

DANGAOSHUANGDANGAO
NAIYOUHUANGDANGAO

蛋糕裱花技巧 奶油霜蛋糕

王 森
主编

蛋糕裱花技巧

奶油霜蛋糕

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：尹长英 李怀松 朋福东 孙安廷 韩俊堂 武 文
乔金波 苏 园 成 圳 杨 玲 武 磊

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：奶油霜蛋糕 / 王森编著. —沈阳：辽宁科学技术出版社，2015.11

ISBN 978-7-5381-9458-6

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（2015）第238883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：辽宁一诺广告印务有限公司

经 销 者：各地新华书店

幅面尺寸：168mm × 236mm

印 张：10

字 数：100千字

出版时间：2015年11月第1版

印刷时间：2015年11月第1次印刷

责任编辑：康 倩

封面设计：魔杰设计

版式设计：颖 溢

责任校对：李淑敏

书 号：ISBN 978-7-5381-9458-6

定 价：42.00元

目录 Contents



Part 1 理论篇 001

一、抹面的技巧·····	001
二、工具介绍·····	006
三、花卉色彩调色与喷色技巧·····	009
四、花嘴使用技巧·····	011
五、花的摆放装饰技巧·····	015
六、蛋糕装饰技巧·····	016
七、奶油霜蛋糕的浮雕、半立体表现手法·····	018

Part 2 实践篇 (75款) 022

芭蕾之韵·····	023	粉色涟漪·····	040
百花齐放·····	024	粉色少女心·····	042
宝蓝长裙·····	026	复古蕾丝·····	044
成双成对·····	028	高贵·····	046
赤色山峦·····	030	高岭之花·····	047
春花秋月·····	032	黑白配·····	048
大丽花·····	034	黑白巧克力·····	050
独往·····	035	红豆黑玫瑰·····	052
窗台的花·····	036	红黄相间·····	054
飞流直下·····	038	红叶坡·····	056

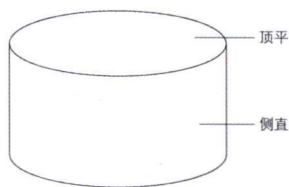
落花·····	057	素洁之花·····	106
花开富贵·····	058	孤芳自赏·····	108
花篮·····	060	红粉佳人·····	109
花球球·····	062	素时锦年·····	110
红红火火·····	064	素雅琴键·····	112
简洁的爱·····	065	碎花情结·····	114
花蕊·····	066	甜美婚纱·····	116
金秋·····	068	温暖橘黄·····	118
金色玫瑰·····	070	屋顶风光·····	120
蓝莓之夜·····	072	喜结连理·····	122
蓝色梦幻·····	074	喜气洋洋·····	124
蓝色妖姬·····	076	夏秋·····	126
马蹄莲·····	078	纤纤玉手·····	128
旗袍·····	079	淡雅之蓝·····	130
玫瑰花园·····	080	含苞待放·····	131
母亲节献礼·····	082	心有千千结·····	132
青春之花·····	084	绣花·····	134
青秀·····	086	学业有成·····	136
清新绿色·····	088	延伸的花藤·····	138
遥望·····	090	栅栏里的红玫瑰·····	140
裙摆·····	091	一枝独秀·····	142
柔情岁月·····	092	艺术风·····	144
如沐春风·····	094	原木质感·····	146
山花烂漫·····	096	圆舞曲·····	148
绅士风度·····	098	珠联璧合·····	150
生日礼盒·····	100	紫色长裙·····	152
时尚花篮·····	102	紫藤花开·····	154
四季如春·····	104		

Part 1 理论篇

一、抹面的技巧

直面的特征：

顶：平 侧面：垂直



直面和圆面有什么区别及共同点，它们对制作直面有什么帮助？

直面和圆面明显的区别是前者没有弧形而后者是有弧形的；它们的共同点则是顶部和侧面都有平面、垂直面（面积的大小不一样）。

一般多数人抹直面时不易将其抹圆和直，那么

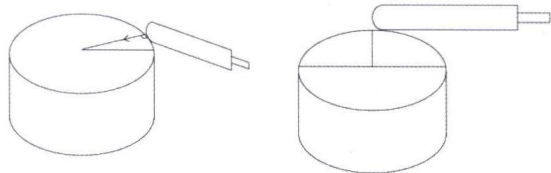
我们可以先将其抹成圆坯，抹圆坯时切记顶部的奶油必须多于侧面0.5cm，然后用抹刀将其顶部抹平（顶部必须等于或大于蛋糕侧面的垂直面）并且蛋糕中心点凸起，最后用抹刀将蛋糕侧面抹平、光滑和垂直。



