



LOVE CAKE

甜美梦幻 婚礼 翻糖蛋糕

亲手打造精彩浪漫翻糖蛋糕

王森◎主编

二维码链接
教学视频
7段78分钟
无广告

轻松学会制作梦幻蛋糕



海峡出版发行集团 | 福建科学技术出版社

THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP

FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

甜美梦幻 婚礼翻糖蛋糕



主 编：王 森

副 主 编：张婷婷

参 编：杨 玲

张 姣

赵晓男

苏 园

文字校对：邹 凡

摄 影：苏 君

顾碧青

苏梦醒

孙安廷

朋福东

魏 雪

黄玮祥

韩俊堂

武 文

朱丽燕

许莘妮

乔金波

图书在版编目 (CIP) 数据

甜美梦幻婚礼翻糖蛋糕 / 王森主编. —福州: 福建科学技术出版社, 2014. 4

ISBN 978-7-5335-4491-1

I. ①甜… II. ①王… III. ①蛋糕-糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第025080号

书 名	甜美梦幻婚礼翻糖蛋糕
主 编	王森
出版发行	海峡出版发行集团 福建科学技术出版社
社 址	福州市东水路76号 (邮编350001)
网 址	www.fjstp.com
经 销	福建新华发行 (集团) 有限责任公司
印 刷	福建地质印刷厂
开 本	889毫米 × 1194毫米 1/16
印 张	8
图 文	128码
版 次	2014年4月第1版
印 次	2014年4月第1次印刷
书 号	ISBN 978-7-5335-4491-1
定 价	49.00元

书中如有印装质量问题, 可直接向本社调换

序

“太漂亮了！”“简直是艺术品！”美丽的婚礼翻糖蛋糕经常会收到这样的评价。它不同于我们平时所吃的忌廉或奶油蛋糕，而是以翻糖来代替常见的鲜奶油覆盖在蛋糕体上，再用各种糖塑的花朵、动物等做装饰，整体呈现精致、华丽的效果，可以成为婚礼现场的视觉焦点。

翻糖蛋糕比鲜奶油装饰的蛋糕保存时间长，而且在造型上发挥的空间很大，所有您能想象到的立体造型，都能通过翻糖工艺在蛋糕上一一实现。这是一个充满想象和艺术创造的世界。

翻糖蛋糕在西方国家很流行，常见于婚礼和纪念日中。随着我国人民生活水平的提高和生活趣味的多样化，将有越来越多的人对它产生兴趣。

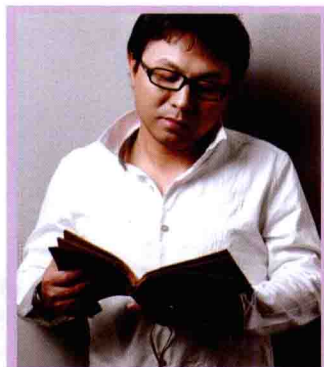
本书共收入 60 多款翻糖婚礼蛋糕，包括单层蛋糕和多层蛋糕。创意造型在明亮瑰丽的基调上进行，融入了多种新鲜和时尚的元素。在创意实现的过程中，我们把制作的要点细节，用图文详尽地展现在您的面前。

这本书既是一个全面详尽的介绍婚礼翻糖蛋糕制作的教程，又是一个精彩浪漫的乐园，畅游于此，令人无限神往。亲手去编织这样的美梦，是很有成就感、很快乐的事情。心动了，就赶紧去行动吧！

王森和他的团队——王森西点学校致力于帮助更多人认识西点，寻找制作西点的乐趣，并从中获得幸福。

他推动了西点最时尚的潮流。他把电影《查理与巧克力梦工厂》的场景用巧克力真实地表现，他用面包做出巴黎埃菲尔铁塔，他用糖果再现影视中的主角的形象，他开创了世界上首个面包音乐剧场，他是中国首个西点、糖果时装发布会的设计者。他让西点不仅是一种食物，而且提升到了欣赏与收藏的层面。

他紧密结合市场，最大化地推广西点技术。至今，他已从事西点技术研究 20 余年，于 2000 年创立中国第一家西点专业学校——王森西点学校，已培养了数万名学员，学员来自亚洲各地。



