

Dāngāo Zhuāngshì
Gòutu Yú Shèjì

王森 张婷 主编

蛋糕装饰

构图与设计



化学工业出版社



作者简介

王森——

王森烘焙西点西餐技师学校创办人

亚洲著名烘焙大师

森派西点蛋糕装饰配料及应用技术总监

中国烘焙西点国家级裁判

中国焙烤协会专家组专家

苏州森派食品有限公司创始人

他所研究的技术成果在一定程度上推动了中国烘焙业的发展

<http://www.wsbake.com>

地址：苏州市吴中区蠡昂路145-5号



ISBN 978-7-122-04984-1



9 787122 049841 >

销售分类建议：生活/烹饪/西点

定价：59.00元

王森 张婷 主编

蛋糕装饰

构图与设计



化学工业出版社

· 北京 ·

本书从裱花的基本功、素材的收集、蛋糕主题、材料的选择、形式美法则、配色方法和技巧、蛋糕风格定位、常见问题分析等方面详细介绍了蛋糕装饰的构图与设计。书中附有大量精美的效果图，是一本能帮助您提升技能的蛋糕裱花装饰参考书。

图书在版编目 (CIP) 数据

蛋糕装饰构图与设计 / 王森, 张婷主编. —北京: 化学工业出版社, 2009. 4
ISBN 978-7-122-04984-1

I. 蛋… II. ①王…②张… III. 糕点加工 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第027961号

责任编辑: 彭爱铭

装帧设计: 尹琳琳 风行书装

责任校对: 顾淑云

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)

印 装: 化学工业出版社印刷厂

720mm×1000mm 1/16 印张 7 字数 125 千字 2009年5月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 59.00元

版权所有 违者必究

前言

随着思想意识的改变和生活水平的提高，人们对于裱花技术的要求也不断提高。顺应消费心理，迎合潮流节拍，创造富有艺术生命的裱花作品，一直是裱花师向往和追求的目标。

裱花蛋糕不但是是一项技术，更是一门艺术。制作裱花蛋糕不但需要精巧的技艺，同时还需要制作者具有充分的想象力和创造能力，使小小的蛋糕在方寸之间给人以美感的同时，还能充分体现出对人们的美好祝愿。这就要求裱花师要具备较强的创意思维能力。作为从业者还要知道蛋糕设计师与做蛋糕的人是两种不同的工作，前者要求具有创意蛋糕的设计能力和临阵即兴创作能力，后者只是操作工不参与设计，做的只是师傅教的几个固定款式，每天在店里重复十几遍或几十遍。

学习蛋糕创意设计是一件让人既兴奋又艰难的事，因为创意不能闭门造车，也不能随心所欲，必须付出大量的时间与精力，潜心投入研究制作。普通的裱花师想要具有创意能力就要深入生活，要注重平时多收集动物、植物、风景等素材，还要加强自身的艺术修养，如画画、看艺术发展史等艺术类书籍，只有艺术修养达到一定层次，再结合你的手工表现能力，才有可能在设计领域里自由畅行。

编者根据多年的教学经验以及对初学者的了解，编写了《蛋糕装饰构图与设计》一书。本书由王森、张婷主编，参编人员有王小磊、武磊、杨玲、张恋、武文、韩金鹤、张小芹、尹常英、周建强、郑丽、姚洁、李怀松、乔金波、苏园、刘洋、成川、顾碧清、韩磊、王启路。该书就蛋糕设计中普遍的问题进行叙述和举例，注重基础和实际应用的可操作性。内容涵盖了蛋糕造型设计、色彩设计、构图实例几个方面。为便于读者理解，书中各章节都附有大量图例，直观地展示和分析了蛋糕设计的各个层面，图例式讲解为本书一大特色。

相信《蛋糕装饰构图与设计》一书会给一些裱花爱好者、从事西点设计的师傅和西点业教育培训者提供一个很好的思考空间。此书的装饰原理也适合于酒店的西点盘艺装饰。由于现在是信息社会，产品更新太快，书中提供的图例和说明会受到时间与潮流的影响，其部分蛋糕款式难免会有陈旧感，但装饰原理是永远受用的。由于书中文字字数有限，有些不能理解的问题，可登陆 www.wsbake.com 网站留言或电话联系0512-66053511，将会有专业人士在短时间内给您最快回复。

