

AN ENCYCLOPEDIA OF

Fondant

主编/王森

翻糖装饰

新食典

so easy!!

轻松上手，
一本足够！

160款经典翻糖造型
美味与艺术的完美结合



青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

AN ENCYCLOPEDIA OF

Fondant



翻糖装饰新食典

主编/王森

图书在版编目 (CIP) 数据

翻糖装饰新食典 / 王森主编. -- 青岛 : 青岛出版社, 2015.4

ISBN 978-7-5552-1857-9

I. ①翻… II. ①王… III. ①烘焙-糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第073106号

翻糖装饰新食典

组织编写  工作室

主 编 王 森

副 主 编 张婷婷

参编人员 顾必清 韩 磊 苏 园 乔金波 武 文 杨 玲 武 磊
成 圳 王启路 李怀松 孙安廷 韩俊堂 朋福东

文字校对 邹 凡

摄 影 苏 君

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市海尔路182号 (266061)

本社网址 <http://www.qdpub.com>

邮购电话 13335059110 0532-85814750 (传真) 0532-68068026

策划组稿 周鸿媛

责任编辑 肖 雷

特约编辑 宋总业

装帧设计 毕晓郁

制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司

印 刷 荣成三星印刷有限公司

出版日期 2015年6月第1版 2015年6月第1次印刷

开 本 16开 (710毫米×1010毫米)

印 张 20

书 号 ISBN 978-7-5552-1857-9

定 价 49.80元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017

(青岛版图书售出后如发现印装质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。电话: 0532-68068638)

本书建议陈列类别: 美食类 生活类

序



随着我们的生活品质日益提升，饼干、蛋糕等烘焙食品，逐渐成为快节奏生活的主角，无论是餐前小点，还是宝贝零食都能见到它们的身影。然而市场上出售的饼干、蛋糕，在食材健康、造型多样化以及口味个性化方面已经逐渐不能满足大家的要求。手工烘焙已经被越来越多的朋友接受，大家也都能够做出多种美味的烘焙食品，但在造型方面，还显得比较幼稚、简陋。

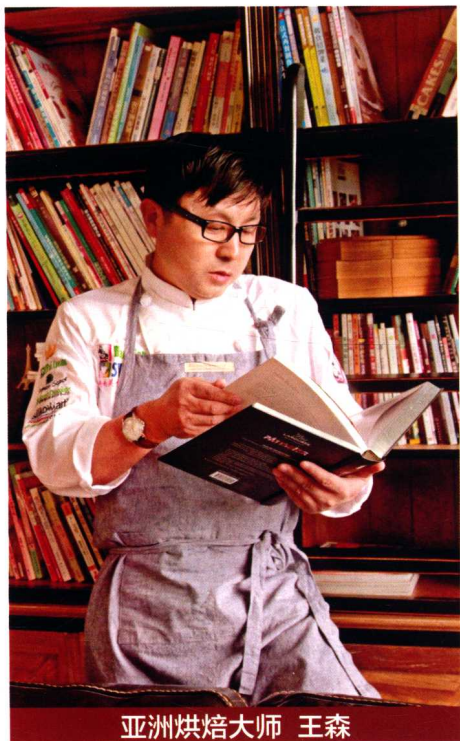
翻糖装饰能够帮助大家解决这一问题，提升手工烘焙的品味。翻糖是源自欧洲、风靡全世界的一种食品装饰艺术。翻糖有极佳的延展性，适用于各种烘焙食品的装饰。本书介绍了200余款各种翻糖造型装饰。从食品类别上划分，有饼干、公仔捏塑、杯子蛋糕以及艺术蛋糕4个大类。从造型类别上划分，有平面装饰和立体装饰。每一款都配备有详细的步骤图，还有精美的成品大图。保证让您的每一款作品都既有实用性，又有艺术观赏性。

我们都是热爱美食的吃货，我们也都是对美孜孜追求的鉴赏家。在享受美味的同时，我们希望能与更多志同道合的朋友共同进步，打造出更多完美的作品，为我们的生活增光添彩。

王林

作者简介

Introduction
of the author



亚洲烘焙大师 王森

王森，西式糕点技术研发者，立志让更多的人学会西点这项手艺。作为中国第一家专业西点学校的创办人，他将西点技术最大化的运用到了市场。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，他可以用面包做出巴黎埃菲尔铁塔，他可以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。他让西点不仅停留在吃的层面，而且把西点提升到了欣赏及收藏的更高层次。

他已从事西点技术研发20年，培养了数万名学员，这些学员来自亚洲各地。自2000年创立王森西点学校以来，他和他的团队致力于传播西点技术，帮助更多人认识西点，寻找制作西点的乐趣，从而获得幸福。作为西点研发专家，他在青岛出版社出版了“妈妈手工坊”系列、“手工烘焙坊”系列、《炫酷冰饮·冰点·冰激凌》《浓情蜜意花式咖啡》《蛋糕裱花大全》《面包大全》《蛋糕大全》等几十本专业书籍及光盘。他善于创意，才思敏捷，设计并创造了中国第一个巧克力梦公园，这个创意让更多的家庭爱好者认识到了西点的无限魔力。

