

糕点名师讲堂

# 裱花



## 基础教程

黎国雄 编 著



权威，全面，创新，突破。

顶级大师制作秘笈大公开，  
超详细的图文过程全介绍。

快速掌握专业技术，就业、创业不用愁。

新手必备指南，精致裱花轻松做。



广东出版集团  
广东经济出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

裱花基础教程 / 黎国雄编著. —广州: 广东经济出版社,  
2009. 6

(糕点名师讲堂丛书)

ISBN 978-7-5454-0238-4

I. 裱… II. 黎… III. 糕点—制作—教材 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第081984号

出版发行	广东经济出版社(广州市水荫路11号11~12楼)
经销	广东新华发行集团
印刷	广州伟龙印刷制版有限公司
开本	889毫米×1194毫米 1/16
印张	6.5
版次	2009年6月第1版
印次	2009年6月第1次
书号	ISBN 978-7-5454-0238-4
定价	全套(1~6册)228.00元

如发现印装质量有问题,影响阅读,请与承印厂联系调换。

发行部地址:广州市水荫路11号11楼

电话:(020)38306055 37604312 邮政编码:510075

邮购地址:广州市水荫路11号11楼

电话:(020)37601950 37601509 邮政编码:510075

图书网址:<http://www.gebook.com>

· 版权所有 翻版必究 ·

【糕点名师讲堂】

# 裱花

GAO DIAN MING SHI JIANG TANG

# 基础教程

黎国雄 编 著



广东省出版集团  
广东经济出版社



# PREFACE

## 前 言

在这个时尚与美味并重的社会，西点美食已成为我们生活的重要组成部分。其清新的口感备受大众青睐，与此同时，各种蛋糕、西点、面包的店铺也如雨后天春笋般应运而生。为了满足人们对西点美食与日俱增的钟爱之情，越来越多的师傅投身于这份炙手可热的事业中来。

西点美食之所以越来越受人们的喜爱，简言之，是因为其不但好吃，而且好看。

如何做到好吃？那就需要西点师傅有扎实的基本功——材料的搭配与分量控制、造型制作、制作时的温度调节、时间控制等都要做到恰到好处。如何做到好看？源源不断的创意、独具一格的审美观和对色彩的自如运用便至关重要。人们对西点蛋糕百吃

不腻，但对蛋糕的“外貌”却有了越来越高的要求，喜欢更有创意的东西。惬意珍馐的同时，也像在欣赏一件艺术品！

要说西点美食，就不能不提一个人——黎国雄。黎国雄师傅是西点行业里的大师，无论是他的技术还是制作创意，都深受业界同仁的赏识和赞叹。此套书中的每一款西点都经过黎师傅的精心挑选并用心制作，好看更好吃！

《名师名点》自出版以来，受到广大读者特别是业界人士的好评和喜爱，我们深受感动和鼓舞。应广大读者的诚恳要求，我们再次携手黎国雄师傅，倾力推出这套基础教程系列《糕点名师讲堂》，此套书包括了《慕斯基础教程》、《乳酪慕斯基础教程》、《巧克力蛋糕基础教程》、《西点基础教程》、《面包基础教程》和《裱花基础教程》六册，比之前出版的书籍内容更为详尽实用。

术业有专攻，此丛书每分册都专门介绍了一类糕点的制作方法，从简单的基础理论到近百款实践制作实例，都用简约的步骤文字，配以清晰的流程图片详细讲解，易看易懂易学。闻道有先后，如果你是一个初学者，此套书将引领你轻松地投入西点美食制作的世界里，成为一个制作西点美食的师傅，并可逐步提高；倘若你已是一位蛋糕师傅，那此书也将是很好的学习参考。

本册《裱花基础教程》，从裱花最简单的必要理论讲起，循循善诱，将初学者引领走入一个裱花蛋糕的世界，其中精选了九十余款令人赏心悦目且口味一流的裱花蛋糕，并详细介绍其裱制方法，每一款都具备了新的创意。易学易懂，对初学者来说这是一把开启裱花蛋糕之门的钥匙；对于裱花师傅来说，更是一本不可多得的创作素材参考。

如果你想与本书的作者进行技术交流，或深入了解更多的制作技术要领，可与广州黎国雄蛋糕烘焙中心联系。





# CONTENTS 目录

## 4 工具介绍

## 6 材料介绍

## 7 裱花基础课堂

### 21 第一部分 花卉蛋糕



- 22 花卉蛋糕会说话
- 23 玫瑰花
- 24 应春花
- 25 玉玲珑
- 26 郁金香
- 27 迎春花
- 28 百合花
- 29 中逢菊

- 30 不老菊
- 30 马蹄莲
- 31 跳舞兰
- 32 令箭荷花
- 33 牡丹花
- 34 水仙喇叭花
- 35 天竺凌
- 36 金莲花

- 37 六山花
- 38 繁星花
- 38 卡特兰
- 39 非洲菊
- 40 报春花
- 41 万寿菊
- 42 天人菊

### 43 第二部分 巧克力泥捏塑 水果蛋糕



- 44 爱心小狗
- 45 保卫祖国
- 46 多拉A梦
- 47 奔月
- 48 大蓝鲨
- 49 蒙蒙兔
- 50 财神爷
- 51 美乐蒂
- 52 恋人

- 53 猫头鹰
- 54 快乐的小丑
- 55 蜜蜂和蜗牛
- 56 螃蟹
- 56 小鸭
- 57 情侣企鹅
- 58 情侣青蛙
- 59 圣诞老人
- 60 三只小鸟
- 60 小汽车

- 61 美人鱼
- 62 甜蜜鸳鸯浴
- 63 小猫
- 64 小飞象
- 65 小熊宝宝
- 66 童颜老寿星
- 67 小天使
- 68 卡通拖拉机
- 69 熊猫贺喜
- 70 章鱼

