

翻糖 蕾丝蛋糕

Elegant lace Cakes

30种全新的唯美蛋糕装饰设计

[英] 佐伊·克拉克 著
朱迪 译

 中国纺织出版社

30种全新的唯美蛋糕装饰设计

翻糖蕾丝蛋糕

[英] 佐伊·克拉克 著
朱迪 译

 中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

翻糖蕾丝蛋糕 / (英) 佐伊·克拉克著; 朱迪译.

—北京: 中国纺织出版社, 2017.3

书名原文: Elegant Lace Cakes

ISBN 978-7-5180-3287-7

I. ①翻… II. ①佐… ②朱… III. ①蛋糕—制作

IV. ①TS213.23

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第025636号

原文书名: Elegant Lace Cakes

原作者名: ZOE CLARK

Copyright © Zoe Clark, David & Charles Ltd 2015, an imprint of
F&W Media International, LTD. Brunel House, Newton Abbot,
Devon, TQ12 4PU

本书中文简体版经F&W Media International, LTD授权, 由中国
纺织出版社独家出版发行。本书内容未经出版者书面许可, 不
得以任何方式或任何手段复制、转载或刊登。

著作权合同登记号: 01-2016-2765

责任编辑: 韩 婧 责任印制: 王艳丽

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801

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

E-mail: faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博<http://weibo.com/2119887771>

北京市雅迪彩色印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2017年3月第1版第1次印刷

开本: 889×1194 1/16 印张: 8

字数: 168千字 定价: 68.00元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换



目录

前言	4
基本工具和用具	6
蕾丝制作技巧	8
精致的碟巾蕾丝艺术风格	22
迷人的马德拉刺绣风格	30
汉娜雏菊蕾丝风格	36
爱之设计	44
华丽的模板印花蕾丝风格	50
别致的花卉刺绣风格	56
小花朵激光蕾丝风格	62
蕾丝贴花和叶片风格	68
蕾丝皱褶和缎带风格	74
现代粗线蕾丝风格	80
华丽的大花镂空蕾丝风格	88
蛋白糖霜蝴蝶花园风格	94
蛋糕的配方和制作技巧	102
模板	123
关于作者	126
作者鸣谢	126
供应商	126

30种全新的唯美蛋糕装饰设计

翻糖蕾丝蛋糕

[英] 佐伊·克拉克 著
朱迪 译

 中国纺织出版社





目录

前言	4
基本工具和用具	6
蕾丝制作技巧	8
精致的碟巾蕾丝艺术风格	22
迷人的马德拉刺绣风格	30
汉娜雏菊蕾丝风格	36
爱之设计	44
华丽的模板印花蕾丝风格	50
别致的花卉刺绣风格	56
小花朵激光蕾丝风格	62
蕾丝贴花和叶片风格	68
蕾丝皱褶和缎带风格	74
现代粗线蕾丝风格	80
华丽的大花镂空蕾丝风格	88
蛋白糖霜蝴蝶花园风格	94
蛋糕的配方和制作技巧	102
模板	123
关于作者	126
作者鸣谢	126
供应商	126

前言

在过去的5~10年里，蕾丝在时尚领域中产生了巨大的影响，特别是在婚礼服饰及相关行业里的影响更为显著。这一趋势因受到当今流行的复古潮流的影响而愈演愈烈，因此将蕾丝装饰运用于蛋糕的制作便应运而生。一些熟悉我作品的读者也一定知道我对蕾丝婚纱的着迷和喜爱，因此本书中大部分作品的灵感都来自漂亮的婚纱礼服。不仅如此，如今蕾丝在整个服装服饰行业的踪影随处可见，从上衣到裤子，再到鞋履和围巾，到处都能看到蕾丝的痕迹。蕾丝图案也格外受到文具商和美术设计者的喜爱，也常常被用于婚礼邀请函的设计和制作。

