



结婚蛋糕制作

Wedding Cakes

原著 [英] 西尔维娅·考沃德

Sylvia Coward

翻译 陈 慈 张子枫

广东科技出版社





结婚蛋糕制作

Wedding Cake

结婚蛋糕制作

结婚蛋糕制作

结婚蛋糕制作



美伦美奂的图片配以全心全意的指导

结婚蛋糕制作

Wedding Cakes

原著：〔英〕西尔维娅·考沃德

Sylvia Coward

翻译：陈 慈 张子枫



广东科技出版社
广 州

Copyright© 1987 in text and photography Sylvia Coward

Copyright© 1994 New Holland (Publishers) Ltd.

Original title: Wedding Cakes by Sylvia Coward as first published in the UK
by New Holland Publishers (UK) Ltd.

广东科技出版社获得授权出版发行此书全球中文（简体字）版。
版权所有，侵权必究。

广东省版权局著作权合同登记
图字 19-2000-112 号

图书在版编目 (CIP) 数据

结婚蛋糕制作 / (英) 考沃德著; 陈慈, 张子枫
译. —广州: 广东科技出版社, 2000. 9
ISBN 7-5359-2595-2

I. 结… II. ①考…②陈·③张… III. 糕点-食
品加工 IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 30698 号

出版发行: 广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路 11 号 邮码: 510075)

E-mail: gdkjzbb@21cn.com

出版人: 黄达全

经 销: 广东新华发行集团股份有限公司

印 刷: 深圳中华商务联合印刷有限公司

(深圳市福田 邮码: 518040)

规 格: 787mm × 1 092mm 1/16 5 印张 字数 100 千

版 次: 2000 年 9 月第 1 版

2000 年 9 月第 1 次印刷

印 数: 1 ~ 5 000 册

定 价: 39.80 元

如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换。

目 录

蛋糕配方	1	模制玫瑰花	29
糖霜配方	3	风信子及漏斗形花	30
工具和器材	7	勿忘我	30
覆盖蛋糕的方法	10	康乃馨	31
装饰技巧	12	三色堇	32
裱花嘴	12	大雏菊	33
浇注图案	15	山梅花	34
刺绣图案	16	含羞草花	34
倒三角形边	16	兰花	35
手扫刺绣图	16	模制雏菊	35
镂空花边图案	17	天作之合	36
边缘装饰图案	18	两情相悦	38
玻璃模板	20	玉洁冰清	40
绳索图案	20	浪漫佳侣	43
编织花篮	20	永结同心	44
挤制苹果花	22	浓情蜜意	46
雏菊制作	23	终成眷属	48
滴制花	23	花团锦簇	50
玫瑰花制作	24	共浴爱河	52
肖像制作	25	地久天长	54
彩带蝴蝶结	25	比翼双飞	56
彩带嵌饰	26	志同道合	58
用糖霜制模	26	爱的承诺	60
夹制波纹线	27	春暖花开	62
模制野蔷薇	28	图案及字模	64



蛋糕配方

多年来,我收到许多人的来信,要求提供制作蛋糕的配方。以下为大家提供一些我最喜欢的蛋糕配方,并附上一份做不同大小、形状的蛋糕所需的面粉量和烘烤时间对比表。

水果蛋糕

配方

各式干果750克;红枣(去核)125克;樱桃蜜饯125克;果仁(研碎)125克;白兰地酒125毫升;黄油或人造黄油250克;砂糖250克;鸡蛋6只;五香粉5毫升;桂皮5毫升;丁香末2.5毫升;姜末5毫升;糖浆3毫升;普通面粉375克;碳酸氢钠5毫升。

注:

- 1.如不用红枣,各式干果则增至875克。
- 2.如不用桂皮、丁香末和姜末,可将五香粉的量增加至20毫升(4茶匙)。
- 3.烤好的蛋糕约有75毫米厚。

制作方法

- 1.将水果和果仁在白兰地酒里泡一夜。
- 2.将烤炉预热至150摄氏度。
- 3.把不透油纸铺在一个225毫米高的方形蛋糕盘里。
- 4.用一大碗,把黄油和砂糖搅匀,做成膏状。
- 5.加入鸡蛋,一次一个,搅匀后再加。
- 6.加入香料和糖浆。
- 7.加入面粉,搓匀。
- 8.加入水果和果仁。
- 9.用15毫升(1汤匙)水把小苏打兑稀,倒入面粉里一起搅匀。搓好的面粉团应比较稠。
- 10.将和好的面倒入蛋糕盘中,烘烤2小时15分钟。
- 11.蛋糕烤好后,放置半小时至1小时,摊凉后再取出。

巧克力蛋糕

此蛋糕最适合用黄油糖霜作装饰。

配方

可可45毫升(3汤匙);开水100毫升;普通面粉155毫升;盐少量;发酵粉10毫升(2茶匙);鸡蛋4只;细砂糖185克;油60毫升(4汤匙);香草精5毫升(1茶匙);杏仁精2.5毫升(1/2茶匙)。

制作方法

- 1.将烤炉预热至200摄氏度。
- 2.预备两个175毫米高的蛋糕盘,涂上一层油。
- 3.将可可和开水混合,摊凉。
- 4.将面粉、盐和发酵粉混合。
- 5.将1只鸡蛋和3只蛋黄调匀后,慢慢加入细砂糖,将其调匀直至非常粘稠为止(3只蛋清留用)。
- 6.加入上述可可液、油、香草精和杏仁精。
- 7.加入面粉,和好。
- 8.将留用的3只蛋清调匀,直至起泡为止,将其仔细地调入面粉里。
- 9.将和好的面粉倒入准备好的蛋糕盘里,轻轻敲击蛋糕盘,让里面的



