

西点名师大讲堂系列

裱花蛋糕制作

BIAOHUA

DANGAO

ZHIZUO 简单易学的80款蛋糕

西点名师刘科元亲身示教

裱花蛋糕装饰制作、花卉、生肖、节日祝福类蛋糕全囊括

培训学校式步骤详解，各款裱花蛋糕教你巧制作

带你领略精妙的蛋糕世界，让你更具竞争力

还等什么，下一个西点名师就是你！

■ 王 巍 主编

■ 刘科元 编著



东华大学出版社

西点名师大讲堂系列

裱花蛋糕制作

BIAOHUA

DANGAOZHIZUO 简单易学的80款蛋糕

■ 王 巍 主编

■ 刘科元 编著



东华大学出版社

P) 数据

裱花蛋糕制作/刘科元编著. --上海:东华大学出版社, 2011. 12

ISBN 978-7-81111-976-3

I. ①裱… II. ①刘… III. ①蛋糕—糕点加工
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第251581号

西点名师大讲堂

裱花蛋糕制作——简单易学的80款蛋糕

策 划: **趣华文化**

主 编: 王 巍

编 著: 刘科元

责任编辑: 马文娟

编 委: 张 苗 杨湘梅 胡湘君 彭 瑶

出版发行: 东华大学出版社

(上海延安西路1882号 邮编编码: 200051 电话: 021-62193056)

新华书店上海发行所发行

版式设计: 盛小静

印 刷: 杭州富春印务有限公司

开 本: 710×1000 1 / 32

印 张: 5

字 数: 280千字

版 次: 2012年2月第1版

印 次: 2012年2月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-81111-976-3/TS · 297

定 价: 29.80元

(版权所有·翻印必究)

序言



从起步到现在，刘科元艺术西点蛋糕烘焙培训教育连锁机构经历了近十个年头，今天我们又翻开了崭新的一页。很多同行对我们有诸多的疑惑与不解：为什么你们出那么多书？为什么每一年都要出书？为什么要那么多老师？为什么要全国联办分校……面对这些疑问，我想告诉大家的是：我们不只是一个企业，我们更是技术研发与技术推广的机构，我们最大愿望就是不断地将我们团队研发的新品种贡献给大家。

多年来，我一直不断追求西点蛋糕技术发展的方向，不断地修改和建立自己的教学体系。这些年来，我们也出版并开发了许多有价值的书籍与工具，以供读者学习、借鉴之用，希望能让更多的西点制作爱好者与从业者从中得益。《西点名师大讲堂》系列图书（共4册）里面的内容，都是由刘科元艺术蛋糕教研团队不断潜心研发的成果，并经精心挑选、总结、编辑，得以呈现。此系列图书以多种分类、构图方式进行详细说明，让大家可以轻松明白地学习到书本上的技术，并运用到实践之中。不管是初学者还是已有经验者，都可以从我们的书籍中得到技术上的提高。

相信随着您对西点蛋糕的深入了解，您便能从学习中感受到由创作带来的喜悦感和成就感，它会使您的人生更加精彩辉煌。

在这里我要感谢参与本书制作的我的弟子：林伟城、丁朝文、陈宏志、刘定鹏、林丽娟、刘云芳、黄莹、钟衍、戴瑞林、黄远军、冯玺等，在本书的编写过程中，他们不分白天黑夜地设计制作作品，精神可嘉，感谢他们！

刘科元写于深圳

2011.11.25



目录 CONTENT

part 1

004 蛋糕入门

- 005 蛋糕的知识
- 005 名品蛋糕的故事
- 006 认识蛋糕裱花原料
- 007 认识蛋糕裱花工具
- 009 认识鲜奶油
- 010 蛋糕装饰的创意与设计

part 2

014 蛋糕裱花装饰制作

- 015 蛋糕字体的书写范例
- 015 巧克力配件的制作
- 016 魔术棒工具应用范例
- 024 模具工具应用范例
- 027 铲花手法应用范例
- 034 水果的切法
- 037 蛋糕抹胚的基本手法
- 042 蛋糕花边制作
- 047 蛋糕造型的制作
- 047 吹瓶应用范例
- 050 欧式刮片应用范例
- 053 多功能铲应用范例
- 061 吸囊应用范例
- 064 欧式造型应用范例
- 072 其他工具应用范例