如何识别抹刀是否垂直：

抹刀前后倒为垂直（注：因为抹刀前后倒时，抹刀的刀面一直是垂直于转台的平面），左右倒为倾斜（因为抹刀左右倒时，抹刀的刀面没有与转台的平面垂直而是倾斜的）。

抹刀收面时注意以下几点：



1. 抹刀必须拿稳、拿牢，切记一旦工具接触奶油时，任何手指都不可以再用用力或放松。

2. 抹刀落点的位置必须和面的半径呈 90° 角（刀在12点和3点之间），并且抹刀的刀面一直垂直于蛋糕顶部平面，同时刀尖不可以多出来（凸起的部分必须和半径交汇一处）。

3.工具向蛋糕中心点移动时，必须先慢后快（因为刀尖落点时必须等转台转完1圈才可以继续向中心点移动，移动约2cm的宽度时抹刀就可以快速向蛋糕中心点移动，切记移动的时候抹刀的整体必须和面的半径呈 90° ，直至蛋糕中心点）。

4.收面时应好好利用转台的惯性（一定要用左手将转台快速地甩起来，约等10秒，同时看看工具位置角度对不对，对了再使工具接触奶油），只有这样制作直面一刀收才容易收好，如果发现抹刀在收面时刀抖的话可以选择左手扶着右手就可以了。

5.抹刀收面时，刀整体必须跟蛋糕顶部平面在一个水平面和高于水平面（0.3cm），同时抹刀底部刀刃必须一直贴于蛋糕顶部平面，否则将会出现大量的毛边。

6.工具收面时手腕千万不可以动，同时工具只能向蛋糕中心点移动。

直面制作步骤：

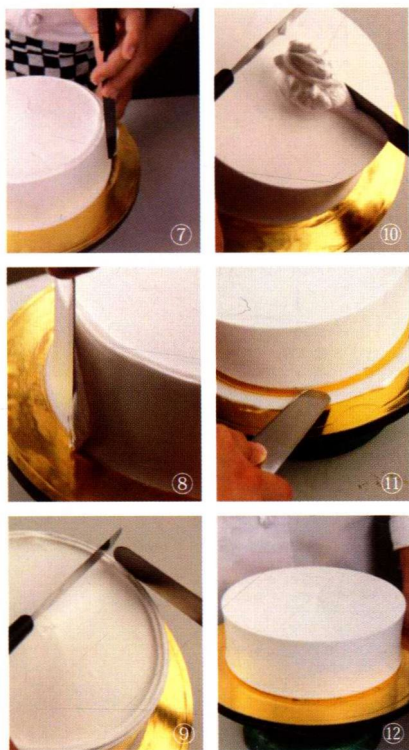
1.将奶油放至蛋糕顶部，抹刀放在蛋糕左侧中心处，就是9点钟方向，刀刃一侧贴紧奶油，一侧略微打开，刀面打开的角度为 30° ，刀柄与转台呈 75° ，将蛋糕侧面抹光滑。抹刀抹至蛋糕顶部时，刀面翘起 30° ，刀柄略微放平，将蛋糕顶部蒙古包走出水纹。

2.刀柄与转盘平行，刀面翘起 30° ，直至将蛋糕顶部奶油抹平（注：利用肢体垂直向下压，切记在压的过程中肢体不可以向自己面前移动，食指千万不可以第二次发力），刀尖始终要放在蛋糕顶部中心点处。

3.刀尖离奶油边缘约1cm（1个食指的宽度），刀柄与转盘呈 45° ，刀面翘起 30° ，轻轻向下压并向外推（注：奶油始终控制在刀面的内侧）。

4.刀柄从 45° — 55° — 65° — 75° — 80° — 90° ，整体向下推（注：将奶油控制在刀面的内侧），这时我们的身体应该向左倾斜，转台在身体的右侧。





5.刀柄再以 90° — 80° — 75° — 65° — 55° — 45° 向上抹成水纹状,抹至顶部时,刀面打开 30° ,刀柄略微翘起,将顶部多余奶油去掉。

