

● 烘焙食品制作教程

# 蛋糕花裱基础

王森 编著

(上册)



内附《读者意见调查表》，填写后寄回将有机会获得价值 **300元** 的学习卡一张



中国轻工业出版社



本书中鲜奶油均由王森鲜奶油提供赞助

# CAKE ART

请直接点击 · WWW.WSYSDG.COM

学员部电话: 0512-65641583 传真: 0512-87671290



陶艺蛋糕教室



## 王森艺术西点蛋糕职业技术学校 (三年制) 2007年招生简章

经济的高速发展, 烘焙业得到了前所未有的商机, 在烘焙业发展中, 一线技术人员极具匮乏, 100%的企业技术人员, 我校以重德育才为己任, 以社会需要为目的, 致力于作, 向烘焙界输送一流人才, 本专业属定向委培, 受上公司的委托办学, 不论是否参与中考的应往届毕业生均可考核入学, 以美术基础为主。毕业后提供考大专、出国留学毕业生保证就业率达100%。

## 无菌无尘裱花制作间成套设备 无菌无尘月饼包装间成套设备

王森鲜奶油 王森蛋糕 王森月饼

王森鲜奶油 王森蛋糕 王森月饼

让你接受的八大理由

1. 先进的设备化管理, 光明人为管理。
2. 一体化消毒除尘, 清洗系统, 彻底干净。
3. 自动酒精消毒与除虫灭鼠功能, 确保100%的消毒与稳定。
4. 名称: 新设备消毒, 杀菌。
5. 名称: 新设备消毒, 杀菌。
6. 红外探测头报警功能。
7. 操作间的空气循环, 消毒, 杀菌。
8. 高度清洗干燥。



王森图书销售

## 森源无菌中央工厂 成套设备

1. 烘焙业无菌无尘中央工厂设计解决方案
  2. 烘焙中央工厂除尘系统
  3. 无菌中央工厂除尘、通风系统
  4. 免费提供中央工厂卫生系统
- 及烘焙车间合理布局设计方案



## 森源广东添加剂有限公司

注资并购, 成立了森源广东添加剂有限公司, 开始进入烘焙原材料系列产品的生产加工, 提供更多高品质、低价格的添加剂产品。

慕斯 速律果酱

快速、简单、超强抗冻

● 烘焙食品制作教程

# 蛋糕花裱基础

(上册)

编 著：王 森

参编人员：张 婷 张小芹 杨 玲 王小磊 金 晶 武 磊

武 文 尹常英 周建强 李怀松 陆 飞

 中国轻工业出版社



## 图书在版编目(CIP)数据

蛋糕裱花基础. 上册 / 王森编著. —北京: 中国轻工业出版社, 2007.9

烘焙食品制作教程

ISBN 978-7-5019-6105-4

I. 蛋… II. 王… III. 糕点-造型设计-教材 IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 129379 号

责任编辑: 马 妍

策划编辑: 马 妍 责任终审: 劳国强

责任校对: 燕 杰 责任监印: 胡 兵

装帧设计: 迪彩·设计 王佳凡 王超男 赵晓明

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京国彩印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2007年9月第1版第1次印刷

开 本: 720 × 1000 1/16 印张: 6.5

字 数: 100千字

书 号: ISBN 978-7-5019-6105-4/TS · 3566 定价: 32.00元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-85119845 65128898 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: [club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

61216K1X101ZBW



在全球倡议“精致餐饮”的风潮下，许多饮食行业都投入到了视觉装饰领域的研究中。艺术蛋糕装饰也正是这股风潮下的产物。一些喜欢蛋糕制作的人，将蛋糕装饰提升到更高层次——视觉艺术水平中来，使中国的蛋糕不再局限于“味觉餐饮”，而是提升到更高层次的“精致餐饮”的享受层面。