编者

2009年2月

目录

第一章 裱花基本功

第一节 面的基本功	2
一、鲜奶油直面的制作	2
二、鲜奶油圆面的制作	3
第二节 花卉的基本功	4
第三节 花边的基本功	5
第四节 捏塑的基本功	6

第二章 蛋糕造型立体构成设计

第一节 蛋糕造型立体构成要素	9
一、点	9
二、线	18
三、面	22
四、体的构成	25
第二节 裱花蛋糕局部造型设计要素	26
一、花卉素材的收集	27
二、花卉的造型设计与构图	28
三、动物素材收集	28
四、动物、人物的造型设计与构图	30
第三节 如何选择蛋糕主题	31
第四节 蛋糕造型材料的选择	34
第五节 蛋糕构图的方向设计	36

第三章 蛋糕造型的形式美法则

第一节 比例、节奏、对比	38
一、比例	38
二、节奏	43
三、对比	45
第二节 呼应、平衡	46
一、呼应	46
二、平衡	47

第四章 蛋糕配色设计

第一节 色彩组合形式	51
一、色彩基础知识	51
二、色彩组合形式	55

第二节 蛋糕的配色规律	57
一、蛋糕配色原则	57
二、蛋糕基本配色方法	58
三、蛋糕配色过程	62
四、蛋糕配色技巧	64
五、蛋糕常用色实例	66

第五章 蛋糕设计定位

第一节 蛋糕风格的分类	81
一、都市现代风格	82
——高档、精致	82
二、浪漫风格	83
——柔和、细腻、饱满	83
三、成熟风格	85
——简洁、干净、稳定、硬朗	85
四、素朴的风格——民族	86
五、前卫怪异风格——先锋	88
六、童话般的风格	89
——天真、活泼	89
第二节 设计者快速入门的捷径	91
——临摹	91
一、借鉴作品临习	91
的进阶方法	91
二、灵感的获得	93
第三节 综合创作	93
一、自由创作和命题创作	94
二、综合创作过程中学生	95
作品常见问题分析	95
三、适合连锁店及	96
家庭制作的蛋糕构图	96
第四节 蛋糕设计师的技能	97
及工作内容	97
一、蛋糕设计师的技能	97
二、蛋糕设计师的工作内容	98

第六章 蛋糕装饰设计欣赏

第一章

裱花基本功



技能的形成，包括技能初步学会阶段和形成熟练技巧阶段，这一阶段技能的获得必须通过基本功的不断训练过程。裱花设计技术的掌握也是如此，从初步掌握裱花的基本方法，到形成熟练的裱花装饰技术，必须具有裱花基本的功底，裱花装饰过程实际上是图案形成的过程。裱花图案的构成千姿百态，自然界中的各种景物都可以作为图案构成的素材。在这千变万化的图案构成中，必须遵循一定的规律，这个规律就是裱花基本功，也就是裱花最基本的图样和造型。裱花最基本的图样和造型包括：直面、圆面、弧形边、玫瑰花、写字、捏塑。

熟练的基本技巧对想要提升手艺的师傅来说是最重要的，像很多拿着高薪的师傅，就抓到了这一要点，他们都是在工厂或饼店里实操了十几年甚至几十年，深厚扎实的功底加上他们勤于学习精于思考的敬业精神，为他们几年后的工作转型做了铺垫——从技术层到管理层，从操作工到技师。



