



Wedding Cakes

婚礼蛋糕

[意] Csaba dalla Zorza [意] Margo Schachter 著

孙晓丹 译



中国轻工业出版社

全国百佳图书出版单位

Wedding Cakes

婚礼蛋糕

[意] Csaba dalla Zorza [意] Margo Schachter 著

孙晓丹 译



图书在版编目 (CIP) 数据

婚礼蛋糕 / (意) 达拉·佐尔扎 (dalla Zorza, C.),
(意) 沙克特 (Schachter, M.) 著; 孙晓丹译. —北京: 中
国轻工业出版社, 2018.7

ISBN 978-7-5184-1886-2

I. ①婚… II. ①达… ②沙… ③孙… 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 042578 号

Testo, design e concept grafico © Luxury Books, 2012.

Fotografie © Luxury Books, 2012 salvo ove sotto specificato.

Copyright © Luxury Books, 2012.

Le immagini di questo libro sono state scattate tutte da **Bart Van Leuven**, salvo ove diversamente specificato.

责任编辑: 钟 雨 责任终审: 劳国强 整体设计: 锋尚设计
策划编辑: 李亦兵 伊双双 责任校对: 李 靖 责任监印: 张 可

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: 北京富诚彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2018年7月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/16 印张: 14.75

字 数: 150千字

书 号: ISBN 978-7-5184-1886-2 定价: 128.00元

邮购电话: 010-65241695

发行电话: 010-85119835 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请与我社邮购联系调换

161238S1X101ZYW

目录



序言	9
前言	10
第一章 经典童话式婚礼	29
第二章 明星般璀璨	59
第三章 白&黑	81
第四章 草地上的午餐	109
第五章 甜蜜的生活	145
第六章 滑稽歌舞秀	169
第七章 赤足水中	195
第八章 冰雪中的婚礼	215
第九章 有关蛋糕的礼仪	227
幕后篇	252