6.将顶部抹成坡形,抹刀放至蛋糕右下角的位置(5点钟方向)。刀面打开 30° ,刀尖略微翘起。

7.抹刀放于左侧中心点位置(9点钟方向),将侧面抹直,拿抹刀时,应将手往刀面上放(防止拿刀不稳),刀的一侧贴紧奶油,一侧略微打开,抹刀张开的角度为 15° 。

8.抹刀放在左侧不要动,左手转动转台,抹刀打开 15° ,将侧面的奶油往上侧赶,直到侧面奶油高于顶部奶油1cm即可。

9.左手将抹刀平行于自己,放于整个蛋糕一半的位置,右手将抹刀放于蛋糕右侧中心点的位置(3点钟方向),右手的抹刀要垂直于左手的抹刀,收面时,先将边缘的奶油刮光滑,再往中心点收(一旦抹刀接触奶油,所有的手指都不可二次用力)。

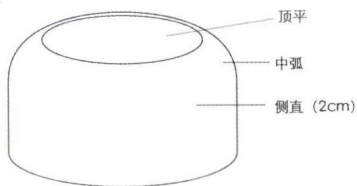
10.右手的抹刀平行往左侧移动,刮的过程中,右手的抹刀始终在左手抹刀的内侧,刮至整个面的半径处,将奶油刮掉即可。

11.抹刀放于蛋糕右侧底部(5点钟方向),贴于转盘,刀面打开 30° ,利用刀尖将底部多余奶油切掉。

12.将底部奶油刮掉即可。

圆面的特征:

顶:平 中间:弧形 侧面:垂直2cm

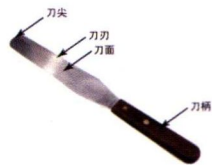


陶艺蛋糕尺寸的最大蛋糕坯最好不要超过12寸,多层蛋糕除外,一般做样品最好选择8寸蛋糕为好。

怎么选抹刀:

抹刀(吻刀)用来抹面的刀,按尺寸不

同，刀的长短也不同，刀的长短与蛋糕的大小有很大关系（陶艺蛋糕一般以8寸为佳）；8寸的抹刀适用于10寸以内的蛋糕面、12寸的抹刀适用于10寸以上的蛋糕面。



抹刀的使用方法：

抹刀由刀刃、刀面、刀尖、刀柄组成，要知道刀的组成部分，才能清楚地了解拿刀的方法。

刀刃：无名指，中指放于刀刃后，配合大拇指调节刀刃的角度。注意，只要抹刀接触到奶油，刀刃必须翘起 30° ，使奶油向刀面内侧移动。

刀面：食指要放于刀面的一半处，防止刀的前端翘起。

刀尖：抹刀的最前端是弧形，所以称刀尖。

刀柄：小拇指放于刀柄的最前端呈“钩”状，防止在操作过程中抹刀滑落，刀柄代表抹刀的整体。

新手用抹刀时需要注意的问题：

- 1) 拿刀时手要拿在刀柄偏前方位置。
- 2) 运刀时不要向自己的胸前拉，这个姿势不利于做出好质量的面。
- 3) 抹面时不要用力地压奶油（这样会将蛋糕上的奶油压没有），而应该是轻推奶油。
- 4) 抹侧面时刀不要向内或是外倾斜，而是刀垂直于转台。

刮片的使用方法：



刮面通俗的意思是：穿衣，就是将蛋糕坯穿上一层奶油衣服并且顶部平面、中间弧形、侧面垂直面奶油的厚度必须相等。手指拿刮片必须使刮片弯屈的形状达到圆面的特征，拿刮片时只有3个手指发力（食指、大拇指、小拇指），中指、无名指只是辅助作用（防止刮片中间弧形变形）。

中指放在刮片长度的 $1/2$ 处偏下，食指控制刮片上端，食指第2个关节弯

屈，那么刮片上端的平面就会自然放平，同时大拇指的指甲部分必须抵住食指中间关节防止刮片滑落，小拇指控制刮片底部（底部刮刃将小拇指一分为二）同时小拇指第2个关节弯屈将刮片底部垂直，无名指辅助小拇指。

制作圆面时注意事项：



抹面时奶油的拍打可促使奶油更细腻光滑并有利于整形，如图①。

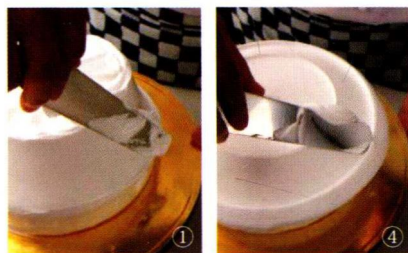
蛋糕坯必须放于转盘正中心才可以抹得更加均匀光滑，因转盘是以轴心转动而产生平稳的状态，如图②。

