

Decoration techniques

糕点装饰 大全

(日) 杉本都香咲 主编
徐泽华 译

1200 幅精美实物图片和
步骤图解

40 种装饰方法 + 38 款装饰工具使用技巧

轻松制作出专业蛋糕师才能做出的糕点



TITLE: [お菓子和ケーキデコレーションの基本事典]

by: [杉本都香咲]

Copyright © IKEDA PUBLISHING CO., LTD. 2011

Original Japanese language edition published by IKEDA PUBLISHING CO.,LTD.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with IKEDA PUBLISHING CO.,LTD.,
Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

本书由日本株式会社池田书店授权河南科学技术出版社在中国范围内独家出版发行本书中文简体字版本。

版权所有，翻印必究

著作权合同登记号：图字16—2011—205

图书在版编目 (CIP) 数据

糕点装饰大全 / (日) 杉本都香咲主编; 徐泽华译. — 郑州: 河南科学技术出版社, 2013.5

ISBN 978-7-5349-6122-9

I. ①糕… II. ①杉…②徐… III. ①糕点—制作—图解 IV. ①TS213.2-64

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第043314号



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总策划: 陈庆

策划: 李伟

设计制作: 王青

出版发行: 河南科学技术出版社

地址: 郑州市经五路66号 邮编: 450002

电话: (0371) 65737028 65788613

网址: www.hnstp.cn

责任编辑: 刘欣 李伟

责任校对: 柯姣

印刷: 北京瑞禾彩色印刷有限公司

经销: 全国新华书店

幅面尺寸: 170 mm × 240 mm 印张: 12 字数: 240千字

版次: 2013年5月第1版 2013年5月第1次印刷

定价: 48.00元

如发现印、装质量问题, 影响阅读, 请与出版社联系。

糕点装饰大全

(日) 杉本都香咲 主编
徐泽华 译



河南科学技术出版社

· 郑州 ·

目 录

注意事项..... 4

第 1 章 奶油装饰

	草莓小蛋糕..... 6
	草莓方形花蛋糕..... 10
	核桃仁巧克力蛋糕..... 14
	柠檬蛋挞..... 15
	摩加咖啡蛋糕..... 20
	圣诞树干..... 24
	勃朗卷..... 25

第 2 章 水果装饰

	水果挞..... 44
	红色小水果挞..... 45
	水果卷..... 50
	镜面蛋糕..... 54
	橘子慕斯蛋糕..... 60
	露喜龙水果蛋糕..... 64
	夏洛特·博若莱..... 68
	苹果派..... 69

Decoration technic

奶油

抹平刀的使用方法.....	34
为蛋糕涂奶油方法.....	34
从旋转座取下蛋糕的方法.....	35
裱花袋的处理方法.....	36
裱花方法.....	36
圆形裱花嘴的裱花方法.....	37
半排花嘴的裱花方法.....	37
星形裱花嘴的裱花方法.....	38
圣多诺裱花嘴.....	39
用勺子制作奶油球.....	40

意大利乳玛琳

关于意大利乳玛琳.....	41
使用方法.....	41

Decoration technic

水果







切水果的方法.....	76
水果的装饰方法.....	80

镜面果胶

镜面果胶的用途.....	81
使用方法.....	81
加颜色的方法.....	81

第3章

巧克力装饰

-  夏洛特巧克力蛋糕····· 84
-  雪花····· 85
-  栗子香草蛋糕····· 92
-  歌剧院····· 96
-  山梅巧克力树干····· 100
-  沙哈蛋糕····· 106

第4章

其他装饰方法

-  西番莲蛋糕····· 126
-  巧克力派····· 132
-  卡尔瓦斯····· 136
-  法兰克福王冠····· 142
-  奶油曲奇蛋糕····· 146
-  糖衣果仁····· 150
-  水滴草莓蛋糕····· 154
-  万圣节····· 155
-  快乐宝贝····· 160
-  草莓蛋糕····· 164