顾必清、韩磊：高级蛋糕设计师，多次获得国际蛋糕比赛金奖，出版图书20余本。传课授业，深受学生喜爱；醉心研发，在业内广受好评；以满满的生活热情去创造美丽的翻糖蛋糕，不懈努力，走在了技术与时尚的最前沿。



顾必清

目 contents 录

翻糖艺术 必修课

CHAPTER 1

- 一 翻糖概述-14
- 二 翻糖工具及原料-16
- 三 翻糖面团的制作-21

翻糖饼干

CHAPTER 2

- 一 饼干面团配方-24
- 二 细裱花袋的折叠方法-26
- 三 翻糖饼干的装饰手法-28
- 四 翻糖饼干的保存和包装-29

- 加菲猫-38
- 趣味奶牛-39
- 哼哼小卡-40
- 海贼王-41
- 堆雪人-42
- 名卡通组合-43
- 损鸟一族-44
- 蜘蛛侠战队-45
- 怪咖玩偶-46
- 沙漠舞台-47
- 冰雪奇缘-48
- 美女与野兽-50

动漫经典

- 海军米奇-30
- 情侣米奇-31
- 兔宝贝-32
- Kitty猫-33
- 蜡笔小新-34
- 蓝精灵-35
- 维尼熊家族-36
- 史迪仔-37



粉色派对

浪漫彩妆派-51

粉色佳人-52

公主系列-54

公主装-55

灰姑娘传奇-56

美女情缘-57

时尚女装-58

蓝衣寒冬-59

女人最爱-60

裙纱-62

心心相映-64

国粹-65

超萌小物

皇室足迹-66

标志图案-67

Q版蛋糕-68

幼儿帽-69

美丽画笔-70

挥洒彩妆-71

美味冰淇淋-72

佳人甜品-73

婴儿乐趣-74

挥洒人生-76

可爱动物

菜鸟专场-77

彩色小熊-78

冬季之暖-79

欧韵风情

圣诞之约-80

圣诞枷锁-81

彩菊之星-82

新婚情侣-83

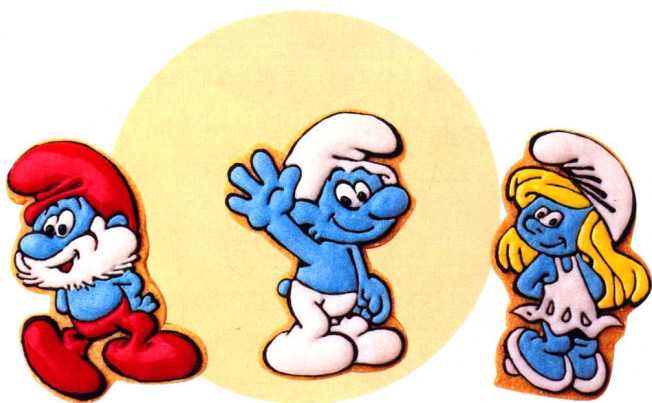
万圣节系列-84

沐浴田园-85

蕾丝爱心-86

精雕玉环-87

田园浓情-88



翻糖公仔

CHAPTER 3



- 一 公仔分类-91
- 二 公仔捏塑常见姿态-93



平面经典造型

- 加菲猫-97
- Kitty 猫-98
- 小矮人：迷糊鬼-100
- 小矮人：开心果-102
- 小矮人：爱生气-104
- 维尼熊-106
- 跳跳虎-109
- 蓝精灵-110
- 蓝爸爸-112
- 丑小鸭-115
- 灰太狼-116
- 小灰灰-119
- 机器猫-120
- 机器猫2-122
- 比卡丘-123
- 布偶-124
- 玩偶-127
- 草莓女生-128
- 少女初心-131
- 幼女-132
- 圣诞老人-134
- 手套雪人-137
- 小丑-138



立体可爱造型

- 萌老鼠-141
- 奶牛-142
- 爱心虎-144
- 乖乖兔-145
- 飞龙-146
- 机灵蛇-148
- 贪睡马-149
- 可爱羊-150
- 憨憨鸡-151
- 金丝猴-153
- 听话狗-154
- 小乳猪-155
- 米奇-156
- 熊二-158
- 小黄人-160
- 美人鱼公主-161
- 撅嘴小鸭-163
- 圆润胖妞-164

