

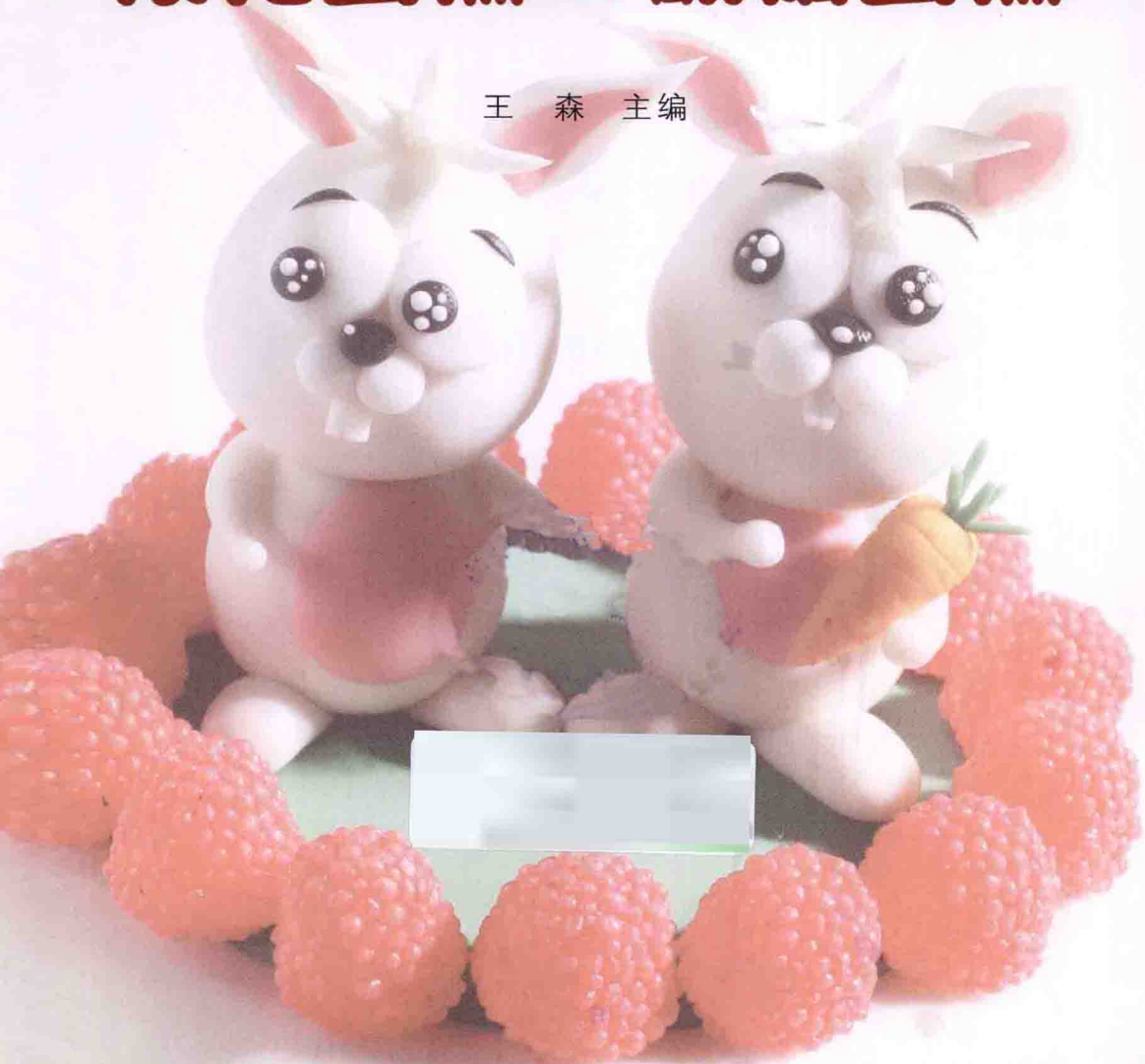
王森 主编

裱花蛋糕 & 翻糖蛋糕



裱花蛋糕 & 翻糖蛋糕

王 森 主编



辽宁科学技术出版社
沈 阳

主 编 王 森

副 主 编 张婷婷

参编人员 朋福东 乔金波 武 文 孙安廷 韩俊堂 吴 菲 王启路 苏 君 张娉娉
顾碧清 韩 磊 张小芹 周建祥 刘 洋 武 磊

文字校对 邹 凡

摄 影 王 森 苏 君

摄 像 苏 君

图书在版编目(CIP)数据

裱花蛋糕&翻糖蛋糕 / 王森主编. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2014.2

ISBN 978-7-5381-8404-4

I. ①裱… 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(2013)第302252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: 辽宁彩色图文印刷有限公司