“精致餐饮”风潮的到来，是由于艺术和审美越来越广泛地进入到人们的经济、生产、设计、流通生活等各个领域。它反映着中国人的饮食习惯由裹腹发展到今天的视觉享受。而这种视觉享受是来源于人类的创造力——艺术。艺术是人类表现思想和感情，反映社会生活的一种特殊意识形态，有视觉艺术（绘画、雕塑、建筑、舞蹈）、听觉艺术（音乐）、想像艺术（文学）等。作家林语堂说：“美好的世界是离不开艺术家的，是他们透过想像力，把光、色、美展现给世人的。如果没有他们的想像力，那么这个社会只是个平凡为求生存者的尘世。”懂得艺术创作的人，他的眼睛像小孩子一样，看什么都是新鲜的，并将看到的以各种手法用各种材料表现出来，让大家来感受宇宙之美、世界之妙。下面就让我们一起来感受一下普通的食品在艺术的包装下所带给我们的视觉享受。

看了以下的图片很多人都会有一种感觉，那就是舍不得吃。但从一个制作者的角度来看它们也有一个共同点，那就是这些作品都是被精心设计过的。做过设计的人都知道，任何一种设计都有其方法和顺序可寻，艺术裱花蛋糕也是一样。本书按照蛋糕的设计顺序由浅入深地为初学者提供了专业化的指导和丰富的实例，对每款蛋糕，从原料、工具、构图到配色，都非常详细地讲解，徒手制作蛋糕的全过程详解如同静态的教学片，读者可以通过本教程循序渐进地学习抹面、打边、巧克力件及水果制作，十二生肖蛋糕、花边蛋糕、花卉蛋糕、陶艺蛋糕、祝寿蛋糕等近百种蛋糕的制作方法。

本书从实用和专业的角度出发，注重细节的表达与规范，就学习人群而言既可作为蛋糕装饰专业的教材，又是一本适用于企业或个人手艺提升的工具书。如果您只是对蛋糕装饰这一技术充满着好奇与兴趣，那么这本书就是您闲暇时用来满足个人爱好的好帮手。



# CONTENTS 目录



## PART 1 基础篇

- 6 第一阶段 入门学习
  - 6 鲜奶油知识
  - 6 植脂奶油的操作及注意事项
  - 9 巧克力知识
  - 12 色彩知识
  - 15 工具类
  - 18 原料类
- 20 第二阶段 蛋糕装饰
  - 20 蛋糕设计与布局
  - 22 蛋糕款式分类

## PART 2 花边蛋糕

- 26 制作花边蛋糕前须知
  - 26 花嘴角度
  - 26 打边的常用手法
  - 27 五种常用打边花嘴
- 28 扩张边
- 29 对称边
- 30 层次边一
- 31 层次边二
- 32 层次边三
- 33 层次边四
- 34 层次边五
- 35 层次边六

## PART 3 花卉蛋糕

- 37 制作花卉蛋糕前须知
- 38 睡莲
- 39 荷花
- 40 红鹤芋
- 41 荷包花
- 42 宿根福禄考
- 43 向日葵
- 44 蝴蝶兰
- 45 喇叭水仙
- 46 康乃馨
- 47 不老菊
- 48 旋转玫瑰

## PART 4 生肖蛋糕

- 50 制作生肖蛋糕前须知
- 51 鼠
- 52 牛
- 53 虎
- 54 兔
- 55 龙
- 56 蛇
- 57 马
- 58 羊
- 59 猴
- 60 鸡
- 61 狗
- 62 猪

## PART 5 陶艺蛋糕

- 64 制作陶艺蛋糕前须知
- 64 水果
- 67 巧克力件
- 67 陶艺蛋糕手法
- 67 陶艺蛋糕尺寸
- 68 圆面的抹法
- 68 直面抹刀抹法
- 69 运用刮片来修饰蛋糕面
- 69 锯齿刮片拍打直面蛋糕
- 70 沾边的手法
- 70 刮片拍打面
- 71 水纹面的处理手法
- 71 拍打掏空
- 72 果膏的基本挤法
- 73 淋果膏的手法
- 74 抹刀的角度
- 76 吹瓶的使用方法
- 77 吹瓶的使用方法
- 79 刮片的使用方法
- 80 多功能小铲的使用方法
- 82 正确使用多功能小铲
- 83 烫面
- 85 吸面手法
- 86 吸面
- 88 割面一
- 89 割面二
- 91 割面三
- 92 割面四
- 94 割面五
- 95 基本吹面
- 97 吹面一
- 98 吹面二
- 100 吹面三
- 101 多层吹面一
- 103 多层吹面二