王森

西式糕点技术的研发者和推广者

目录 contents

基础篇

翻糖的基本工具及原料····· 005

蛋糕胚的制作····· 008

芝士草莓千层蛋糕····· 009

柳橙海绵蛋糕····· 010

巧克力重油蛋糕····· 011

加工翻糖的基本方法····· 012

带视频 制作软质翻糖膏····· 012

带视频 制作巧克力泥····· 014

带视频 制作蛋白膏····· 015

给蛋糕包翻糖面····· 016

制作意式奶油霜····· 016

装饰翻糖面····· 017

翻糖装饰件的常用做法····· 018

上色的方法····· 019

给花瓣上铁丝的方法····· 019

绑花枝的技巧····· 019

花卉及叶子的制作····· 020

白玫瑰····· 020

雏菊····· 021

瓜叶菊····· 021

德甘菊····· 022

蓝玫瑰····· 023

马蹄莲····· 024

芙蓉····· 025

铃兰····· 025

水仙····· 026

小野菊····· 027

叶子 1····· 028

叶子 2····· 028

婚礼蛋糕的摆台····· 029

实践篇

单层蛋糕



033
粉色礼盒



040
玫瑰花簇



050
连绵花路



034
含苞待放



042
纯真年代



052
一生挚爱



035
心仪的你



044
玫瑰盛典



054
梦幻丝语



036
玫瑰森林



046
甜蜜绵绵



056
五彩心愿



038
快乐追随



048
点点幸福



058
婚礼剪影

多层蛋糕



166
纯洁的心



162
盛放



164
婚纱裙摆



166
蜜雪微甜



168
爱意丛生



170
爱的牵绊



172
粉色恋鸽



174
英伦时尚



176
俏丽新娘



178
喜结连理



180
粉红婚礼



182
高贵的爱



184
同心永结



186
永恒光辉



188
珠光宝气



190
新人饰品



192
丽影



194
紫色蜜语



196
花球



197
风和日丽



198
金色家园



200
心暖花开



202
红火祥瑞



204
马蹄莲



206
星语心愿



208
最初的爱



210
Hello Kitty的婚礼



212
爱的魔幻城



214
童话城堡



216
经典绽放



218
黑白魅力



220
蝴蝶结



222
配对礼服



224
新妆

实践教学视频 124

玫瑰主题蛋糕
马卡龙主题蛋糕
圣诞花主题蛋糕
雪人主题蛋糕

二维码使用说明 125

序

“太漂亮了！”“简直是艺术品！”美丽的婚礼翻糖蛋糕经常会收到这样的评价。它不同于我们平时所吃的忌廉或奶油蛋糕，而是以翻糖来代替常见的鲜奶油覆盖在蛋糕体上，再用各种糖塑的花朵、动物等做装饰，整体呈现精致、华丽的效果，可以成为婚礼现场的视觉焦点。

翻糖蛋糕比鲜奶油装饰的蛋糕保存时间长，而且在造型上发挥的空间很大，所有您能想象到的立体造型，都能通过翻糖工艺在蛋糕上一一实现。这是一个充满想象和艺术创造的世界。

翻糖蛋糕在西方国家很流行，常见于婚礼和纪念日中。随着我国人民生活水平的提高和生活趣味的多样化，将有越来越多的人对它产生兴趣。

本书共收入 60 多款翻糖婚礼蛋糕，包括单层蛋糕和多层蛋糕。创意造型在明亮瑰丽的基调上进行，融入了多种新鲜和时尚的元素。在创意实现的过程中，我们把制作的要点细节，用图文详尽地展现在您的面前。

这本书既是一个全面详尽的介绍婚礼翻糖蛋糕制作的教程，又是一个精彩浪漫的乐园，畅游于此，令人无限神往。亲手去编织这样的美梦，是很有成就感、很快乐的事情。心动了，就赶紧去行动吧！

王森和他的团队——王森西点学校致力于帮助更多人认识西点，寻找制作西点的乐趣，并从中获得幸福。

他推动了西点最时尚的潮流。他把电影《查理与巧克力梦工厂》的场景用巧克力真实地表现，他用面包做出巴黎埃菲尔铁塔，他用糖果再现影视中的主角的形象，他开创了世界上首个面包音乐剧场，他是中国首个西点、糖果时装发布会的设计者。他让西点不仅是一种食物，而且提升到了欣赏与收藏的层面。