经 销 者: 各地新华书店

幅面尺寸: 168mm × 236mm

印 张: 8.5

字 数: 150千字

出版时间: 2014年2月第1版

印刷时间: 2014年2月第1次印刷

责任编辑: 康 倩

封面设计: 魔杰设计

版式设计: 颖 溢

责任校对: 栗 勇

书 号: ISBN 978-7-5381-8404-4

定 价: 38.00元

联系电话: 024-23284367 联系人: 康 倩 编辑

地址: 沈阳市和平区十一纬路29号 辽宁科学技术出版社

邮编: 110003

E-mail: 987642119@qq.com

Preface

序

现如今，人们不仅对新鲜时尚的美食感兴趣，更对西点的制作方式追崇有加。西点吃起来很美味，但实际操作却很复杂，所以每道工序都要认真，例如烘烤时间的掌握、揉搓的手法都是有讲究的。中国市场上大大小小的面包房如雨后春笋般涌现，蛋糕行业有巨大的市场容量和发展前景。

店多则求精，蛋糕制作的发展应该是与时俱进的，我们需要在扎实的基础上不断创新，并将当代社会推崇的时尚与自然新鲜的元素加入其中。

本书从专业的角度出发，在口味与造型上双管齐下——更侧重于蛋糕造型的创新——发挥无穷的想象力，在自然生活和社会生活中寻找灵感，精心制作，为大家呈现数十款奇幻造型蛋糕，各具特色，并且生动形象，精致美丽。

这些产品展示了各种类型蛋糕的奇幻风格，有精美雅致的花鸟画蛋糕，有整体风格独特的翻糖蛋糕，有可爱生动的卡通动物，也有吉祥如意的十二生肖……蛋糕创意绵绵不绝，我们争取使它成为浩瀚的蛋糕世界中一颗奇妙的行星。

在食物品种越来越多的今天，我们提倡回归自然，更多地使用天然保健食品，在用最朴素的材料做出最健康美丽的蛋糕这点上我们将不遗余力，为大家创作出更多令人惊艳的蛋糕造型。

希望更多热爱蛋糕制作的朋友们加入进来，也欢迎大家的指正，在蛋糕世界中每前进一步，都是令我们欣喜并且由衷感激的。



Contents

目录

Part 1

理论篇 006

翻糖蛋糕知识

- 一、翻糖基本工具及原料 / 006
- 二、认识翻糖材料的种类 / 010
- 三、翻糖材料的制作 / 011

蛋白霜的知识

- 一、蛋白霜概述 / 014
- 二、关于蛋白霜的配方 / 014
- 三、蛋白霜的几种状态 / 015

Part 2

实践篇 016

鲜奶油类

3D立体鲜奶油蛋糕

- | | |
|--------------|-------------|
| KITTY猫 / 017 | 墨荷 / 036 |
| 叮当猫 / 019 | 展翅 / 037 |
| 海绵宝宝 / 021 | 墨蓝壶 / 038 |
| 黑猫警长 / 022 | 攀附之花 / 041 |
| 百年好合 / 025 | 瓶口花 / 042 |
| 荷塘月色 / 027 | 寿星 / 045 |
| 花身 / 029 | 鲜蓝 / 047 |
| 精致 / 030 | 小·荷尖角 / 048 |
| 孔雀屏 / 033 | 新绿 / 051 |
| 镂空瓶 / 035 | 一盖茶 / 052 |