翻糖纸杯蛋糕

CHAPTER 4



- 一 基础纸杯蛋糕-166
 - 原味玛芬蛋糕-166
 - 核桃布朗尼-167
- 二 纸杯蛋糕内馅-168
 - 巴西迪奶油-168
 - 卡士达奶油-170
 - 巧克力克林姆奶油-172
 - 香草卡士达奶油-174
 - 意大利奶油霜-176
 - 朗姆咖啡奶油-178
 - 柠檬蜂蜜奶油-179
- 三 翻糖杯子蛋糕的装饰要点-180



蛋白霜杯子蛋糕

- 爱的守护-182
- 圣诞树-183
- 精彩瞬间-184
- 维尼之欢-185
- 狂欢之夜-187
- 婉转表情-188



翻糖捏塑杯子蛋糕

- 浣熊-191
- 米奇-193
- 史迪仔-194
- 神兽-196
- 双眼怪兽-199
- 相守到老-201
- 唐老鸭-203
- 暖暖小羊-205
- 呆萌企鹅-206
- 守望幸福-209
- Kitty猫-211
- 受伤的小猪-213
- 小丑-214
- 璀璨之星-216
- 一支菊-217
- 浪漫蕾丝-218

翻糖装饰蛋糕

CHAPTER 5



一 蛋糕坯的烤制-220

起司草莓千层蛋糕-220

基本海绵蛋糕-222

二 蛋糕包面-223

童心-268

望子成龙-271

小黄人-272

超级马里奥-274



宝贝最爱

幼初-224

3岁萌娃-225

轨迹-226

生命起点-228

满月精星-231

Kitty猫拖鞋-233

机器猫-235

梦境-237

等-238

粉色海贼-240

愤怒的小鸟系列-243

怪咖-244

怪咖之欢-246

海绵之星-248

精彩舞台-251

精灵-252

渴望-254

萌动-256

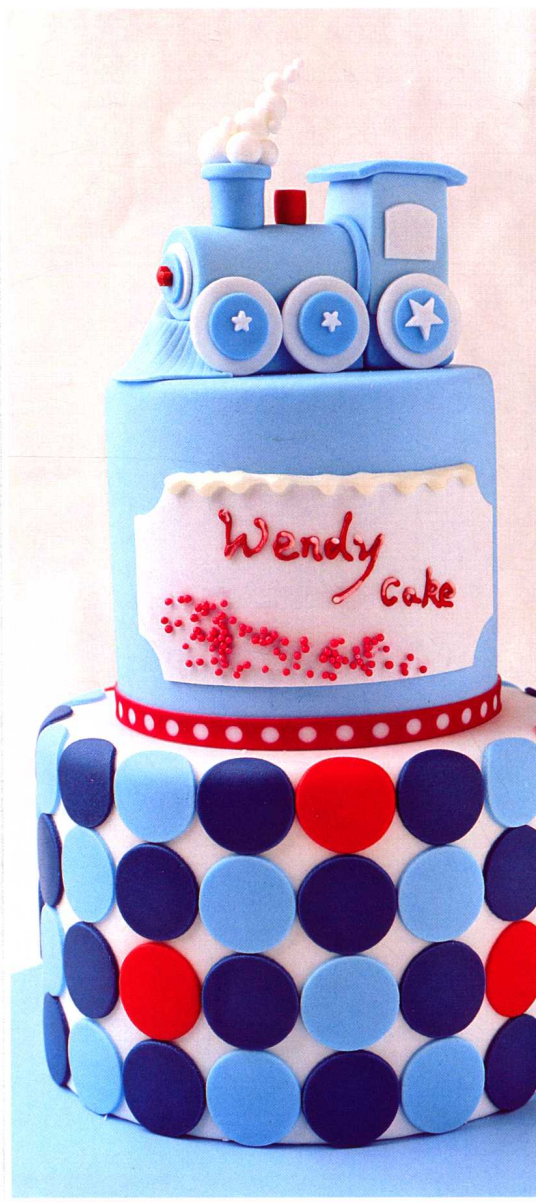
圣诞树-259

体育健将-261

田园诗意-263

甜蜜糖果-265

童鞋-267



纯真少女

彩妆-275
豹纹胸衣-277
激情浪漫-278
青春少女-280
初恋-282
少女之心-285
等待-287
期待初恋-288
感性-290
闲情幸福-292

奢华盛宴

锦盒绣花-295
脉动舞姿-297
苗族首饰-299
民族彩砖-301
深情-303
田园沐浴-305
忘情-307
英式茶点-309
英式下午茶-310
钟意-314



AN ENCYCLOPEDIA OF

Fondant



翻糖装饰新食典

主编/王森

图书在版编目 (CIP) 数据

翻糖装饰新食典 / 王森主编. — 青岛 : 青岛出版社, 2015.4

ISBN 978-7-5552-1857-9

I. ①翻… II. ①王… III. ①烘焙-糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第073106号

翻糖装饰新食典

组织编写  工作室

主 编 王 森

副 主 编 张婷婷

参编人员 顾必清 韩 磊 苏 园 乔金波 武 文 杨 玲 武 磊
成 圳 王启路 李怀松 孙安廷 韩俊堂 朋福东

文字校对 邹 凡

摄 影 苏 君

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市海尔路182号 (266061)