Wedding Cakes

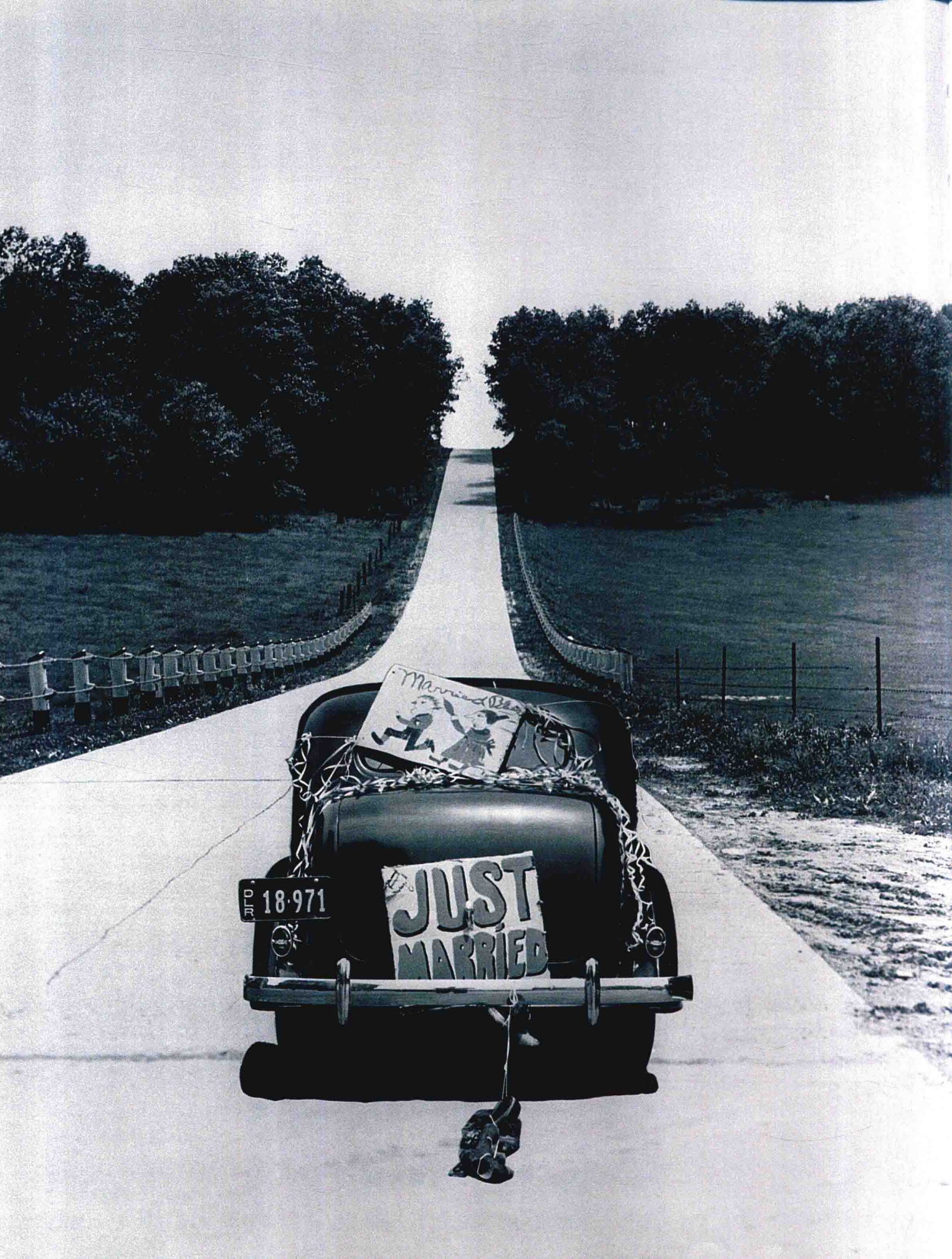
婚礼蛋糕

[意] Csaba dalla Zorza [意] Margo Schachter 著

孙晓丹 译

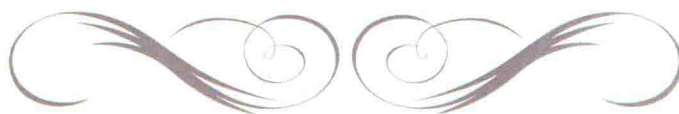


中国轻工业出版社





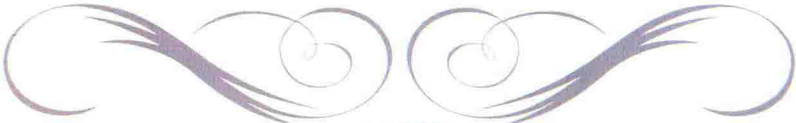
谨以本书献给——







婚礼蛋糕



[比利时 | *Bart Van Lauven* 摄影]



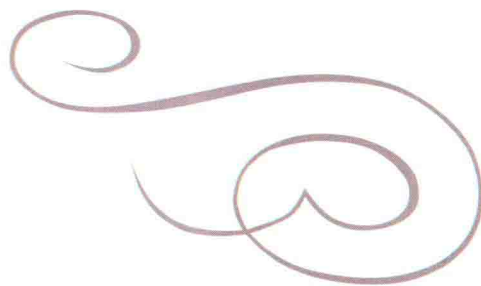


目录



序言	9
前言	10
第一章 经典童话式婚礼	29
第二章 明星般璀璨	59
第三章 白&黑	81
第四章 草地上的午餐	109
第五章 甜蜜的生活	145
第六章 滑稽歌舞秀	169
第七章 赤足水中	195
第八章 冰雪中的婚礼	215
第九章 有关蛋糕的礼仪	227
幕后篇	252





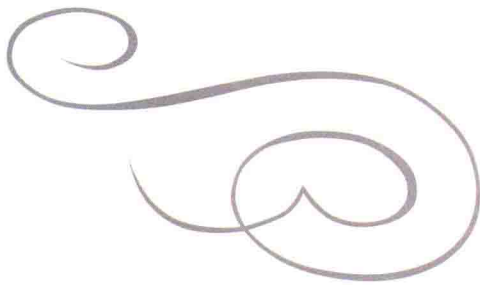
序言

选一款婚礼蛋糕并非易事，堪比挑选婚礼仪式上穿戴的婚纱同等难度。蛋糕的款式应有尽有，有些与时俱进，也有些经典隽永。如何选出心仪的一款？本书并不以品味为标尺（毕竟每个人偏好不同），而是按应对不同场合的款式风格分类。田园风又或精美风？夏日诱惑还是冬日风情？它应是一款被永久铭记的婚礼蛋糕，将与婚纱、婚戒同样应景地载入结婚纪念册。成功的蛋糕既要在新娘风格表露无遗，又需与婚礼整体风格完美契合，虽劳心劳力，但回报丰厚。因而不论何种选择，都不应草率行事。如果婚礼的气势需