空气释放出来。把蛋糕盘放入烤炉烤25分钟。

10. 取出蛋糕, 放在金属架上摊凉。

注: 不论装饰与否, 该蛋糕冷藏后吃, 味道更佳。

水果、果仁、巧克力蛋糕

该蛋糕美味可口, 无须用糖霜装饰, 但多了解一种制作蛋糕的秘方, 也不失为一件好事。

配方

黄油或人造黄油250克; 砂糖250克; 鸡蛋4只; 普通面粉315克; 牛奶60毫升; 各式干果125克; 樱桃蜜饯(研碎)125克; 核桃(研碎)125克; 奶油巧克力(研碎)125克; 发酵粉2.5毫升(1/2汤匙)。

制作方法

1. 将烤炉预热至175摄氏度。
2. 预备两个325×100毫米的锡盘, 涂上一层油。
3. 将黄油和砂糖混合膏状。
4. 一次加入1个鸡蛋, 调匀后再加。
5. 加入面粉和牛奶, 调匀。
6. 加入干果、樱桃蜜饯、果仁和牛奶巧克力末, 调匀。
7. 最后, 加上发酵粉。
8. 将和好的面团放入锡盘, 放入烤炉中烤1.5小时。
9. 最后, 取出蛋糕放在金属架上摊凉。

海绵蛋糕

该蛋糕用黄油糖霜或纯糖霜来装饰, 效果最佳。

配方

普通面粉185克; 盐少量; 发酵

蛋糕配方、用量和烘烤时间对照表

以下是各种大小和形状的不同蛋糕的配料量和烘烤时间表, 仅供参考。当然, 要检查蛋糕是否烤熟, 也可用一个蛋糕检测器或一根编织针插入蛋糕试一试。

大小、形状(毫米)	配料用量 (配方量)	烘烤时间 (小时)
150方形蛋糕	1/2	2
175方形蛋糕	1/2	2
200方形蛋糕	3/4	2
225方形蛋糕	1	2 $\frac{1}{4}$
250方形蛋糕	1 $\frac{1}{2}$	2 $\frac{3}{4}$
275方形蛋糕	2	3
300方形蛋糕	2 $\frac{1}{2}$	3
325方形蛋糕	3	3 $\frac{1}{2}$
350方形蛋糕	3 $\frac{1}{2}$	3 $\frac{1}{2}$
150圆形蛋糕	3/8	2
175圆形蛋糕	1/2	2
200圆形蛋糕	3/4	2
225圆形蛋糕	3/4	2
250圆形蛋糕	1	2 $\frac{1}{2}$
275圆形蛋糕	1 $\frac{1}{2}$	2 $\frac{3}{4}$
300圆形蛋糕	2	3
325圆形蛋糕	2 $\frac{1}{4}$	3 $\frac{1}{4}$
350圆形蛋糕	2 $\frac{3}{4}$	3 $\frac{1}{2}$
400圆形蛋糕	4	4 $\frac{1}{2}$
150六角形蛋糕	1/2	2
175六角形蛋糕	1/2	2
200六角形蛋糕	3/4	2
250六角形蛋糕	1 $\frac{1}{2}$	2 $\frac{3}{4}$
300六角形蛋糕	2 $\frac{1}{4}$	3 $\frac{1}{2}$
350六角形蛋糕	3	3 $\frac{1}{2}$
200花形(扇形)蛋糕	1/2	2
250花形(扇形)蛋糕	1	2 $\frac{1}{4}$
300花形(扇形)蛋糕	1 $\frac{3}{4}$	3
350花形(扇形)蛋糕	2 $\frac{1}{2}$	3 $\frac{1}{2}$
200×160椭圆形蛋糕	1/2	2
250×200椭圆形蛋糕	1	2 $\frac{1}{4}$
300×250椭圆形蛋糕	1 $\frac{1}{2}$	2 $\frac{3}{4}$
250×200长方形蛋糕	1 $\frac{1}{4}$	2 $\frac{3}{4}$
325×225椭圆形蛋糕	2	3
150×150心形蛋糕	3/8	2
225×200心形蛋糕	3/4	2
250×225心形蛋糕	1	2 $\frac{1}{4}$
300×265心形蛋糕	1 $\frac{1}{2}$	2 $\frac{3}{4}$
350×325心形蛋糕	2	3

注: 六角形蛋糕的尺寸指的是一条边长。

粉10毫升；砂糖185克；黄油或人造黄油125克；鸡蛋2只；牛奶125毫升；香草精5毫升（1茶匙）。

制作做法

1. 将烤炉预热至175摄氏度。
2. 预备一个200毫米的圆形蛋糕锡盘，涂上一层油。
3. 将面粉、盐、发酵粉、砂糖一起倒入盆内混合。
4. 加入黄油、鸡蛋、牛奶和香草精。用和面机搅拌需要2至3分钟，用手和面则需要5分钟左右，直到调匀为止。
5. 将和好的面倒入蛋糕锡盘中，放入烤炉烤45分钟。