卡通鲜奶油蛋糕

逗趣大象 / 055

功夫熊猫 / 057

国宝总动员 / 058

海底美人鱼 / 061

雪景中的米老鼠 / 063

狼的诱惑 / 064

三只老鼠 / 065

博士和大猩猩 / 066

吉诺密欧与朱丽叶 / 068

超人总动员 / 069

七个小矮人 / 071

森林中的蓝精灵 / 073

顽皮的米奇 / 074

王者风范 / 077

王者归来 / 079



翻糖蛋糕类

翻糖花卉蛋糕

懵懂 / 081

倾国 / 082

四叶物语 / 085

甜蜜心语 / 087

心恋 / 089

寻觅 / 090

叶之歌 / 093

隐藏爱恋 / 095

斑斓 / 096

典雅 / 097

纯真的爱恋 / 098

紫馨 / 099

凤舞九天 / 100

花之国 / 101

花海 / 102

火之舞 / 103

锦绣 / 104

知己 / 105



翻糖捏塑蛋糕

Kitty猫 / 107

呆呆小浣狗 / 108

调皮小狐狸 / 111

愤怒的小鸟 / 113

可爱加菲猫 / 115

蜡笔小新 / 116

企鹅兄弟 / 119

可爱小羊 / 121

卖萌的雪人 / 122

萌兔 / 125

趴趴熊 / 127

叮当猫 / 129

屹耳驴 / 131

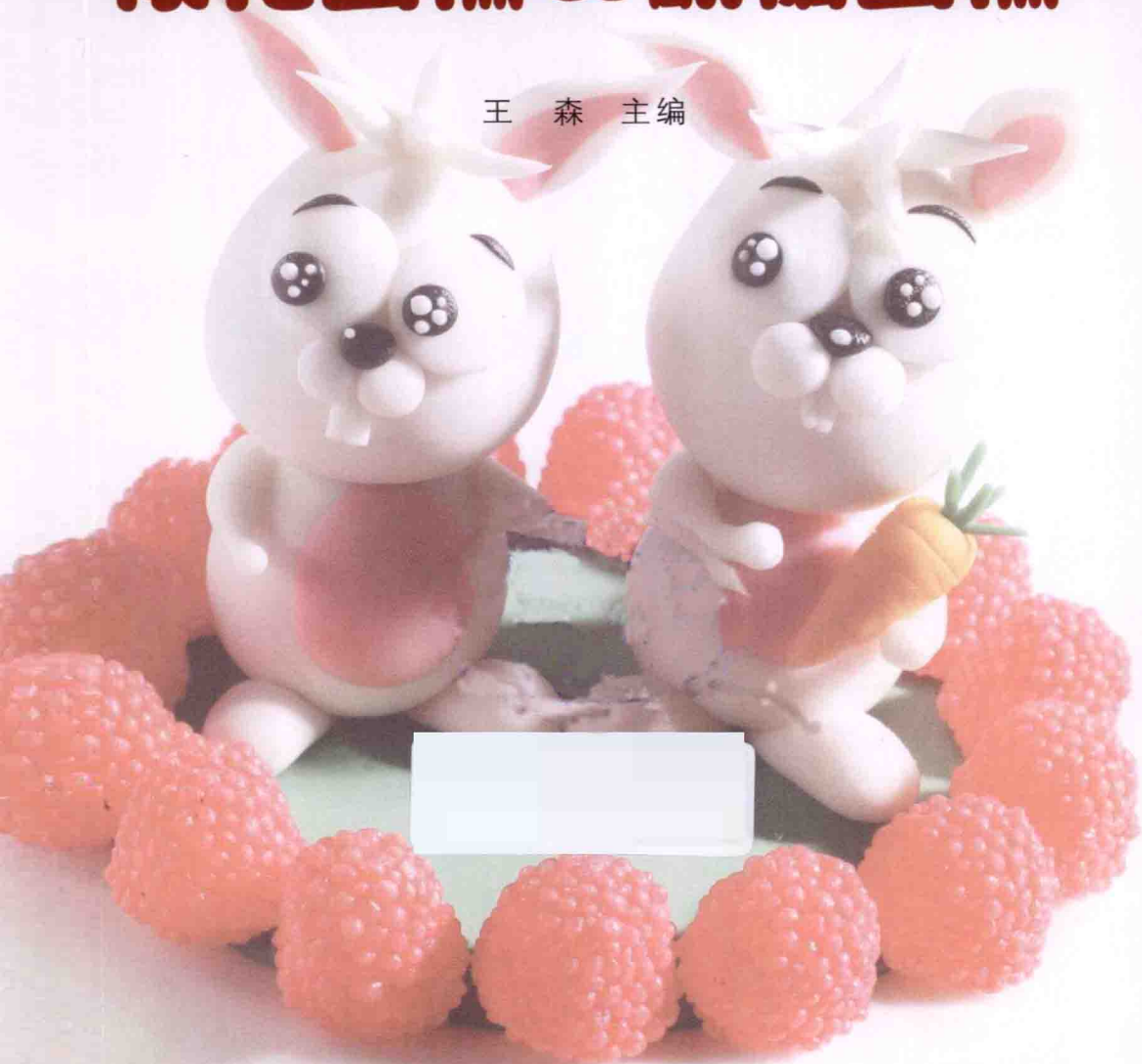
熊猫宝贝 / 132

羊羊热恋 / 135



裱花蛋糕 & 翻糖蛋糕

王 森 主编



辽宁科学技术出版社
沈 阳

主 编 王 森

副 主 编 张婷婷

参编人员 朋福东 乔金波 武 文 孙安廷 韩俊堂 吴 菲 王启路 苏 君 张婷婷
顾碧清 韩 磊 张小芹 周建祥 刘 洋 武 磊

文字校对 邹 凡

摄 影 王 森 苏 君

摄 像 苏 君

图书在版编目 (CIP) 数据

裱花蛋糕&翻糖蛋糕 / 王森主编. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2014.2

ISBN 978-7-5381-8404-4