传统的蕾丝蛋糕设计可以追溯到19世纪末期，当时的蛋糕师在制作婚礼蛋糕时，会将蛋糕上的蛋白糖霜装饰部分加以特别的设计和精心制作，使之成为整个蛋糕中最引人注目的部分。整个装饰制作工艺需要很高的技巧和耐心。如今，随着糖霜制作工艺水平的不断发展，各类新式装饰产品和原材料不断涌现，借助各种制作技巧、工具和材料，我们可以很方便和快捷地将各种蕾丝图案运用到蛋糕的装饰制作中。常用的技巧和工具包括糖霜贴花工艺、刷绣工艺、模具和模板的运用以及蛋白糖霜的使用方法和最新的糖蕾丝制作技巧。当今的蕾丝风格更加具有时代性，通常带有充满质感的纹理或借助贴花工艺而赋予蕾丝独特的优雅格调。

在本书中，我将与读者分享我所喜爱的一些蛋糕装饰方法和技巧来创作和复制出当下所流行的蕾丝作品，所涉及的内容涵盖了一系列的蕾丝蛋

糕的制作方法，并且可以将这些方法和技巧运用到读者今后自己的创作中。我强烈建议读者应首先阅读本书的前半部分，其内容为主要的蕾丝制作技巧。初学者也可以首先阅读本书的最后一部分，以便可以了解蛋糕烘焙和装饰的基本技巧，同时书后还附有美味蛋糕、饼干和迷你蛋糕的配方和制作技巧。

书中的12个蛋糕装饰实例是以初级到中级水平的读者为主要对象的，其中有2~3个蛋白糖霜蛋糕的制作方法和技巧稍有难度。每个实例中都附有一个较为简易的作品的制作及装饰方法，以便可以为想节约时间或者简化制作过程的读者提供一个可以替代的选择。请注意，制作时可以根据自己的需要缩小蛋糕的制作尺寸和减少蛋糕的制作层数。在本书“蛋糕的配方和制作技巧”一节里提供了如何根据实际需要来决定所制作蛋糕的尺寸供读者参考。

本书出版的目的是绝不仅限于让读者准确地复制出书中的每一款蕾丝蛋糕，我们更希望本书能为广大的读者带来制作上的灵感，并且可以由此创作出具有个人风格的独特蕾丝装饰效果的蛋糕作品。这些独特的作品无疑带有作者自己想要的特殊纹理和蕾丝风格，或者是按照个人喜好而创作出的出色的蕾丝蛋糕作品。

最后希望你们都能喜欢并享受蕾丝蛋糕的制作！



基本工具和用具

以下清单包含了本书中蛋糕制作所需要的基本用具，还有一些随手可得的小工具。制作出精美蕾丝效果的方法有很多种，此处我只列出了我所喜欢使用的一些工具和基本用具。除了这些基本的工具和用具以外，你还会在每个实例制作的开始部分“所需工具”项目下看到所需要的额外的工具。

烘焙部分

烤盘模具类

- ✧ 蛋糕模
- ✧ 纸杯蛋糕或马芬蛋糕模具
- ✧ 饼干烤盘
- ✧ 蛋糕冷却架

常用工具

- ✧ 电动搅拌机 用于制作蛋糕、搅打奶油奶酪和蛋白糖霜
- ✧ 厨房电子称 用于原材料的称量
- ✧ 量勺 用于量取少量原材料
- ✧ 搅拌盆 用于原料的混合
- ✧ 橡皮刮刀 用于轻柔的搅拌原料
- ✧ 防油纸或者烘焙纸（羊皮纸） 垫在蛋糕模里以及临时放置糖霜
- ✧ 食品塑料膜（保鲜膜） 用于包裹糖霜和饼干面团以防止风干
- ✧ 大号防粘擀板 用于擀制糖霜（也可以在普通擀板上撒糖粉防粘）
- ✧ 防滑垫 放于擀板下面以防止擀板在使用时移动
- ✧ 软毛刷 用于在蛋糕表面涂抹糖浆、杏子果酱以及果冻等
- ✧ 锋利的小刀或者手术刀 用于糖霜的切割和塑形
- ✧ 大小不等的锯齿刀 用于蛋糕的切割和塑形