# Part 1 基础篇







### 鲜奶油知识

#### 一、吃奶油不发胖，可能吗？

无论何种奶油都有高脂高热量的缺点，所以，吃奶油不发胖基本上是不可能。如果你禁不住美味的诱惑，可以选择植物性奶油过把瘾。植物性奶油（人造奶油）以植物油为原料，完全不含胆固醇，因此备受注重健康人士的钟爱。

#### 二、奶油究竟有几种？

由于划分的标准不同，所以奶油的种类相当多。按成分不同分为：动物性奶油、植物性奶油、乳脂奶油；还可以根据是否添加食盐，分为无盐奶油和含盐奶油；也可以根据奶油中油脂含量的多少来区分，即为高脂奶油和低脂奶油。

#### 三、奶油的用途

动物性奶油用于西式料理，可以起到提味、增香的作用，还能让点心变得松软可口，但是，由于人们对健康的重视程度越来越高，目前，植物性奶油以不含胆固醇且口味与动物性奶油相近等优点成为奶油消费中的主导，多数情况下，几乎将动物性奶油取而代之。鲜奶油用途广泛，可以制作冰淇淋、装饰蛋糕、烹饪浓汤、冲泡咖啡和茶等。

### 植脂奶油的操作及注意事项

#### 一、植脂奶油的解冻

冬天使用时，提前3天从冷冻柜（-18℃）取出放到冷藏柜（2~7℃）解冻。夏天使用时，提前一天从冷冻柜取出放冷藏柜解冻。此外，还有一些不同的解冻方法，如用自来水浸泡、室温自然解冻、用温水浸泡等。不同的解冻方法有不同的打发量和稳定性，如放入冷藏柜解冻到2℃时打发，打发量可达4.3~4.5倍，放冷藏柜隔夜后变化不大，这种解冻的时间需要24小时左右。室温下解冻到2℃时打发，打发量可达4.1~4.3倍，放冷藏柜过夜后稍微发泡，搅拌后可用于裱花，这种解冻方法需3小时左右。用自来水浸泡解冻到2℃时打发，打发量达3.8~4.1倍，放冷藏柜过夜后稍有发泡，搅拌后勉强可以裱花，这种解冻方法需要30分钟。由此看出不同的解冻方法有不同的打发量和稳定性，也就是解冻的时间越短，打发量和稳定性就越差。



## 二、植脂奶油的打发温度

奶油的打发温度和室温有很大的关系，如果室温在0~18℃，奶油的打发温度在4~8℃最好。如果室温在18~30℃，奶油的打发温度在-4~-2℃为宜，也就是稍微有点冰粒，没有完全解冻就要打发。在以上这两种温度下打发起来的植脂奶油温度一般在13~16℃之间。植脂奶油的打发温度会直接影响奶油的打发量、稳定性和口感等。

如果打发时浆温太高，在18~30℃的室温下，浆温在2~6℃之间打发，打发量比-4~-2℃之间少0.3倍左右。若将奶油保存在冷藏柜中，第二天会发泡、变软，即稳定性差。若将植脂奶油的浆温提到6~10℃或以上打发，打发量更低，只有3.8倍或以下，放置冷藏柜隔夜后更易起泡，搅拌后不宜裱花或进行其它制作，口感不好，入口不易化。

## 三、植脂奶油的打发速度

室温在0~18℃之间打发奶油时，因为奶油的浆温在-4~2℃间会有冰渣，所采用的打发速度是先慢速搅拌里面的冰渣，再中快速（若是无级变速的机器）搅拌，也就是十个挡的用六挡，七个挡的用四挡打发，打到适合使用的程度（即软硬度适中）时，开慢速搅拌半分钟左右。如果是只有三个挡的大机器，则先开一档把冰渣搅拌溶解，再开快速打起来（也就是三挡），然后开慢速（一档）搅拌半分钟左右。