Decoration technic

巧克力

- 关于巧克力····· 112
- 巧克力回火方法····· 112
- 回火后巧克力的处理方法····· 113
- 巧克力装饰的制作方法····· 114

甘那休

- 甘那休的使用方法····· 120
- 锥形袋的制作方法····· 120
- 锥形袋的填充方法····· 121
- 锥形袋的剪切方法····· 121
- 锥形袋的拿法····· 121
- 锥形袋的裱花方法····· 121

表层巧克力

- 各种表层巧克力装饰····· 122
- 使用方法····· 122
- 巧克力镜面的制作方法····· 123

Decoration technic

杏仁蛋白软糖

- 关于杏仁蛋白软糖····· 168
- 调色方法····· 168
- 蔷薇花的制作方法····· 169

粉类装饰

- 关于装饰使用的粉类····· 170
- 撒粉的方法····· 170
- 装饰效果····· 170

基础蛋糕坯

海绵蛋糕·····	172
甜饼·····	174
蒙娜丽莎甜饼·····	176
酥皮甜饼·····	177
挞皮·····	178
咸饼干·····	179
挞皮的入模、烤制方法·····	180

基础奶油

打发奶油·····	182
意大利乳玛琳·····	183
黄油忌廉·····	184
杏仁奶油·····	184
甘那休巧克力·····	185
奶油蛋糊·····	186

Column

专栏

祝福语的制作方法·····	42
放置水果夹心的技巧·····	82
切蛋糕的技巧·····	124

装饰工具

裱花嘴、裱花袋、旋转座、 抹平刀·····	188
切刀类、茶筛、万能筛、 擀面杖、刷子·····	189
胶膜、托盘、印花器、直尺、 铁架·····	190
勺子、模具、竹签、桶形模具、 烤枪·····	191

注意事项

材料

- ◆除特别说明外，一般使用以下规格的材料：
 - 鸡蛋=M码（重50g、蛋黄20g、蛋白30g）
 - 黄油=无盐黄油
 - 生奶油=包装上标有“奶油”
 - 巧克力=回火巧克力
 - 面粉=高筋面粉
 - 吉利丁=吉利丁片
 - 镜面果胶=非加热型镜面果胶
 - 糖汁=100mL水加入100g白砂糖煮溶而成
 - 糖粉（装饰用）=难溶解型
- ◆白砂糖可用绵白糖代替。
- ◆食用色素可以用水溶解后使用。

准备

- ◆熔解巧克力时，可先用刀将板状巧克力切细。
- ◆吉利丁板先放在冷水中浸泡。
- ◆低筋面粉过筛备用。

- ◆烤箱预热至指定温度。

- ◆烤箱预热温度根据蛋糕种类有所不同，请参照制作说明。
- ◆不同品牌的烤箱其预热温度和时间也有所不同，请根据情况自己调整。

道具

- ◆本书中所用的纸包括食品包装纸（本书一律简称为纸）、烘烤板、烘烤纸和玻璃纸。烘烤板可以洗净后反复使用，烘烤纸则是一次性用品，使用时两者均可。
- ◆由于温度有可能超出100℃，请使用刻度为200℃的温度计。

