

专业级韩式奶油霜挤花图解书！

从奶油霜配方、奶油霜调味、调色公式、挤花花形、挤花手法到配色、组合诀窍，和盘托出。

Ariel的超完美 韩式挤花艺术·技巧全书

柯芬庄园

洪佳如(Ariel) 著



Butter Cream Flower Cake

· 花形仿真 · 配色优雅 · 技法细腻 · 视觉创新 ·

中原出版传媒集团

中原传媒股份公司

河南科学技术出版社

专业级韩式奶油霜挤花图解书!

从奶油霜配方、奶油霜调味、调色公式、挤花花形、挤花手法到配色、组合诀窍,和盘托出。

Ariel 的超完美 韩式挤花艺术·技巧全书 Butter Cream Flower Cake

柯芬庄园

洪佳如 (Ariel) 著

河南科学技术出版社
·郑州·

本书中文简体字版通过成都天鸢文化传播有限公司代理，经常常生活文创股份有限公司授予河南科学技术出版社有限公司独家发行。非经书面同意，不得以任何形式，任意重制转载。本著作限于中国大陆地区发行。

著作权备案号：豫著许可备字-2018-A-0034

图书在版编目（CIP）数据

Ariel的超完美韩式挤花艺术·技巧全书/洪佳如著. —郑州：河南科学技术出版社，2019.1
ISBN 978-7-5349-9398-5

I. ①A… II. ①洪… III. ①蛋糕-糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2018）第250913号

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

策划编辑：李 洁

责任编辑：李 洁

责任校对：王晓红

封面设计：张 伟

责任印制：张艳芳

印 刷：河南瑞之光印刷股份有限公司

经 销：全国新华书店

开 本：787 mm×1092 mm 1/16 印张：16 字数：250千字

版 次：2019年1月第1版 2019年1月第1次印刷

定 价：108.00元

如发现印、装质量问题，影响阅读，请与出版社联系并调换。

目录

推荐序.....	004
前言	008
致谢	011

Chapter 01 蛋糕体制作

抹茶戚风蛋糕	020
香蕉巧克力蛋糕.....	022
延伸介绍：双层蛋糕抹面技巧.....	023
苹果焦糖蛋糕	024
延伸介绍：裸蛋糕抹面技巧	026
延伸介绍：淋面技巧	026
柠檬蛋糕.....	028
延伸介绍：直立式抹面技巧	030
胡萝卜蛋糕.....	031

Chapter 02 奶油霜制作与调味.....

奶油霜配方	034
奶油霜调味	036

Chapter 03 奶油霜调色

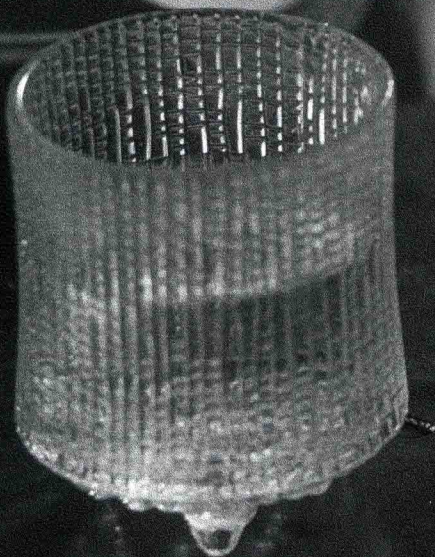
基本色调制	040
调色的基本技巧与原则.....	041
12色阶调色.....	042

Chapter 04 挤花技巧	068	乒乓菊	094
本书所用的挤花工具	071	大菊花(全开)	096
将花嘴装入挤花袋的方式	072	大菊花(内包外开)	100
将奶油霜装进挤花袋的方式	072	绣球花a(单朵)	104
手握挤花袋的方式	073	绣球花a(成团)	106
使用花剪的方式	073	绣球花b(单朵)	108
玫瑰花蕾	076	绣球花b(成团)	110
小玫瑰	080	水仙	112
大玫瑰	082	苹果花	114
英式玫瑰花蕾	084	牡丹花蕾	118
英式玫瑰	088	大牡丹、小牡丹	120
小菊花	092	桔梗	124

五瓣花.....	126
苍兰.....	128
樱花(单层).....	132
樱花(双层).....	134
小雏菊.....	136
银莲花.....	140
绿球藻.....	142
叶子.....	144
多肉植物a.....	148

多肉植物b.....	150
多肉植物c.....	152
多肉植物d.....	154
多肉植物e.....	155

Chapter 05 组合.....	158
组合之前,最重要的就是配色.....	161
半月形.....	163
延伸半月形.....	167



平面花环形	171
立体花环形	175
满版盛开形	181
延伸介绍：杯子蛋糕组合	186

Chapter 06 创意造型蛋糕

蓬蓬裙的夏天 2D 双层玫瑰蛋糕	190
延伸介绍：2D 挤花技法	193
优雅的仕女 粉橘菊花挤花蛋糕	194
婚礼最美的配角 牡丹真花蛋糕	198
秋意上心头 无花果裸蛋糕	202
希望 黑色奶油霜蛋糕	206
英伦色彩 彩虹戚风蛋糕	208
云朵上的白日梦 巧克力裸蛋糕	212

