

cake decoration

# 蛋糕裱花技巧

## 时尚蛋糕100款

王森 主编



随书附赠

DVD教程

辽宁科学技术出版社  
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

# 蛋糕裱花技巧

——时尚蛋糕100款

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：李怀松 杨 艳 成 圳 武 文 杨 玲 武 磊  
朱丽燕 张 姣 苏梦醒 孙安廷 韩俊堂 朋福东

文字校对：邹 凡

摄 影：苏 君

## 图书在版编目(CIP)数据

蛋糕裱花技巧：时尚蛋糕100款 / 王森. —  
辽宁科学技术出版社, 2015.2  
ISBN 978-7-5381-8925-4

I. ①蛋… 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(2014)第271156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：9

字 数：100千字

出版时间：2015年2月第1版

印刷时间：2015年2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：李淑敏

---

书 号：ISBN 978-7-5381-8925-4

定 价：38.00元(附赠光盘)

联系电话：024-23284367

邮购热线：024-23284502

E-mail:987642119@qq.com

PART I

理论篇

- 001 抹面理论/012
- 002 刮蛋糕侧面时怎  
么抹面/012
- 003 刀收直面/013
- 004 心形抹面技巧/014
- 021 果香浓郁/044
- 022 葫芦藤/045
- 023 怀抱红莓/046
- 024 怀抱红莓/047
- 025 欢庆party/047
- 026 婚礼玫瑰/048
- 027 婚礼台/049
- 028 简约chocolate/050

PART II

实践篇

- 001 缤纷果季/018
- 002 缤纷巧克力/019
- 003 冰雪城堡/020
- 004 冰雪天地/022
- 005 冰原松梅/023
- 006 残缺的美/024
- 007 草莓巧克力/025
- 008 草莓之地/026
- 009 橙与樱桃/028
- 010 赤橙黄绿/029
- 011 春之绿意/030
- 012 纯纯的爱/032
- 013 冬之蕴藏/033
- 014 二月春风/034
- 015 繁盛的花/036
- 016 丰盛早餐/037
- 017 丰收之夜/038
- 018 疯狂樱桃/039
- 019 甘甜之乡/040
- 020 果林密布/042
- 029 节庆之礼/052
- 030 节日盛典/053
- 031 金色阳光/054
- 032 晶莹剔透/056
- 033 蓝莓之夜/058
- 034 蓝色马卡龙/059
- 035 灵活游虾/060
- 036 流光四溢/062
- 037 龙门阵地/064
- 038 绿意满枝/066
- 039 马卡龙系列一/068
- 040 马卡龙系列二/069
- 041 马卡龙系列三/070
- 042 马卡龙系列四/072
- 043 马卡龙系列五/074
- 044 马卡龙系列六/076
- 045 马卡龙系列七/077
- 046 马卡龙系列八/078
- 047 马卡龙系列九/079
- 048 马卡龙系列十/080

目录



- 049 马卡龙系列十一/081 075 甜蜜马卡龙/112  
050 马卡龙系列十二/082 076 甜甜巧克力/114  
051 玫瑰之林/084 077 万物生长/115  
052 美丽印记/085 078 旺角风云/116  
053 梦幻之星/086 079 五彩纷呈/117  
054 米老鼠爱好者/087 080 五角光芒/118  
055 绵延花路/088 081 喜鹊连理/119  
056 偏爱巧克力/089 082 夏之成熟/120  
057 梦幻巧克力/090 083 鲜红蝴蝶/122  
058 清澈世界/091 084 鲜嫩欲滴/124  
059 秋之丰收/092 085 相思红豆/126  
060 拳拳之心/093 086 小红帽/127  
061 人间四月天/094 087 心心相惜/128  
062 绒绒球/095 088 星星点灯/129  
063 洒满余晖/096 089 幸福圆满/130  
064 沙雪之恋/098 090 雪中绿意/131  
065 时尚端正/099 091 一枝涟漪/132  
066 水果派对/100 092 樱桃之间/133  
067 水果拼盘/102 093 游龙戏凤/134  
068 水色山光/103 094 鱼米之乡/135  
069 四方天地/104 095 原始果味/136  
070 酸甜共享/106 096 圆盘草莓/137  
071 碎珠之爱/107 097 悦动青春/138  
072 昙花一现/108 098 珠圆玉润/140  
073 糖果时间/109 099 最爱饼干/141  
074 剔透的红/110 100 装点知心/142



