



可爱的彩绘甜点

饼干·杯子蛋糕·巧克力

So Sweet!



日本 Doze Life Food 著

谭颖文 译



50款装饰甜点+6种图案包装设计

甜蜜浪漫的甜点，收到礼物的人一定会惊叹不已



so sweet!

可爱的彩绘甜点

饼干 · 杯子蛋糕 · 巧克力

日本 Doze Life Food 著

谭颖文 译

辽宁科学技术出版社

沈阳

OISHIIDEKOSUITSU KUKKI KAPPUKEKI CHOKORETO

Copyright ©Doze Life Food 2009

Original Japanese edition published in Japan by Ikeda Publishing Co.,Ltd

Chinese translation rights arranged with Ikeda Publishing Co.,Ltd

Through EYA Beijing Representative Office

Simplified Chinese translation copyright © Liaoning science and technology publishing house.LTD

© 2015, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由株式会社池田书店授权辽宁科学技术出版社在中国大陆独家出版简体中文版本。著作权合同登记号: 06-2014第182号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

可爱的彩绘甜点 / 日本 Doze Life Food著; 谭颖文译. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2015.8

ISBN 978-7-5381-9283-4

I. ①可… II. ①日… ②谭… III. ①甜食—制作 IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第134033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: 沈阳市博益印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 168mm × 236mm

印 张: 7

字 数: 100千字

出版时间: 2015年8月第1版

印刷时间: 2015年8月第1次印刷

责任编辑: 康 倩

封面设计: 颖 溢

版式设计: 颖 溢

责任校对: 徐 跃

书 号: ISBN 978-7-5381-9283-4

定 价: 28.00元

<http://www.lnkj.com.cn>

目录 CONTENTS

4 本书的惯用标示

Part 1 装饰饼干!

- 6 彩色汤匙派对
- 8 深夜的动物图
- 10 炫彩眼镜
- 12 油印蜡纸饼干~植物的生长~
- 14 甜美夏日裙装
- 16 甜莓饼干杯子蛋糕
- 18 童话马车&高跟鞋饼干
- 20 双鹤饼干
- 22 和风手帕饼干
- 24 杂货风拼贴相框
- 26 立体星形雪花
- 28 拼布饼干
- 30 芬兰冷杉圣诞树
- 32 缤纷饼干球
- 34 传统和服纹样
- 36 玫瑰花园
- 38 蝴蝶结康康帽
- 40 三层婚礼蛋糕饼干

饼干的做法

- 42 原味饼干
- 44 苏打饼干
- 45 饼干球(雪球)

装饰巧克力!

- 46 花朵巧克力
- 47 蕾丝巧克力
- 47 巧克力棉花糖礼物
- 48 亮晶晶☆装饰巧克力
- 48 粉色蘑菇巧克力
- 49 笑脸巧克力
- 49 手作蘑菇巧克力
- 50 巧克力唱片
- 50 巧克力乐谱
- 51 绅士巧克力饼干
- 51 烟灰缸巧克力
- 52 留言板面包脆饼
- 52 星星巧克力奶酪蛋糕
- 53 巧克力惊喜礼盒
- 53 布朗尼棒
- 54 笑脸三重奏
- 54 郊游丸子巧克力





Part 2 装饰杯子蛋糕

- 56 薰衣草杯子蛋糕
- 58 冰雪花杯子蛋糕
- 60 愚人节冰淇淋杯子蛋糕
- 62 小雏菊杯子蛋糕
- 64 羊羊杯子蛋糕
- 66 爱心巧克力杯子蛋糕
- 68 大马士革玫瑰杯子蛋糕
- 70 毛毛虫杯子蛋糕
- 72 婴儿用品杯子蛋糕
- 74 缤纷蜡烛蛋糕卷
- 76 飞蝶杯子蛋糕
- 78 海芋杯子蛋糕
- 80 双蛋焦糖杯子蛋糕
- 82 鲜花奶酪挞
- 84 妈妈磅蛋糕

杯子蛋糕的做法

- 86 原味杯子蛋糕
- 87 玫瑰杯子蛋糕
- 87 焦糖杯子蛋糕

礼物包装的方法

- 88 深夜的动物园
- 88 甜莓饼干杯子蛋糕
- 89 传统和服纹样
- 89 三层婚礼蛋糕饼干
- 90 蝴蝶结康康帽
- 90 毛毛虫杯子蛋糕



Doze Life Food (秋叶裕子/秋叶敦子)