本社网址 <http://www.qdpub.com>

邮购电话 13335059110 0532-85814750 (传真) 0532-68068026

策划组稿 周鸿媛

责任编辑 肖 雷

特约编辑 宋总业

装帧设计 毕晓郁

制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司

印 刷 荣成三星印刷有限公司

出版日期 2015年6月第1版 2015年6月第1次印刷

开 本 16开 (710毫米×1010毫米)

印 张 20

书 号 ISBN 978-7-5552-1857-9

定 价 49.80元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017

(青岛版图书售出后如发现印装质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。电话: 0532-68068638)

本书建议陈列类别: 美食类 生活类

序



随着我们的生活品质日益提升，饼干、蛋糕等烘焙食品，逐渐成为快节奏生活的主角，无论是餐前小点，还是宝贝零食都能见到它们的身影。然而市场上出售的饼干、蛋糕，在食材健康、造型多样化以及口味个性化方面已经逐渐不能满足大家的要求。手工烘焙已经被越来越多的朋友接受，大家也都能够做出多种美味的烘焙食品，但在造型方面，还显得比较幼稚、简陋。

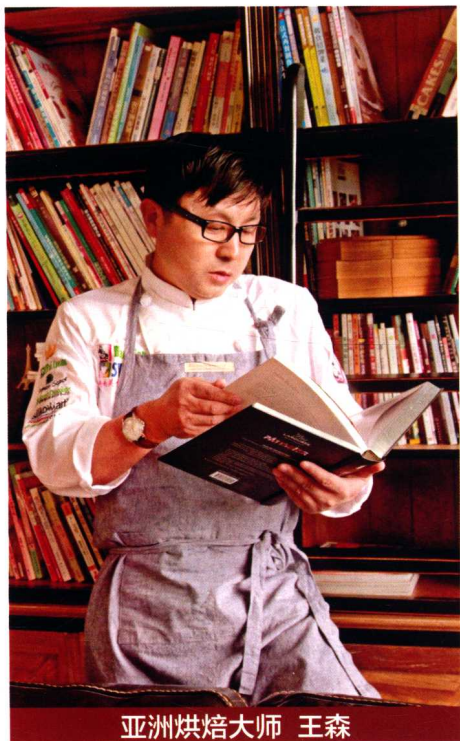
翻糖装饰能够帮助大家解决这一问题，提升手工烘焙的品味。翻糖是源自欧洲、风靡全世界的一种食品装饰艺术。翻糖有极佳的延展性，适用于各种烘焙食品的装饰。本书介绍了200余款各种翻糖造型装饰。从食品类别上划分，有饼干、公仔捏塑、杯子蛋糕以及艺术蛋糕4个大类。从造型类别上划分，有平面装饰和立体装饰。每一款都配备有详细的步骤图，还有精美的成品大图。保证让您的每一款作品都既有实用性，又有艺术观赏性。

我们都是热爱美食的吃货，我们也都是对美孜孜追求的鉴赏家。在享受美味的同时，我们希望能与更多志同道合的朋友共同进步，打造出更多完美的作品，为我们的生活增光添彩。

王林

作者简介

Introduction
of the author



亚洲烘焙大师 王森

王森，西式糕点技术研发者，立志让更多的人学会西点这项手艺。作为中国第一家专业西点学校的创办人，他将西点技术最大化的运用到了市场。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，他可以用面包做出巴黎埃菲尔铁塔，他可以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。他让西点不仅停留在吃的层面，而且把西点提升到了欣赏及收藏的更高层次。

他已从事西点技术研发20年，培养了数万名学员，这些学员来自亚洲各地。自2000年创立王森西点学校以来，他和他的团队致力于传播西点技术，帮助更多人认识西点，寻找制作西点的乐趣，从而获得幸福。作为西点研发专家，他在青岛出版社出版了“妈妈手工坊”系列、“手工烘焙坊”系列、《炫酷冰饮·冰点·冰激凌》《浓情蜜意花式咖啡》《蛋糕裱花大全》《面包大全》《蛋糕大全》等几十本专业书籍及光盘。他善于创意，才思敏捷，设计并创造了中国第一个巧克力梦公园，这个创意让更多的家庭爱好者认识到了西点的无限魔力。

顾必清、韩磊：高级蛋糕设计师，多次获得国际蛋糕比赛金奖，出版图书20余本。传课授业，深受学生喜爱；醉心研发，在业内广受好评；以满满的生活热情去创造美丽的翻糖蛋糕，不懈努力，走在了技术与时尚的最前沿。



顾必清