part 3

076 花卉蛋糕制作

- 077 花卉蛋糕制作须知
- 078 玫瑰花蛋糕
- 080 百合花蛋糕

- 082 牡丹花蛋糕
- 084 荷花蛋糕
- 086 菊花蛋糕
- 088 蔷薇花蛋糕
- 090 含笑花蛋糕
- 092 康乃馨蛋糕
- 094 向日葵蛋糕
- 096 大丽花蛋糕
- 098 火鹤花蛋糕
- 100 蝴蝶兰蛋糕
- 102 法国玫瑰蛋糕
- 104 幸运花蛋糕
- 106 罂粟花蛋糕
- 108 不老菊蛋糕
- 110 跳舞兰蛋糕
- 112 卡特兰蛋糕
- 114 马蹄莲蛋糕

part 4

116 十二生肖蛋糕制作

- 117 认识十二生肖
- 118 制作仿真生肖的技巧
- 119 鼠
- 120 牛
- 122 虎
- 124 兔
- 126 龙
- 128 蛇
- 130 马
- 132 羊
- 134 猴
- 136 鸡
- 137 狗
- 138 猪

part 5

139 节日祝福蛋糕制作

- 140 寿星公蛋糕
- 142 寿星婆蛋糕
- 144 大鹏展翅蛋糕
- 146 圣诞老人蛋糕
- 148 松鹤延年蛋糕
- 150 喜气洋洋蛋糕
- 152 有凤来仪蛋糕
- 154 新婚祝贺蛋糕
- 156 儿童生日蛋糕
- 158 新年快乐蛋糕

目录 CONTENT



part 1

004 蛋糕入门

- 005 蛋糕的知识
- 005 名品蛋糕的故事
- 006 认识蛋糕裱花原料
- 007 认识蛋糕裱花工具
- 009 认识鲜奶油
- 010 蛋糕装饰的创意与设计

part 2

014 蛋糕裱花装饰制作

- 015 蛋糕字体的书写范例
- 015 巧克力配件的制作
- 016 魔术棒工具应用范例
- 024 模具工具应用范例
- 027 铲花手法应用范例
- 034 水果的切法
- 037 蛋糕抹胚的基本手法
- 042 蛋糕花边制作
- 047 蛋糕造型的制作
- 047 吹瓶应用范例
- 050 欧式刮片应用范例
- 053 多功能铲应用范例
- 061 吸囊应用范例
- 064 欧式造型应用范例
- 072 其他工具应用范例

part 3

076 花卉蛋糕制作

- 077 花卉蛋糕制作须知
- 078 玫瑰花蛋糕
- 080 百合花蛋糕

- 082 牡丹花蛋糕
- 084 荷花蛋糕
- 086 菊花蛋糕
- 088 蔷薇花蛋糕
- 090 含笑花蛋糕
- 092 康乃馨蛋糕
- 094 向日葵蛋糕
- 096 大丽花蛋糕
- 098 火鹤花蛋糕
- 100 蝴蝶兰蛋糕
- 102 法国玫瑰蛋糕
- 104 幸运花蛋糕
- 106 罂粟花蛋糕
- 108 不老菊蛋糕
- 110 跳舞兰蛋糕
- 112 卡特兰蛋糕
- 114 马蹄莲蛋糕

part 4

116 十二生肖蛋糕制作

- 117 认识十二生肖
- 118 制作仿真生肖的技巧
- 119 鼠
- 120 牛
- 122 虎
- 124 兔
- 126 龙
- 128 蛇
- 130 马
- 132 羊
- 134 猴
- 136 鸡
- 137 狗
- 138 猪

part 5

139 节日祝福蛋糕制作

- 140 寿星公蛋糕
- 142 寿星婆蛋糕
- 144 大鹏展翅蛋糕
- 146 圣诞老人蛋糕
- 148 松鹤延年蛋糕
- 150 喜气洋洋蛋糕
- 152 有凤来仪蛋糕
- 154 新婚祝贺蛋糕
- 156 儿童生日蛋糕
- 158 新年快乐蛋糕