6. 将蛋糕倒出，放在金属架上摊凉。

注：烤杯形蛋糕，将烤炉加热至200摄氏度，烤10分钟就行了。

黄金糕

以下这个蛋糕配方可利用你做糖霜酥皮剩下的蛋黄。

配方

砂糖250克；鸡蛋2只；蛋黄3只；普通面粉315克；发酵粉5毫升（1茶匙）；桔子皮或柠檬皮半只；葡萄干（装饰用）。

制作做法

1. 把烤炉预热至175摄氏度，在烤盘上涂上一层油。

2. 快速地将砂糖、鸡蛋、蛋黄打匀，约3分钟，能拉成“丝带”状。

3. 面粉和发酵粉与鸡蛋混合后，加柠檬或桔子皮，慢慢搅匀。

4. 将和好的面团做成长条或环形放在烤盘上。

5. 用葡萄干装饰，洒上砂糖。

6. 放置至少1小时后，放入烤炉烤10至15分钟。

虽然在城里可从专门的供应商处买到大量现成的杏仁糖浆和纯糖霜，但在乡下这些东西较难买到。故以下向大家介绍几款在本书中常常会用到的糖霜的制作配方。

糖霜配方

糖霜酥皮

成品约重200克。

配方

蛋清1只；糖粉（筛好）200克；醋酸3滴〔或酒石酸1.25毫升（1/4茶匙），或柠檬汁2.5毫升（1/2茶匙）〕。

制作方法

1. 将蛋清置于一干净碗里，用一木勺轻轻的把它打匀。
2. 加入糖粉，每次30毫升（2汤匙），搅匀。
3. 倒入醋酸（或酒石酸或柠檬汁）。
4. 继续倒入糖粉，每次30毫升（2汤匙）搅匀成膏状。
5. 根据实际需要调整其硬度。用其镶边，调硬一点；用其画线，调软一点。



6. 给糖霜酥皮上色时, 只需在牙签的末端用一点点颜色即可。

注: 做糖霜酥皮时, 可用和面机搅5分钟; 用手工搅拌的话, 需15分钟左右。

软糖霜

该糖霜适用于覆盖蛋糕或做餐后甜点。成品约重1千克。

配方

葡萄糖液 250克; 糖粉(筛好) 1千克; 明胶粉10毫升(2茶匙); 冷开水45毫升(3汤匙); 植物油22克。

制作方法

1. 将葡萄糖液打开瓶盖, 放在热水中泡暖备用。
2. 取185克糖粉另用。
3. 把明胶粉置于一小容器中, 注入4.5毫升(3汤匙)冷水, 将容器置于热水中直至明胶完全熔化。
4. 溶解植物油。
5. 将剩下的糖粉围成一圈, 中间加入葡萄糖、明胶和植物油, 搅匀。
6. 和糖霜时, 一边加糖粉或蛋清, 一边调整其硬度, 直至变得光滑柔软。
7. 用塑料袋装好, 放入罐中密封保存。切勿放入冰箱冷藏。

蜜浇糖霜

该糖霜很快冻结, 必须趁热使用。成品约重155克。

配方

热水约15毫升; 糖粉155克; 调料、色素按需而定。

制作方法

1. 在糖粉中加入热水、调料和色素, 搅拌直至成糊状。

2. 淋在饼干、面包或蛋糕上, 冻结后食用。

注: 155克蜜浇糖霜可浇一个175毫米的蛋糕或18个杯形蛋糕。

黄油糖霜

成品约重625克。

配方

黄油或人造黄油 125克; 糖粉500克; 调料5毫升(1茶匙); 牛奶、水或果汁少量。

制作方法

1. 把黄油弄成膏状。
2. 慢慢加入糖粉。
3. 加入调料后, 搅匀。
4. 加入少量牛奶、水或果汁, 直至成光滑柔软, 可以撒开的浓度。

纯糖霜

成品约重1.5千克。

配方

砂糖220克; 葡萄糖浆250克; 水125毫升; 明胶粉10毫升; 调料和色素适量(选用); 糖粉(筛好)1千克; 白植物油22克。

制作方法

1. 把砂糖、葡萄糖浆和水倒入平底锅中, 慢慢加热, 使砂糖溶解。
2. 时不时用糕点刷扫平底锅的周围。
3. 煮开后, 不要打开盖, 让其滚一两分钟。
4. 加热至105摄氏度, 不要搅拌。
5. 把明胶泡在15毫升(1汤匙)冷水中。
6. 端开平底锅, 待锅内无气泡后倒入明胶。

7. 加入调料、色素和一半糖粉, 另一半糖粉留用。

8. 把剩下的糖粉倒在一面板或光滑的表面上, 围成一圈, 中间倒入煮好的糖液。加入植物油一起混合, 将糖霜调匀至光滑柔软的程度。

9. 趁热将糖霜卷起, 铺在蛋糕上。

10. 将剩下的糖霜用塑料袋装好, 放密封处保存, 不要放入冰箱冷藏。

注: 该糖霜可放入炉中蒸热使用。

1号制模霜

该制模霜保存愈久, 质量愈佳, 应放密封盒内保存。成品约重500克。

配方

纯糖霜500克; 胶黄蓍15毫升。

制作方法

1. 把纯糖霜与胶黄蓍混合, 揉匀。
2. 用塑料袋装好, 密封保存, 切勿放冰箱冷藏。
3. 需要使用时, 切下一片, 浸入蛋清中, 揉好后即可使用。

2号制模霜

成品约重500克。

配方

糖粉(筛好)375克; 胶黄蓍(越纯越好)25毫升(2茶匙); 明胶粉15毫升(1汤匙); 冷水5毫升(1汤匙); 开水15毫升(1汤匙); 人造黄油或植物油若干; 大蛋清1个; 塑料袋。