Doze Life Food 是由两位好朋友——热爱可爱事物的秋叶裕子（左）与热爱美食的秋叶敦子（右）——一起创立的甜点工作室。该工作室的经营重心放在小礼物的制作、提供企业相关餐饮指南，并在图书杂志上发表文章。两人还出版过《可爱的装饰：杯子蛋糕和饼干》一书。

身为工作室负责人的秋叶裕子，主要负责甜点设计和装饰。其自身品位出众，并且对于甜点抱有“直到最后关头也不妥协”的态度，使完成的作品看起来十分精致，广受好评。

担任甜点企划的秋叶敦子，会从不同角度支持工作室的运作。她日以继夜地寻找美食，穿梭在日本和世界各地，一心一意追求味觉上的极致。她最擅长制作温暖人心的美食料理。

Part 3 基础装饰技巧

● 工具与材料

92 工具

93 材料

● 糖霜的基本做法

94 蛋白糖霜

95 奶油糖霜

● 鲜奶油的做法

96 原味鲜奶油

96 奶酪鲜奶油

96 马斯卡彭奶酪鲜奶油

97 巧克力鲜奶油

97 彩色糖霜

● 各种颜色的调配比例

98 色系表

● 挤花袋的使用方法

99 填充糖霜的方法

99 拿法与挤法

● 糖花装饰技巧

100 糖霜的涂法、直线、曲线、流水纹、旋涡、圆点

101 水滴形、贝壳、蕾丝、条纹、羽毛、点点、想让表面亮晶晶时

102 文字的写法、蝴蝶结、叶子、花朵

103 菊花、藤花、玫瑰花

● 糖花的做法

104 蛋白糖霜糖花

104 基础做法、立体蝴蝶

105 蛋白糖霜糖花的纸型

106 翻糖糖花

106 制作翻糖、迷你玫瑰

107 海芋、运用压模制作造型糖花、运用印模制作蕾丝糖花

107 塑型巧克力糖花

107 做法

108 Q&A

110 纸型

● 迷你专栏mini column

92 常用的装饰工具

93 常用的装饰材料

94 如何打出易于操作的蛋白糖霜?

94 调整蛋白糖霜的硬度

97 食用色素的使用方法

99 如何摆放使用中的挤花袋?

100 确认是否已干燥

101 平面图案与立体图案

104 糖花的摆放时机

106 制作翻糖的注意事项

106 如何将翻糖染色?

● 本书的惯用标示

- 1小匙=5ml, 1大匙=15ml。
- 本书标示的加热温度和烘烤时间等, 会因烤箱机种而有所不同, 请依照具体情况进行调整。
- 饼干配方的1份 → p42仅为方便制作的参考分量, 亦可当作蛋糕的参考分量。
- 如果没有配方中提出的花嘴型号, 请用类似的形状或尺寸代替。
- 本书中的保存期限仅供参考。保存期限会因保存方式而产生差异, 请尽快品尝。

so sweet!

可爱的彩绘甜点

饼干 · 杯子蛋糕 · 巧克力

日本 Doze Life Food 著

谭颖文 译

辽宁科学技术出版社

沈阳

目录 CONTENTS

4 本书的惯用标示

Part 1 装饰饼干!

- 6 彩色汤匙派对
- 8 深夜的动物图
- 10 炫彩眼镜
- 12 油印蜡纸饼干~植物的生长~
- 14 甜美夏日裙装
- 16 甜莓饼干杯子蛋糕
- 18 童话马车&高跟鞋饼干
- 20 双鹤饼干
- 22 和风手帕饼干
- 24 杂货风拼贴相框
- 26 立体星形雪花
- 28 拼布饼干
- 30 芬兰冷杉圣诞树
- 32 缤纷饼干球
- 34 传统和服纹样
- 36 玫瑰花园
- 38 蝴蝶结康康帽
- 40 三层婚礼蛋糕饼干

饼干的做法

- 42 原味饼干
- 44 苏打饼干
- 45 饼干球(雪球)

装饰巧克力!