### 71 第三部分 十二生肖蛋糕



- 72 生肖鼠
- 72 生肖牛
- 73 生肖虎
- 73 生肖兔
- 74 生肖龙
- 75 生肖蛇
- 75 生肖马
- 76 生肖羊
- 76 生肖猴
- 77 生肖鸡
- 78 生肖狗
- 78 生肖猪

### 91 第六部分 陶艺蛋糕



- 92 水果城堡
- 92 陶屋
- 93 陶瓷果篮
- 93 可可雪山
- 94 齿轮与陶艺
- 95 陶果屋

### 79 第四部分 寓意蛋糕



- 80 飞黄腾达
- 81 王者风范
- 82 笑纳百财
- 83 牛气冲天
- 83 龙马精神
- 84 金凤呈祥
- 85 虎虎生威
- 86 同舟共济

### 96 第七部分 卡通, 象形蛋糕



- 97 调皮蓝精灵
- 97 加菲猫
- 98 米老鼠姐妹
- 98 维斯猫
- 99 大鼻狗
- 99 猪八戒

### 87 第五部分 祝寿, 节日蛋糕



- 88 寿比南山
- 89 金童玉女贺寿
- 89 圣诞快乐 1
- 90 圣诞快乐 2
- 91 母亲节快乐

### 100 第八部分 鲜奶水果蛋糕



- 101 紫色部落
- 101 群英荟萃
- 102 红色诱惑
- 102 浅海绿湾

### 103 其他成品图片欣赏

GongJuJieShao

# 工具介绍



## 裱花袋

裱花袋主要配合花嘴使用，盛装奶油、果胶，通过不同的花嘴和手的力度，使奶油或果胶通过花嘴挤在蛋糕表面装饰造型。



## 火枪

火枪是用于烧烫、加热的工具，多用于慕斯蛋糕、冷冻小西点的脱模。



## 蛋糕垫

用来放在蛋糕下面做垫子的纸皮板，金色的色彩能提高蛋糕的档次。



## 雕刻刀

其刀形有三角形、方形、弧形、菱形等。雕刻刀可以雕画山水、动物、花鸟、人物、植物等，还可以制作浮雕画。



## 蛋糕盒

将制作完毕的蛋糕放在蛋糕盒里，方便于存放及携带。



## 裱花专用笔

用于蛋糕上的奶油造型，毛笔蘸果膏或色素后，在蛋糕表面绘画中国画、西洋画等。



## 陶艺多功能小铲

在制作陶艺蛋糕时，用来修饰蛋糕表面或侧面。



## 波浪刀

用来制作巧克力配件，适用于巧克力卷。



## 搅拌机

用于奶油及其他原料的打发。



## 吸囊器

用于陶艺蛋糕吸孔，巧克力球钻孔等造型。



## 吹瓶

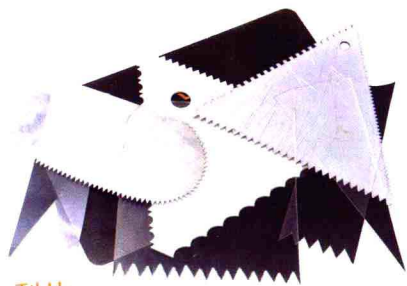
用于制作手拉胚，陶艺蛋糕的吹面。



## 裱花转盘

制作蛋糕时，蛋糕裱花师必备的工具之一。





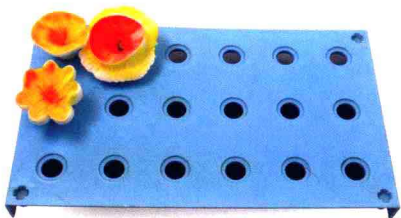
### 刮片

各种各样的刮片可以在蛋糕表面或侧面进行刮边造型。



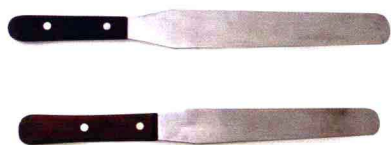
### 喷枪

是食品着色的理想工具。使用时把色素滴入喷枪色料斗中，通过气压将色素喷出，可调节气压大小达到处理色彩的效果。



### 花架

用来把挤好的奶油花放在一起，方便进一步在蛋糕表面组合花束。



### 抹刀

抹生日蛋糕专用的刀具，有长短之分，规格有8寸、10寸、12寸。



### 捏塑棒

用于巧克力泥、杏仁膏、糖膏等膏状物的装饰造型。



### 裱花棒

是裱奶油花的最好工具，配合裱花托，可挤出各式花卉。



### 铲刀

铲刀分为平口、斜口铲刀，用于铲巧克力花、巧克力棒等。



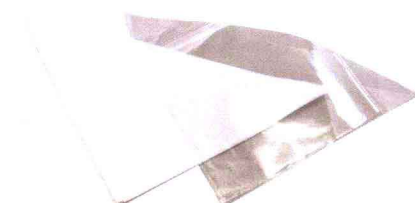
### 水果切刀

专用于水果雕刻造型，属不锈钢材质，不会生锈。



### 锯齿刀

锯齿刀分为粗、细锯齿锯刀两种，长短不同，用于切割蛋糕。



### 三角纸

用于挤细线条。



### 裱花嘴

花嘴分为20头、30头、48头、68头等，不同的花嘴可挤出不同的精细花边、花卉等，亦可做各种各样的动物造型。



### 纸牌装饰片

在生日蛋糕、小西点表面作为最后的一种装饰点缀，以提高产品档次。



### 巧克力字牌

有英文、中文字牌，把溶化好的巧克力注入模具，放入冰柜冷藏片刻脱模即可。



### 结婚公仔

用于婚礼蛋糕的装饰，以提高蛋糕档次的模具。

# 材料介绍

C a i L i a o J i e S h a o

## ●色素

蛋糕着色的材料,可用于调拌奶油,又能用喷枪喷色,颜色有红色、黄色、蓝色、绿色、紫色、黑色、咖啡色、橙色等。



## ●软质巧克力膏

用于细裱鲜奶油、动物、卡通、人物、花卉等外表轮廓线条之用,细线条的装饰能刻画出动物、人物的表情、神态。



## ●喷粉

用于蛋糕表面,作奶油、巧克力上色之用。



## ●果膏

用于蛋糕、冰激凌、小西点的表面装饰,其口味有草莓、柠檬、香橙、芒果、巧克力等。



## ●巧克力

巧克力最常见有黑、白巧克力,巧克力好与坏取决于可可脂的含量。选巧克力的方法是:颜色比较黑,表面发亮,一小块拿在手心时很快溶化的,尝一下,以巧克力味道较浓的为佳。