# 蛋糕裱花技巧

——时尚蛋糕100款

王森  主编

辽宁科学技术出版社

沈阳

# 序 Preface

越来越多做蛋糕裱花的人梦想着退休之后开个蛋糕房，做自己喜欢的裱花蛋糕。不求销量也不求知名度，在乎的是做的那个过程，那是一种成就的快乐！看着自己的作品在手中诞生，那种喜悦是不言而喻的。更别提当自己的家人或者朋友吃着蛋糕，露出满足的表情时，那是让人分外自豪的。

家庭水果装饰蛋糕，简单又充满了变化。你可以一开始在脑袋中构思出美美的画面，然后一步步实现它，也可以随机应变，在装饰的过程中发挥想象，搭配出更曼妙而不可思议的作品。水果装饰蛋糕做起来简单，也很好吃，水果堆在奶油上，可以起到很好的解腻作用，不仅美观，更重要的是可口。

本书共展现100多款家庭水果装饰蛋糕的制作过程，步骤详解配以精美图文，细致详尽地普及了制作手法以及设计思想，为大家提供了参考和学习的对象。

精品奶油蛋糕的勾勒，加上水果、饼干、马卡龙等的搭配，既美丽又新鲜，甜而不腻，在店面和家庭中都广受欢迎。看得心动的朋友，不如自己动手尝试，让水果和蛋糕，在自己的手中绽放属于你的光彩吧！

# 作者简介 Introduction



王森，西式糕点技术研发者，立志让更多的人学会西点制作。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地运用到了市场。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，用面包做出巴黎埃菲尔铁塔，用糖果再现影视中主角的形象，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究20年，教学培养了数万名学员。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，帮助更多的人认识西点，寻找制作西点的乐趣。



参编老师：  
李怀松（从业多年，擅长裱花蛋糕制作，参与出版多本图书）



参编老师：  
杨艳（从业多年，擅长裱花蛋糕制作，参与出版多本图书）



PART I

理论篇

- 001 抹面理论/012
- 002 刮蛋糕侧面时怎  
么抹面/012
- 003 刀收直面/013
- 004 心形抹面技巧/014
- 021 果香浓郁/044
- 022 葫芦藤/045
- 023 怀抱红莓/046
- 024 怀抱红莓/047
- 025 欢庆party/047

PART II

实践篇

- 006 残缺的美/024
- 007 草莓巧克力/025
- 008 草莓之地/026
- 009 橙与樱桃/028
- 010 赤橙黄绿/029
- 011 春之绿意/030
- 012 纯纯的爱/032
- 013 冬之蕴藏/033
- 014 二月春风/034
- 015 繁盛的花/036
- 016 丰盛早餐/037
- 017 丰收之夜/038
- 018 疯狂樱桃/039
- 019 甘甜之乡/040
- 020 果林密布/042
- 026 婚礼玫瑰/048
- 027 婚礼台/049
- 028 简约chocolate/050
- 029 节庆之礼/052
- 030 节日盛典/053
- 031 金色阳光/054
- 032 晶莹剔透/056
- 033 蓝莓之夜/058
- 034 蓝色马卡龙/059
- 035 灵活游虾/060
- 036 流光四溢/062
- 037 龙门阵地/064
- 038 绿意满枝/066
- 039 马卡龙系列一/068
- 040 马卡龙系列二/069
- 041 马卡龙系列三/070
- 042 马卡龙系列四/072
- 043 马卡龙系列五/074
- 044 马卡龙系列六/076
- 045 马卡龙系列七/077
- 046 马卡龙系列八/078
- 047 马卡龙系列九/079
- 048 马卡龙系列十/080