- ✧ 蛋糕分层切割器 用于海绵蛋糕的水平分层切割
- ✧ 大小不等的蛋糕抹刀 用于奶油奶酪和巧克力酱的涂抹
- ✧ 糖霜分割器 在糖霜和杏仁蛋白糖霜表面滚压得到所需厚度的糖霜
- ✧ 糖霜抹平器 用于抹平糖霜
- ✧ 水平仪 用于检查蛋糕表面的水平状况
- ✧ 蛋糕刮板 用于奶油奶酪、巧克力酱以及蛋白糖霜表面的刮平，使用方法与蛋糕抹刀相似

其他创意工具和原料

- ✧ 大小不等的防粘擀棒 用于擀制糖霜和杏仁蛋白糖霜
- ✧ 蛋糕裱花转台 用于蛋糕分层等用途
- ✧ 双面胶带 用于在蛋糕表面和蛋糕底盘上固定装饰丝带
- ✧ 取食签（牙签）或小木棒 用于翻糖表面细节的固定
- ✧ 食用胶 用于糖霜之间的粘合
- ✧ 可食用画笔 用于在翻糖表面做标记
- ✧ 蛋糕顶部标记模板 用于蛋糕中心位置和支撑棒的定位
- ✧ 食用酒精 用于溶解食用色粉以及做糖霜和杏仁蛋白糖霜的黏合剂
- ✧ 植物白油 用于操作台面、擀棒和模具的润滑

蕾丝制作工具

切模类

- ❖ **花形切模** 用于将干佩斯切出不同形状的装饰花朵和花瓣
- ❖ **孔状切模** 用于将擀制好的干佩斯切出花瓣和做出小孔效果
- ❖ **滚轮切刀** 用于干佩斯边缘和细节的切割修饰
- ❖ **切条器** 用于将干佩斯切出细条状的装饰物，例如藤蔓
- ❖ **裱花嘴（尖嘴）** 不同规格的裱花嘴用于在干佩斯上切出小的装饰孔以及与裱花袋配合挤花用
- ❖ **糯米纸压花模** 用于在糯米纸上压出花朵图案和其他各种形状图案

装饰部分工具

- ❖ **印模** 可以快速简便地为蛋糕和饼干上做出具有复杂细节图案的装饰（参见P18“模板印花法”）
- ❖ **球状工具** 和泡沫垫一起使用可以为干佩斯做出细微的压痕，例如可以做出杯状凹陷的花瓣。
- ❖ **褶边工具** 可以将物体边缘处理成褶皱和柔软的效果
- ❖ **德累斯顿工具** 可以将糖霜做出褶皱纹理
- ❖ **软毛刷** 涂刷亮粉以及将挤出的蛋白糖霜表面处理光滑

模具和垫子

- ❖ **花朵压模** 可以快速地刻画出植物细节和花朵纹理（参见P10“模具”）
- ❖ **蕾丝模具** 用于蕾丝细节的刻画；可以部分或全部使用本书中的蕾丝设计（参见P10“模具”）
- ❖ **塑料保鲜袋** 与模板一起使用进行挤花操作以及存储糖霜
- ❖ **蕾丝模** 与蕾丝粉一起使用可以做出面积较大的糖蕾丝，可用于覆盖装饰较大面积的蛋糕表面，常用的蕾丝模品牌有SugarVeil、Claire Bowman、Crystal Candy等



蕾丝制作技巧

糖花膏简介

为了使制作的翻糖装饰蕾丝作品更加精美和逼真，本书中使用糖花膏（干佩斯）作为蕾丝贴花的基本原料进行制作。糖花膏的特点是可以擀制得非常薄。一些市售的品牌翻糖也可以使用，因其质地也足够硬实。也可以将糖花膏和品牌翻糖混合使用，不过需要先测试一下混合后的膏体的软硬度，根据需要调整配比用量。



贴花

运用糖花膏制作翻糖装饰蕾丝的最简便的技法是使用剪切好的糖花膏花朵图案装饰蛋糕，可以将花朵随意粘贴在蛋糕上，做出花朵重叠和相连的装饰效果。这种技法在本书中P88“华丽的大花镂空蕾丝风格”蛋糕的制作中有所体现，在镂空蕾丝花朵之间使用了蛋白糖霜挤花技巧将蕾丝连成为一个装饰整体（参见P14“传统的挤花技巧”）。糖花膏擀得越薄，做出的蕾丝就越精美。

