本需求的同时，五彩缤纷的外观更给人们带来一场视觉上的饕餮盛宴。

作为从事艺术蛋糕教学培训的我们，每每遇到有学员因为各种原因无法亲临教室学习而倍感遗憾时，心里总是希望能做些什么来帮助她们。这次有幸接受青岛出版社的邀请，把我们对奶油霜裱花蛋糕的理解诠释成册，分享给广大读者。希望我们的拙作能够抛砖引玉，让零基础的初学者或者艺术蛋糕爱好者们也能做出自己心仪的裱花蛋糕。

蛋糕的美丽源自于自然界的伟大，每片花瓣每个枝叶都是我们的老师，希望今后能和大家一起驰骋于艺术蛋糕的世界里，共同体验那“一花一世界”的美妙感受！

糖师师

2016.4

奶油霜裱花 简介

奶油霜裱花是蛋糕裱花中一种重要的方法技能。近年来，一些艺术蛋糕爱好者以惠尔通的裱花技艺为基础，经过多年的摸索和积累，做出很多改进和创新，逐渐形成了独特的风格和鲜明的特点。奶油霜裱花区别于以往普通鲜奶油和糖霜作为食材的传统，采用了奶油霜作为基础食材，使裱花更容易塑形，而绚丽的颜色更是奶油霜裱花蛋糕的一大特点，大胆的撞色或清新的渐变色搭配都被炉火纯青地运用，更值得一提的是对花嘴的改进和运用，使得奶油霜裱花蛋糕的花型更为绚丽夺目。我们将在本书中由浅入深，一一为您解开这份美丽背后的细节过程。

序言 1

那天，糖师师把她的书稿拿来邀请我作序，文艺青年般的语调里带着欣喜和紧张，不算纤薄的书稿拿在手里还是有些分量的，能感觉到她为此付出的努力。

初识糖师师给人的最大印象就是她那标志性的微笑，极具亲和力的她总能和同学们打成一片，教室的每个角落都能感受到她愉悦的教学氛围。而后这个纤瘦上海姑娘的坚毅性格倒是着实让我们刮目相看。

成功的秘诀在于坚持。我觉得糖师师就是那个愿意在烘焙道路上傻傻坚持的人。记得那年参加全国大赛，她感觉压力巨大，除了自己日常繁重的教学工作以外，几乎没有再多时间去备赛。

没想到我不经意地说了一句话：“年轻人就是要多努力少睡觉。”让她在赛前的二十多天里，几乎每天备赛到凌晨三四点再睡。身边的人总能感觉到她骨子里的那股不认输的劲儿。

她说希望成为一个给予别人温暖的人，就像一颗大树，深深扎根于土壤，用枝蔓和树叶为身边的每一个人遮风挡雨。我告诉她，成绩只能代表过去，要想在蛋糕装饰领域继续前行，必须以百倍的坚持与努力来践行自己内心期许的那个美丽世界。

干文华

2016 年夏

[干文华简介]

中国烹饪大师 / 中国焙烤名师

全国技术能手

国家级高级西点技师

国家饭店业西式面点师高级评委

西式面点师国家职业技能鉴定考评员

全国焙烤职业技能竞赛上海赛区裁判

上海市西式面点师职业技能竞赛裁判

上海市“星光杯”职业技能竞赛
(西式面点师)裁判

第十五至第十七届
全国焙烤职业技能竞赛裁判

“路易乐斯福杯”全球烘焙师大赛
中国区裁判

第四十四届世界技能大赛
全国选拔赛糖艺 / 西点、烘焙项目裁判

第六届世界面包大赛中国赛区裁判

2016 年被上海市政府授予首席技师称号
并成立干文华技能大师工作室

上海市现代食品职业技能培训中心校长

序言 2

糖师师希望自己能成为一个给予他人温暖的人，“就像一棵大树，深深地扎根于土壤，用枝蔓和树叶为身边的每一个人遮风挡雨。”

当看到那一款款带着春天灵动气息的艺术甜品时，我想，或许这正是她实践自己内心期许的美丽方式。她总是说，我们不仅要传授手艺，更要把内心的温暖传递给学员。一件作品所呈现出来的美好来自于创作者的手艺，亦来自于创作者的品格。“作品再优秀，也只是爱的附属。你想带给别人的，自己首先要拥有。要让他人在蛋糕艺术中感受到爱，自己必须去创造爱、传递爱。”在这种思考下，糖师师的教学方法更加新颖、个性分明。

学生们来自各行各业，各有不同的故事，有“与其看领导眼色，不如选择看蛋糕成色”

的帅气爸爸；也有因儿子一句肯定的话而“把梦想从岁月阁楼里搬进现实”的干练妈妈。学生们和糖师师，既是师生，又是朋友，大家私下也经常交流心态、分享生活。“大家是种很融洽的相处方式。我并不是单方面在给予，我也在收获。专业上，学生有时候的疑问和要求，鞭策着我要往前走，要更深入。而生活上，我们互相鼓励，很多时候听他们讲述自己的故事和面对困难的心态，我也会受到鼓舞。”

“现在面对自己的学生，我常常会从他们身上看到当初的自己，只是如今我站在了讲台上。我明白一个好的启蒙老师对于学生事业的开启有难以想象的作用，我在尽全力成为和恩师一样优秀的引路人。”糖师师的名字，寄托了她对自己的期望——做一名德艺双馨的老师。躬身潜心向耕耘，自有桃李芳菲日，糖师师烘焙教室迎来了越来越多慕名而来的求学者。

编者

2017年2月



CHAPTER 1

第一章 工具篇

1/1 烘焙基本工具	14
1/2 厨师机 & 烤箱	16
1/3 裱花嘴	18

CHAPTER 2

第二章 材料篇

2/1 蛋糕坯常用食材	24
2/2 胡萝卜蛋糕坯	26
2/3 透明奶油霜	28
2/4 色素	32
2/5 基础调色法	36
2/6 常用配色	40

CHAPTER 3

第三章 基本花型

寒丁子	52	小玫瑰	80	芍药 2	110
桃花	54	大玫瑰	82	洋桔梗	112
报春花	56	车轮玫瑰	84	洋牡丹	114
绣球花 1	58	英伦玫瑰	86	天竺牡丹	116
绣球花 2	60	反手玫瑰	88	叶子 1	118
树莓	62	奥斯汀 1	90	叶子 2	119
水仙	63	奥斯汀 2	92	叶子 3	120
银莲	64	毛茛	94	多肉 1	122
山茶 1	66	河内毛茛	96	多肉 2	124
山茶 2	68	小雏菊	98	多肉 3	126
苍兰	70	小菊花	100	松果	128
蓝盆 1	72	大丽花	102	松塔	130
蓝盆 2	74	蒲公英	104	仙人球	132
郁金香	76	康乃馨	106		
迷你玫瑰	78	芍药 1	108		

CHAPTER 4

第四章 作品展示

4/1 杯子蛋糕 (16 款)	136
4/2 花艺组合蛋糕 (24 款)	156