制作方法

1. 先在碗内涂一层黄油或植物

油，倒入糖粉，将碗置于热水中。

2.待碗内糖粉受热熔化。

3.加入胶黄蓍，用一木勺搅拌，使其受热均匀。小心不要让热水进入碗中，碗内糖粉的温度保持在37摄氏度左右（与人体体温差不多），把碗从热水中端出来。

4.把明胶粉撒入冷水中，然后注入开水，使其溶化。千万不要把碗放在炉子上煮，因为明胶不能过度加热。

5.用一叉子把蛋清调匀。

6.取一半的糖粉，加入明胶和蛋清（蛋清留一点待用，不要一下子全倒完），快速搅拌好后，再加入另一半糖粉，打匀。

7.将打匀的糖粉倒入一涂有黄油或植物油的碗中，洗净手，揉上10至15分钟。如糖粉太干或太硬的话，可加入适当蛋清调整其柔软度。

8.把制模糖霜揉成球状，外面涂上一层人造黄油或植物油，装入塑料袋，封密好，放冰箱保存。

9.每星期将其取出一两次，揉上5分钟左右。

做肖像专用制模糖霜

成品约重500克。

配方

纯糖霜500克；胶黄蓍10毫升（2茶匙）。

制作方法

1.把纯糖霜和胶黄蓍混合好。
2.用塑料袋装好，密封保存。切勿冷藏。放置至少一星期得其成熟后使用。

1号杏仁糖霜

成品约重1千克。

配方

杏仁粉500克；糖粉250克；细砂糖250克；白兰地10毫升（2茶匙）；蛋清8个。

制作方法

1.将杏仁粉、糖粉及细砂糖混合。
2.加入白兰地和蛋清做成糖霜，不要揉捏过多，以免变得过于疲塌。
3.马上使用。

2号杏仁糖霜

成品约重750克。

配方

细砂糖 500 克；水 250 毫升；酒石少量；杏仁粉 125 克；鸡蛋 1 只（调好）；果酒或杏仁精 5 毫升（1茶匙）。

制作方法

1.在低温度下把糖溶解在水中。
2.待糖完全溶解后，将其煮至沸腾。用糕点刷在锅的四周轻轻扫动。
3.将糖水煮至120摄氏度时，停止搅动。
4.将锅从炉子端下来，放置20分钟。
5.加入酒石、杏仁粉、鸡蛋和香精，用一木勺子打匀，直至粘稠成膏状，摊凉。
6.把打好的杏仁糖霜放在面板上，揉至光滑柔软为止，立即使用。