- 46 花朵巧克力
- 47 蕾丝巧克力
- 47 巧克力棉花糖礼物
- 48 亮晶晶☆装饰巧克力
- 48 粉色蘑菇巧克力
- 49 笑脸巧克力
- 49 手作蘑菇巧克力
- 50 巧克力唱片
- 50 巧克力乐谱
- 51 绅士巧克力饼干
- 51 烟灰缸巧克力
- 52 留言板面包脆饼
- 52 星星巧克力奶酪蛋糕
- 53 巧克力惊喜礼盒
- 53 布朗尼棒
- 54 笑脸三重奏
- 54 郊游丸子巧克力





Part 2 装饰杯子蛋糕

- 56 薰衣草杯子蛋糕
- 58 冰雪花杯子蛋糕
- 60 愚人节冰淇淋杯子蛋糕
- 62 小雏菊杯子蛋糕
- 64 羊羊杯子蛋糕
- 66 爱心巧克力杯子蛋糕
- 68 大马士革玫瑰杯子蛋糕
- 70 毛毛虫杯子蛋糕
- 72 婴儿用品杯子蛋糕
- 74 缤纷蜡烛蛋糕卷
- 76 飞蝶杯子蛋糕
- 78 海芋杯子蛋糕
- 80 双蛋焦糖杯子蛋糕
- 82 鲜花奶酪挞
- 84 妈妈磅蛋糕

杯子蛋糕的做法

- 86 原味杯子蛋糕
- 87 玫瑰杯子蛋糕
- 87 焦糖杯子蛋糕

礼物包装的方法

- 88 深夜的动物园
- 88 甜莓饼干杯子蛋糕
- 89 传统和服纹样
- 89 三层婚礼蛋糕饼干
- 90 蝴蝶结康康帽
- 90 毛毛虫杯子蛋糕



Doze Life Food (秋叶裕子/秋叶敦子)

Doze Life Food 是由两位好朋友——热爱可爱事物的秋叶裕子（左）与热爱美食的秋叶敦子（右）——一起创立的甜点工作室。该工作室的经营重心放在小礼物的制作、提供企业相关餐饮指南，并在图书杂志上发表文章。两人还出版过《可爱的装饰：杯子蛋糕和饼干》一书。

身为工作室负责人的秋叶裕子，主要负责甜点设计和装饰。其自身品位出众，并且对于甜点抱有“直到最后关头也不妥协”的态度，使完成的作品看起来十分精致，广受好评。

担任甜点企划的秋叶敦子，会从不同角度支持工作室的运作。她日以继夜地寻找美食，穿梭在日本和世界各地，一心一意追求味觉上的极致。她最擅长制作温暖人心的美食料理。

Part 3 基础装饰技巧

● 工具与材料

- 92 工具
- 93 材料

● 糖霜的基本做法

- 94 蛋白糖霜
- 95 奶油糖霜

● 鲜奶油的做法

- 96 原味鲜奶油
- 96 奶酪鲜奶油
- 96 马斯卡彭奶酪鲜奶油
- 97 巧克力鲜奶油
- 97 彩色糖霜

● 各种颜色的调配比例

- 98 色系表

● 挤花袋的使用方法

- 99 填装糖霜的方法
- 99 拿法与挤法

● 糖花装饰技巧

- 100 糖霜的涂法、直线、曲线、流水纹、旋涡、圆点
- 101 水滴形、贝壳、蕾丝、条纹、羽毛、点点、想让表面亮晶晶时
- 102 文字的写法、蝴蝶结、叶子、花朵
- 103 菊花、藤花、玫瑰花

● 糖花的做法

- 104 蛋白糖霜糖花
- 104 基础做法、立体蝴蝶
- 105 蛋白糖霜糖花的纸型
- 106 翻糖糖花
- 106 制作翻糖、迷你玫瑰
- 107 海芋、运用压模制作造型糖花、运用印模制作蕾丝糖花
- 107 塑型巧克力糖花
- 107 做法
- 108 Q&A
- 110 纸型

● 迷你专栏mini column

- 92 常用的装饰工具
- 93 常用的装饰材料
- 94 如何打出易于操作的蛋白糖霜?
- 94 调整蛋白糖霜的硬度
- 97 食用色素的使用方法
- 99 如何摆放使用中的挤花袋?
- 100 确认是否已干燥
- 101 平面图案与立体图案
- 104 糖花的摆放时机
- 106 制作翻糖的注意事项
- 106 如何将翻糖染色?