## ●水果馅

是一种带果肉的馅料,比较稠,用于面包、蛋糕等食品夹心或表面装饰。



## ●裱花托

是用糯米材料做成的花托,有大、中、小号,配合裱花棒来使用。



## ●鲜奶油

常见的鲜奶油有植脂奶油、动物脂奶油(淡奶油)、乳脂奶油。植脂奶油用于蛋糕表面装饰,可做动物、人物、花卉等,动物脂、乳脂奶油适用于慕斯蛋糕、小西点等。







# 裱花基础课堂

## 鲜奶油的使用 ShiYong

### 1. 打发时间

指打发开始到完成的时间。打发奶油的时间选择倾向：

(1) 使用量越少打发时间越短。

(2) 以高速和中速来说，高速可以把鲜奶油打得比较扎实（挺力较强），但奶油组织会稍微粗糙一些。

### 2. 粒化

从打发完成后，再继续打下去的话组织会变粗，这种情形称为粒化。从打发完成到产生粒化的时间越长说明此次打发的奶油操作性越好。

### 3. 鲜奶油的紧缩

打发的鲜奶油放置一段时间后会变硬、缩紧的奶油操作性差。控制品温可以改善以上情况，打发品温务必保持在 $3^{\circ}\text{C} \sim 7^{\circ}\text{C}$ ，紧缩时可将鲜奶油再次打软使用，也可改善其操作性。

### 4. 回软

鲜奶油打得太软、开始的品温过低、打发后的保管温度过低等原因都容易使之回软。如：用剩的鲜奶油放到冷藏库保存，隔天再使用时都会变软，需要重新打发。

### 5. 保形性

经过挤花后鲜奶油的形状会产生变化，外观如果不佳则谓其保形性不好。奶油的保形性在水分少的蛋糕上使用体现较好（如在蛋糕体上），若打发时力度较大，打发出来的奶油保形性也较好。

### 6. 油水分离

打过的鲜奶油放在室温下或冷藏保存时，都会出现油水分离的情况。此时只要再度打发才可使用。但从卫生方面来看，如果用过的鲜奶油没有处理好，多少会滋生细菌，因此不建议如此使用。

### 7. 下垂（垂头）

表示经过造型的鲜奶油已经变形，是保形性不良或回软状况的通称。

### 8. 挺立

鲜奶油能做出很漂亮的装饰或涂抹时，表示鲜奶油的状态良好，挺立性佳。鲜奶油比较软的时候，稍微使劲打发下，挺立性就会变得较好些。

## tips

### 小贴士

#### 1. 奶油保存期限：

打发过的鲜奶油的保存期限会受到细菌污染、失水、香味逸失等情况的影响。因此在不同温度下，一般的保存期限时间如下：

$10^{\circ}\text{C}$ 以下	3日
$10^{\circ}\text{C} \sim 15^{\circ}\text{C}$	2日
$15^{\circ}\text{C} \sim 20^{\circ}\text{C}$	1日

#### 2. 保持鲜奶油良好性能的几个温度：

冷藏配送： $3^{\circ}\text{C} \sim 7^{\circ}\text{C}$
冷藏保存： $3^{\circ}\text{C} \sim 7^{\circ}\text{C}$
打发起始的品温： $3^{\circ}\text{C} \sim 7^{\circ}\text{C}$
打发时的室温： $25^{\circ}\text{C}$ 以下

#### 3. 卫生方面

注意卫生问题，鲜奶油开封后就不再是无菌状态，所以务必尽早使用。要避免搅拌机，器具类的脏污产生细菌污染。建议使用酒精喷雾处理搅拌锅或是使用纸毛巾沾上少量酒精清理器具。



# 蛋糕的装饰 Zhuang Shi

## 蛋糕装饰三部曲：

### 一、设计

对于初做蛋糕者来说，要有自己的设计能力首先要懂得蛋糕的基本制作步骤。

在我们知道了蛋糕的主题后，就开始按裱花蛋糕设计顺序进行构思，其设计顺序为：1. 原材料。2. 制作的工具。3. 基本构图。4. 布局。5. 色彩的搭配。6. 表现手法。

通过设计明确蛋糕造型主题，选择色彩搭配，确定适宜的材料和表现手法，便可以进入造型的布局阶段。

### 二、布局

布局又称构图，在设计的基础上对食品造型的整体进行制作。包括主题图案所用的原材料、色泽的搭配、形状大小、位置分配等进行安排和设置。布局首先要根据蛋糕的外形（圆形、心形、方形、多边形、象形等）构造方式的不同，用平面或者立体的方式进行。

蛋糕表面的装饰物不是越多越好的，因为饰物之间争奇斗艳，相互抵触，美感会大打折扣。

布局是蛋糕设计最重要的一个环节，把握主次、掌握全局。色彩的运用也非常重要，了解色泽的变化、反差、对比效果，合理运用。

手法上多运用挤、喷、抹、画、雕、涂、淋等技巧手法。







### 三、装饰

既然有了布局,那么装饰就可以理解为布局的外衣,是对蛋糕进一步的造型处理阶段。

在制作蛋糕的过程中,我们会经常同时使用几种质地不同的原材料来装饰蛋糕,那我们就要注意材料之间的色彩搭配,还要注意不同材料材质之间的对比关系,不同的原材料的质感相互对比,更能增加蛋糕的美感。把质地完全不同的材料放置在一起的时候,材料经过对比,更能引起强烈的视觉感受。