在操作时奶油必须抹圆于顶部，在压平后使边缘与面一样，如图③。

从2/3处可以将边缘压平后很均匀压至底部并且奶油量适中，如图④。

圆面制作步骤：

1. 将奶油放至蛋糕顶部，抹刀放在蛋糕9点钟方向，刀刃一侧贴紧奶油，一侧略微打开，刀面打开的角度为 30° ，刀柄与转台呈 75° ，将蛋糕侧面抹光滑。



2. 抹刀抹至蛋糕顶部时，刀面翘起 30° ，刀柄略微放平，将蛋糕顶部蒙古包走出水纹。

3. 刀柄与转盘平行，刀面翘起 30° ，直至将蛋糕顶部奶油抹平（注：利用肢体垂直向下压，切记在压的过程中肢体不可以向自己面前移动，食指千万不可以第二次发力），刀尖始终要放在蛋糕顶部中心点处。



4. 刀尖离奶油边缘约1cm（1个食指的宽度），刀柄与转盘呈 45° ，刀面翘起 30° ，轻轻向下压并向外推（注：奶油始终控制在刀面的内侧）。



5. 刀柄从 45° — 55° — 65° — 75° — 80° — 90° ，整体向下推（注：将奶油控

制在刀面的内侧)，将蛋糕抹成圆面的形状（注：圆面的特征顶部：平；中间：弧形；侧面：垂直2cm）。

6.将刮片放于右手上，食指、小拇指主要控制刮片的上、下两个位置，大拇指主要负责夹住刮片（注：防止刮片滑落），食指放于刮片2/3处，中指放于刮片一半偏下的位置，刮片的底端放于小拇指一半的地方（注：方便控制蛋糕侧面）。

7.利用食指的力度将刮片自然弯屈，大拇指放于食指和中指的中间部分，刮片上端的长度要长于下端的长度。

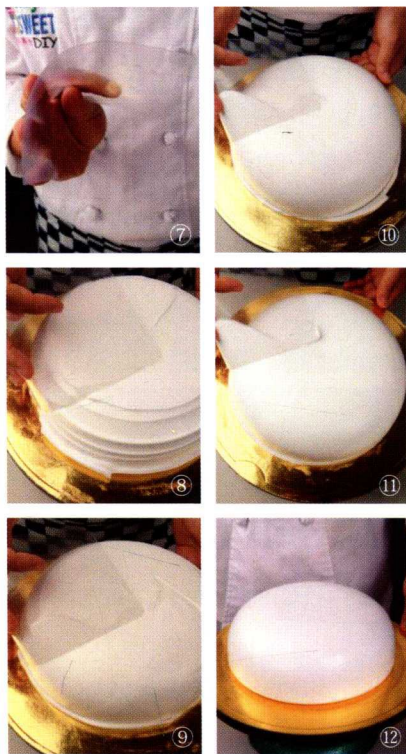
8.将刮片放于面上，在整个蛋糕右侧中心处，就是3点钟方向，刮片的左上角放于蛋糕中心点偏前一点的位置，刮片张开（向外）的角度为35°。

9.左手转动转盘，右手始终放在同一个位置，开始刮面，在刮的过程中，刮片不能偏离蛋糕中心点的位置。

10.转动转盘，直至将蛋糕刮光滑为止。

11.面刮光滑，刮圆后，将刮片往自己这方收，这时要将刮片略微抬起。

12.将底部多余奶油刮去即可。



二、工具介绍

1. 喷枪，如图。

喷枪是装饰花卉色彩最好的选用工具，要选用喷枪，最好选用气压低小型喷枪。选用色素要注意选用水油两用色素最佳，但在鲜奶油花卉喷色时，水性色素最佳，水性色素喷在奶油霜花卉上不易上色、跑色（易蒸发掉），因此选用水油两用色素。