他紧密结合市场，最大化地推广西点技术。至今，他已从事西点技术研究 20 余年，于 2000 年创立中国第一家西点专业学校——王森西点学校，已培养了数万名学员，学员来自亚洲各地。



王森

西式糕点技术的研发者和推广者

目录 contents

基础篇

翻糖的基本工具及原料..... 005

蛋糕胚的制作..... 008

芝士草莓千层蛋糕..... 009

柳橙海绵蛋糕..... 010

巧克力重油蛋糕..... 011

加工翻糖的基本方法..... 012

 制作软质翻糖膏..... 012

 制作巧克力泥..... 014

 制作蛋白膏..... 015

给蛋糕包翻糖面..... 016

制作意式奶油霜..... 016

装饰翻糖面..... 017

翻糖装饰件的常用做法..... 018

上色的方法..... 019

给花瓣上铁丝的方法..... 019

绑花枝的技巧..... 019

花卉及叶子的制作..... 020

白玫瑰..... 020

雏菊..... 021

瓜叶菊..... 021

德甘菊..... 022

蓝玫瑰..... 023

马蹄莲..... 024

芙蓉..... 025

铃兰..... 025

水仙..... 026

小野菊..... 027

叶子1..... 028

叶子2..... 028

婚礼蛋糕的摆台..... 029

实践篇

单层蛋糕



0.33
粉色礼盒



0.41
玫瑰花簇



0.50
连绵花路



0.34
含苞待放



0.42
纯真年代



0.52
一生挚爱



0.35
心仪的你



0.44
玫瑰盛典



0.54
梦幻丝语



0.36
玫瑰森林



0.46
甜蜜绵绵



0.56
五彩心愿



0.38
快乐追随



0.48
点点幸福



0.58
婚礼剪影

多层蛋糕



060
纯洁的心



062
盛放



064
婚纱裙摆



066
蜜雪微甜



068
爱意丛生



070
爱的牵绊



072
粉色恋鸽



074
英伦时尚



076
俏丽新娘



078
喜结连理



080
粉红婚礼



082
高贵的爱



084
同心永结



086
永恒光辉



088
珠光宝气



090
新人饰品



092
丽影



094
紫色蜜语



096
花球



097
风和日丽



098
金色家园



100
心暖花开



102
红火祥瑞



104
马蹄莲



106
星语心愿



108
最初的爱



110
Hello Kitty的婚礼



112
爱的魔幻城



114
童话城堡



116
经典绽放



118
黑白魅力



120
蝴蝶结



122
配对礼服



124
新妆

实践教学视频 124

玫瑰主题蛋糕

马卡龙主题蛋糕

圣诞花主题蛋糕

雪人主题蛋糕

二维码使用说明 125

PART 1
基础篇

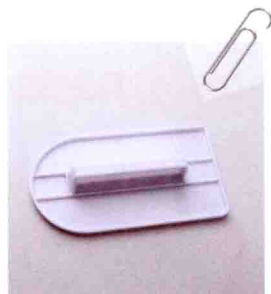


翻糖的基本工具及原料



防粘擀面杖

防粘擀面杖长度从 6 寸（1 寸 = 0.033 米）到 20 寸不等。做翻糖至少需要准备两根，长的用来擀糖皮，短的用来擀做糖花用的干佩斯。



打磨板

打磨板是用来打磨糖皮的，通常要准备两只，一只圆头的，一只方形的。打磨的时候，一手拿一个，配合使用。