糖 锭

成品约重250克。

配方

糖霜酥皮250克；胶黄蓍5毫升（1茶匙）；干糖粉（筛好）适量。

制作方法

1.把糖霜酥皮与胶黄蓍混合。慢慢加入糖粉，使其变得柔软而不坚

硬。

2.在面板上铺上少量玉米粉，将糖霜擀薄，然后裁出需要的形状。

3.每隔几个小时将其翻动一下，直至变得平坦并充分干燥。

注：糖锭制作好后最好马上使用，但亦可用一保鲜袋装好，用密封盒储存几个小时。

阿拉伯胶水

配方

热水；阿拉伯胶粉。

制作方法

充分混合成像油漆一样的浓度。将阿拉伯胶水涂在做好的花朵和叶片上时，看上去像瓷器一样闪闪发光的，有栩栩如生的效果。

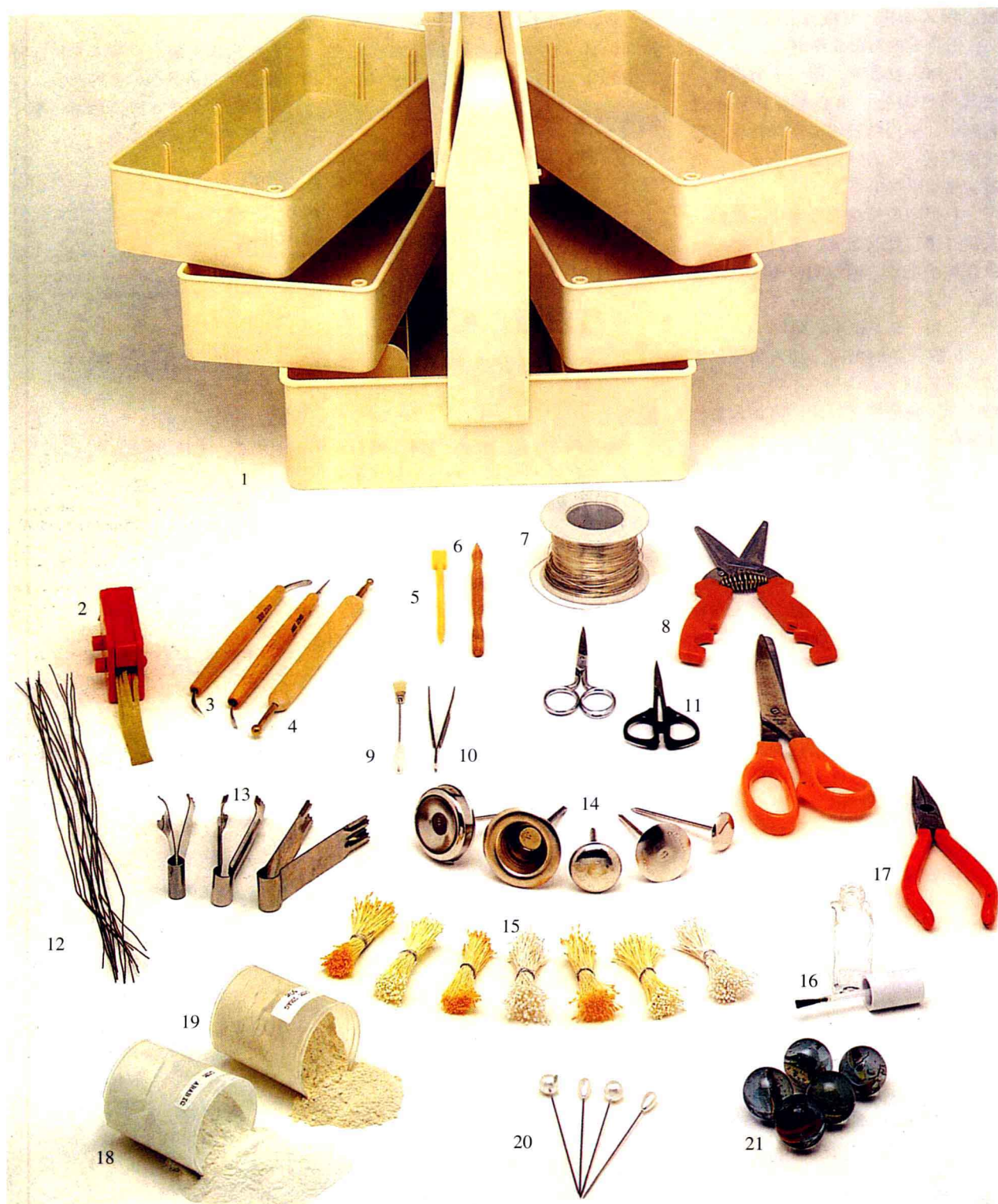
可食用碎胶片

配方：

热水45毫升（3汤匙）；阿拉伯胶粉22克。

制作方法：

1.往碗里注入热水，加入阿拉伯胶，轻轻搅动，使其溶化。用一块纱布将其过滤。
2.把过滤好的溶液刷在一个干净的烤盘或玻璃上，放入烤炉中。将烤炉温度调至140摄氏度，将其烤干。
3.将烘干的食用胶从烤盘上撕下来，压成雪花状。置于罐中，密封保存。
4.若想要彩色的食用胶片，先往水中加入色素，然后再加入阿拉伯胶粉混合即可。



工具和器材

一些基本的工具、器材和特殊用品对于各式蛋糕的装饰是很重要的。为了创造出不同的效果，还有很多的工具可拿来使用。彩图中所提供的只是本书各款蛋糕制作、设计中一般会使用到的器材，并没有包括所有有关的器材。

能够拥有全套器材固然很好，但也不一定都要备齐。其实，你会发现家里随便找到的一些工具，用起来同样得心应手。

钻孔器：最有用的工具，可用来给小花钻孔。

球状模：有不同的大小尺寸，可用来制模、做花朵和人像等。

画笔：各种大小尺寸的优质画笔可以用来制造特殊效果，非常有用。

蛋清瓶：准备一个干净的、未经使用的指甲油瓶，把蛋清装入瓶内，用指甲油刷把蛋清刷到需要的地方。

波纹夹：有各种不同的形状，可在蛋糕糖霜上压出各种不同的图案（详见第27页）。

花艺铁丝：把铁丝插入做好的花

朵模型中，这样比较容易用糖霜酥皮把花枝粘在蛋糕上，铁丝切不可直接插入蛋糕内。

彩带：通常有白、褐、墨绿、浅绿等各种颜色，用来装饰做好的花朵。

压花模板：金属或塑料模具，可压制出不同的花朵。

花朵模板：有许多塑料或木质的模板，用来做出各式花朵。

花钉：有各种不同形状，最常用的一种平头的金属或塑料钉，是用来放置糖霜花朵。

花架：在花架上可放置或晾干做好的花朵。

花纹叶脉压模：橡胶或塑料制品，把它压在制模糖霜上，给花朵或叶片印出花纹和叶脉。

装饰尺：有不同的长度，用它可在制模糖霜或糖锭上压出波浪线或扇贝形图案。

阿拉伯食用胶粉：用此粉可给鲜花上光，制造出瓷器的发光效果，也可用它来做可食用碎胶片（详见第5页）。

胶黄耆粉：可从专门的蛋糕店或药店买到，调制制模糖霜时加入此粉，可使做成的花朵富有弹性，是一种干燥剂。

尖嘴刀：在切割制模糖霜或糖锭时，这把小刀有特殊的用处，可用来做某种类型的工作。

裱花袋：有些人不喜欢用裱花纸筒来挤出糖面，转而用一个尼龙裱花袋，因为感觉上不会那么僵硬，可能会好用一点。

托板：由两块薄板组成，用来托起杏仁糖霜和造型糖霜，然后将它们放在蛋糕上。

成型器：通常有一整套的成型器，用来制作某些动物的模型。

中空模具：塑料或石膏质的，往里填入糖、巧克力或制模糖霜，可做出各种形状。有些模具可用来做肖像。

花嘴：见裱花嘴。

画刀：在艺术品商店可以买得到，用来托起花朵、树叶等。

调色板：一个画画时使用的内有凹槽的调色板，可用来给水、玉米粉

1. 工具箱； 2. 切带刀； 3. 模具； 4. 球状模； 5. 彩带嵌刀； 6. 钻孔器； 7. 保险丝； 8. 塔伦剪；
9. 清洁刷； 10. 镊子； 11. 普通剪刀； 12. 花艺铁线； 13. 波纹夹； 14. 花钉； 15. 花蕊； 16. 蛋清瓶；
17. 尖嘴钳； 18. 阿拉伯树胶粉； 19. 胶黄耆粉； 20. 帽针； 21. 玻璃珠。

调颜色，或用可可油将可可粉调匀。

锥形裱花纸筒：用不透油纸卷成，装饰蛋糕人士通常喜欢把它与裱花嘴配合使用。

果冻：在专门的蛋糕店可买到，可用它来做各种不同类型的糖霜，效果甚为理想。果冻比较容易成形但不会变硬。使用时，通常会将它挤出，置于图案的边缘，然后再用一支小号扁平画笔将果冻往中间刷。