● 本书的惯用标示

- 1小匙=5ml, 1大匙=15ml。
- 本书标示的加热温度和烘烤时间等, 会因烤箱机种而有所不同, 请依照具体情况进行调整。
- 饼干配方的1份→p42仅为方便制作的参考分量, 亦可当作蛋糕的参考分量。
- 如果没有配方中提出的花嘴型号, 请用类似的形状或尺寸代替。
- 本书中的保存期限仅供参考。保存期限会因保存方式而产生差异, 请尽快品尝。

Part1

装饰饼干！

饼干可以让我们在平面上进行装饰，
并轻松运用许多不同技巧，设计出各种各样的固态图案。

此外，饼干可以储存也是其魅力之一，
能让我们充分享受甜点装饰的乐趣。

接下来，就让我们一起在饼干世界里，
彩绘出美丽的图案吧！



彩色汤匙派对

散发着淡淡肉桂香的，是有着缤纷颜色的五彩饼干。

如果把所有颜色的饼干都汇集起来开个派对，一定非常热闹！

材料 (20~30个)

原味饼干 → p42

在低筋面粉里添加少许肉桂粉，
使用汤匙造型压模切出形状并烤
成饼干 → 1份

蛋白糖霜 → p94 → 2份

(湿性)

黄=饼干外层

红=饼干外层

黄绿=饼干外层

粉红=饼干外层

深紫=饼干外层

工具

- 汤匙造型压模
- 不锈钢平盘网



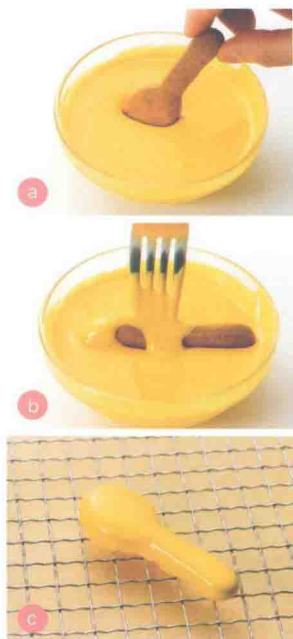
蛋白糖霜的事前准备

(湿性)

(A): 黄、红、黄绿、粉红、深紫 → 装在容器里

做法

- 1 把饼干浸入各种颜色的(A)里a，裹上糖霜b。
- 2 将饼干排放在不锈钢平盘网上，让多余的糖霜滴落并静置，直到完全干燥c。



撒上细砂糖 制造亮晶晶效果

趁外层的蛋白糖霜还没变干，可以撒上细砂糖，让饼干表面变得闪闪发亮，质感和气氛也跟着不一样了呢！



深夜的动物园

黑暗中浮现动物的身影……身处暗藏秘密的黑夜世界，竟令人莫名兴奋起来。

快发挥想象力，猜猜影子的原型！



材料 (6片)

原味饼干 → p42

用长方形压模切出形状并烤成饼干 ··· 1份

蛋白糖霜 → p94 ··· 2份

(硬性)

白=动物糖花的轮廓, 河马的鼻子、门牙、臼齿

黑=饼干边框、边框装饰 (湿性)

灰=动物糖花的底色

黑=饼干底色

工具

- 河马、大象、猴子的纸型 → p105
- 长方形压模 (9cm × 7cm)
- 挤花袋
- 花嘴



圆口 (直径3mm)



8齿 (直径5mm)

改变动物的图案设计

大家也可以做狮子、长颈鹿、鳄鱼等造型, 又或是画动物的时候, 特写身体的一部分 (例如正要爬出的鳄鱼上半身), 这样完成的作品会更有特色。



蛋白糖霜的事前准备

(硬性)

