

[英] 阿兰·邓恩著 朱迪译

翻糖花制作工艺

跟随名誉世界的蛋糕装饰专家阿兰·邓恩
制作梦幻般美丽的逼真翻糖花





翻糖花制作工艺

[英] 阿兰·邓恩著
朱迪译

 中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

翻糖花制作工艺 / (英) 邓恩著; 朱迪译. — 北京:
中国纺织出版社, 2016.8

书名原文: Sugar Flower Skills

ISBN 978-7-5180-2530-5

I. ①翻… II. ①邓… ②朱… III. ①蛋糕—糕点加
工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第073809号

原书名: Sugar Flower Skills

原作者名: ALAN DUNN

Copyright©2013 Quarto Publishing plc

本书中文简体版经Quarto Publishing plc授权, 由中国纺织出版社独家出版发行。本书内容未经出版者书面许可, 不得以任何方式或任何手段复制、转载或刊登。
著作权合同登记号: 图字: 01-2014-2445

责任编辑: 韩婧

责任印制: 王艳丽

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博 <http://weibo.com/2119887771>

北京华联印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2016年8月第1版第1次印刷

开本: 635×965 1/12 印张: 15

字数: 192千字 定价: 68.00元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

目 录

前言 6

关于本书 7

基本技巧

8

模具 10

其他工具 14

原料 16

干佩斯 18

切模的使用 22

模板的使用 24

自制叶脉压模 25

色彩原理 26

翻糖花色素的种类 28

颜料的使用 30

熏蒸和上釉 32

花蕊 34

花束的捆扎 38

翻糖花束的使用 40

翻糖花制作

42

翻糖花卉种类 44





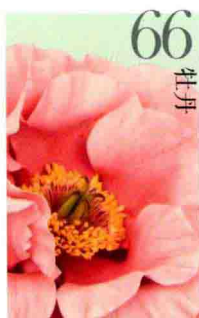
58

单瓣茉莉



62

蓝铃花



66

牡丹



70

薊花



74

甜豌豆花



80

小帽形花



84

蓝草花



96

兰花



100

银莲花



104

灯笼花



108

小丑兰



112

栀子花



118

天竺葵



122

姜花百合



138

麝香百合



144

洋桔梗



150

旱金莲



156

西番莲



162

玫瑰

花朵结构示意图·模板

168

翻糖花制作工艺







翻糖花制作工艺

[英] 阿兰·邓恩著
朱迪译

 中国纺织出版社

目 录

前言 6

关于本书 7

基本技巧

8

模具 10

其他工具 14

原料 16

干佩斯 18

切模的使用 22

模板的使用 24

自制叶脉压模 25

色彩原理 26

翻糖花色素的种类 28

颜料的使用 30

熏蒸和上釉 32

花蕊 34

花束的捆扎 38

翻糖花束的使用 40

翻糖花制作

42

翻糖花卉种类 44





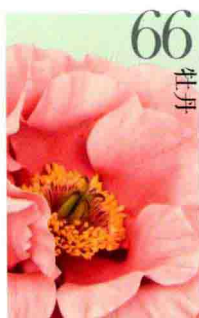
58

单瓣茉莉



62

蓝铃花



66

牡丹



70

薊花



74

甜豌豆花



80

小帽形花



84

蓝草花



96

兰花



100

银莲花



104

灯笼花



108

小丑兰



112

栀子花



118

天竺葵



122

姜花百合



138

麝香百合



144

洋桔梗



150

旱金莲



156

西番莲



162

玫瑰

花朵结构示意图·模板

168

前言

我对蛋糕装饰和翻糖花制作工艺的兴趣始于26年前，并为此在这一领域做了广泛深入的研究。正是翻糖花制作过程中所体现出来的艺术性使得我对其的制作热情越来越浓厚，并致力于不断尝试将各种翻糖花用于装饰蛋糕。