彩带嵌刀：这个工具非常有用，它的一端约10毫米宽，呈扁平状，用来在糖霜上切一小缝，方便把彩带嵌入；另一端通常是尖的，用来制作出自然的刺绣效果。或是当作制作花朵的波浪花嘴使用。

擀面滚筒：由铬或塑料制成，用来擀薄制模糖霜，以便放置做好的花朵。

面板：木质面板，上面涂有一层密胺树脂或其它光滑的覆盖物。擀薄制模糖霜或糖锭时，不可缺少。

滚筒：一个优质的转轴滚筒在擀制杏仁模霜和糖霜时非常有用（这主要是由个人喜好决定）。肋状滚筒可用来制造布匹、墙饰等物品上的特殊效果。

普通剪刀：一把比较好的、小号的刺绣剪刀可用来做精细工作。

铁线剪刀：用来剪断做树干的铁丝。

平板：由两块长方形塑料板组成，

将其来回滑动，使杏仁制模糖霜和纯糖霜的四周和上部边缘变得平整光滑。

花蕊：不同的花朵需要有各种不同款式的花蕊，书中一些有关的图片中亦有展示。

直边切刀：由丙烯酸挤压制成，一边比较锋利，用它来切断彩带或把糖锭或制模糖霜等比较容易。

切带刀：可把花艺纸带切成4等份，用来缠绕非常细的铁丝，使之平整、光滑。

清洁刷：看上去像是一种小型的清洗瓶子的毛刷，裱花嘴使用完后，用清洁刷来洗刷比较容易。

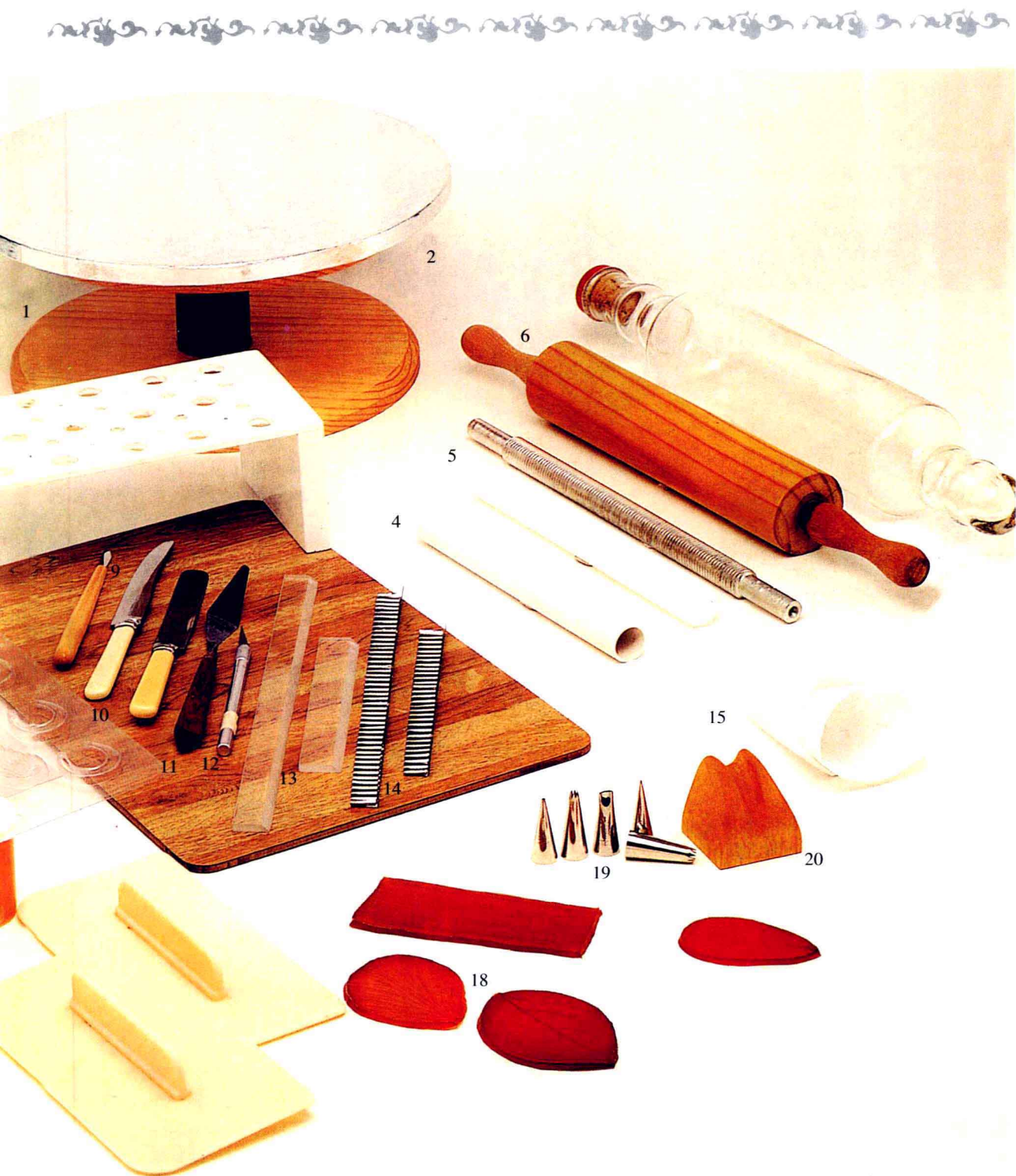
糖霜裱花嘴：有时亦称为花嘴。裱花嘴有各种不同品牌，不同的厂家对于各式裱花嘴的编号没有一个统一的标准，但有些笔形花嘴可能有标号。你可以根据自己的实际需要选择不同牌子的花嘴。平时不用时，要将花嘴保管好，以免受压变形。本书各款蛋糕图案设计过程中要使用到的主要花嘴，可参阅第12~14页插图。