西点名师大讲堂系列

裱花蛋糕制作

BIAOHUA

DANGAOZHIZUO 简单易学的80款蛋糕

■ 王 巍 主编

■ 刘科元 编著



东华大学出版社

序言



从起步到现在，刘科元艺术西点蛋糕烘焙培训教育连锁机构经历了近十个年头，今天我们又翻开了崭新的一页。很多同行对我们有诸多的疑惑与不解：为什么你们出那么多书？为什么每一年都要出书？为什么要那么多老师？为什么要全国联办分校……面对这些疑问，我想告诉大家的是：我们不只是一个企业，我们更是技术研发与技术推广的机构，我们最大愿望就是不断地将我们团队研发的新品种贡献给大家。

多年来，我一直不断追求西点蛋糕技术发展的方向，不断地修改和建立自己的教学体系。这些年来，我们也出版并开发了许多有价值的书籍与工具，以供读者学习、借鉴之用，希望能让更多的西点制作爱好者与从业者从中得益。《西点名师大讲堂》系列图书（共4册）里面的内容，都是由刘科元艺术蛋糕教研团队不断潜心研发的成果，并经精心挑选、总结、编辑，得以呈现。此系列图书以多种分类、构图方式进行详细说明，让大家可以轻松明白地学习到书本上的技术，并运用到实践之中。不管是初学者还是已有经验者，都可以从我们的书籍中得到技术上的提高。

相信随着您对西点蛋糕的深入了解，您便能从学习中感受到由创作带来的喜悦感和成就感，它会使您的人生更加精彩辉煌。

在这里我要感谢参与本书制作的我的弟子：林伟城、丁朝文、陈宏志、刘定鹏、林丽娟、刘云芳、黄莹、钟衍、戴瑞林、黄远军、冯玺等，在本书的编写过程中，他们不分白天黑夜地设计制作作品，精神可嘉，感谢他们！

刘科元写于深圳

2011. 11. 25

蛋糕

part 1 入门

蛋糕是一种古老的西点，以鸡蛋、白糖、小麦粉为主要原料，以牛奶、果汁、奶粉、香粉、色拉油、水、起酥油等为辅料，经过搅拌、调制、烘烤后制作而成的海绵状点心。



蛋糕的知识



蛋糕最早起源于西方，后来才慢慢的传入中国。最早的蛋糕只是用几样简单的材料做出来的，如用面粉、糖、水等就可以制作出一个简单的蛋糕。

蛋糕最初只是作为古老宗教神话与奇迹式迷信的象征，其形象以及图案都与宗教的训诫有许多的关联，而且只有贵族才能享用到蛋糕的美味。然而，随着生产力的发展，蛋糕也逐渐由一种奢侈的食物转为较大众的食物，更是通过民间蛋糕师的技艺与智慧，使得蛋糕的种类和样式都有了很大的发展，蛋糕在逐渐流行的过程中，也不断通过改革增加其的吸引力。

世界上制作蛋糕最有名的国家是法国，法国蛋糕就象法国人一样，精致、浪漫、有品位。无论是白色、水粉、水蓝，还是米色、红色、咖啡色，法国蛋糕师都能运用得随心所欲，款式也极尽浪漫之能事，对于细节上装饰的运用，蕾丝和各种各样的花是绝对少不了的。所以法国蛋糕的外形精致，引人食欲。

名品蛋糕的故事



1. 生日蛋糕

中古时期的欧洲人相信，生日是灵魂最容易被恶魔入侵的日子，所以在生日当天，亲朋好友都会齐聚身边给予祝福，并且送蛋糕来赠予好运，驱逐恶魔。

生日蛋糕最初只有国王才有资格享有，而到现在，不论是大人或小孩，都可以在生日时获得一个漂亮的蛋糕，享受众人给予的祝福。一般送的生日蛋糕都会在上面画上寿星的生肖，或写上其名字和祝福，来传达浓浓的情谊。