使用喷枪优点：能使花立体仿真，方便简单、深浅变化自然、含色素量少，节约成本，如右图所示。

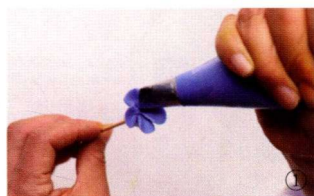
2. 裱花托与剪刀。

优质裱花托是有弹性、不易脆与碎，易剪，最好选用这样的花托。剪刀是用来剪花托和摆放花，使用工具如图①~图③。



3. 牙签。

牙签是来当裱花棒使用的特殊替代品的另一种工具，用来做小型花时使用，如图①、图②。



4. 裱花棒。

裱花棒的特征：有两端，不同尖与圆，根据花型的需要选择所要使用的一端，如图所示：图①尖端制作，图②圆端制作。



5. 毛笔。

毛笔选用裱花专用毛笔，可以用来在蛋糕上手绘、勾线、装饰，也可以处理花卉中细部手法，如图。



6. 裱花嘴

裱花嘴是用来制作花卉不可缺少的重要工具，如图①。

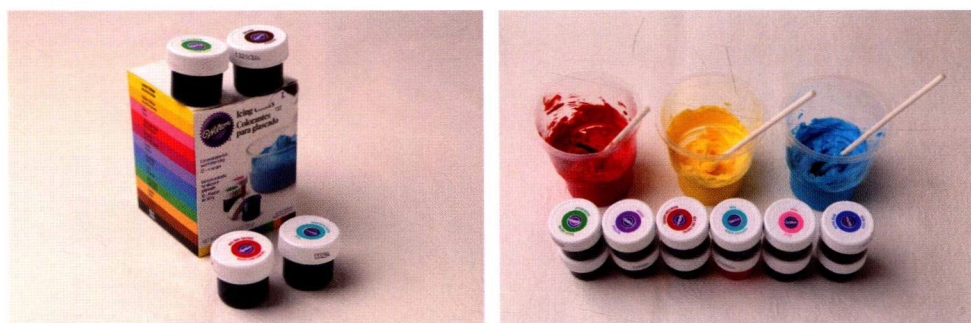
从图中可以看出花嘴型号相同、大小不同的直嘴分为：大直嘴、中直嘴、小直嘴，根据花型的大小来选择花嘴制作，如图②。