第一节 面的基本功

一、鲜奶油直面的制作

编 号	Ws --- C --- 鲜奶油 --- 8英寸直面		
鲜奶油打发程度	最佳是中性打发，状态：用搅打球快速从桶里垂直拉出呈鸡尾状，久无下垂现象；光泽度较亮，气孔分布较细腻。		
目 的	考核运刀手法、刮片使用手法及速度		
使用工具	搅拌机、抹刀、刮片、转盘		
序 号	项 目	标 准	规范操作流程 取适量打发好的鲜奶油抹至蛋糕面上，用抹刀把顶部奶油推至超出蛋糕直径宽，用左右运刀的手法涂满侧面，细节处理时用约是蛋糕半径宽的刮片刮侧面，在保持刮片垂直的同时，将刮片面与蛋糕面呈20°角，重心部分在刮片底部，侧面的高度要高于平面。在刮顶部时，刮片面要与转盘呈平行，放平之后，利用根部从侧面向里拉（不能压），刮片呈20°角放平直至蛋糕中心即可。
1	蛋糕胚直径 / cm	19	
2	蛋糕胚高度 / cm	7 ± 1	
3	侧面奶油厚 / cm	$1 \sim 1.5$	
4	顶部奶油厚 / cm	2 ± 0.5	
5	整体操作时间 / min	1.5	

二、鲜奶油圆面的制作

编 号	Ws ---- C ---- 鲜奶油 ---- 8英寸圆面		 规范操作流程 将奶油全部集中到蛋糕的顶部，右手拿刀呈75°角开始转动，边转抹刀边向下压，刀的角度也慢慢放平，直到蛋糕上的奶油与蛋糕坯等宽，接着抹刀从顶部2/3处利用刀尖部分渐渐将奶油向下带（一边刮刮臂也要随之改变），底部抹刀要垂直。整体奶油厚度要均匀，最后将手指大力张开，将刮片放至蛋糕顶部中心点，四指用力均匀，重心部分在小拇指，食指不要太用力，其他手指放松并且尽量大力张开。将刮片贴于蛋糕面测量弧度后再开始刮，左手转动转盘，右手不动，将面带至光滑、细腻，最后右手慢慢拿起刮片。
鲜奶油打发程度	最佳是中性打发，状态：用搅打球快速垂直拉出呈鸡尾状，有可塑性，久无下垂现象，光泽度较亮，气孔分布较细腻。		
目 的	考核手法标准及速度		
使用工具	搅拌机、抹刀、刮片、转盘		
序 号	项 目	标 准	
1	蛋糕胚直径 / cm	19	
2	蛋糕胚高度 / cm	7±1	
3	侧面奶油厚度 / cm	1~1.5	
4	顶部奶油厚度/ cm	2±0.5	
5	整个过程操作时间 / min	1	

第二节 花卉的基本功

编 号	Ws ----- C ----- 鲜奶油 ----- 花卉 ----- 玫瑰	
鲜奶油打发程度	最佳是中性打发。状态：用搅打球快速垂直拉出呈鸡尾状有可塑性，久无下垂现象，光泽度较亮，气孔分布较细腻。	
制作时间	一朵花制作时间为30s	
使用工具	12号直花嘴、裱花棒、米托、喷粉、鲜奶搅拌机、剪刀	
序 号	项 目	标 准
1	直径 / cm	6 ± 0.3
2	高度 / cm	5 ± 0.3
3	层 次	4
4	花瓣数	10 ~ 13
5	特 征	凸心
目的：考核奶油控制力及花形的了解程度，花朵呈方形、露米托、花瓣没有慢慢打开的过程为基本功差。		



制作过程

1. 在米托尖端1/3处用10号直嘴贴紧米托边缘按下、上、下的顺序边转动花棒,奶油包紧米托。
2. 在第一瓣的基础上,拉出第二瓣,位置在第一瓣的1/3处,将米托顶部包紧。
3. 在第二瓣的一半位置起步,花嘴与米托保持30°角,包出第三片花瓣。
4. 接下来的每一瓣都是在前一瓣的1/2处起步,注意花瓣会越来越宽,花瓣的数量11片。
5. 花形挤圆后进行喷色,在花瓣的根部喷上粉色,亦可直接在芯部喷色。