2. 满月蛋糕

在中国，新生宝宝满月，家人总会通过各种方式来为小孩祈福，希望他能健康成长，拥有一个美丽的人生。在当天，由外公外婆送小宝宝满月蛋糕，来寄予他们对宝宝的祝福，和希望外孙(女)终生圆圆满满的寓意。因为蛋糕是经过“蓬发”而成，所以也有祝福宝宝将来能蓬勃发达的意思。

3. 婚礼蛋糕

据传最早出现婚礼蛋糕是在古罗马时代。蛋糕一词则出自英语，其原意是扁圆的面包。也有“快乐幸福”之意。那时，贵族举办婚礼，都要做一个特制的蛋糕。在婚宴上，不仅新郎新娘，前来贺喜的客人也会一起吃蛋糕。客人们期望自己也能分享新婚夫妇的幸福，因此，那时蛋糕是放在新娘头上被切开的。

最初婚礼蛋糕的做法十分简易，样式也没有什么变化。而现在的婚礼蛋糕则做得越来越考究和奢华了，一般的婚礼蛋糕都会有好几层，然后由新郎和新娘一同切开，寓意将他们的幸福也注入到这个蛋糕里面，分享给每一位亲朋好友。

4. 黑森林蛋糕

虽然一直被叫做黑森林蛋糕，但若完整翻译德语的原文应是“黑森林樱桃奶油蛋糕”，而品尝完黑森林蛋糕后会发现其是一种“没有巧克力的樱桃奶油蛋糕”。

相传在很早以前，每当黑森林区的樱桃丰收时，农妇们除了将过剩的樱桃制成果酱外，还会在蛋糕的夹层里塞入新鲜的樱桃，或是装饰在蛋糕上；而在打发蛋糕的鲜奶油时，也会加入不少樱桃汁。这种以樱桃与鲜奶油为主的蛋糕，因为从黑森林区传出，因此而得名。

虽然在德国不少的糕点师傅会在做黑森林时加入不少的巧克力，但黑森林真正的主角还是樱桃。

5. 起士蛋糕

也叫做起司蛋糕或芝士蛋糕，是西方甜点的一种。有著柔软的上层，混合了特殊的起士，再加上糖和其他的配料，如鸡蛋、奶油和水果等。起士蛋糕通常都以饼干做为底层，有固定的几种口味，如香草起士蛋糕、巧克力起士蛋糕等，而表层的装饰，通常是草莓或蓝莓。

有时起士蛋糕看起来不太像平常的蛋糕，反而比较像“派”的一种。有记载起士蛋糕最早源于古希腊，后来由罗马人从希腊传播到整个欧洲，19世纪时再传到了美洲。

6. 意大利甜点——提拉米苏

关于提拉米苏的由来，有一个温馨的故事：二战时期，一个意大利士兵要出征了，可是家里什么都没有，爱他的妻子为了给他准备干粮，把家里所有能吃的饼干、面包做进了一个糕点里，这个糕点就叫提拉米苏。每当这个士兵在战场上吃到这个糕点时就会想起他的家，想起家中心爱的人。

提拉米苏，在意大利语里有“带我走”的意思。相信带走提拉米苏的人带走的不只是美味，还有爱和幸福。

7. 奥地利甜点——沙架蛋糕

沙架蛋糕起源于1832年，一位王子的家厨研发出了一种甜美无比的朱古力馅，受到皇室的喜爱。后来，在当吋贵族经常出入的沙架饭店也以这种朱古力馅为招牌点心，沙架蛋糕也因此得名。然而，它的独家秘方究竟是什么，至今仍是一场争论不休的甜点官司，一家糕饼铺称以重金购买到沙架家族成员所提供的原版食谱，沙架饭店则坚持只有他们的蛋糕才是尊重创始者的传统口味。尽管官司未解，但是沙架蛋糕独特的朱古力馅与杏桃的美味组合早已传遍全世界，被数以万计的点心主厨不断进行创新，最终成为代表奥地利的国宝级点心。