制作时可以使用不同的工具做

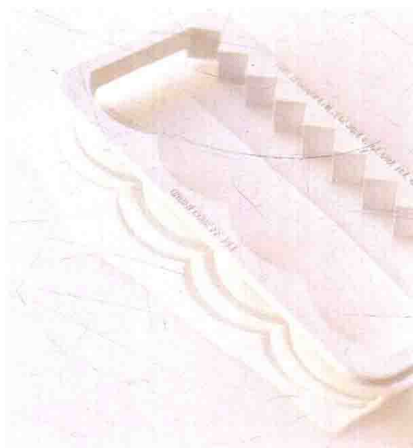
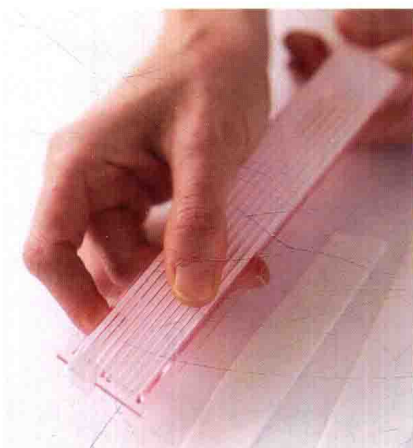
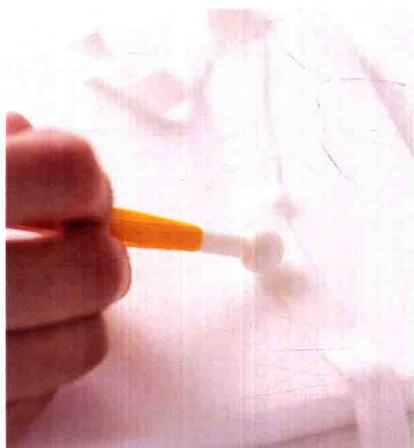
出花朵的纹理和形状，例如使用德累斯顿工具、球状工具和脉络工具等。也可以在做出花朵形状后使用纹理压模、模具和压花模等工具做进一步的修饰。各种工具的运用在本书中的制作实例中都有详细的步骤讲解。

条状切模

各种花边、褶边和条状切模可以做出不同的装饰蛋糕用花边。根据不同的蛋糕设计，这些装饰花边可以广泛的用在蛋糕中心、顶端和底部。月

牙边切模是用途最广的蕾丝切模，相同形状的蕾丝花边在很多蕾丝作品中也均有使用，特别是在结婚礼服上会经常用到。

使用糖花膏制作蕾丝花边时，可以将糖花膏压入蕾丝模具中（参见P10“模具”），也可以将中性打发的蛋白糖霜通过挤花的方式挤在蕾丝花边的顶端，用这种方法可以做出清晰有趣的蕾丝花边（参见P120“蛋白糖霜配方”）。本书中P62“小花朵激光蕾丝风格”和P61“刺绣迷你蛋糕”的实例制作中均采用了后一种方法。





模具

硅胶蕾丝模具绝对是蕾丝制作工具箱里的必备工具，特别是如果不使用挤花的方式制作蕾丝，硅胶模具则是制作出精美的翻糖装饰蕾丝不可或缺的工具。硅胶模具在使用时看似简单，实际上需要掌握正确的使用方法，否则也不可能做出优雅而精美的作品。模具的使用详见本书P44“爱之设计”和P88“华丽的大花镂空蕾丝风格”蛋糕的制作实例。



模具的选用

硅胶模具的价格较高，因此可以根据个人喜好优先购买自己最想要的模具，最好是一物多用的模具，例如包含一些基本花朵图案的面积较大的模具，这些模具同时也可以作为纹理压模使用。模具的质量和材质也非常重要。此处推荐购买具有精致的图案设计、细节设计非常到位的模具，同时模具最好具有较浅的深度，这样的模具做出的蕾丝通常较为精致。