I. ①裱… 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 (2013) 第302252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: 辽宁彩色图文印刷有限公司

经 销 者: 各地新华书店

幅面尺寸: 168mm × 236mm

印 张: 8.5

字 数: 150 千字

出版时间: 2014年2月第1版

印刷时间: 2014年2月第1次印刷

责任编辑: 康 倩

封面设计: 魔杰设计

版式设计: 颖 溢

责任校对: 栗 勇

书 号: ISBN 978-7-5381-8404-4

定 价: 38.00 元

联系电话: 024-23284367 联系人: 康 倩 编辑

地址: 沈阳市和平区十一纬路29号 辽宁科学技术出版社

邮编: 110003

E-mail: 987642119@qq.com

Preface

序

现如今，人们不仅对新鲜时尚的美食感兴趣，更对西点的制作方式追崇有加。西点吃起来很美味，但实际操作却很复杂，所以每道工序都要认真，例如烘烤时间的掌握、揉搓的手法都是有讲究的。中国市场上大大小小的面包房如雨后春笋般涌现，蛋糕行业有巨大的市场容量和发展前景。

店多则求精，蛋糕制作的发展应该是与时俱进的，我们需要在扎实的基础上不断创新，并将当代社会推崇的时尚与自然新鲜的元素加入其中。

本书从专业的角度出发，在口味与造型上双管齐下——更侧重于蛋糕造型的创新——发挥无穷的想象力，在自然生活和社会生活中寻找灵感，精心制作，为大家呈现数十款奇幻造型蛋糕，各具特色，并且生动形象，精致美丽。

这些产品展示各种类型蛋糕的奇幻风格，有精美雅致的花鸟画蛋糕，有整体风格独特的翻糖蛋糕，有可爱生动的卡通动物，也有吉祥如意的十二生肖……蛋糕创意绵绵不绝，我们争取使它成为浩瀚的蛋糕世界中一颗奇妙的行星。

在食物品种越来越多的今天，我们提倡回归自然，更多地使用天然保健食品，在用最朴素的材料做出最健康美丽的蛋糕这点上我们将不遗余力，为大家创作出更多令人惊艳的蛋糕造型。