比如,在明亮湿润的巧克力淋面上撒一些干燥的可可粉,就会顿时改变蛋糕的质感效果。

再如,在晶莹剔透的水晶果冻周围,用奶油装饰花纹,这是将质地透明与不透明的两种材料放在一起,以取得明显的对比效果。

在上面的质感对比实例中,我们不难看出,不同材料的质感对比,对于创意的完成起了相当大的作用。

如果我们要用一种材料来营造质感的对比效果,那就要依赖于材料的特性——可塑性、可分离性或可处理性。比如奶油类(打发)可用不同的挤嘴和刀法去表现,不同的形态;再比如巧克力,可以用多种状态(削条、液态、刨片、卷筒等)来表现对比。

蛋糕运用不同的原材料装饰,它们之间的质感的第一特征——视觉对比,可用下图表示:

平滑	—	粗糙
绵软	—	硬脆
透明	—	不透明
流动	—	固化
湿	—	干
明亮光滑	—	无光、亚光



在蛋糕装饰效果中,往往改变了使用单一材料进行装饰的做法,因为多种不同质感和自然色泽的材料的组合,更能展示蛋糕的天然魅力。

用于创意蛋糕的装饰物制作及相应的工艺技术与艺术处理手段,是蛋糕创作过程中的重要环节,它的水平高低,直接关系到创意蛋糕的最终效果。用事先做好的装饰物来装饰蛋糕可以拓展创意空间,丰富表现手法,突破了裱花的局限,是对裱花的有益补充,能取得单一使用裱花技法所达不到的效果。

表现手段的增加,为创意蛋糕增添了新的生命力,能更好地满足顾客的需要,可以大大地引发顾客在购买欲望。

事先准备好的装饰物有泡芙、饼干、巧克力、干粉(绿茶粉、可可粉、糖粉、布丁粉)糖果类。新鲜的水果(草莓、提子、哈密瓜、奇异果、火龙果、李子、苹果、圣女果)。



## 裱花蛋糕造型的基本原理

### YuanLi

#### 1. 均衡与稳定

均衡是均称与平衡,稳定是重心要稳。

均衡是指作品(蛋糕)的大小、长短、各个部分之间以及局部与整体的比例关系。

稳定是指蛋糕制作时讲究上轻、下重、上散、下聚、上浅下深、上小下大等。

#### 2. 多样与统一

一个蛋糕是由很多原材料制作组成的,多种原材料组合成一个整体,通过主次关系的搭配、呼应、集中等形式来实现。

#### 3. 对比与调和

对比是指通过两种明显差异的对照来突出其中一种的特性,如大小、长短、高矮、轻重、曲直、方圆、软硬、虚实等。对比能提高造型、情趣,增添作品的活力。

调和是指找出各种元素之间的关系,采用或色彩、或形态、或加入某些中介事物等手法使其产生新的关系。

#### 4. 韵律与动感

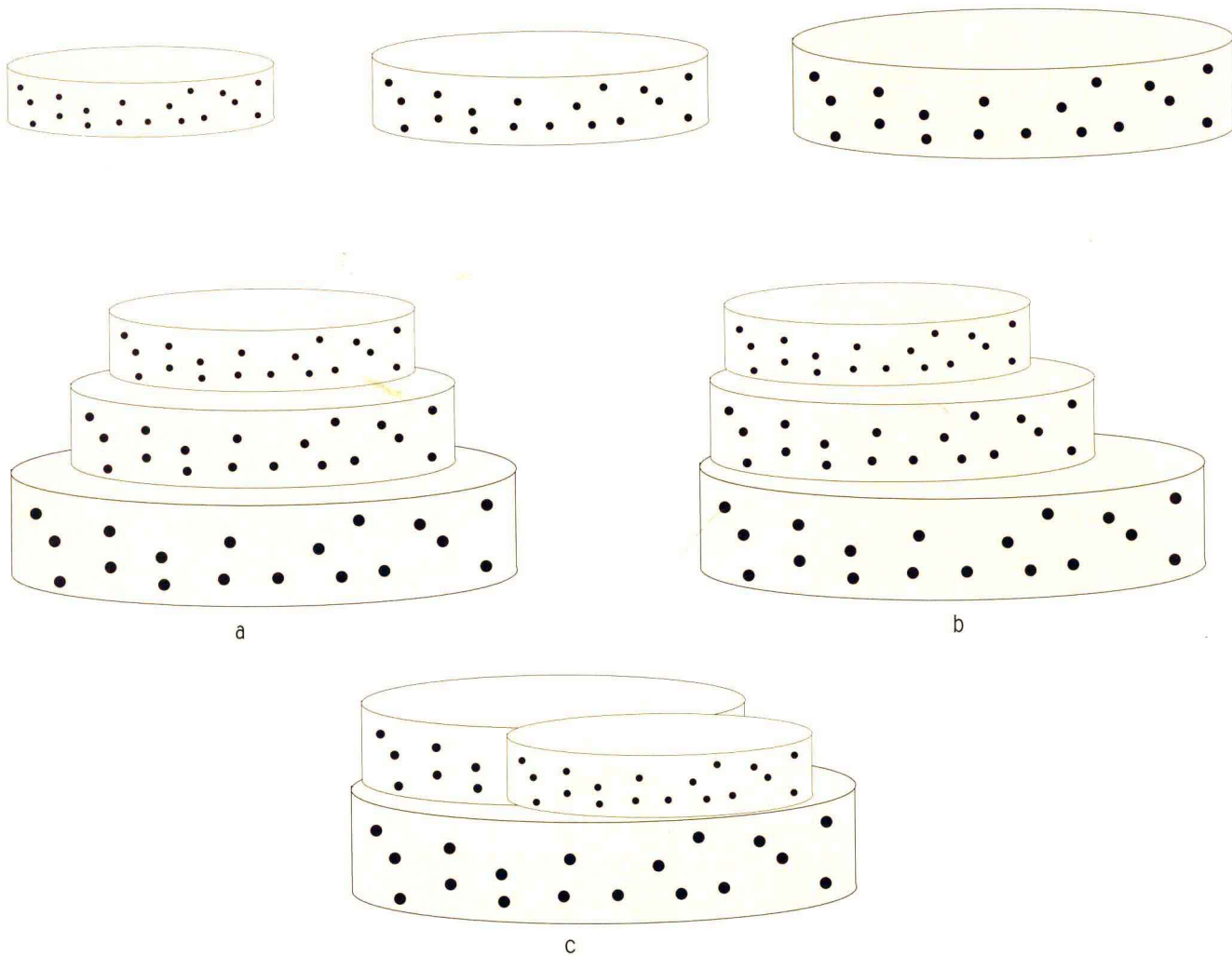
在裱花蛋糕造型时,可通过有层次的造型,疏密有致的安排,虚实结合的空间,连续转移的趋势,使作品富有生命力与动感。