关于打发步骤

- ◆生奶油请隔冷水打发。但是，如果混合巧克力打发时，请先将奶油放入冰箱中冷藏，打发时就不要再浸入冷水了。



第 1 章

奶油装饰



草莓小蛋糕

在蛋糕四周用裱花嘴制作出可爱的圆形裱花，中间装饰上草莓，红与白交相辉映，华丽的蛋糕就这样诞生啦！



材料（直径18cm的圆形模具1个）

■清蛋糕坯

鸡蛋	3个
白砂糖	90g
低筋面粉	90g
黄油	20g
牛奶	10g

■打发奶油

生奶油（乳脂肪含量47%）	400g
白砂糖	32g

■夹心水果

草莓	8~10个
----	-------

■最后装饰

草莓	6~8个
糖粉、开心果（切碎）、镜面果胶、巧克力板（见P42）	

准备

■清蛋糕坯

- 预先做好清蛋糕坯备用（见P172）

制作方法

制作清蛋糕坯



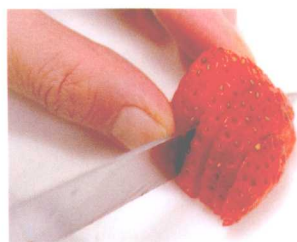
1 制作清蛋糕坯，放入模具中烤好（见P172）。

打发奶油



2 生奶油中加入白砂糖，打发至七分（见P182）。

切草莓



3 将做夹心的草莓切成厚3~4cm的薄片。留下3个整的草莓用做装饰，剩下的从中间一切两半。

组装蛋糕



4 揭掉步骤1（清蛋糕坯）底面的纸。



5 蛋糕前后各放一块厚度1cm的木条，用波浪刃切片刀沿着木条将蛋糕切为1cm厚的蛋糕片。

※选用厚1cm、宽2cm的木条，这样可以切出1cm或2cm厚的蛋糕片，十分方便。



6 用同样的方法再切片2片蛋糕片，共计3片。

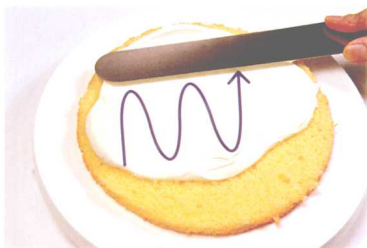
※剩下的清蛋糕坯可用保鲜膜包好放到冰箱里，以后可以用来做慕斯蛋糕等其他种类的蛋糕。