图中两个大小不同、形状相同的S形花嘴的花嘴，如图③。



7. 调色膏。

如图：调色膏是一个膏体状，选用翻糖色膏专用来调制奶油霜，颜色鲜艳、亮丽。



8. 裱花袋。

如图：选用透明的塑料袋型的裱花袋，既方便又能识别区分颜色，属于一次性使用的工具。



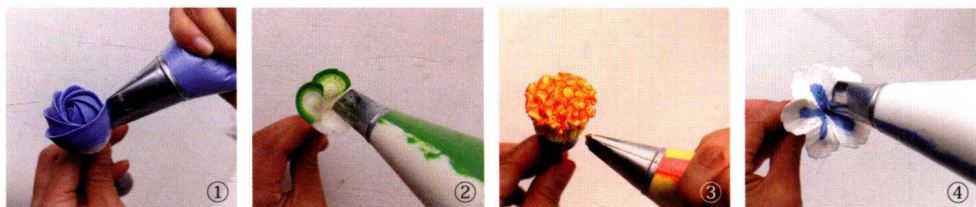
三、花卉色彩调色与喷色技巧

(一) 调色

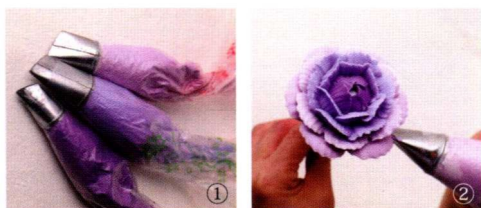
用食用色膏放入奶油霜里调和成的。

运用手法：一色夹、二色夹、全色。

如图：①全色，如图；②一色夹，如图；③二色夹；④下部夹色，如图。



技巧提示：还有一种特殊配色和大家一起分享，靠一色表现花卉较单一，调3种相近色（最深、较深、较淡）来制作一朵花，达到有深浅变化自然效果，如图①、图②。



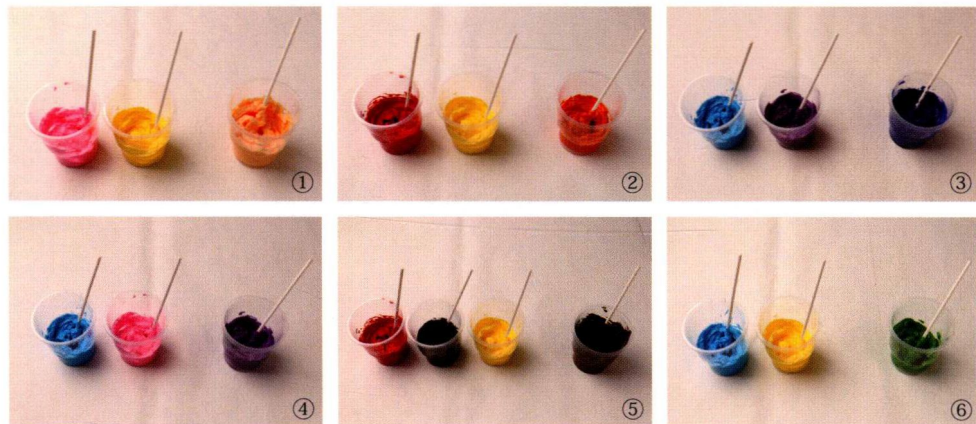
调色技巧，如图。

通过红黄蓝三原色来进行调制不同颜色。

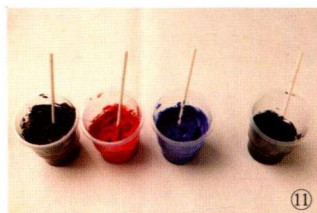
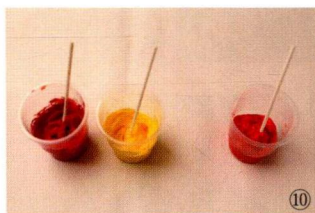
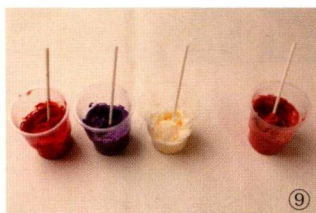
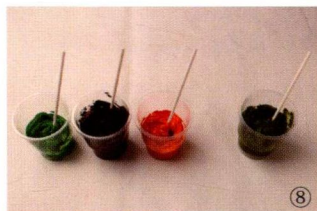
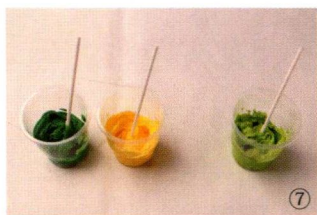
如图：①粉+黄=肉；

如图：②红+黄=橙；

如图：③蓝+紫=群青；



- 如图：④蓝+粉=紫；
 如图：⑤红+黑+黄=咖啡；
 如图：⑥蓝+黄=绿；
 如图：⑦绿+黄=果绿；
 如图：⑧绿+咖+橙=墨绿；
 如图：⑨红+紫+白=桃红；
 如图：⑩红+黄=圣诞红；
 如图：⑪咖+红+群青=黑。



（二）喷色的优点

使花看起来仿真、立体、自然，方便简单，含色素量减少。

喷色技巧：①上部喷色；②下部喷色；③中间喷色；④遮盖喷色。



（三）花卉基市手法与技巧

基本手法分为两点：

1.绕。

（1）直挤绕。（2）抖挤绕。

这两种手法改变花瓣不同的效果，但花瓣形状没有改变。

如图：①直挤绕手法；

如图：②抖挤绕手法。



2. 拔。

(1) 直拔。(2) 弯拔。

这两种手法改变花瓣不同效果，但花瓣形状没有改变。

如图：①直拔手法；

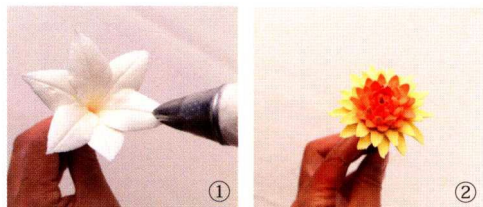
如图：②弯拔手法。

特别是拔的花卉较难掌握。

如图①，可以看出花瓣上下一样薄，不能竖起。

如图②，没有控制奶油粗细、渐变自然，虽然根部较厚，但无法竖起。

如图③，从图中可以看出，根部向上拔由厚到薄、渐变自然，去控制奶油出量变化，才能竖起。



要点提示：制作花卉技巧的重点在于掌握好奶油出量均匀、粗细变化自然，花嘴角度是根据花的生长的开放规律而渐渐改变而形成的变化、花瓣长短、大小控制、层与层之间间距控制，都要很好统一，花瓣要排列整齐，花型要圆。

四、花嘴使用技巧

如图，大号直嘴。

制作演变如下：



如图，中号直嘴。

制作演变如下：