希望更多热爱蛋糕制作的朋友们加入进来，也欢迎大家的指正，在蛋糕世界中每前进一步，都是令我们欣喜并且由衷感激的。



Contents

目录



Part 1

理论篇 006

翻糖蛋糕知识

- 一、翻糖基本工具及原料 / 006
- 二、认识翻糖材料的种类 / 010
- 三、翻糖材料的制作 / 011

蛋白霜的知识

- 一、蛋白霜概述 / 014
- 二、关于蛋白霜的配方 / 014
- 三、蛋白霜的几种状态 / 015

Part 2

实践篇 016

鲜奶油类

3D立体鲜奶油蛋糕

- | | |
|--------------|-------------|
| KITTY猫 / 017 | 墨荷 / 036 |
| 叮当猫 / 019 | 展翅 / 037 |
| 海绵宝宝 / 021 | 墨蓝壶 / 038 |
| 黑猫警长 / 022 | 攀附之花 / 041 |
| 百年好合 / 025 | 瓶口花 / 042 |
| 荷塘月色 / 027 | 寿星 / 045 |
| 花身 / 029 | 鲜蓝 / 047 |
| 精致 / 030 | 小·荷尖角 / 048 |
| 孔雀屏 / 033 | 新绿 / 051 |
| 镂空瓶 / 035 | 一盖茶 / 052 |



卡通鲜奶油蛋糕

逗趣大象 / 055

功夫熊猫 / 057

国宝总动员 / 058

海底美人鱼 / 061

雪景中的米老鼠 / 063

狼的诱惑 / 064

三只老鼠 / 065

博士和大猩猩 / 066

吉诺密欧与朱丽叶 / 068

超人总动员 / 069

七个小矮人 / 071

森林中的蓝精灵 / 073

顽皮的米奇 / 074

王者风范 / 077

王者归来 / 079



翻糖蛋糕类

翻糖花卉蛋糕

懵懂 / 081

倾国 / 082

四叶物语 / 085

甜蜜心语 / 087

心恋 / 089

寻觅 / 090

叶之歌 / 093

隐藏爱恋 / 095

斑斓 / 096

典雅 / 097

纯真的爱恋 / 098

紫馨 / 099

凤舞九天 / 100

花之国 / 101

花海 / 102

火之舞 / 103

锦绣 / 104

知己 / 105



翻糖捏塑蛋糕

Kitty猫 / 107

呆呆小浣狗 / 108

调皮小狐狸 / 111

愤怒的小鸟 / 113

可爱加菲猫 / 115

蜡笔小新 / 116

企鹅兄弟 / 119

可爱小羊 / 121

卖萌的雪人 / 122

萌兔 / 125

趴趴熊 / 127

叮当猫 / 129

屹耳驴 / 131

熊猫宝贝 / 132

羊羊热恋 / 135



Part1 理论篇

一、翻糖基本工具及原料

1. 防粘擀面杖

防粘擀面杖长短不等。做翻糖至少要准备两根，一根比较长的用来擀糖皮，一根比较短的用来擀做糖花用的干佩斯。

2. 打磨板

打磨板是用来打磨糖皮的，通常需准备一只圆头的，一只方形的，打磨的时候，一手拿一个，配合使用。

3. 泡沫蛋糕假体

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

4. 蛋糕托盘

纸质蛋糕托盘最常用，也可用瓷盘或将KT板裁切成托盘。

5. 裱花袋

用来挤翻糖膏时用。

6. 干燥剂

用来放在做好的翻糖蛋糕一侧，以便防潮。

7. 糖花工具套装

花朵切模、一套打磨工具及海绵垫一套。

花朵切模有不锈钢的和塑料的两种。塑料的切模不如不锈钢的切模边角干

净，但是带有一些纹路，总之，两种切模可以依照个人习惯选择，各有优劣。海绵垫主要用来压花朵。

8. 丝带

用来装饰翻糖蛋糕围边，尽量选择有金属感色彩的彩带来装饰。

9. 花蕊

花蕊可以自己做，也可以买成品。

10. 铁丝

铁丝主要用来做花枝。有各种尺寸和粗细，使用范围非常广泛。胶带是无毒的，专门用来缠糖花花枝。

11. 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，切糖皮时刀上用湿毛巾擦一下再去切糖皮，这样切出的糖皮切口光滑没有毛边。