目录



- |                 |               |
|-----------------|---------------|
| 049 马卡龙系列十一/081 | 075 甜蜜马卡龙/112 |
| 050 马卡龙系列十二/082 | 076 甜甜巧克力/114 |
| 051 玫瑰之林/084    | 077 万物生长/115  |
| 052 美丽印记/085    | 078 旺角风云/116  |
| 053 梦幻之星/086    | 079 五彩纷呈/117  |
| 054 米老鼠爱好者/087  | 080 五角光芒/118  |
| 055 绵延花路/088    | 081 喜鹊连理/119  |
| 056 偏爱巧克力/089   | 082 夏之成熟/120  |
| 057 梦幻巧克力/090   | 083 鲜红蝴蝶/122  |
| 058 清澈世界/091    | 084 鲜嫩欲滴/124  |
| 059 秋之丰收/092    | 085 相思红豆/126  |
| 060 拳拳之心/093    | 086 小红帽/127   |
| 061 人间四月天/094   | 087 心心相惜/128  |
| 062 绒绒球/095     | 088 星星点灯/129  |
| 063 洒满余晖/096    | 089 幸福圆满/130  |
| 064 沙雪之恋/098    | 090 雪中绿意/131  |
| 065 时尚端正/099    | 091 一枝涟漪/132  |
| 066 水果派对/100    | 092 樱桃之间/133  |
| 067 水果拼盘/102    | 093 游龙戏凤/134  |
| 068 水色山光/103    | 094 鱼米之乡/135  |
| 069 四方天地/104    | 095 原始果味/136  |
| 070 酸甜共享/106    | 096 圆盘草莓/137  |
| 071 碎珠之爱/107    | 097 悦动青春/138  |
| 072 昙花一现/108    | 098 珠圆玉润/140  |
| 073 糖果时间/109    | 099 最爱饼干/141  |
| 074 剔透的红/110    | 100 装点知心/142  |