A: 白 → 装进无花嘴的挤花袋, 剪出挤花口。

B: 白 → 装进套着圆形花嘴的挤花袋。

C: 黑 → 装进无花嘴的挤花袋, 剪出挤花口。

D: 黑 → 装进套着8齿花嘴的挤花袋 (湿性)。

E: 灰 → 装进无花嘴的挤花袋, 剪出挤花口。

F: 黑 → 装在容器里。

做法

1 先使用A、E勾勒出动物的形状a。 → p104

2 使用C描绘饼干的边框, 中间用F涂满b。

3 趁饼干的糖霜未干时, 放上1的动物形状, 静置到完全干燥。

4 河马 (左页照片左下): 用A画外围轮廓、嘴里的线条, 鼻子用A点上两个圆点。用B挤出弯曲的水滴形式表示门牙和臼齿c。 → p101

大象 (左页照片右): 用A画外围轮廓、鼻子的褶皱。

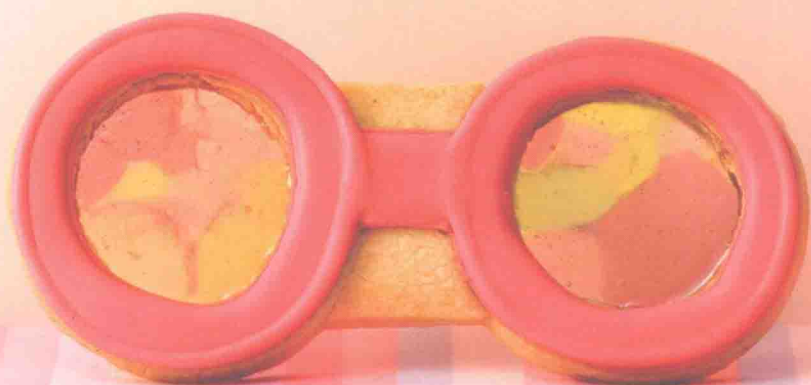
猴子 (左页照片左上): 用A画外围轮廓。

5 用D挤贝壳花边当成饼干边框的装饰d。 → p101



炫彩眼镜

这副充满鲜艳与复古情调的饼干眼镜，有个性的人一定很想戴戴看。
透过糖果做成的镜片，看看不一样的世界吧！



材料 (2副)

原味饼干 → p42

生面糊 → 1份

蛋白糖霜 → p94 → 1份
(硬性)

玫瑰粉=眼镜框线
(湿性)

玫瑰粉=镜框底色

水果糖

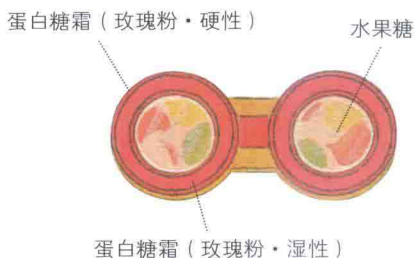
(透明度高的彩色糖果)
→ 约12颗

工具

- 圆形压模 (直径6cm)
- 圆形压模 (直径4cm)
- 塑料袋
- 花嘴
- 挤花袋

制作各种颜色的眼镜

眼镜镜框的颜色,除了玫瑰粉之外,换成黄色、红色、紫色、橘色等也相当可爱。建议使用活泼的颜色,突显出饼干眼镜带点复古、色彩缤纷的风格。



蛋白糖霜的事前准备

(硬性)

A: 玫瑰粉 → 装进无花嘴的挤花袋, 剪出挤花口

(湿性)

B: 玫瑰粉 → 装进无花嘴的挤花袋, 剪出挤花口

* 利用水果糖冷却凝固的时间, 制作蛋白糖霜即可

做法

- 1 在原味饼干的面糊上, 使用圆形压模 (直径约6cm) 各压一个圆形印, 在各种圆形印中间用圆形压模 (直径4cm) 切出圆形中空, 再用刻花刀切出眼镜的形状a。以170℃的烤箱烤8~10分钟, 直到变成浅金黄色。
- 2 把糖果放进材质较厚的塑料袋, 用铁锤敲成大碎块b。
- 3 把饼干的中空部分填入2, 配色可依个人喜好装饰c。
- 4 再次把饼干放进烤箱, 以150℃烤约5分钟, 让糖果熔化。如果拿出来发现糖果熔化不完全, 则边观察每分钟的变化边加热 (注意不要加热过度, 以免烤焦)。
- 5 等糖果冷却凝固后, 用A描眼镜的框线, 用B涂满镜框d, 放置到完全干燥。
- 6 使用A再描一次框线。