本书的编写旨在帮助新手轻松掌握翻糖花的制作技巧，也可以为一些较有经验的糖花制作者提供有用的指导。本书中不仅编入了一些花型简单、制作较为容易的花卉种类，也收录了许多花型精致美观、外形生动逼真的花卉品种。通过对各类花卉制作步骤的详细讲解，读者可掌握较全面的翻糖花制作方法和技巧。

本书也向读者展示了如何将不同品种的花枝组合成完美的花束，以及如何使用花束来装饰蛋糕。通过本书所演示的花卉组合方法和花朵颜色搭配的建议，读者可以根据自己的喜好，并充分发挥个人的创造力，做出属于自己的独一无二的翻糖花作品。

希望每位读者都可以尽情享受翻糖花制作所带来的乐趣！



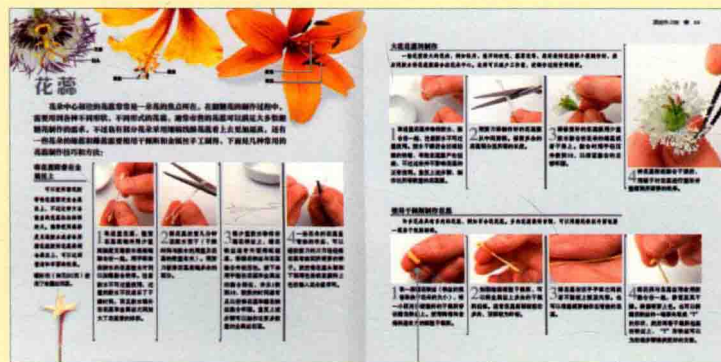
阿兰·邓恩

关于本书

本书向读者展示了如何制作出独具魅力、做工精巧的翻糖花作品，图文并茂地讲解了如何从一个干佩斯小球入手，最终做出精美的花束作品。

基本技巧

这部分内容详细介绍了本书使用到的原料和工具，特别是介绍了翻糖花制作中所要用到的最基本的工具，以及怎样充分利用这些工具完成糖花的制作。一些翻糖花制作的关键性技巧也在这部分中以图文的形式，分步骤做了详细的说明。



以图片的形式分步详细地讲解了关键性技巧。

本书中制作的翻糖花不可食用。尽管制作原料干佩斯是可食用的，但是糖花铁丝的使用则影响了食用的安全性。

翻糖花制作

这部分以图片的形式列出了本书中所介绍的所有花束，十分清晰和直观。读者可以将各种花卉进行对比，并根据想要达到的效果选出理想的花束，按照所标示的页码即可直接翻到花束的详细制作方法页面。