8. 奥地利甜点——史多伦蛋糕

在奥地利，史多伦蛋糕物以稀为贵，身价不输给沙架蛋糕。数百年如一日的古朴造型，材料比例成迷，繁杂的做法，让史多伦蛋糕充满了神秘感。据说，朝诺糕点铺是史多伦蛋糕神秘美味的源头，它的味道、造型从19世纪以来，从来没有改变过，而一般人只知道它的成分有杏仁、榛果、糖、朱古力和奥地利独有的圆饼，至于具体的做法，在朝诺糕饼铺里也只有两个师傅知道。史多伦蛋糕酥甜迷人，余味悠长，非嗜甜者无法多食。即使在朝诺老店，史多伦蛋糕每年的产量只有1300个。

9. 日本甜点——Castella蛋糕

17世纪，葡萄牙的传教士和商人远渡重洋来到长崎，他们带来的东西，例如玻璃、烟草、面包等等对当地人来说都是新奇的玩意儿，为了建立彼此的友谊，这些外地人想了一些办法来讨好当地人，传教士向贵族分送葡萄酒，向平民分送甜点，希望借此传播基督教，商人更是大量制造糕点在街头分送民众。当时，一种由糖、鸡蛋、面粉做成的糕点大受欢迎，日本人询问得知此是一种从Castella王国传来的甜点。结果日本人就误将Castella当作甜点的名字流传下来，这就是Castella的由来。

认识蛋糕裱花原料



1. 鲜奶油

常见的鲜奶油有植脂奶油、动物脂奶油、乳脂奶油。在我国应用最广的是植物奶油，不含胆固醇的植脂奶油因其健康、可塑性强、奶香浓郁、价位适中而深受蛋糕师的喜爱。植脂奶油可做动物、人物、花鸟、植物等各种类型的蛋糕。

2. 色香油

是一种食品添加剂，适用于各种甜品以及烘焙类产品的调香、调色及调味。



3. 色素

是蛋糕的着色材料之一，既可加在奶油里调色，又能用喷枪喷色。包含红色、黄色、绿色等各种颜色。

4. 巧克力酱

用于制作各种甜品、西点、冰淇淋蛋糕、慕斯蛋糕、杯装冰淇淋的外表装饰，也可用在鲜奶油蛋糕的淋面上。

5. 巧克力软膏

专用于细裱鲜奶油动物、花卉、人物等的外表轮廓，并用于对细节的体现，如人物、动物的表情等。

6. 喷粉

是一种食品添加剂，用于蛋糕上的鲜奶油、巧克力配件的着色。

7. 果粒果酱

用来制作蛋糕、冰淇淋、奶昔等的夹心及装饰。

8. 果膏

用于蛋糕、冰淇淋的表面装饰，其口味有草莓、葡萄、柠檬、香橙、猕猴桃等。判断果膏质量的标准之一是看果膏是否能与鲜奶油很好的融合，不会出现颗粒或分离现象。

9. 巧克力块

一般规定黑巧克力可可脂含量不低于18%，白巧克力不低于20%，所以购买巧克力时要注意巧克力的可可脂含量。

10. 米托

是用糯米材料做成的花托，米托有大、中、小号之分，是配合花棒来使用的，用米托制作花卉，具有方便、快捷、易操作的特点，所以运用得较多。在使用前最好将米托包装打开让潮气进去些，这样米托不易碎。