# 蛋糕的构成和层次咀嚼感

## Gou Cheng He Ceng Ci

### 蛋糕的构成:

构成是指我们要制作蛋糕时的形体布局。有关它的说明，能通过下面的试验加以证实。相信所有的蛋糕师曾面对过双层或三层蛋糕，这个试验我们以三层蛋糕为例：



以上是三个没有任何装饰的蛋糕组合。

- a. 这种组合是我们经常选用的蛋糕样式，它的特点是圆台形同轴对称，完整感强，其艺术语言是：庄重、静穆、崇高等。
- b. 是三个不同轴的组合，它与a比具有较强的运动感，形体组合活泼，其艺术语言的表达，除了同样有庄严崇高的感觉外，还具有步步高升的暗示。
- c. 是又一种三个圆台的组合构成，它完全不同于a、b的组合特征，它去掉了a、b的那种庄严、崇高的动感，而是去追求恬静的和睦与温馨。我们可以想象仿佛一个家庭、或是几个朋友、或是一对情侣的团聚与甜蜜。

这个试验说明了蛋糕的不同构成会组成不同的艺术语言，而利用好这种语言就能表达你的意图与情感，从而也就会较为准确地把顾客需要表达的心情和祝愿融入蛋糕作品之中，正因如此，我们的工作才能赢得顾客的心。那么单层蛋糕有没有构成的语言呢？我们说单层蛋糕也依然有它的构成语言及丰富的表现能力，它是靠自身的形体变化来实现的，如：圆形、方形、心形、多边形、象形（可以把蛋糕切成一本书、一辆汽车、一座房子、一艘船的造型），等等。

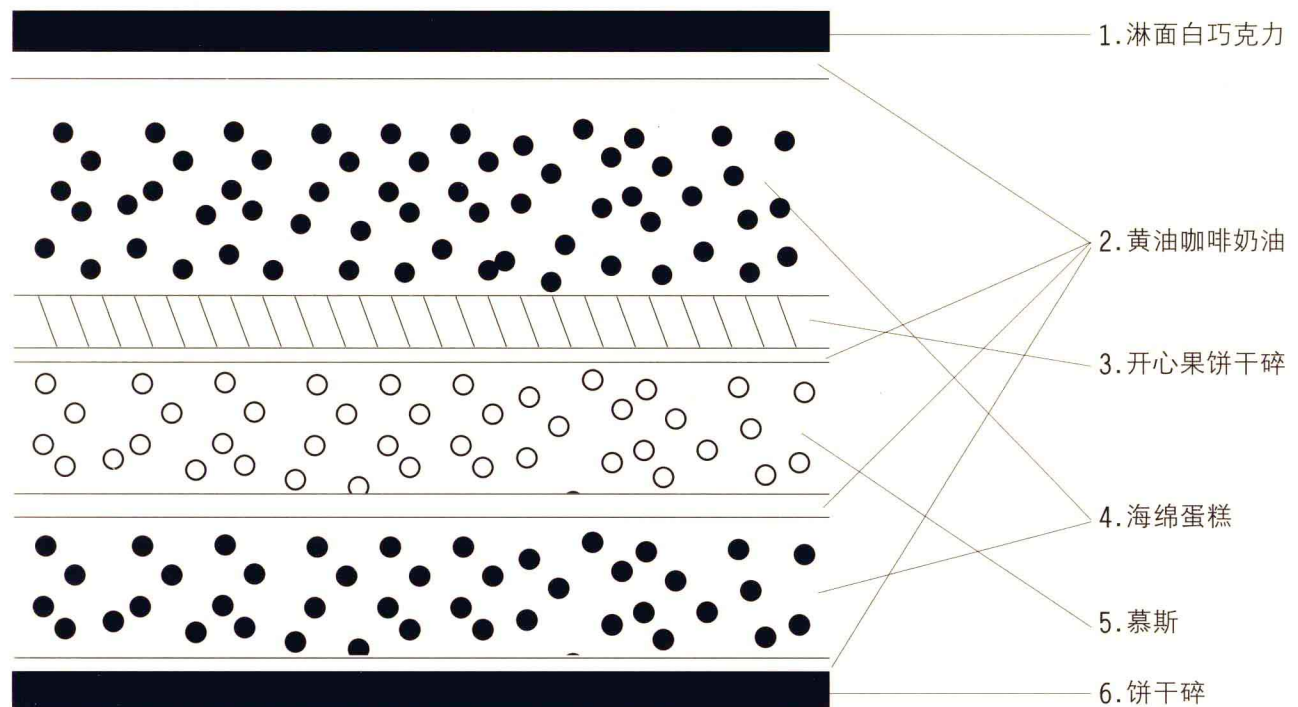
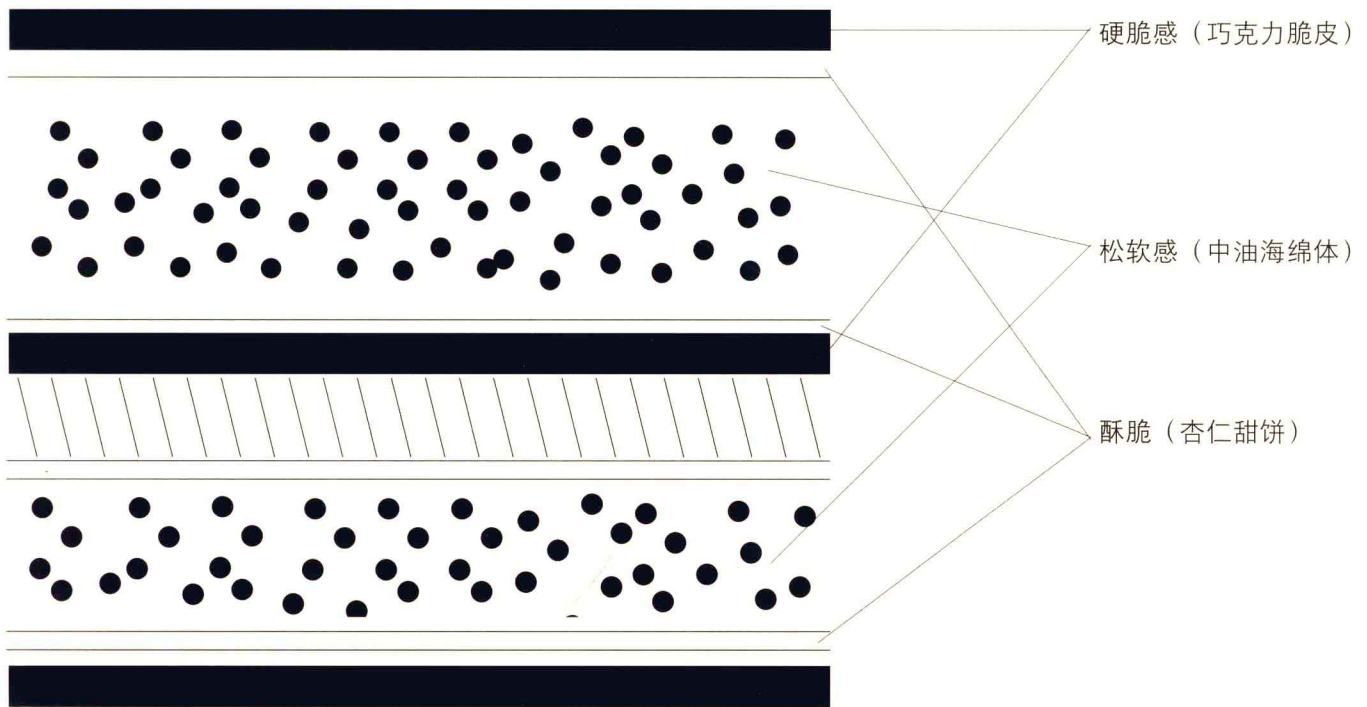