为什么要分三种速度打发奶油呢？原因是如果有冰粒的情况下快速打发，冰粒和解冻的奶油不断地摩擦会把奶油里面的结构打断。打起来的奶油稳定性不强，容易发泡变软。用中快速的原因是液体进入空气会不断地膨胀，油膜裹住膨胀的气泡，外面被一层液体包住，打发进入的空气膨胀到最适宜的程度。若打发的速度太快，进入的空气太多，液体气泡膨胀的程度会超出并破裂，奶油容易变粗发泡，不宜裱花及制作其它产品。最后慢速搅拌是把液体气泡膜与膜之间的空气排掉，令奶油更光滑、细腻，稳定性更强。

总之，植脂奶油的打发速度要根据自身的机器确定。因为有些机器用久了，速度会变慢。有些机器的搅拌球折断过钢丝或钢丝间距的疏密等因素都会影响机器的速度。如果是用家用小型打蛋器打发植脂奶油，则要注意不光搅拌球要转，桶也要转动（向一个方向转动），让奶油充分打发均匀。

## 四、植脂奶油打发后的储存

一般情况下，植脂奶油打发温度在13~16℃之间，如果室温是30℃，奶油可在半小时内上升到30℃，这样奶油就会发泡了。所以打发起来的植脂奶油一定要加盖放冷藏柜（2~7℃）中储存，把13~16℃的温度降到2~7℃之间。这样的奶油放置一天一夜也变化不大。如果饼店的蛋糕需求量大，那就要循环不断地打发奶油，提早打好放冷藏柜储存。

为什么植脂奶油要加盖放入冷藏柜呢？因为冷藏柜有两种：一种是直冷式，走管道，结冰，加盖可避免水滴进去。另一种是风冷式的，盖上保鲜纸等可防止表面奶油风干。如果饼店规模小，或是家庭中自己做蛋糕，可将植脂奶油打好放冷藏柜储存，用多少取多少，取完后将其余打好的植脂奶油尽快放回冷藏柜。

## 五、鲜奶油打发程度及其适用产品

鲜奶油打发后的性质决定了其适合应用于哪类产品（见下表）。

湿性打发（5~6成）	中性打发（7成）	干性打发（8成）
状态：用搅拌球快速垂直拉出呈抛物线状，快速下垂，光泽度高、气孔分布细腻	状态：用搅拌球快速垂直拉出呈鸡尾状，有可塑性，无下垂现象，光泽度较高，气孔分布较细腻	状态：用搅拌球快速垂直拉出呈尖峰状，光泽度较差，气孔大
较适合：浮雕、人物、动物等的制作	较适合：半坐式人物及动物、毛笔画、陶艺蛋糕（常用型）	较适合：造型式立体蛋糕和局部造型面等（如寿桃面、较难的陶艺蛋糕等）

## 六、鲜奶油打发工艺流程

半解冻鲜奶油 → 慢速（溶冰渣） → 中速（打至黏稠状，湿性发泡） →

中高速（打发至软尖峰状，中性发泡） → 中慢速（均匀、细腻） →

慢速（消泡使奶油质感柔软光滑）





1. 未打发的奶油



2. 打至湿性发泡的奶油



3. 打至中性发泡的奶油

## 巧克力知识

想把巧克力运用好，就要从了解每种巧克力块的性能开始。巧克力的熔点不同，融化巧克力的水温也有区别。熔点低的用 $50\sim 60^{\circ}\text{C}$ 的水就可以融化了，而熔点高的需要 $80^{\circ}\text{C}$ 以上的水才可以完全融化。

### 一、巧克力的融解方法

巧克力的融解分为直接融解法、隔水加热融解法和后加热融解法三种。

#### (一) 直接融解法

直接融解法主要是指微波炉融解。

● **微波炉融解**：将巧克力碎块放入微波炉专用容器中，用微波炉的中火融解2分钟左右（以需融化的巧克力量来确定时间），融解过程中每隔30秒搅拌一次，以避免巧克力糊底。取出后用长柄小匙顺时针搅拌。