一套捏塑工具

它用来做翻糖造型、糖花，大中小型号的规格最好都能备齐。



泡沫蛋糕假体

它一般用于做蛋糕陈列品，泡沫要选用高密度的，厚度在 10 厘米较好，这个泡沫假体也可用来晾干糖花。



蛋糕托盘

纸质的蛋糕托盘最常用，也可用瓷盘来表现档次，也有的是将 KT 板裁切成托盘。



裱花袋

它用来挤翻糖膏。



干燥剂

它放在做好的翻糖蛋糕旁，用来防潮。



丝带

丝带用来装饰翻糖蛋糕。



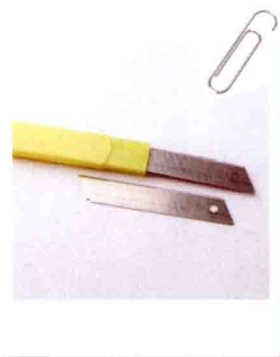
花蕊

花蕊可以自己做，也可以买成品。



铁丝、胶带

铁丝主要用来做花枝。它的规格从 18 号到 30 多号不等，粗细不同。胶带是无毒的，专门用来缠糖花花枝。



美工刀及刀片

美工刀主要用来做糖花和翻糖造型。刀片要选择锋利的，这样切口就没有毛边。



毛笔、镊子

毛笔用来画小花朵，镊子主要在粘一些小东西的时候用。



金丝扣

用来装饰蛋糕，与玻璃纸同时使用。



糖花工具套装

套装包含花朵切模及海绵垫。花朵切模有不锈钢的和塑料的两种，不锈钢切模切出的糖花边角干净整齐，而塑料切模则可以在边缘带有一些纹路，各有优劣。海绵垫主要用来压花朵。

糖花类模具

糖花类模具指压制各种花朵部件的模具。



鸡蛋花



蝴蝶兰



波丝菊



豌豆花



牡丹花



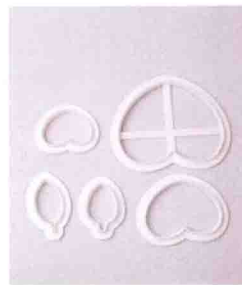
马蹄莲



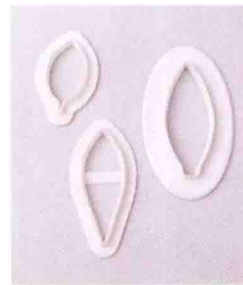
康乃馨



瀑布兰



红掌花



睡莲

饰品类模具

花朵、蝴蝶结、蝴蝶、项链、曲线、珠宝这些图案都是女性喜欢的，所以最好能每类图形备一个模具。



金属粉

金属粉是一种食用色粉，主要用来表现金属色。类似的还有珍珠粉和银粉等。



色粉

色粉主要用来给做好的糖花上色，可以达到逼真的效果。用毛笔来蘸取涂抹。色粉有很多种，比如 Wilton、Americolor、Sugarflair、Squires Kitchen 等英美的品牌。使用色粉时，要仔细阅读包装上的使用说明，有很多色素是不能食用的，不可用来制作蛋糕！



翻糖皮

翻糖皮也称为糖面、糖膏，根据硬度主要分为两种。

一种是硬质的，叫干佩斯（gum paste），用来制作花朵等造型，风干速度快。使用时买成品直接使用。干佩斯风干后的效果有点像瓷器，脆硬且易碎，能够做出比较细致的糖花。所有尚未使用的干佩斯必须注意密封保存，以免风干变硬。还有一种翻糖皮是软质的，用来包面、捏塑等，风干速度慢。如何得到软质翻糖皮呢？可以自己动手做——在第 14 页介绍了配方和制作方法；但自己做的口味通常不会太好（太甜腻），在成本许可的前提下可以使用进口的成品糖膏。将成品糖膏和自己制作的材料混合起来使用，也是不错的选择。图示的是翻糖皮产品的某品牌包装袋，内容物可以是干佩斯或软质翻糖皮。硬质翻糖皮和软质翻糖皮可以混合成中间软硬度的材料来使用，被称为塑型糖膏，方便用来捏塑玩偶等造型。



蕾丝套装

蕾丝套装用来制作蕾丝，包含硅胶垫（Sugarveil Mat）、刮板（Sugarveil Spreader）、蕾丝粉（Sugarveil Icing）。这个套装最好购买成品使用，不易自制。蕾丝粉配方复杂，自制费时费力，而市售的蕾丝粉一小包就能用很久；大刮板也不能用抹刀代替，因为抹刀轻，而且覆盖面小，刮的过程中容易出现不均匀现象。