此处标示出了花卉名称和相应的制作步骤页码。



图片用于对文字步骤的进一步描述。

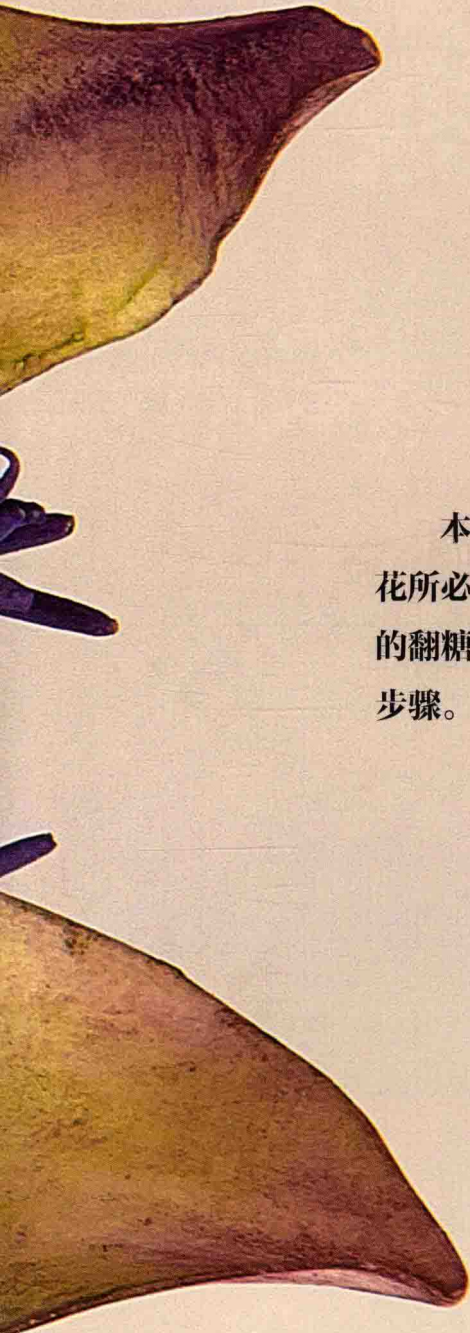
此处列出了每种花卉制作所需要的原料和工具。

以图片的形式展示了花卉制作的每一步骤。



色粉使用示意图以图片的形式列出了花束各部分的颜色使用情况。



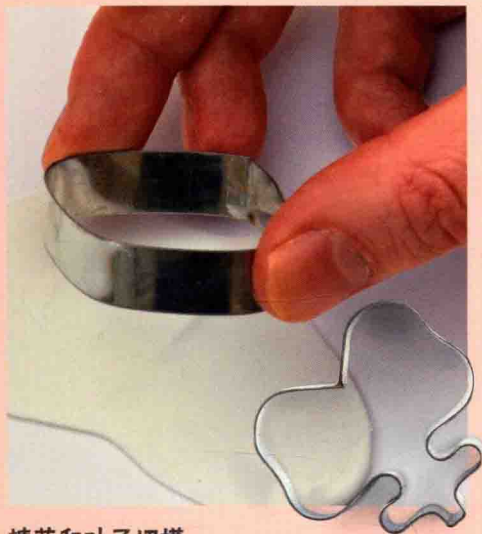


基本技巧

本章主要介绍书中所用到的工具和原材料，包括制作翻糖花所必备的工具以及如何更好地利用这些工具制作出效果逼真的翻糖花。本章也通过图片详细地介绍了翻糖花的制作技巧和步骤。

模具

目前用于制作翻糖花的专业模具数量和种类繁多，借助这些模具可以使做出的翻糖花达到各种逼真的效果。对于初学者来说，购买一套最基本的模具并不昂贵，而且家中厨房里的一些用具也可以临时用来制作翻糖花。



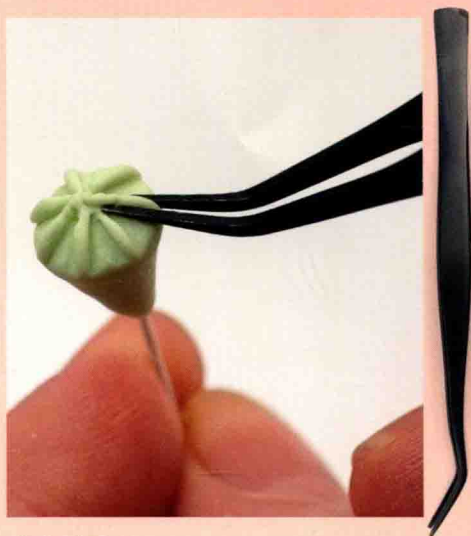
糖花和叶子切模

市面上很容易购买到各种切模，购买渠道从传统的烘焙用品商店到网上商店和邮购，都十分方便。切模分金属切模和塑料切模两种，利用切模可以加快翻糖花的制作速度，保证制作效果。