# 工 具

**平口工具：**1、5、6、7、8、11、12、14、15、16、20、21、22、36、37、38、39、40、41、42、43、45、46、47、48、49、50、51

**锯齿工具：**2、3、4、9、10、13、17、18、19、23、24、25、26、27、28、29、30、31、32、33、34、35

**粗锯齿工具：**2、3、4、13、23、26、27、28、29、31、32、33、34、35

**细锯齿工具：**9、10、17、18、19、24、25、30

**对比差工具：**2、4、26、28、31、33、35

## 材质不同

**硬质：**12、13、14、15、16、36、37、38、39、40、41、42、43、45、46、47、48、49

**软质：**1、2、3、4、5、6、7、8、9、10、11、17、18、19、20、21、22、23、24、25、26、27、28、29、30、31、32、33、34、35、50、51

## 工具分析：

**1号：**平口大刮片适合制作圆面刮、拍打、沾、拍打与沾、水纹的手法。

**2号：**锯齿大刮片适合制作圆面刮、拍打、沾、拍打与沾的手法。

**3号：**锯齿五弧刮片适合制作圆面刮、拍打、沾、拍打与沾的手法。

**4号：**锯齿双弧刮片适合制作圆面刮、拍打、沾、拍打与沾的手法。

**5号：**平口凹形刮片适合制作直面直压、双层、沾的手法。

**6号：**平口弧形刮片适合制作直面直压、层次、双层；圆面或直面：直拉、弧拉、反拉、沾、挑、水纹的手法。

**7号：**平口尖角刮片适合制作直面直压、层次、双层、多层；圆面或直面：直拉、弧拉、沾、挑、反拉的手法。

**8号：**平口梯形刮片适合制作直面直压、层次、双层；圆面或直面：直拉、弧拉、沾、挑、反拉的手法。

**9号：**锯齿尖角刮片适合制作侧切边（上切边也可以）；圆面或直面：拍打、沾、直拉、挑、弧拉、反拉、包面的手法。

**10号：**锯齿尖角刮片适合制作上切边（侧切边也可以）；圆面或直面：拍打、沾、直拉、挑、弧拉、反拉、包面的手法。

**11号：**平口小刮片适合制作圆面或直面小面积刮、拍打、沾、水纹、拍打与沾的手法。

**12号：**平口尖角多功能小铲适合制作直面直压、层次、双层、多层；圆面或直面：拍打、推、提、沾、直拉、挑、弧拉、反拉、烫的手法。

**13号：**锯齿叶子多功能小铲适合制作直面直压、双层、多层、层次；圆面或直面：沾、直拉、推、提、挑、弧拉、反拉的手法。

**14号：**平口长方形多功能小铲适合制作直面直压、双层、多层、层次；圆面或直面：沾、推、提、直拉、挑、弧拉、反拉的手法。

**15号：**平口叉形多功能小铲适合制作直面直压、双层；圆面或直面：沾、直拉、挑、弧拉、

推、提、反拉的手法。

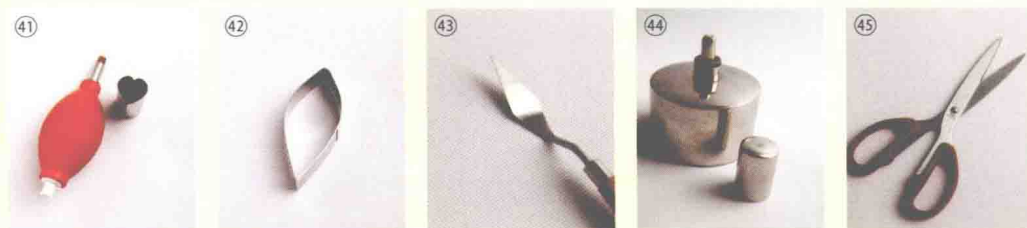
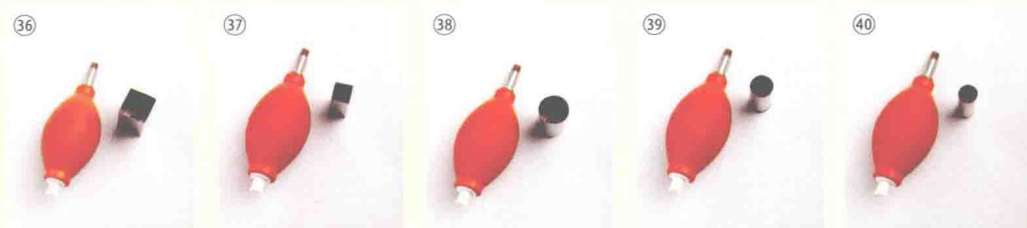
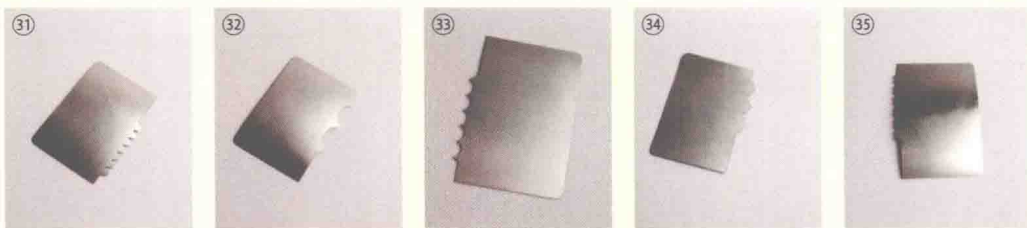
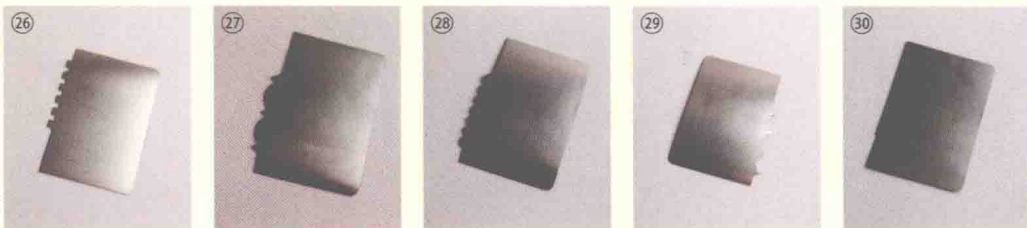
- 16号：平口抹刀适合制作直面直压、层次、双层、多层；圆面或直面：沾、拍打、挑、直拉、弧拉、反拉、拍打与沾、水纹、推、提的手法。