蛋糕胚的制作

可以用来与大型翻糖蛋糕结合的蛋糕胚还有 3 种：芝士、海绵、重油。

芝士、海绵蛋糕胚的口感最适合中国人的口味。但是这两种胚子组织不够实，如果上面承载的东西过重会被压变形，所以只用来做单层蛋糕。

如果做多层的蛋糕，一定要用重油蛋糕胚，这种胚子组织厚实，可以承受一定的重量。下面提供的蛋糕配方中包含果泥、巧克力等，会产生粘性，帮助层与层之间的固定。

芝士草莓千层蛋糕

基本材料(用量匹配1个8寸蛋糕)

奶油起司 250 克	绵白糖 150 克
杏仁膏 200 克	生鸡蛋 6 个
低筋面粉 160 克	玉米粉 16 克
奶油 75 克	草莓果泥 50 克
红色色素 1 克	

装饰

糖粉少许

制作过程



1. 将奶油起司、绵白糖、杏仁膏放入容器中，搅拌混合均匀。



2. 再分次慢慢加入生蛋，搅拌均匀。



3. 将低筋面粉、玉米粉过筛后，加入拌匀。



4. 将奶油事先隔水加热溶化，而后加入容器内混合搅拌均匀。



5. 倒入草莓果泥、红色素，轻轻混合搅拌均匀。



6. 将步骤 5 做成的面糊分成 4 份，先将第一份倒入已抹烤盘油的 8 寸烤模内，抹平，入炉以上火 200℃、下火 120℃烤 8 ~ 10 分钟至上色。



7. 将烤盘取出，再将一份面糊直接倒在烤盘中的蛋糕胚上，而后再按照步骤 6 操作。如此重复，共烤出 4 层蛋糕体，总烘烤时间约 40 分钟。



8. 最后将做好的蛋糕胚出炉冷却，脱模，再装饰上糖粉即可。

小贴士

1. 如果没有杏仁膏，可以用杏仁粉 50%、糖 35%、蛋 15% 混合，作为杏仁膏的代替品。

2. 红色素的作用是增加蛋糕体的颜色，也可以不添加。



柳橙海绵蛋糕

基本材料（用量匹配1个6寸蛋糕）

生鸡蛋 2 个	绵白糖 75 克
低筋面粉 75 克	柠檬汁 10 毫升
柳橙皮 1/2 个	柳橙酱 10 克
奶油 70 克	柳橙汁 5 克

装饰

绵白糖 20 克	白兰地 10 克
----------	----------

准备

1. 在模型内壁均匀涂上奶油，入冰箱冷藏，取出后均匀撒入高筋面粉，再将多余的粉扣出。
2. 将低筋面粉过筛。
3. 烤箱以 170℃ 预热。

制作过程



1. 将奶油隔热水融化。



2. 将生蛋、绵白糖放入容器中搅拌打发。



3. 在步骤 2 成品中加入过筛的低筋面粉，拌匀成面糊。



4. 将柳橙汁、柠檬汁、柳橙酱及柳橙皮倒入步骤 3 成品中，拌匀。



5. 在步骤 4 成品中慢慢加入步骤 1 成品，拌匀。



6. 将完全拌匀的上步成品慢慢倒入模型内。



7. 将模型放入烤箱，以 170℃ 烤约 30 分钟，冷却后脱模。



8. 将装饰材料放在一起混合拌匀，然后刷在步骤 7 成品的表面，凝固后即可。

巧克力重油蛋糕

基本材料（用量匹配1个8寸蛋糕）

酥油 300 克	绵糖 90 克
生鸡蛋 1 个	生鸡蛋黄 6 个
生鸡蛋白 6 个	可可粉 75 克
巧克力 275 克	香粉 5 克
低筋粉 270 克	砂糖 190 克
奶粉 45 克	核桃仁 270 克
朗姆酒适量	



制作过程



1. 先将酥油、绵糖打发。



2. 分次加入生蛋、蛋黄拌匀。



3. 加入事先隔水融化好的巧克力拌匀。



4. 加入已过筛的可可粉、低筋粉、香粉和奶粉，拌匀。



5. 加入朗姆酒，搅拌均匀，备用。



6. 另将蛋白和砂糖混合，打至中性发泡。



7. 先取2/5的步骤6成品，与步骤5成品拌匀，再将剩余的步骤6成品加入其中拌匀。