## 蛋糕的层次咀嚼感

裱花蛋糕不仅要好看，更要好吃，因为食物的最终功能还是满足食欲。裱花蛋糕只有一个充满艺术魅力、令人赏心悦目的外表是不够的，还需要有好的味感（味觉和口感），这样一个蛋糕才算完整。虽然每个人的口味不同，但是细腻、滑润、甜美、适口等感受，构成了裱花蛋糕“好吃”的基本要素。因此，质感的咀嚼快感亦是创意蛋糕的表现语言。

材料的质感以及质感的第二特征——嚼感。

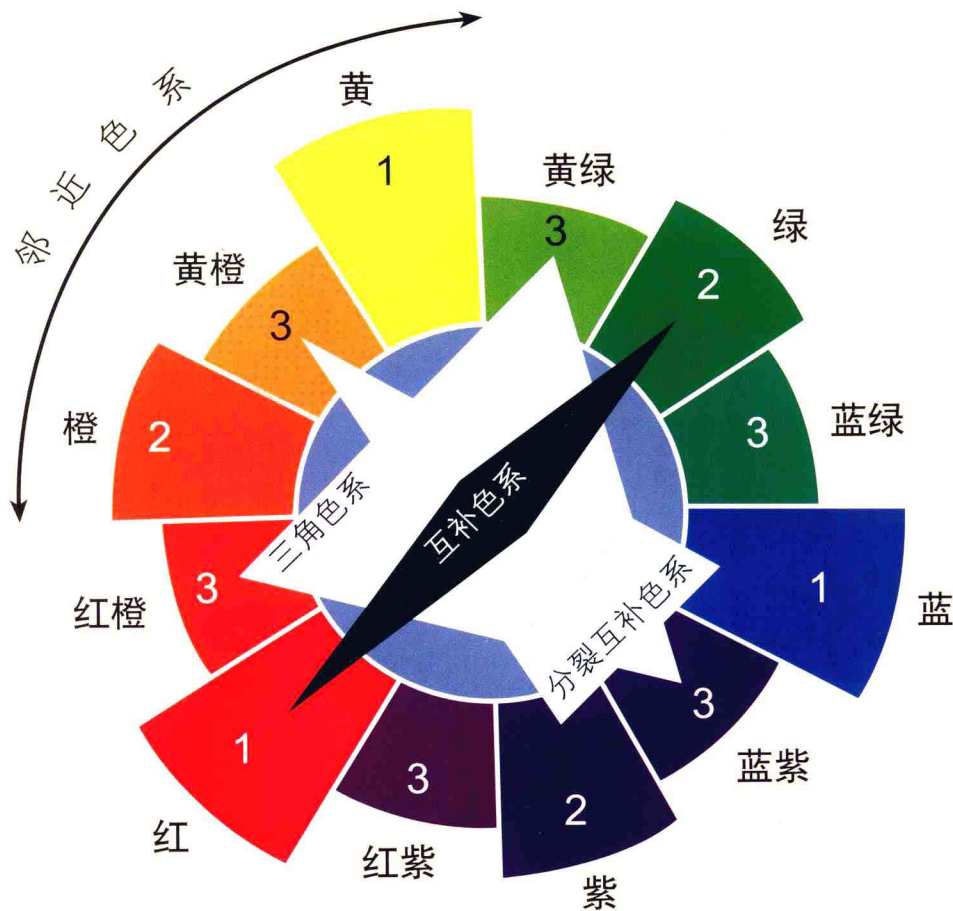
质感是通过完全不同的材料的组合来实现的——软、松、绵、润与硬、实、脆、干等有机地组合在一起，不同的组合方式，构成了不同的咀嚼感受。