花纹叶脉模板：这些工具的末端呈一定的弯曲度，在制作肖像和花朵模型时，这些工具用起来颇为得心应手。

工具箱：图片中向各位展示的工具盒，用来存放有关工具和器材，既整洁又稳妥，不失为一种理想的选择。



1. 蛋糕转动盘； 2. 蛋糕架； 3. 花架； 4. 塑料滚筒； 5. 肋状滚筒；
6. 转轴滚筒； 7. 塑料模具； 8. 面板； 9. 尖嘴刀； 10. 餐刀； 11. 画刀；
12. 工艺刀； 13. 直边切刀； 14. 装饰尺； 15. 锥形裱花纸筒； 16. 果冻；
17. 平板； 18. 花纹叶脉压模； 19. 裱花嘴； 20. 兰花成型器。



覆盖蛋糕的方法

用糖霜覆盖好蛋糕，是为装饰蛋糕作好准备。杏仁糖霜可以紧紧地粘在水果蛋糕上，不会破坏蛋糕的形状，反而可在蛋糕上形成光滑的层面，这样你就可以在上面龙飞凤舞，大显身手一番了。用纯糖霜覆盖好的蛋糕，其表面光滑平整，在上面设计装饰出来的图案自然更加美伦美奂，无疑突出了您的专业水准。



步骤

1. 将水果蛋糕翻过来置于蛋糕架上（如烤出来的蛋糕表面隆起不平的话，可削去表面一层，使其平整）。取出杏仁糖霜（制作方法见第5页），将其揉至柔软光滑，装入保鲜袋中，备用。取一细长条杏仁糖霜，把蛋糕与蛋糕架之间的缝隙以及蛋糕表面的小孔填平，用刀把蛋糕上面和底部周围的糖霜刮平。

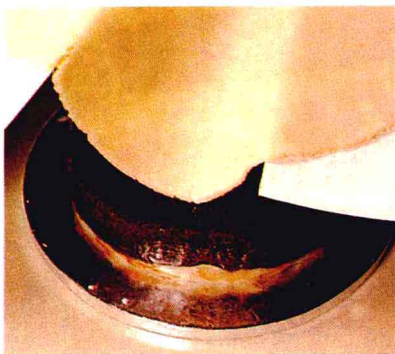
2. 用一根线测量出蛋糕的尺寸。从蛋糕一端底部量起，上至蛋糕表面，然后再拉至蛋糕另一端底部（即直径+高度×2）在线上打个结标明所需长度。



3. 将过滤过的杏仁糖霜煮开后趁热在蛋糕的表面和四周涂上薄薄的一层。



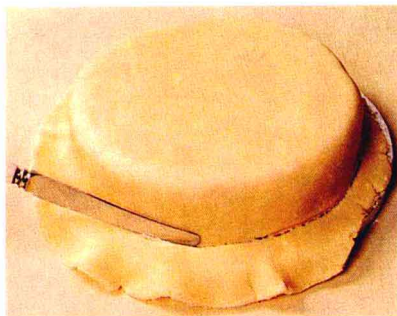
4. 往面板上撒上一层干糖粉。用擀面滚筒把杏仁糖霜擀成大约5毫米厚的糖霜皮。



5. 用刚才打过结的绳子检查一下，看糖霜皮是否够大，足以覆盖整个蛋糕，把多余的裁下。



6. 把擀好的糖霜皮覆盖在蛋糕上，用滚筒在蛋糕表面轻轻滚动一下，然后用手将糖霜皮压向蛋糕四周。



7. 用刀将蛋糕底部多余的糖霜皮切去，仅留2.5毫米左右。再用刀将杏仁糖霜皮的边缘向蛋糕底部压一压。用两只手搓揉一下杏仁糖霜，使其光滑，但小心勿用太大力气，以免留下指纹。拿两块平板用力压一压蛋糕的四周，轻轻磨动，使其表面变的更为平滑，将蛋糕放置3~4天，待杏仁糖霜皮晾干。

8. 取出纯糖霜（制作方法见第5页），放在面板或干净的地方揉搓，直至软滑为止。若想使其保持柔软的时间更为长些，可以往里加入一些葡萄糖水[每千克纯糖霜加25毫升（5茶匙）葡萄糖水]。将揉好的纯糖霜用一保鲜袋装好，以免干燥。

9. 用一细线测量蛋糕的尺寸, 做法与刚才覆盖杏仁糖霜皮之前的做法一样, 在绳子上打个结作记号。

10. 摆好蛋糕, 用手沾点水或拿一把小刷子把杏仁糖霜皮弄湿使之有点粘手, 擦干多余的水分。



11. 在面板上洒上干糖粉, 在干糖粉上铺上纯糖霜, 用擀面滚筒将其擀成厚薄均匀的糖霜皮。用线量好所需的尺寸, 把多余的部分切去。擀糖霜时不要把糖霜皮翻过来, 用手把它扫平, 避免产生气泡。

12. 用手或托板把糖霜皮从下面托起, 将它放在蛋糕上。

在方形蛋糕上覆盖糖霜皮的方法

1. 确保糖霜皮擀得够大, 把擀好的糖霜皮轻轻盖在蛋糕上。

2. 蛋糕表面弄平整后, 两手合成杯状把蛋糕的4个角弄服贴, 然后再做边。

在普通蛋糕上覆盖糖霜皮的方法

先在普通蛋糕表面及四周均匀地涂上一层杏仁糖霜, 然后直接把擀好的糖霜皮覆盖在蛋糕上就可以了。



用塑料柱子架起多层蛋糕

1. 蛋糕上覆盖好纯糖霜皮后, 可以开始确定塑料柱子的位置。在一张纸或薄卡片按蛋糕大小画一圆圈剪下来, 将圆纸对折两块, 成为等分, 找出圆心。

2. 量好中心到对角的距离, 在圆纸上标出柱子的位置, 将圆纸覆盖在蛋糕上, 用一根针标出蛋糕上柱子的位置。把纸移开。以下是蛋糕不同大小柱子与圆心距离对照表:

蛋糕大小尺寸	200 毫米	250 毫米	300 毫米
柱子距圆心距离	65 毫米	75 毫米	90 毫米

3. 将一小棒小心地插入蛋糕内, 直至触及底部为止。将塑料柱子插在小棒旁边, 在小棒上标出塑料柱子的长度。小心地将小棒抽出, 以此作为度量单位将其余的小棒裁成同样的长度。将裁好的小棒插入蛋糕, 粗的一头朝下。将塑料柱子放在小棒上。

用压缩丙稀树脂座做多层蛋糕

1. 将一张方形或圆形纸放在架上, 标出塑料柱子在纸上的位置。

2. 把纸覆盖在蛋糕上, 用针标出柱子在准备好的蛋糕上的位置。把纸移去。

3. 将小棒尖的一头分别插入几个标出来的点上, 直至触及底部为止。取出小棒, 粗的一头朝下再插进去, 用铅笔在小棒上标出蛋糕的最高点。抽出小棒, 在做标记的地方切断, 准备多个同等长度的小棒。

4. 把切好的小棒分别插入蛋糕上每个小孔。小棒的长度应比蛋糕的厚度少1毫米用一点糖霜酥皮或纯糖霜皮把小棒盖好。把压缩丙稀树脂座上放在蛋糕上, 这样塑料柱子就可以放在每个小棒上了。

13. 用手绕着蛋糕四周轻压 (方形蛋糕则从4个角开始轻压, 小心不要产生皱纹或扯破了)。压糖霜皮时, 手轻轻地在蛋糕上面扫过, 使之光滑平整。把蛋糕底部多余的糖霜皮切去。



14. 用一小刀使劲把糖霜皮往蛋糕底部压, 使之光滑平整。

15. 检查蛋糕的四周, 看是否有什么地方不平或有皱纹, 用平滑器把整个蛋糕各边和面扫平整。



注: 一个250毫米的蛋糕, 大约需要纯糖霜、杏仁糖霜各1千克。

装饰技巧

挤压糖霜是装饰蛋糕的关键一步。随着实践机会的增多,你很快就会掌握利用糖霜和锥形纸筒装饰蛋糕的手法。以下我会逐步介绍装饰蛋糕的各种基本技巧,如画直线、画环形、扇贝形、漩涡形、刺绣花饰、镶边花饰和编织篮子等。此外本书配有彩色的分解图,简单而清楚地展示用花朵装饰蛋糕的技巧,因为花朵是蛋糕装饰的不可缺少的一部分。

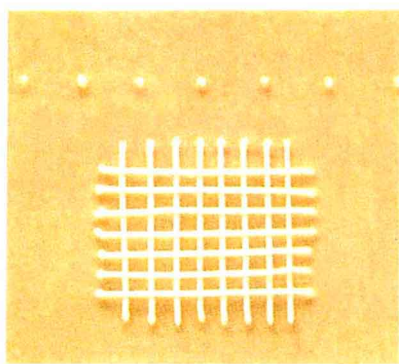
裱花嘴

笔形裱花嘴:装饰蛋糕时,用笔形裱花嘴可以在蛋糕上写字,画出点、线条、环形、刺绣图(详见第29页)及肖像(详见第16页)等。一般来说,用来写字或画线的糖霜裱花嘴其大小编号的数字较小,如00号、0号、1号、2号等。

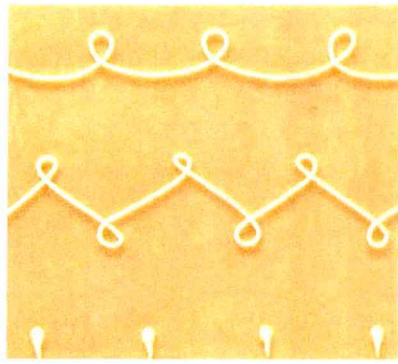
用笔形裱花嘴画线条或环形的办法是,将笔形裱花嘴的底部与工作台表面相接触,挤压锥形纸筒,然后把笔形裱花嘴从玻璃或蛋糕上提起35~45毫米,继续挤压,使糖霜掉在蛋糕表面。

在蛋糕上画点或珍珠线时,要把挤出来的糖霜的尾巴藏起来有点难。画小点时,糖霜应比较柔软,轻轻地挤压锥形纸筒,只要有一点点糖霜掉出来就赶紧将笔嘴往上提。画稍大一点的点时,将笔形裱花嘴的尖端持续放在小点上不动,挤压的力量自然要大一点,直至够大为止,这时,停止挤压,轻轻地将笔形裱花嘴绕一个圈,然后将笔嘴移开。必要时可将圆点或珍珠形小点凸起的部分压平。

康乃利花纹又称龙飞凤舞,是用00号、0号或1号笔形裱花嘴画出许多相连的W形和M形字母构成的。你很难从画好的线中看出头和尾来。



注:在玻璃上练习



装饰蛋糕前,最好先在玻璃上练习一下。在玻璃上做图案,清洁起来很容易,同时也可及时知道自己是否

已经掌握了某一步骤或技巧。以后开始学习设计较复杂的图案时,也可将图案压在玻璃底下,在玻璃上照着做。