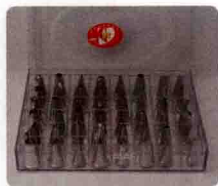
认识蛋糕裱花工具



裱花袋



裱花棒



48头裱花嘴



24头裱花嘴



9头裱花嘴



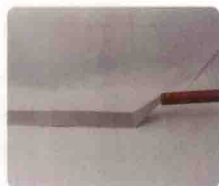
艺术雕刀



牙刀



吻刀



弯角吻刀



汤勺



托盘



塑料刮板



树叶模



食品专用毛笔



食品专用火枪



食品模具



生日蛋糕层架



巧克力装饰模具



巧克力熔炉



巧克力魔术棒



巧克力蛋糕围边模具



欧式裱花嘴



木纹根



毛刷



铝合金裱花转盘



克称



搅拌机



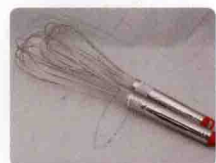
多功能小铲



蛋糕模具



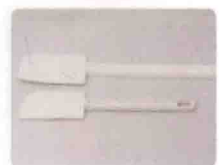
蛋糕插牌



打蛋器



吹瓶



长柄胶刮



铲刀



不锈钢木塑模具



不锈钢粉筛



玻璃裱花转盘



心形吸塑模



吸囊



字母模具

认识鲜奶油



鲜奶油即是淡奶油，是从牛奶中提取的脂肪，打发成浆状之后可以在蛋糕上裱花，也可以加在咖啡、冰淇淋、水果、点心上或者直接食用的一种食品。口感细腻柔滑，带有甜味，很受女孩子喜欢。

如何保存鲜奶油

鲜奶油一般都是冷冻保存的，在使用之前需进行解冻。

1. 冷藏柜解冻法即将鲜奶油从冷冻柜取出放入冷藏柜（ $2^{\circ}\text{C} \sim 7^{\circ}\text{C}$ ）最好提前一天放入冷藏柜，解冻到最后留有10%的碎冰。
2. 常温解冻法即将鲜奶油从冷冻柜中取出后放入一个干净的容器内在常温下解冻，注意检查容器不要有裂口以免解冻后奶油溢出，解冻到留有10%碎冰为最好。
3. 凉水解冻法即将鲜奶油从冷冻柜里取出后放入桶或其他容器内，倒入凉水，水需没过鲜奶油的80%，放置大约5个小时，解冻到留有10%碎冰为最好。
4. 微波炉解冻法即将鲜奶油平放到微波炉内，把微波炉调至解冻功能，每隔2分钟打开微波炉的门，将鲜奶油拿出用双手捏几下，再放进去，如此反复几次，直到剩有10%的碎冰为止。这种方法一般用在比较紧急的时候，而且解冻后的奶油打发量较少，表面光滑度下降。

注意：鲜奶油的解冻方法不同，直接影响打发量和稳定性。以上4种方法中第1种是最佳的选择，另外3种的打发量和稳定性依次减弱。

鲜奶油的打发温度和室温有很大的关系，最佳的室温是 $15^{\circ}\text{C} \sim 20^{\circ}\text{C}$ 。如果室温在 $0^{\circ}\text{C} \sim 18^{\circ}\text{C}$ 之间，则奶油的打发温度在 $4^{\circ}\text{C} \sim 8^{\circ}\text{C}$ 之间最好；如果室温在 $18^{\circ}\text{C} \sim 30^{\circ}\text{C}$ 之间，则奶油的打发温度最好在 $-4^{\circ}\text{C} \sim 2^{\circ}\text{C}$ 之间，也就是含有10%的冰粒，没有完全解冻就可以。在以上这两种温度下打发，打发后的奶油温度一般在 $13^{\circ}\text{C} \sim 16^{\circ}\text{C}$ 之间，鲜奶油的打发温度会直接影响奶油的起发量、稳定性和口感等，所以在裱花间安装空调来调节温度是有必要的。

打发鲜奶油的方法

鲜奶油最佳打发状态为半退冰状态，即含10%的碎冰。具体方法如下：

1. 打发前将鲜奶油摇晃均匀，然后倒入搅拌缸内，位置不能低于缸内容量的10%，也不能高于缸内容量的25%。最好采用含10%碎冰的鲜奶油进行打发，这样可以提高打发量并延长使用时间。
2. 用球状搅拌器打发，先慢速使冰化开再改为中速或快速打发。
3. 在打发时，鲜奶油的状态会由稀逐渐变稠，体积也逐渐膨大，打至鲜奶油呈湿性发泡状态（软鸡尾状）。
4. 继续快速打发，至接近完成阶段时，可看出打发状态的鲜奶油有明显的可塑性花纹，此时即可改为慢速搅拌以排出空气，然后停止打发。



5. 停止后, 用球状搅拌器插入鲜奶油中向外拉, 出现鸡尾状, 这时的鲜奶油即可用来制作裱花蛋糕。打发完的鲜奶油, 应具备光泽而有良好的弹性和可塑性, 体积约为原来的4倍。