# 色彩的搭配 DaPei

色彩在蛋糕装饰中起着重要的作用。在裱花蛋糕创意时，由于对色彩知识的缺乏，会有力不从心、缺少创意的感觉。下面我们简单介绍色彩在裱花蛋糕中的应用和搭配。

## 基本色彩理论



图色环 (1)

光谱中的色彩其实是光滑过渡的，几种颜色通过相近颜色的平滑过渡，最终形成一个闭合的递归色环如图色环 (1)。在这个奇妙的色环中有着很多奥妙，如果在裱花时能娴熟运用色彩的搭配，那你将成为一个色彩魔法师，做出来的蛋糕让人将赏心悦目。以下是色彩学习中的几个知识概念：

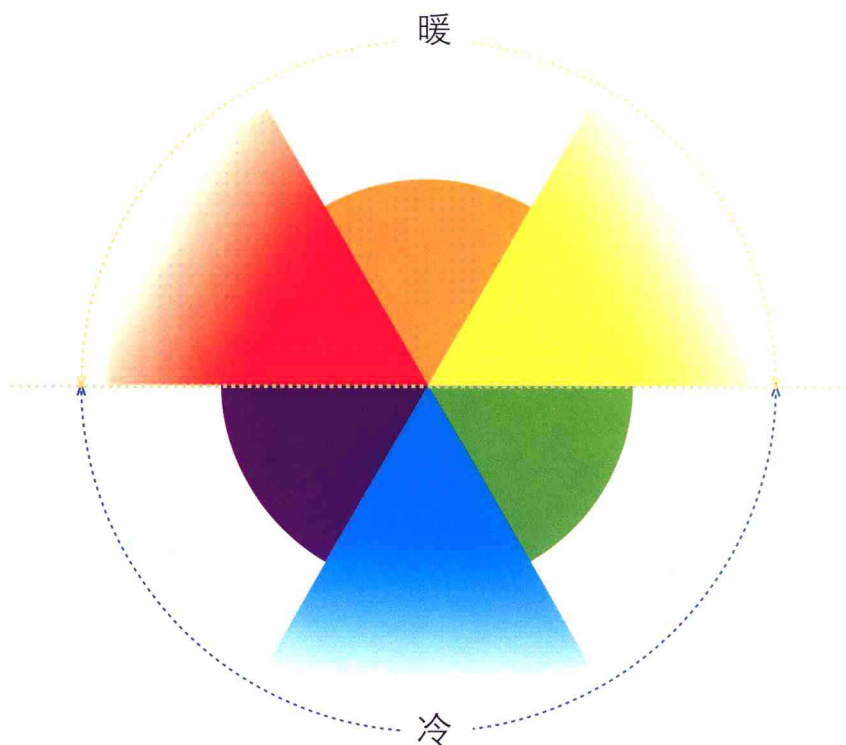
1. 色相——光谱中的七色是不同的色相：红、橙、黄、绿、青、蓝、紫。
2. 三原色——红、黄、蓝基本颜色。
3. 间色——是由三原色任何两个混合，如：橙、绿、紫。
4. 补色（对比色）——原色与图色环 (1) 中对应的间色互称补色，如：红与绿、黄与绿、蓝与紫。
5. 近似色——原色与相邻间色互称近似色，如：红与橙、黄与绿、蓝与紫。
6. 复色——两间色相混合，如橙与绿、绿与紫、紫与蓝。
7. 明度——指颜色中的光亮，色彩的明暗和深浅程度，原色明度最大，间色次之，复色明度低较暗。
8. 纯度——指颜色的纯洁度，原色纯度高，间色次之，复色是经过原色两次合成的纯度低。



中性色系：冷暖倾向不明显的粉绿、红灰、蓝灰、黑色、白色、灰色等系列，都属于中性色。

暖色系：图色环(2)中红橙一边的色相称为暖色，这是出于人们的心理和感情联想。它会使人联想到太阳、火焰、热血等温暖热烈、活跃的感觉。

冷色系：图色环(2)蓝紫边的色相称为冷色，它使人联想到海洋、蓝天、冰雪、月夜等阴凉、宁静深远的感觉。在炎热的夏天，人们在冷色环境中也会感到舒适。



图色环(2)

色系列	蛋糕主题	顾客对象	偏爱人群	工种	季节
暖色系	生日、婚庆、寿辰、满月、乔迁、派对晚会	儿童、中年、老人、妇女	儿童、女性偏爱	普通职业	冬季
冷色系	清明节、万圣节、升职、非隆重的聚会	中青年男女、学生	男性偏爱	成功人士	夏季
中性色系	聚会、商务、会议、谈判、教师节等	中青年男女		成功人士	春秋季

## 色彩运用

1. 近似色及同类色的运用——因色相、明度和纯度比较接近，较柔和，具有文雅的气质。
2. 补色对比的运用——色相、明度差异大，对比强烈、醒目，具欢快、热烈的气氛。
3. 三色系对比的运用——与补色的效果近似，如利用橙、绿、紫的色泽搭配，效果最为明显。
4. 同一色系的配色：在同一色调中运用不同深浅浓淡的颜色进行搭配。如深黄、浅黄的色彩搭配给人柔和的感觉。
5. 邻近色的配色：利用色环(2)中互相邻近的颜色来搭配。如：红—橙—黄、红—红、紫—紫。这样的色彩搭配也会给人柔和的感觉。
6. 对比色的配色：在色环(2)中相距180度的两种颜色为主的搭配，如：紫—黄、红—绿等。对比色的作品给人一种鲜艳夺目、气氛热烈的感觉。
7. 三等距色配色：在色环(2)中任意放置一个等边三角形，三个顶点所对应的颜色组合在一起，如：红—黄—蓝，橙—绿—紫等。