第三节 花边的基本功

编 号	Ws ----- C ----- 鲜奶油 ----- 花边 ----- 弧形边		
鲜奶油打发程度	最佳是中性打发。状态：用搅打球从桶里快速垂直拉出呈鸡尾状有可塑性，久无下垂现象，光泽度较亮，气孔分布较细腻。		
制作时间	一款花边制作时间为1min,抹面打边时间共计2min		
使用工具	直花嘴、鲜奶搅拌机		
序 号	项 目	标 准	
1	蛋糕胚直径 / cm	19	
2	蛋糕胚高度 / cm	6±1	
3	花边层次	12±2	
4	特征	由底部开始做反弧	
目的：考核奶油控制力及角度变化时的手脑灵活度。花边不连续、速度慢、用整个手操作而不是用腕力的为基本功差。			

第四节 捏塑的基本功

编 号	Ws --- C --- 捏塑 --- 鼠	
材 料	杏仁膏或是用陶土替代	
目 的	考核手脑控制能力及抓形能力, 时间为2.5min	
使用工具	捏塑棒一套、擀面棍	
序 号	项 目	标 准
1	高度 / cm	6
2	侧面厚 / cm	2 ± 0.5
3	手臂长 / cm	3 ± 0.2
4	腿长 / cm	3 ± 0.2
5	上身長 / cm	3.5
		



规范操作流程

将杏仁膏揉搓光滑后, 用手搓出约一个半头长的锥形身体, 擀一个面包皮作为衣服包在身体上, 用调了颜色的杏仁膏先捏出与上半身一样宽的臀部, 再捏出与身体等长的腿及手臂。做头时要做出眼神、面部表情与肢体的协调性。用手工捏出帽子, 先放上帽子再装上用捏塑棒压出的耳朵。

只有做到以上标准，才能深入地学习裱花装饰构图与设计，接下来就是要了解一下在设计过程中有哪些问题需要提高，然后再来探讨如何提高的问题。

● 格调的确定，即客户交待完要求后没有完全领会，或者领会到了心里并没有清楚的意象（立意或者叫腹稿）。

● 已经确定了设计的格调就是客户所要的，具体的构图、色彩却经营不好，反复推敲不知道怎样更好一些。

● 修改和完善的时候，犯了“敝帚自珍”的毛病，自己挑不出来毛病，也比较不了和其他蛋糕作品的良莠。

● 最后的困惑在于，上面三个问题全都解决了，能够轻松自如地按要求创作了，却不能形成自己与众不同的稳定风格。

改进方法：欣赏、临摹范本是进步的唯一捷径。但前提必须有理论指导，该怎么学，该学的东西在哪里。

要点：方法正确，坚持不懈。

成功的关键：兴趣和决心。

第二章

蛋糕造型立体 构成设计

“蛋糕造型艺术”的构图方式有平面构图、半立体构图、立体构图三种（图2-1~图2-3）。我们在本书中重点讲立体构图（立体蛋糕的构成）。



图 2-1 平面构图



图 2-2 半立体构图



图 2-3 立体构图



图 2-4

立体构图的概念：在一定尺寸的蛋糕体上通过点、线、面、体的搭配组合，创造出具有实在物质性的三度形象。这种通过视觉和触觉的传播途径，再现人们生活中的事物或者虚构人们纯粹的想象，表达自己对世间万物的感受和丰富的想象力，使人们在视觉上、触觉上乃至心理上产生愉悦和共鸣的情感感受的行为过程称为立体构图（立体构成）。

图2-4说明：蛋糕面的处理为顶部面上用点装饰、中间层用线装饰、底层用几何形的面片装饰；两只蝴蝶为点，每一层面上花为点装饰在每层的角落上，三个点呈三角形摆放。

第一节 蛋糕造型立体构成要素

立体构成就是对造型体的空间秩序、空间规律进行研究，充分利用点、线、面这些立体构成的基本元素创造空间逻辑、聚散理论和至美元素统一起来。

一、点

（一）点的概念

点是非常小的形象，在几何学中是最小的基本形态，而在立体形态中点只能相对而言，是一种表达空间位置的视觉单位（图2-5）。在蛋糕造型设计中，一个元素同比它大很多的元素放在一起，称其为点；一个元素同比它小很多的元素放在一起，则不能再称为点。点的排列可产生线感，点的堆积可以形成体感，点的规则分布（横、竖、斜列）会产生秩序美和均衡感，带给人庄重的感觉；不规则的随意点缀给人“跳跃”的变化，使人感到轻松自由；渐变的点有一种韵律感和节奏感。