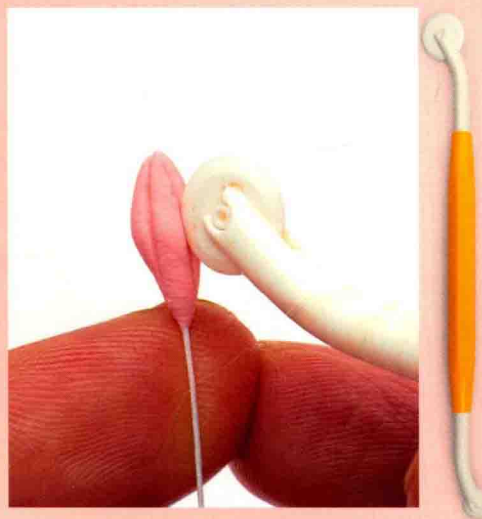
尖头细剪刀

用于制作玫瑰花花萼和修剪出叶片的锯齿状边缘，也可以用于打造各种花蕾的不同纹理。



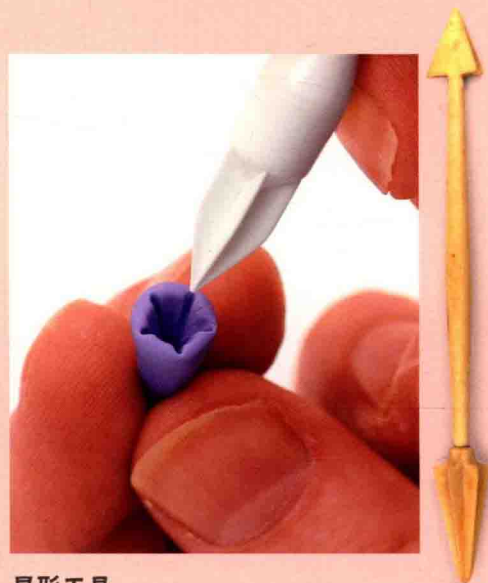
弯头镊子

选择镊柄光滑的弯头镊子，避免使用时留下难看的齿痕。弯头镊子用来雕刻花瓣和花蕾，也用于将花蕊插入花朵里。



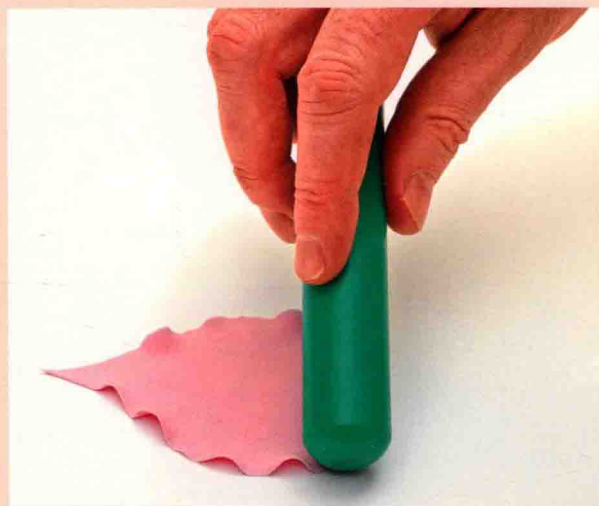
光边切割轮

用于切出各种形状的花瓣和叶子，也可以用于各种纹理的刻画。



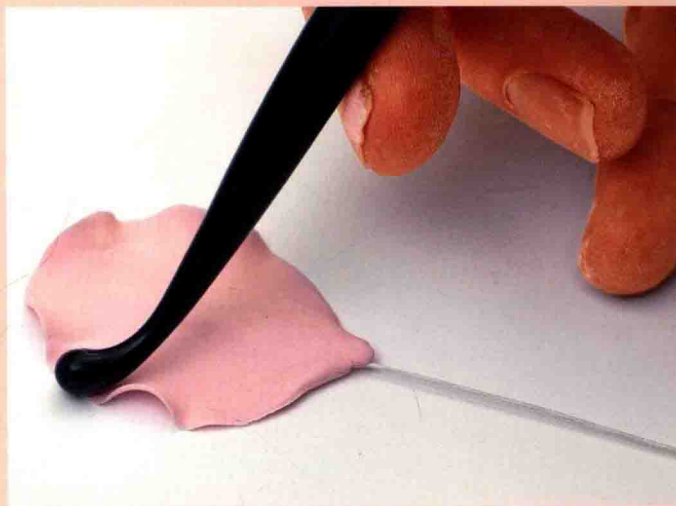
星形工具

这类脊状突起型工具用于将花朵平均分成相等的几部分。



防粘擀棒

用于干佩斯的擀制，圆头状的末端可用于花朵边缘的造型。



骨端工具

球状末端呈一定角度的弯钩状，用于花朵褶皱状边缘的造型。使用时将材料置于手掌或海绵垫上，借助骨端工具按一定力度做出想要的效果，也可用来挖制小孔。



球状工具