**要点：**

1. 容器必须是无水的，而且不能用不锈钢等微波炉不适用容器。

2. 按同一个方向搅拌，这样可以避免巧克力内进入空气而产生气泡。

3. 多搅拌可加快巧克力的融解，令巧克力更软滑细腻，光泽度好。

4. 尽量避免在微波炉中的加热时间过长，如果需要可分数次加热。



微波炉融解

## （二）隔水加热融解法

隔水加热融解法分为巧克力专用双层锅、巧克力专用融化炉融解两种。

● **巧克力专用双层锅**：热水的温度在35~45℃左右最佳。将切碎的巧克力放在干燥的容器里，然后将该容器放在热水里。当巧克力变成液态时，用一长柄的小匙按顺时针方向搅拌。

**要点：**

1. 容器必须是无水的，否则巧克力会越搅越硬。

2. 按同一个方向搅拌，这样可以避免巧克力内进入空气而产生气泡。

3. 多搅拌可加快巧克力的融解，令巧克力更软滑细腻，光泽度好。

4. 热水的温度以不超过60℃为宜，太高的温度会导致巧克力油质分离。



巧克力专用双层锅

● **巧克力专用融化炉融解**：将切碎的巧克力放在干燥的巧克力专用融化炉容器里，将温度调到50℃，然后按上述的方法搅拌即可。

**要点：**

1. 容器必须是无水的。

2. 按同一个方向搅拌，这样可以避免巧克力内进入空气而产生气泡。

3. 多搅拌可加快巧克力的融解，令巧克力更软滑细腻，光泽度好。



巧克力专用融化炉融解



4. 搅拌后将炉的温度调到40℃,这样可以保持巧克力不凝结。如果过一段时间使用,要盖上盖子,以免结皮。使用时按顺时针方向搅拌一下光泽度会更好。

### (三) 后加热融解法

当做出来的巧克力成品用不完又不想浪费时,可将其留到下次再用。方法是将这些成品完全融化后,用保鲜纸包好或放入有盖的盒子中。注意:融解时的水温不宜过高,否则会令巧克力的表面上产生一层白膜。

## 二、巧克力的调温

### (一) 调温的常识

巧克力在用以上的方法完全融解后,温度大约在40℃或以上,质软滑且稀,不适用于铲花、铲卷、吊线,需经过调温后才可使用。最好将温度调到32℃左右。巧克力经调温后,会变得稠一点,这时吊线条就不会散开,吊出的线条饱满,有立体感。铲花或铲卷用的巧克力需增长搅拌时间,这样光泽度会更好。

### (二) 调温的两种方法

1. 将已融解的巧克力中加入切得很碎的巧克力(约为已融解巧克力的1/5),然后按顺时针方向搅拌,待巧克力全部融解后整体温度就会下降,质地也会由稀变稠,用来铲花、铲卷时抹在案上厚薄适中,吊线时不会散开,且线条细腻。

2. 从已融解的巧克力中倒出一半在案板上,用铲刀拌几下,待巧克力开始有些变稠时,再铲回到原来的容器中,用小匙顺时针方向搅拌,这种方法较容易,且很快就能把巧克力的温度降下来。

## 三、巧克力的浓稠现象是如何产生的

巧克力经过反复的使用后,通常都会变得很稠,原因通常有以下三种情况。

1. 巧克力中可可脂成分减少。操作时可可脂会以各种方式渗透到另一物质中,这种情况下巧克力就会变稠,口感口味也会受到影响,解决方法是加入一点可可脂搅拌均匀再用。

2. 水分接触到巧克力时产生浓稠现象。巧克力中的糖晶体融解在水蒸气中发生了重结晶,这个过程破坏了巧克力的质地,使巧克力变稠,吃起来会有砂粒感,虽然还可以食用,但很难受到食客们的青睐。