# 使用巧克力的基本知识 JiBenZhiShi

巧克力是现代常见的西点原料，它可应用于蛋糕、面包、冰淇淋等产品中或作为盘饰、糕点装饰材料，也可单独制成一项艺术品展示，或与其他材料结合制成各种口味或香味的巧克力甜品。

## 一、巧克力的分类

巧克力有纯苦巧克力、苦甜巧克力、牛奶巧克力、乳白巧克力等。



## 二、保存方法

### 1. 储藏温度

最佳储藏温度在 $15^{\circ}\text{C} \sim 18^{\circ}\text{C}$ 之间，且在干燥、阴暗的地方，储存温差不宜变化过大，不可低于 $15^{\circ}\text{C}$ ，故巧克力不宜置于冰柜中保存。

### 2. 储藏湿度

理想的巧克力房的工作温度为 $18^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度保持在 $50\% \sim 60\%$ 之间，故开封后的巧克力应保持密封，避免与空气接触，产生过多湿气。

## 三、巧克力的溶化方法

### 1. 调温锅溶化法

巧克力切碎后，放入调温锅溶化，调温至 $45^{\circ}\text{C} \sim 60^{\circ}\text{C}$ 。

### 2. 隔水加热溶化法

外锅装水后，将切碎的巧克力置于内锅中一起加热，注意外锅的水不可煮沸，避免产生蒸气，温度不要超过 $60^{\circ}\text{C}$ ，理想的水温度是 $60^{\circ}\text{C}$ 左右。

### 3. 微波炉的溶化法

少量（约3千克以内）的巧克力，可以使用微波炉溶化。将巧克力切碎一点，放入微波炉内加热，每隔一段时间就停止加热，将巧克力充分搅拌，搅拌后再加热，温度不可超过 $50^{\circ}\text{C}$ 。

## 四、巧克力的调温

调温技术的发明使得含高比率可可脂的巧克力产品，变得更光滑，且因其分子较细，口感也较佳，操作性也更佳。

大理石调温法：

将巧克力加热至 $45^{\circ}\text{C} \sim 50^{\circ}\text{C}$ ，倒三分之一至大理石上，使用刮刀将巧克力展开在大理石上后将其再次集中，反复几次，待温度冷却至 $26^{\circ}\text{C} \sim 28^{\circ}\text{C}$ ，将其与锅内的三分之二溶化巧克力混合再回温至 $30^{\circ}\text{C} \sim 33^{\circ}\text{C}$ ，之后要维持操作温度 $30^{\circ}\text{C} \sim 33^{\circ}\text{C}$ 。



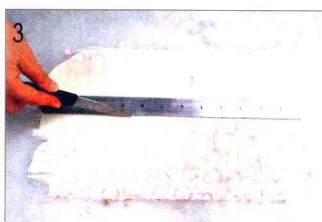




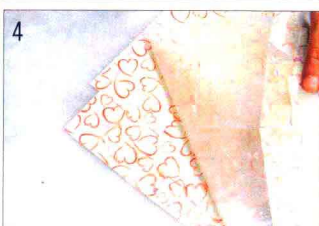
# 巧克力配件的制作(一) ZhiZuo

制作巧克力配件最好的工作台是大理石台，因为大理石比较平滑，传热传冷比较均匀，铲巧克力配件更方便。铲花的巧克力抹在大理石上尽量要薄些，这样花纹更有立体感；铲巧克力卷时，抹在大理石上的巧克力要稍厚些，且巧克力不用调温，这样光泽度会更好些。

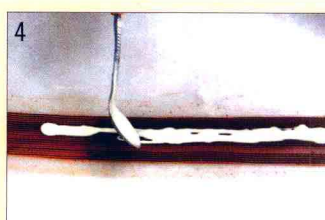
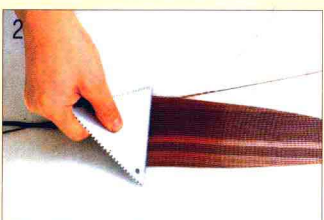
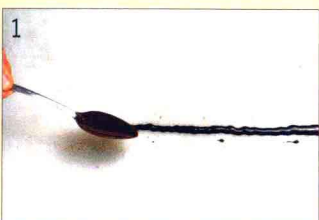
做好的巧克力配件一定要放在冰柜冷冻20分钟左右后取出，冷冻时间长会断裂、有水珠，做好的巧克力配件用保鲜盒加盖于2℃~7℃的温度下储存，防止水珠渗入受潮，不要冷冻，以防止其脆断。



小提示：制作巧克力配件的工作间温度最好保持在18℃~22℃之间。



- 一 1. 把溶化的白巧克力倒在巧克力转印纸上（转印纸有多种图案）。
2. 用抹刀来回抹平巧克力。
3. 用尺量好规格，用刀切割巧克力（不要把胶纸割破）。
4. 放入冰柜冷藏几分钟后即可把胶纸取出。
5. 此方法做好的各种成品。（我们可以触类旁通，做出其他形状的配件）



- 二 1. 在大理石台面上铺上溶化后的黑巧克力。
2. 迅速用三角刮板刮出条纹。
3. 用铲刀把两边修饰整齐。
4. 等黑色巧克力变硬后涂上溶化的白巧克力（白巧克力温度不能太高，否则图案模糊）。
5. 用抹刀来回抹平白巧克力。
6. 把一根手指压在铲刀的一边，压着大理石桌子向前推。
7. 成品展示。

三



1. 把溶化的白巧克力倒在蛋模里。
2. 来回摇动，让巧克力均匀黏合在蛋模里。
3. 如果巧克力不够厚，可以重复一两次，然后放入冰柜冷藏。
4. 冷藏几分钟后脱模即可。