模具的使用

本书中在使用模具时大多使用糖花膏（干佩斯），糖花膏跟翻糖相比更为硬实。不过在制作贴花蕾丝时，也可以尝试使用市售的翻糖。读者可以按照下述简单的步骤，用模具做出效果最好的翻糖装饰蕾丝。

1. 在模具上刷少许的珠光粉或者哑光粉以防糖花膏和模具相互粘连。也可以使用植物白油，根据所需达到的效果和设计的颜色来选用。



2. 首先将糖花膏薄薄的铺开一层，放置片刻使其略微干



燥，降低黏度。在制作过程中，如果将糖膏片不经放置直接按压入模具中，常常导致糖膏片与模具粘连在一起。几分钟后，将静置的糖膏片放入模具，同时在糖膏表面再次涂刷防粘粉。如果不想浪费更多的亮粉，可以使用淀粉替代。

3. 用力按压模具顶端。通常建议在制作第一个压花作品时要格外注意使用力度，以保证糖膏片可以顺利脱模。



4. 撕去模具四周多余的糖膏片。如果模具没有清晰的边缘，可以将压好的翻糖蕾丝取出，然后再按照需要的形状做修剪。



5. 将翻糖蕾丝小心的从模具中取出。如果感觉粘连，可以轻轻搓一下蕾丝表面以便脱模，注意不可用力撕拉。如果对做出的翻糖装饰糖蕾丝不满意，可以将模具涂刷防粘粉后，把糖花膏重复上述操作重新压入模具中即可。如果糖膏有少许延展变形，可以用手稍作整理。压好后小心取出翻糖蕾丝。



6. 随着制作的进行，擀好的糖膏片会变得有些干燥，这时在压模后会更有利于压花和脱模。不过糖膏片不可过于干燥，可以使用塑料保鲜袋将糖膏片放入防止变干。建议在使用模具制作翻糖蕾丝时，尽量多准备一些糖花膏，并且由外向里使用膏体。另外每次从压模上修剪掉的糖膏边角料会很容易变干，通常不能被再次利用。

使用蛋白糖霜装饰蕾丝蛋糕

以蛋白糖霜为原料创作的具有线缝和刺绣效果的装饰蕾丝作品是一种非常传统的装饰品，制作时通常需要有极大的耐心和热情。在本书中也尝试使用了这两种工艺，并且将制作过程尽可能简化，以便使大多数读者可以轻松完成这种精美的挤花线缝和蕾丝刺绣作品。具体操作请参加本书末的“装饰技巧”章节中关于蛋白糖霜的配方，以及如何自制裱花袋和蛋白糖霜的挤花技巧。

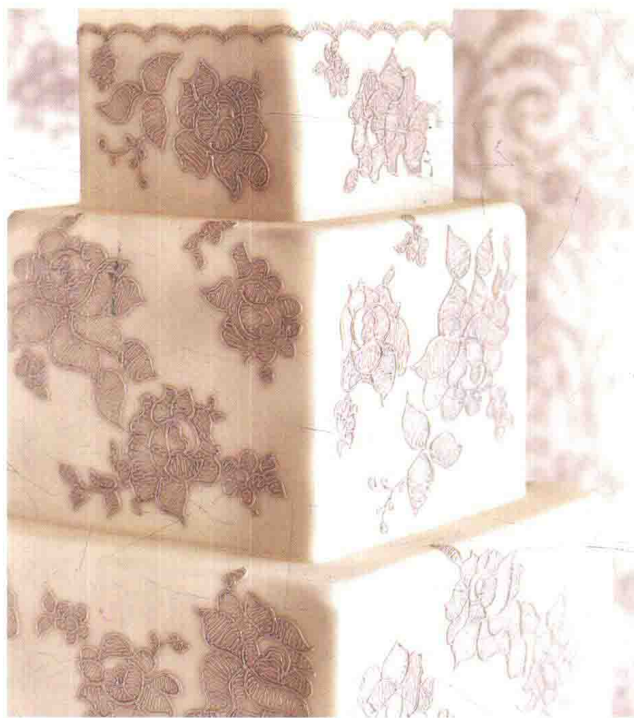
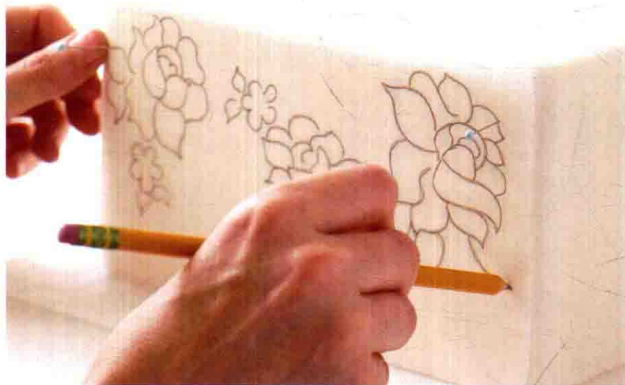
模板的使用