3. 加热过度引起巧克力变稠。高温融化时,巧克力中的糖晶体会在高温下变成焦糖,从而使巧克力变硬,这种情况下,巧克力口感风味会改变,有砂粒感。

## 四、巧克力霜是如何产生的

有时,在巧克力的表面可以看到一层灰白色的表层,我们称之为“巧克力霜”,它类似于李子等水果表面的白色果霜。在巧克力表面可产生以下两种类型的糖霜。



1. 由可脂产生的糖霜。表明在某种程度上巧克力所处的环境温度过高,使得可脂晶体上升到表面层,当冷却时,它们又重新结晶。这种情况下,巧克力口味并不受影响,需要的时候,可以通过重新融化,通过调温来解决这个问题。

2. 水分接触到巧克力时产生糖霜。糖晶体接近表面,融解在水蒸气中,后来又发生重结晶,这个过程破坏了巧克力的质地,使巧克力颜色发灰,有砂粒感,尽管还可以食用,但口感风味已有所改变。

## 五、巧克力件的制作

制作巧克力件的最佳操作案台是大理石案台,大理石案台平滑,而且散热较快,铲起来更方便。而铲花的巧克力抹在石板上尽量要薄些,这样折纹才更有立体感。

铲卷的巧克力抹在案板上要稍厚些,这样卷起来会显得比较粗,若做一些巧克力模具之类的装饰物就不用调温了,这样光泽度会更好。但巧克力一定要在放入冰箱后20分钟内取出,尽量不要超过20分钟,因为时间一长就会有水珠。若将已做好的巧克力装饰物放在冰箱时,要用保鲜盒加盖储存,以防水珠渗入受潮。

### 色彩知识

色彩在蛋糕装饰领域起着先声夺人的作用,很多人由于对色彩知识缺乏,在裱花蛋糕创意时,会有力不从心、缺少创意的感觉,此篇主要介绍色彩在裱花蛋糕中的和谐搭配。

原色:色彩中最基本的颜色是红、黄、蓝,他们叫三原色,这三种色是不经过调和产生的。间色:由两个原色调和而成的橙、绿、紫三色。

## 一、色彩的感觉

### (一) 色彩



**暖色系：**色相环中红、橙一边的色相称为暖色，这是出于人们的心理和感情联想。它会使人联想到太阳火焰、热血等，因此给人一种温暖、热烈、活跃的感觉。

**冷色系：**色相环蓝、紫一边的色相称为冷色，它使人联想到海洋、蓝天、冰雪、月夜等，给人一种阴凉、宁静、深远的感觉。在炎热的夏天，人们在冷色环境中，也会感到舒适。

**中性色系：**冷暖倾向不明显的粉绿、红灰、蓝灰色、白色、灰色等系列，都属于中性色。

### (二) 色彩在蛋糕中的运用

色系	主题	年龄层次	性别	职业	季节
暖色系	生日、婚庆、寿辰、满月、乔迁、派对庆典等	老人、儿童、妇女	女性偏爱	普通职业	冬季
冷色系	清明节、万圣节、非隆重性的聚会	中、青年男女、学生	男性偏爱	成功人士	夏季
中性色系	同学聚会、商务谈判、教师节	中年男女		成功人士	春秋季节

(三) 蛋糕常用色彩配色、效果图展现

1. 蓝与橙黄对比



2. 淡蓝与粉红对比



3. 一色蛋糕



4. 白与淡黄



5. 黄与绿搭配



6. 黄与紫蓝对比



7. 橙与黄绿对比



8. 黑与黑



9. 黑与橙



10. 黄绿与紫红



## 二、蛋糕配色常识

1. 主色：整体蛋糕的搭配或占蛋糕面积最大的颜色，占60%~90%，果青大片地淋面也属于主色。

2. 副色（辅助色）：蛋糕顶部及蛋糕底部的颜色，包括蛋糕侧面出现的颜色，面积小于主色，大于点缀色，占20%~40%。

3. 上点缀色：蛋糕顶部的边、字、花或其它任何蛋糕顶部的个体颜色均为上点缀色。

4. 下点缀色：蛋糕底边、蛋糕侧面的颜色为下点缀色。