7 将1片蛋糕片放在旋转座的中间位置，在上面放上1勺奶油。

※建议将最先切下的蛋糕片放在最下面。

※蛋糕片位置若是偏离，组装时会遇到困难，所以一定要放在旋转座的正中央。



8 先用抹平刀将奶油涂抹到整个蛋糕片上，然后抹平刀前半部放在蛋糕上固定不动，转动旋转座，将奶油涂抹均匀。



9 将草莓片嵌入奶油中，草莓片距蛋糕边缘5mm，形状上下错开，环绕一周。



※由于在制作蛋糕过程中，蛋糕片的重量会使夹心的草莓发生错位，所以草莓片要放在距离蛋糕边缘5mm的地方。



10 摆上剩下的草莓片，注意空出中心位置。

※为了以后切蛋糕方便，蛋糕的中心位置要空出来，省得到时候草莓片卡在刀刃上。



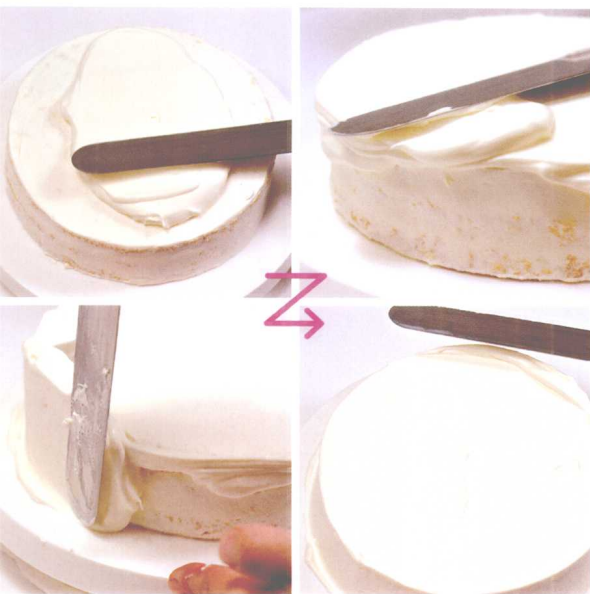
11 在草莓片上覆盖打发奶油，厚度以能透过奶油看见草莓为准。

※这是为了填上草莓片之间的空隙，防止蛋糕发生凹陷。



12 放上第2片蛋糕片，注意别放歪了，然后将其轻轻压平，重复步骤7~11，最后放上第3片蛋糕片。

※不注意的话蛋糕容易变成拱顶形状，所以放蛋糕片的时候一定要将其压平。

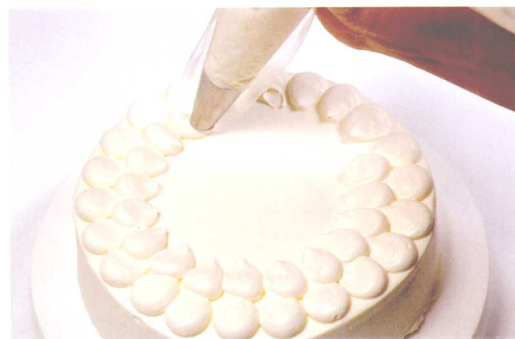


13 蛋糕涂奶油（见P34）。

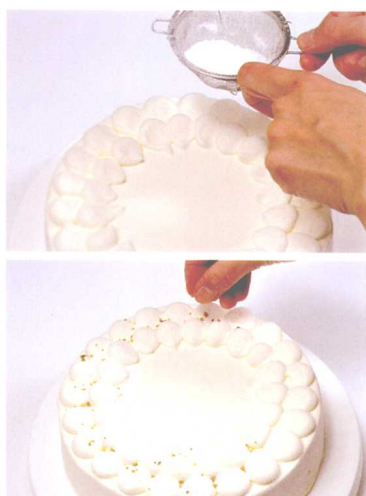
装饰



14 将剩下的奶油打发至八分（见P182）。然后将其放入裱花袋中，在裱花袋前面装上口径1cm的裱花嘴。



15 在蛋糕边缘裱两圈水滴形裱花。两圈裱花的水滴要相互交错。



16 用筛网过滤糖粉，然后撒上开心果。



17 在上面放上草莓，完整的3个草莓放在中间，切开的草莓放在四周垒成宝塔状。



※把好看的草莓摆在上面。



18 在草莓的切口涂上镜面果胶，蛋糕就完成了。之后可以按照个人喜好自由装点。

草莓方形花蛋糕

在传统样式的基础上加入现代元素而得出的精巧设计，看似漫不经心的装饰，实则处处精心安排，就连蛋糕切分都已考虑在内。



材料（18cm×18cm×4cm的方形模具1个）

■清蛋糕坯

鸡蛋 3个
白砂糖 90g
低筋面粉 90g
黄油 20g
牛奶 10g

■打发奶油

生奶油（乳脂肪含量47%） 450g
白砂糖 36g

■夹心水果

草莓 10~12个

■最后装饰

草莓 5个
糖粉、镜面果胶（见P42）

准备

■清蛋糕坯

- 预先做好清蛋糕坯备用（见P172，模具的准备方法和慕斯圈是一样的）

制作方法

制作清蛋糕坯



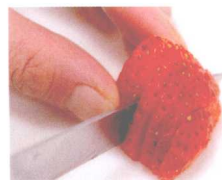
1 制作清蛋糕坯，放入模具中烤好（见P172）。

打发奶油



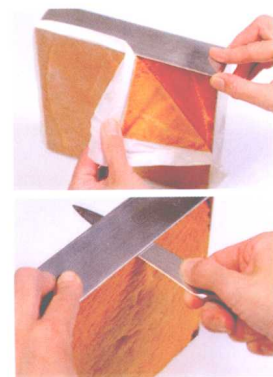