复古独角兽 2D 挤花蛋糕	216
大自然的祝福 树叶装饰挤花蛋糕	220
经典、简单、时尚 黑白挤花蛋糕	222

专题1 森林派对

布置和摆设的基本概念	227
欢乐动物森林	228
原木色系森林玫瑰	232
森林里的叶子蛋糕	236
超梦幻粉红玫瑰	240

专题2 奶油霜挤花比美翻糖糖花

奶油霜玫瑰挤花与翻糖蛋糕	247
翻糖绣球糖花与奶油霜蛋糕	250

专业级韩式奶油霜挤花图解书！

从奶油霜配方、奶油霜调味、调色公式、挤花花形、挤花手法到配色、组合诀窍，和盘托出。

Ariel的超完美 韩式挤花艺术·技巧全书

柯芬庄园

洪佳如(Ariel) 著



Butter Cream Flower Cake

· 花形仿真 · 配色优雅 · 技法细腻 · 视觉创新 ·

中原出版传媒集团

中原传媒股份公司

河南科学技术出版社

洪佳如 (Ariel)

柯芬庄园品牌创始人。

致力于韩式挤花、糖霜饼干的钻研和教学。拥有多年的蛋糕装饰教学经验，作品细腻丰富、配色优雅。著有《怎么做都萌翻天的棒棒糖蛋糕》。

 柯芬庄园 Coven garden

韩国挤花师 Eedo Cake-Seon Mee Kim

——好评推荐

策划编辑 李 洁
责任编辑 李 洁
责任校对 王晓红
封面设计 张 伟
责任印制 张艳芳



分类建议：生活 / 美食

ISBN 978-7-5349-9398-5



9 787534 993985 >

定价：108.00 元

专业级韩式奶油霜挤花图解书！

从奶油霜配方、奶油霜调味、调色公式、挤花花形、挤花手法到配色、组合诀窍，和盘托出。

Ariel 的超完美 韩式挤花艺术·技巧全书 Butter Cream Flower Cake

柯芬庄园

洪佳如 (Ariel) 著

河南科学技术出版社
·郑州·

推荐序



写着这段文字，让我有机会重新回头看了一遍挤花。

挤花的过程，我想把它比喻为写作。就如作家通过选择适合的词汇、构思富有韵律的句子来展开自己的想法一样，甜点师挤出来的每一朵花便如同精挑细选的词汇，把一朵朵花聚集在一起的过程如同全文展开的过程，整体的配色可视为全文的剪裁。完成的蛋糕与文章一样被称为“作品”。

从事挤花蛋糕培训工作的这几年，近距离接触了各式各样的人。大部分人视技能和经验为重点，尤其致力对挤花本身技法的追求。挤花是一项只要通过反复练习，大多数人都可以达到一定技术高度的艺术。但我认为与其视一朵一朵花的完成为重点，还不如更重视作品整体的美感和和谐度，如此才能更进一步地去创造有个人风格的色彩与设计，这才是我们最终的目的。换句话说，希望不要将美的基准完全放在单朵的花朵本身，而是要后退一步看到整个蛋糕映射出来的气质与平衡。

2013年的冬天，在一到节庆就会出现的传统米糕上，我偶然接触到豆沙做成的花，于是便开始了我的豆沙挤花之路。当时，就连“挤花蛋糕”这个术语都不存在，和现在有很多资料可以参考不可同日而语。用几个简单的花嘴挤出高仿真的花朵，真是够新奇的了。更何况，不用人工色素，光用最天然的水果和蔬菜粉也能表现美丽的颜色，这实实在在冲击着我。

此外，和我想当画家的梦想一致，我相信甜点师也是一份传递美好的职业。我每天都会无比期待着即将要做的蛋糕，想象着明天又会发生什么好玩的事。我想我已遇见了梦想已久的事业。可以自由表达、可以尽情探索色彩与设计无穷无尽的乐趣，我因此是个无比幸福的人。

很多细节设计的灵感来自周边的环境，随意走在小树林间，与身穿美丽的连衣裙的女孩子擦肩而过，或是偶遇路边的小花……都会成为灵感的源泉。能够把当天的心情融入设计是挤花特有的美妙之处。

很感激每天因蛋糕而梦想着未来，不管过去还是未来，因为挤花而心动是一件多么值得感恩的事情，以这样的心态去感染其他人吧！我希望这将会成为一个个遇见挤花的人的梦想，并且变成一种可以表达自我的“语言”。

Eedo Cake

Seon Mei Kim





前言



接触韩式挤花这么多年，始终没想过自己的急躁个性，会因为挤花慢慢地得以改变。一开始接触韩式挤花时，因为太想学，经常到了半夜还翻来覆去、左思右想。后来真的入手之后，每天的生活就完完全全沉浸在这个花花的世界里了，心沉静下来，即使不挤花也在欣赏着挤花的图片。

配色加上特殊的技法，让每一朵花看起来更为真实。虽然不容易又很辛苦，但是从中获得的成就感不可言喻。

这本书融合了许多技法与技巧，即使你是新手，也可以依照详细的图文步骤说明慢慢地挤出一朵朵美丽的花。另外，如何才能组合出花团锦簇的意象呢？书中也将告诉你详细的原则和步骤，你也可以从中获得组合挤花的乐趣。

在这本书中，除了挤花的技巧，我更想要传递的是关于设计、配色，还有美感的重要性。每一个章节与每一幅图片，都是经过精心设计，才呈现给大家的。和偏工具书属性的一些食谱或烘焙图书有所不同，这本书希望能激发你对生活美感的敏锐度。

挤花是一门很美的艺术，但是在刚开始学习与练习时并不轻松，必须通过反复的练习，才能让花朵呈现出最自然真实的风貌。

期待大家可以做出有个人风格的挤花蛋糕，也希望借助这本书，激发你的创意，在装饰蛋糕的过程中找到乐趣，更希望有志于此的你在未来成为一名专业的蛋糕挤花师。

柯芬庄园