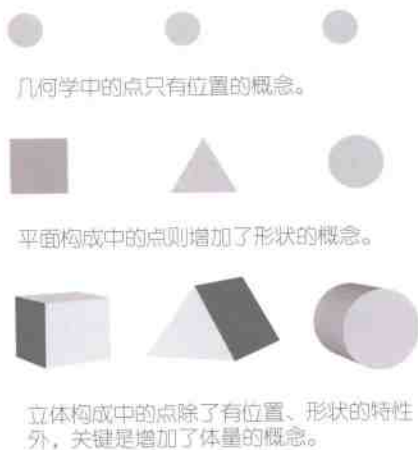


图 2-5

但点在蛋糕上运用时，很少会单独存在于一个蛋糕体上，多与线、面相结合构成体的形态。

点在蛋糕上主要起到的作用，练习过程中要注意把握以下几点。

第一，点在空间中有较强的张力作用，能够起到很好的占据空间的作用，因此我们往往会将点材处理在蛋糕的视觉中心，以起到画龙点睛的作用（图2-6）。

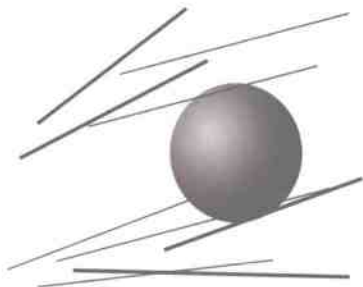


图 2-6

第二，点间隔排列在直线轨道上，就会产生直线感觉；在曲线轨道上排列就会产生曲线的感觉（图2-7）。点按照一定的规律有机排列则容易产生较强的节奏感和韵律感。所以我们在创作以点为主构成的作品时要多运用这种手法，以使作品表现力更加丰富。

第三，点的视觉效果活泼多变，在蛋糕的有限空间里，点的排列具有形成线、面的可能性（图2-8）。有时会变成圆形、正三角形、正方形等。点在创作中应较多地用来表现活泼跳跃的效果。

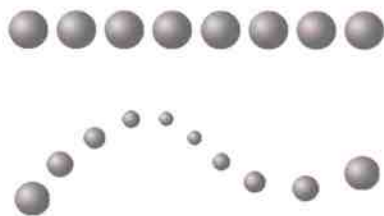


图 2-7

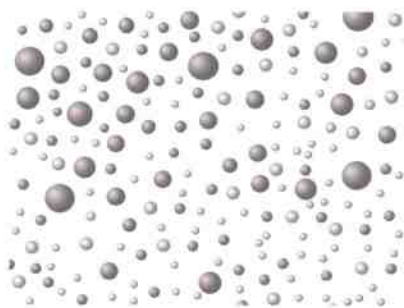


图 2-8

（二）点的构成

点的形态可以分为几何形点和任意形点两种。

① 几何形点

其轮廓由直线、弧线等几何线构成，如花边装饰时点的运用，点式花卉的摆放，水果、巧克力件的点式摆放效果（图2-9）。



(1) 巧克力做的心形素材为点



(2) 巧克力做的五角星素材为点

图 2-9

② 任意形点

任意形点没有一定的外轮廓形状，由任意形的弧线或曲线构成，花朵也能理解成点，点材的确立是相对的，只要和参照物比起来较小都可以称

其为点（图2-10～图2-12）。



图 2-10 糖膏做的蝴蝶为点



图 2-11 糖膏做的蝴蝶结为点



图 2-12 花卉作为点装饰在蛋糕上

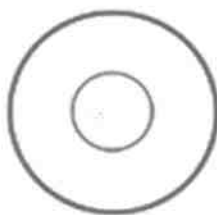
（三）点在蛋糕中的组合形式

点在蛋糕造型中的组合形式有以下几种情况。

① 单点

（1）集中视线，具有向心性。

单点位于空间中心位置时，视线集中，使人产生紧张感（图2-13）。



（1）



（2）



（3）



（4）

图 2-13