12. 镊子、毛笔

毛笔用来在糖皮上作画。镊子可在粘一些小东西的时候用。

13. 喷枪

喷枪用来喷色，也可以在蛋糕上画各种花纹，同时，由于喷枪喷色很均匀，也可以给整个蛋糕上色。

14. 花边压轮

压轮可以调节变换花纹，这个工具常用来制作蝴蝶结及蛋糕花边。

15. 圈模

圈模用途很广，只要是用到与圆有关的图案，最好都要用模具来压，因为手工很难切得圆，另外，圆形的图案在蛋糕装饰上效果较其他几何形要好看。



以下材料及工具最好也能准备

16. 金属粉

金属粉是一种食用色粉，主要用来表现蛋糕的金属色。此外，也有珍珠粉和银粉等。

17. 色粉、色膏

色粉主要用来给做好的糖花用毛笔蘸上色粉上色，可以达到逼真的效果。

色粉有很多种，大都是英、美的品牌。色膏质地较稠，放在糖皮里直接调色，如果是喷色的话，最好是用国产的液体色素喷色。

18. 印花擀面杖

印花擀面杖的种类、样式和尺寸都很多。一般来说，上面花纹突出的擀面杖比较好。

19. 切条器

一般适用于做蝴蝶结及蛋糕花边。

20. 印模

样式比较多，大致可分为硅胶的和塑料的两种。

21. 花夹

主要用来在翻糖蛋糕上夹出各种花纹，是一种很实用的装饰工具。

22. 切模

切模用途广泛，不仅适用于做翻糖蛋糕，同样也适用于做饼干和奶油蛋糕。

23. 捏塑棒

有三件装、多件装两种。分为U形棒（常用来压嘴巴线条）、圆形棒（常用来压花瓣）、针形棒（常用来挑眼眶、衣纹、连接四肢）、刀形棒（常用来压圆球、切面皮、压纹理）。

24. 蕾丝套装

做蕾丝的工具，材料有硅胶垫（Sugarveil Mat）、刮板（Sugarveil Spreader）、蕾丝粉（Sugarveil Icing）。蕾丝粉配方复杂，做起来费时费力，而市售的蕾丝粉一小包就能用很久。另外，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。

蕾丝在蛋糕装饰中起着非常重要的作用。它能增强蛋糕的艺术价值及观赏力，同时也能在一定程度上加快翻糖蛋糕制作的速度。



二、认识翻糖材料的种类



翻糖是做翻糖蛋糕最主要的材料。翻糖依适用场合的不同，其软硬程度、延展性以及成型后的坚固程度不同。可将其分为：

(1) 翻糖糖膏/糖皮：这种翻糖价格比较便宜，质地比较柔软，一般用来做覆盖蛋糕的糖皮。

(2) 糖花专用翻糖（干佩斯）：此类翻糖延展性好，可以擀得很薄，透光，容易定型。一般用来做翻糖玫瑰等糖花造型。

(3) 白奶油糖霜：主要用来给蛋糕裱花，比鲜奶油花坚固，保存时间长，常用来给翻糖蛋糕抹面。

三、翻糖材料的制作

翻糖配方：

无味明胶粉9g，冷水57g（浸泡明胶用），柠檬汁1小勺（增白去腥），玉米糖浆168g，甘油14g（保湿作用），太古糖粉907g（过筛2次），白色植物起酥油2.5g（防粘用）

做法：

- ① 将无味明胶粉和冷水浸泡至蓬松状。
- ② 将其隔热水熔化成透明液体。
- ③ 加入柠檬汁，搅拌均匀，加入玉米糖浆，拌匀，加入甘油，搅拌均匀，再次隔水加热，将其搅拌成较稀的液体（勺子舀起来呈直线，碗底没有颗粒物）。
- ④ 取一个容器，加入过筛的太古糖粉约680g（余下的糖粉放在操作台上揉面时用）。
- ⑤ 在糖粉中间挖一个井，然后倒入做法③，用勺子或木铲先搅拌，使其变成黏性状态的混合物后，再把面团从盆中取出放在撒了糖粉的操作台上。
- ⑥ 边揉边分次放入操作台上剩余糖粉。将其揉成一个光滑、柔软的面团时，在手掌上搓上白色酥油，然后揉入其中，使其黏性消除。用保鲜膜紧紧包裹住翻糖，装入密封袋或盒里，放入冰箱，可保存2个月。注意：翻糖放置24小时后是最佳状态。