- 17号：锯齿欧式万能刮片适合制作直面直压、层次、双层、多层；圆面或直面：水纹、拍打、拍打与沾、沾、直拉、弧拉、反拉、推、提、挑的手法。
- 18号：锯齿小尖弧刮片适合制作直面直压、层次、双层、多层；圆面或直面：拍打、沾、拍打与沾、直拉、弧拉、反拉、推、提、挑、交叉压的手法。
- 19号：锯齿大尖弧刮片适合制作直面直压、层次、双层、多层；圆面或直面：拍打、沾、拍打与沾、直拉、弧拉、反拉、推、提、挑、交叉压的手法。
- 20号：平口小尖弧刮片适合制作直面直压、层次、双层、多层；圆面或直面：拍打、沾、拍打与沾、直拉、弧拉、反拉、推、提、挑、交叉压的手法。
- 21号：平口大尖弧刮片适合制作直面直压、层次、双层、多层；圆面或直面：拍打、沾、拍打与沾、直拉、弧拉、反拉、推、提、挑、交叉压的手法。
- 22号：平口弧形叶子刮片适合制作直面直压、层次、双层、多层；圆面或直面：拍打、沾、拍打与沾、直拉、弧拉、反拉、推、提、挑、的手法。
- 23号：锯齿花瓣刮片适合制作直面刮、拍打、沾、拍打与沾的手法。
- 24号：锯齿密城墙刮片适合制作直面刮、拍打、沾、拍打与沾的手法。
- 25号：锯齿密凸弧刮片适合制作直面刮、拍打、沾、拍打与沾的手法。
- 26号：锯齿宽城墙刮片适合制作直面刮、拍打、沾、拍打与沾的手法。
- 27号：锯齿弧尖刮片适合制作直面刮、拍打、沾、拍打与沾的手法。
- 28号：锯齿宽凸弧形刮片适合制作直面刮、拍打、沾、拍打与沾的手法。
- 29号：锯齿凹三弧刮片适合制作直面刮、拍打、沾、拍打与沾的手法。
- 30号：锯齿细刮片适合制作直面刮、拍打、沾、拍打与沾的手法。
- 31号：锯齿梯形刮片适合制作直面刮、拍打、沾、拍打与沾的手法。
- 32号：锯齿双弧刮片适合制作直面刮、拍打、沾、拍打与沾的手法。
- 33号：锯齿凹弧形刮片适合制作直面刮、拍打、沾、拍打与沾的手法。
- 34号：锯齿凸三弧刮片适合制作直面刮、拍打、沾、拍打与沾的手法。
- 35号：锯齿城墙刮片适合制作直面刮、拍打、沾、拍打与沾的手法。
- 36号：平口大号正方形多功能魔法吸嘴适合制作圆面或直面包面的手法。
- 37号：平口小号正方形多功能魔法吸嘴适合制作圆面或直面包面的手法。
- 38号：平口大号圆形多功能魔法吸嘴适合制作圆面或直面包面的手法。
- 39号：平口中号圆形多功能魔法吸嘴适合制作圆面或直面包面的手法。
- 40号：平口小号圆形多功能魔法吸嘴适合制作圆面或直面包面的手法。
- 41号：平口桃心形多功能魔法吸嘴适合制作圆面或直面包面的手法。
- 42号：平口椭圆形适合制作一些加热的烫边。
- 43号：平口小铲适合制作直面或圆面挑的制作手法。
- 44号：酒精灯用于加热工具，但是每次加热工具的温度不可以超过50℃，否则工具将会降低其使用寿命。
- 45号：平口剪刀适合剪刮片、剪奶油边的手法。
- 46号：平口烫勺适合制作烫凹形边或凸形边、挑、压的手法。
- 47号：平口烫勺适合制作烫凹形边或凸形边、挑、压的手法。
- 48号：平口烫勺适合制作烫凹形边或凸形边、挑、压的手法。
- 49号：平口烫勺适合制作烫凹形边或凸形边、挑、压的手法。
- 50号：平口长方形刮片适合制作蛋糕分层、修饰边。
- 51号：平口吹瓶适合制作吹弧形。如何选用好的吹瓶及保养：吹瓶的皮质不可过厚、过薄、过硬；吹瓶的高度一般为25厘米或者30厘米，底座的直径为10厘米左右；吹瓶清洗时应该用30℃的温水清洗，清洗后应将水分晾干；刚用时吹瓶的口切掉0.5厘米，以便得到较