鲜奶油打发后的储存: 鲜奶油最好是随用随打, 每次少量打发为宜, 打发好的鲜奶油若过时不用或打得太多时, 可装进容器放在冷藏柜里保存。可在容器表面覆保鲜膜, 防止表面风干。鲜奶油存放在冰箱内时间过久而缺乏可塑性时, 可以重新打发或者再参加新的鲜奶油一起打发。打发过度的鲜奶油, 体积缩小而质地粗糙、颗粒大、有分行状态而不具弹性和光泽, 此时可再加入新的鲜奶油再重新打发, 打至鸡尾状即可。另外需要注意, 鲜奶油不能反复解冻, 未解冻的鲜奶油放在冷冻柜内可存储一年, 未打发的鲜奶油放在冷冻柜内可储存一年, 未打发的鲜奶油放于 $2^{\circ}\text{C} \sim 7^{\circ}\text{C}$ 冷藏柜内最多可放置一周, 打发好的鲜奶油放置在 $2^{\circ}\text{C} \sim 7^{\circ}\text{C}$ 冷藏柜内最多可储存3天。

蛋糕装饰的创意与设计



随着我国烘焙业的迅速崛起, 蛋糕装饰技术的推广与应用, 蛋糕艺术逐渐形成我国烘焙业有史以来独具特色的商业风景线, 裱花师以其精湛的技艺, 丰富的想象力和学识, 展示了蛋糕装饰技术所特有的艺术魅力, 牵动着千家万户。由于时代变迁, 生产技术进步, 消费观念转变, 对于蛋糕装饰技术的要求也不断提高, 顺应消费心理, 把握时代脉搏, 迎合潮流节拍, 创造富有艺术生命的蛋糕装饰作品, 一直是裱花师们向往和追求的目标。这就要求裱花师不仅要具有一定的操作技艺, 同时要具备较高的创意思维能力及有效的设计表现手法, 这样才能成为高级的裱花师。

蛋糕装饰创意和设计是关于裱花师在创意思维领域的开发及运用能力, 这要求从业者具有丰富的知识、阅历, 具有较高的艺术素养和创意思维能力, 具有高尚的职业道德和爱岗敬业精神, 从而激发创作灵感和设计表达, 就此, 需掌握以下三大方面的具体技能。

蛋糕装饰的创意思路

创意是蛋糕装饰的第一阶段, 也是对于裱花师来说颇为苦恼的事。创意需要花费很多时间和精力, 全心投入, 不断收集素材, 标新立异, 创造美的和谐; 同时又是一个深刻认识过程的发展, 对于创意, 首先要明确创意的目的、要求、组织与构思的过程。

1. 要有明确的创作意图

创意是指裱花师所要表达的创作意图, 想要说明什么, 想要表达何种内容, 这都要通过深思熟虑和反复推敲方能确定。在生活中, 可以表达的内容很多, 但如何表达, 怎样才能表达好, 这就要求裱花师在创意过程中对所表

达的内容要有深刻认识和理解,并从各个角度思考和确认,去其糟粕、取其精华,创作、设计出最美、最富有内涵的艺术食品,创意在蛋糕装饰艺术中起到举足轻重的作用。

2.要收集相应的素材

素材对于创作是很重要的。好的素材在于平时的积累,在生活中应该注重对素材的收集,加以整理、分类、筛选、集中,它是创意的源泉和根本。

3.要有鲜明的创意主题

主题是裱花师在构思与制作中所围绕的核心,它是裱花师创作的灵魂,是裱花师赋予食品艺术生命的载体,是传达思想感情的桥梁,所以创意主题必须要鲜明。

4.要组织相应的表达内容

蛋糕装饰内容丰富多样,有花草、动物、风景、人物、建筑等,它们是构筑创意设计的基础,应根据题材需要,有选择的组织相应的内容进行表达。

蛋糕装饰设计要领

设计是蛋糕装饰的第二阶段,经过创意构思确立主题,选择素材表达的意图对蛋糕进行表面装饰,设计制作的过程,这一阶段要考虑到构成布局、色彩、设计形式等的表现手法,内容与形式要和谐统一。