2 生奶油中加入白砂糖，打发至七分（见P182）。

切草莓



3 将做夹心的草莓切成厚3~4mm的薄片。装饰用的草莓要从中间切开。

组装蛋糕



4 揭掉步骤1（清蛋糕坯）底面的纸，将刀具沿着模具的四边插入，将蛋糕脱模。





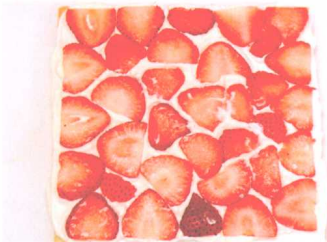
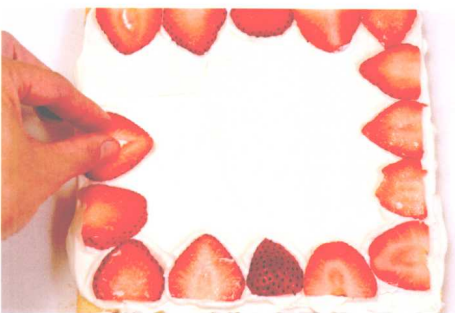
5 将蛋糕切为3片，厚度为1cm。

※蛋糕的烧烤面切掉，不再使用。



6 将1片蛋糕片放在案板上，取出1/4的打发奶油放在上面，用抹平刀抹平。

※由于四方形蛋糕无法使用旋转座，只能用案板代替。



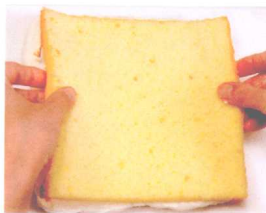
7 先围绕蛋糕的周边，将草莓嵌在奶油中，草莓宽的一端朝外，然后再将剩下的草莓片摆在中间，尽量排列紧密。

※用手轻压草莓片，使其嵌在奶油中。



8 在草莓片上放上打发奶油，用抹平刀抹平，厚度以能透过奶油看见草莓为准。

※放上奶油以填满空隙。



9 放上第2片蛋糕片，注意别放歪了，然后将其轻轻压平，重复步骤6~8，最后以同样方式放上第3片蛋糕片。



10 涂奶油底。在蛋糕上面放上打发奶油，用抹平刀前后涂抹均匀，厚度尽量薄，但要以不透明为准。

※涂奶油时，要用抹平刀将奶油从奶油多的地方刮到没有奶油的地方。



11 将抹平刀放在蛋糕侧面，抹平溢出的奶油。

※侧面部分稍后将要切掉，但是抹平奶油的方便后面的工作。



12 正式涂奶油。将打发奶油放在蛋糕上面，将其抹平。

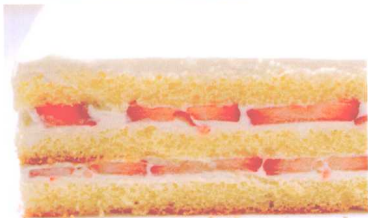
※抹平刀的使用方法与P12的步骤10相同。



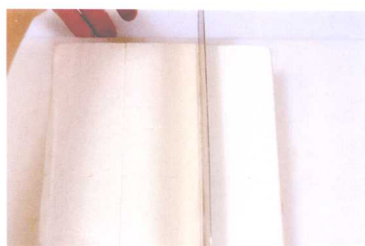
13 用长切片刀由远至近抹平奶油，然后将蛋糕放入冰箱冷藏30分钟。

※由于侧面部分要被切掉，所以此处的奶油不必再管。

装饰



14 加热切片刀，将蛋糕的4条边各切掉5cm。



15 用抹平刀在蛋糕上横、竖各划3条线，使其能够九等分。



16 将剩下的奶油打发至八分（见P182）。将其放入裱花袋中，前面装上口径1cm的裱花嘴。



17 在步骤15分开的9处中各放一个心形裱花（见P37）。



18 在心形裱花的斜上方做出球形奶油裱花，装饰上草莓（外面撒上糖粉，切口涂上镜面果胶），蛋糕完成。

核桃仁巧克力蛋糕

花瓣形状的奶油围成一圈，
如同盛开的雏菊。

在可爱中透出稍许的成熟。

制作方法见P16、17



柠檬蛋挞

意大利乳玛琳的3种裱花。

裱花形状不同，上焦方式也随之改变，如同3种不同的表情。

制作方法见P18、19