大的气流。

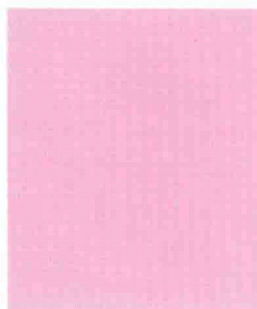
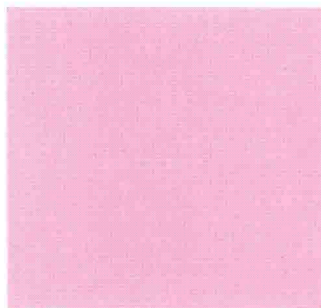
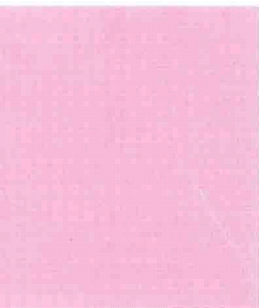
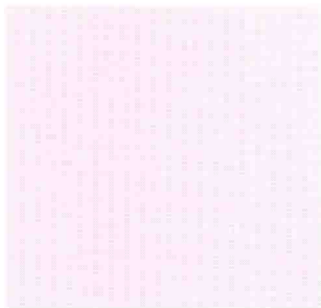
**52号：**每次使用完应及时地清洗干净，并竖起将水分晾干，切记清洗时不可以用超过60℃的水，以免使用寿命缩短。圆形及正方形反复使用并且每次使用完后60℃的温水清洗干净并晾干，制作蛋糕时每制作一个必须将工具的外壁擦干净再去加热，如果发现在使用时工具内壁较厚应用汤勺的柄将内壁清理干净。

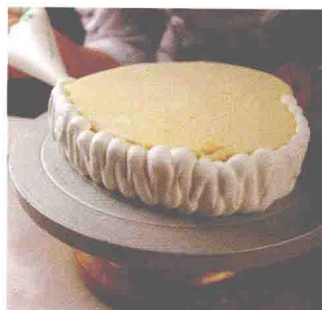
**53、54、55号：**每周定期用80℃的温水清洗干净并且风干。





# PART I 理论篇







# 抹面理论

## 刮蛋糕侧面时 怎么抹面 家庭水果装饰蛋糕 制作步骤



刮蛋糕侧面时，把刮片放在4点钟的位置，人的身体中心线对准6点钟的位置，左手用中指来转动转盘放在8点钟的位置，要注意这三个点的位置，在开始刮面时不可随意变换位置，特别是左手（转转盘的那只手的位置）。

刮片应垂直于转台并与蛋糕侧面成 $35^{\circ}$ 角（这个角度是人体做这个姿势最舒服的角度，也是最适合把鲜奶油抹光滑的角度），将刮片贴于蛋糕表面，左手匀速转动转盘，右手在4点钟位置不变（角度也不变），垂直直至蛋糕侧面光滑。



刮蛋糕顶部时，左手放在7点钟的位置转动转盘，右手拿刮片放在9点钟的位置。

刮片的刮面要与蛋糕顶部平面成 $80^{\circ} \sim 85^{\circ}$ ，用刮片的一个角对准蛋糕顶部边缘开始刮面，刮面时刮片是在蛋糕的半径内移动。

当刮到蛋糕中心时刮片应与蛋糕顶部面成 $90^{\circ}$ ，且刮片横切面与鲜奶油面的半径成 $90^{\circ}$ ，并从蛋糕边缘匀速向蛋糕顶部中心点移动，刮片从蛋糕中心处结束并取下多余的鲜奶油（这个过程都要求左手位置不变且转盘在匀速转动的情况下）。