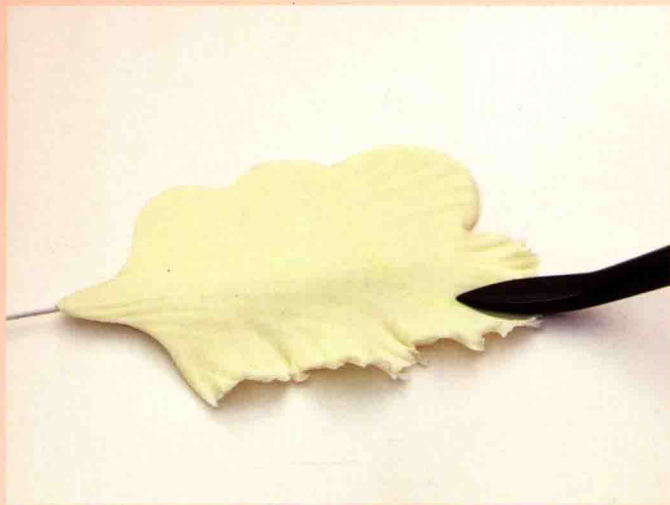
有各种尺寸规格，材质分金属和塑料两种，用于花瓣和叶片的造型。使用时将花瓣和叶片置于手掌或海绵垫上，用另一只手将球状工具轻压花瓣和叶片的边缘，直到达到想要的效果。



防粘塑形工具

用途多样，圆弧型的一端可当作球状工具使用，尖头状的一端可用于花朵中心的造型，也可以当小型的擀棒使用。





德累斯顿脉络工具（宽头）

宽头脉络工具可用于花瓣中心部分的刻画，也可间隔用于叶片边缘以制作出轻微的锯齿状叶边。



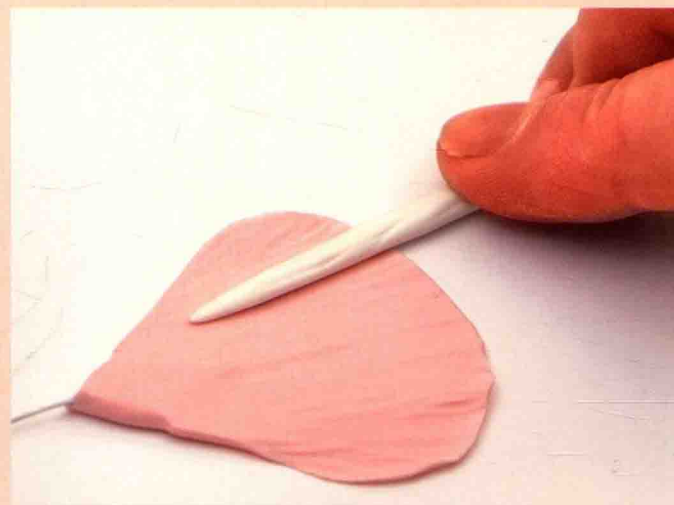
德累斯顿脉络工具（细头）

细头脉络工具可以刻画出花瓣边缘的双层皱褶效果，尤其适合刻画一些兰花品种。还可用于花瓣和叶片中心脉络的勾画。



光滑陶瓷工具

用于制作花瓣边缘的褶皱效果，光滑的表面只产生褶皱而不会留下任何纹理。尖头一端是理想的花朵中心掏孔工具，也可以作为小型擀棒使用。



陶瓷丝绸脉络工具

这一易碎工具用于在花瓣表面刻画出精致细微的、丝绸织物纹理样的纹路。也可用于褶皱的制作（参见66页牡丹的制作）。