总而言之,把食品与艺术完美结合,是设计的最终目的,凡设计、制作精美的创意装饰蛋糕不但能迎合消费心理,同时也能体现裱花师卓越的敬业精神,更利于企业的发展,打造企业的品牌形象,所以设计对蛋糕装饰技术的发展是至关重要的。

1.构成设计

首先,裱花师对蛋糕的基本形状要有所了解,蛋糕胚分圆形、方形、异形三种;其次,蛋糕胚的组合形式有单层、双层和多层三种形式。

圆形:常规形,易生产、易造型,有利于裱花师的设计、制作,有着圆满美好的感觉,为顾客所喜爱。

方形:非常规型,不易生产,造型难,不利于裱花师的设计,多与异形结合构成较好。

异形:非常规型,制作工序复杂,与圆形、方形结合构成为最佳,形式变化无穷,制作难度大。

单层形式的蛋糕:制作速度快,有利于制作造型,易被消费者接受,特别是圆形构成的蛋糕,可有毛笔画、雕画、浮画、立体造型、西式拉胚造型等形式,为大多数裱花师所采用,也深受消费者喜爱。

双层构成形式:有方形结合异形构成,有圆形结合异形构成等,构成形式复杂多样,把握构成布局难度大,要求裱花师有较高的设计水准。



多层构成形式：有均衡式构成、塔式构成。多层形式给人以气势恢弘的感觉，比较适合喜庆的场面运用，制作层次较多，制作难度大，不易艺术表现，要求裱花师有较丰富的制作经验和较高的制作技艺，方能总揽全局。

2. 布局

布局是对蛋糕表面进行设计的重要环节，也是裱花师技艺高低的衡量标准，布局有对称式、均衡式、放射式、包围式等，这要求裱花师根据蛋糕的构成形式进行合理布局，灵活运用控制，把握全局的观念。

对称式：稳定、庄重，但把握不好容易造成呆板、僵化的感觉。

均衡式：生动、活泼，但把握不好容易产生紊乱和失衡之感。

放射式：有力量和运动之感，但把握不好容易产生松散或膨胀之感。

包围式：有圆满、凝聚之感，但把握不好容易产生紧张或收缩的感觉。

所以，裱花师在设计制作时，必须掌握布局的分寸，对布局要有全面的认识和理解，做到分寸必究，才能总揽全局，运筹帷握。



3. 色彩设计

色彩在蛋糕装饰的实践运用中也非常重要，要求裱花师懂得必要的色彩运用知识，运用色彩的装饰原理进行合理的搭配，能够正确理解色彩的冷、暖特性，掌握主体色、次要色、配色与主题色之间的运用关系，更加有利于蛋糕的设计制作。

色调：色调是控制总体色彩倾向的那部分颜色，色彩有冷色、暖色、中性色，那么色调相应也有冷色调、暖色调、中性色调。所谓冷色调是指含有蓝、绿、紫占有65%以上的颜色，暖色调是指含有红、橙、黄占70%以上的颜色，中性色调是指黑、白、灰、金、银色，属调和色。总之，颜色的变化很微妙，怎样合理运用，关键在于裱花师对色彩的理解和控制。

主体色：是蛋糕色彩装饰的总体控制色彩，即色调定位。

次要色：蛋糕小面积装饰协调色。

配色：局部装饰的点、线色彩。

裱花师在具体蛋糕装饰设计制作中，根据实际操作需要，按蛋糕的创意设计要求，合理调整色彩的冷、暖搭配是非常重要的。

4. 设计形式

装饰蛋糕属烘焙食品，源自欧洲，后传入东方，进入中国，形成东方独特的蛋糕装饰艺术形式，称为中式蛋糕装饰艺术，西方传统与现代抽象艺术的造型形式称为西式蛋糕装饰艺术。

中式蛋糕装饰艺术：装饰蛋糕传入东方，融入了具有典型东方民俗风格的文化内涵，如花卉、动物等，非常注重原材料对形体塑造的表现力，把人文趣事、神话、宗教信仰融入其中，注重色彩意义的食用价值，它不再是一个