在着手使用模板之前，首先确定装饰图案的样式和风格以及在蛋糕上的具体放置位置。总体设计风格确定之后，可以采用下述两种方法将图案转印在蛋糕所需的位置上。

铅笔描画法

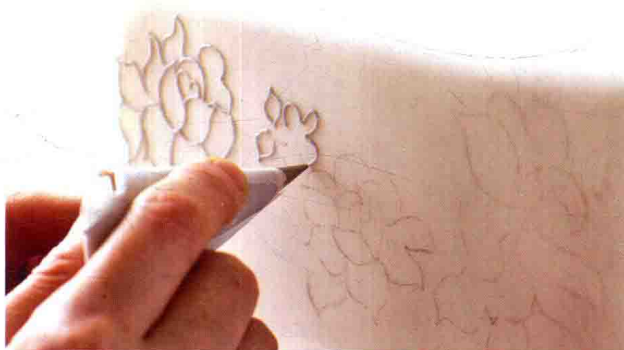
在进行铅笔描画转印之前，首先要将贴合糖皮的蛋糕静置干燥至少8小时，以防止在转印时造成糖皮塌陷、铅笔线条模糊不清而影响整个描画效果。另外在将图案转印到蛋糕上时，蛋糕上所印出的图案跟实际图案相比是反方向的。如果需要在蛋糕上描画出跟实际方向完全一致的图案，请将带有图案的防油纸反转后再次转印使用。

1. 用铅笔将所需图案描画在防油纸上（参见P123“模板”），描画时使用软硬适中的铅笔。



将描画好的防油纸有图案的一面贴在蛋糕糖皮上所需描画的位置，并用小花钉固定。

2. 用铅笔沿着图案轮廓轻轻描画一遍，可以使铅笔图案印在蛋糕糖皮上。也可以用针沿着图案轻戳，在糖皮表面做出针孔图案。注意操作时不可太过用力，也不要弄脏铅笔痕迹。针刺时只需沿着图案稍作一些记号，针孔不用太过密集。将描画完成的部分防油纸卷起可以查看糖皮上的描线效果。描画完成后，用潮湿的画笔蘸水轻轻扫除糖皮表面多余的铅笔痕迹。



压花印花法

另一种在蛋糕上印花的方式是压花印花法。将事先设计好的蕾丝图案用挤花的方式挤画在一块干净的塑料薄板上，然后将薄板有蕾丝图案的一面按压在蛋糕糖皮上进行压花。需要注意的是用来做糖皮的翻糖不能太干硬，以便蕾丝图案可以清晰的印在糖皮上。应尽量在蛋糕糖皮贴合完成后就尽快进行压花操作。也可以使用布蕾丝直接按压在蛋糕糖皮表面进行印花，例如使用“粗线蕾丝”直接进行糖皮印花（参见P86“优美的浮雕蕾丝杯子蛋糕”）。

1. 将透明塑料薄板放在选定的蕾丝模板上，在裱花袋中放入湿性打发的蛋白糖霜，使用1号尖头裱花嘴按模板描出蕾丝图案。描画完成后的塑料薄板静置几小时，直至蛋白糖霜蕾丝图案完全干透。
2. 仔细地将透明薄板按压在糖皮所需要的部位进行压花。第一次操作时推荐先在糖皮上进行试验，根据压花的效果得到压花时所需的合适按压力度。