要多层、奢华的蛋糕衬托，选用单层蛋糕不免美中不足。不必对蛋糕的层数、装饰或色彩过于吝惜，繁胜于简、浓胜于淡。如果宴请的宾客众多，可以选用多个多层蛋糕（每款略有不同）或者一款精美的巨型蛋糕。当然这并不是全部，婚礼蛋糕也有完备的仪式：蛋糕出场时的背景音乐、切蛋糕的场所和拍摄角度、致辞时的场面安排。此蛋糕非彼蛋糕——它可谓婚宴的顶峰、婚姻生活的起点。愿您尽情地享受它，赋予它您的风格、高雅，甚至一丝张扬！

祝福您……

Csaba della Zorza



前言

用一个随随便便选出的蛋糕来收尾婚宴，就像去看歌剧却中途退场，错过了精彩的结尾。

虽然选择一款婚礼蛋糕并非易事，但寻找灵感的过程通常妙不可言。

在这本书里，我们为您精心挑选了55款美轮美奂的蛋糕，在以下的八个章节分别介绍。我们为八个风格迥异的章节安排了八位灵魂人物，相信他们的婚礼故事会为您那特别的一天带来灵感。无论是经典的奶油夹层海绵蛋糕，还是用香料和茗茶调味的巧克力蛋糕，都必须拥有现代婚礼蛋糕最关键的环节：完美的裱花。当婚礼蛋糕呈现在宾客眼前，雷动的掌声响起，这一刻，不仅属于新人，也应当属于蛋糕师。因为是他领会了新人的意图，并成功地“定制”出一款独一无二的婚礼蛋糕，才给了这婚礼梦幻的收尾，新人由此开启了新生活的篇章。

从简朴的结婚糕点到时尚的婚礼蛋糕

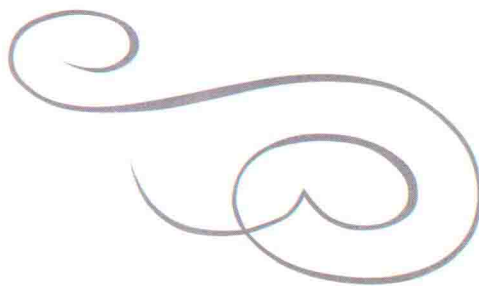
西方婚礼上对糕点的使用，像其他传统一样有着古老的故事。据说最早的蛋糕出现在古

希腊时代。那时的人们将面粉、大麦和盐和成简易面包并包装起来，寓意丰收和富有。当这个婚礼蛋糕的前身被分给宾客，宾客们便将它在一对新人的头顶上掰碎，作为对新人拥有美满幸福新生活的祝福。这个传说还存在另一个版本，那就是婚礼蛋糕的前身最早出现在古罗马，而在古罗马，在新人头上掰碎面包寓意丈夫对妻子的凌驾。可想而知，第一个浪漫的故事更容易被现代人所接受。

中世纪到来后，糖作为十分珍贵的原料，用于提高婚礼面包的甜度。那时的婚礼面包已经与蛋糕很接近了。据说当时的人们把各式各样的甜面包堆成塔状，一对新人将踩在上面献出婚后第一个命定之吻。多层婚礼蛋糕大概就是从传统演化而来——婚礼上的蛋糕金字塔堆得越高、花样越多，婚后的生活就越美满。很快地，糖浆也用在了蛋糕的制作上，成果就是声名远播的泡芙塔，或者叫拉丝焦糖泡芙塔，是法式烘焙的代表作。可以说，婚礼蛋糕是在法国人的手中才变得精巧艺术起来。从中世纪到十六世纪末，法国人对婚礼面包做了一番精雕细琢。最终在十七世纪，借着美食文化和法式情结的流行，婚礼蛋糕开始风靡世界。







多层婚礼蛋糕的设计

目前流行的婚礼蛋糕从二十世纪开始成型。首先是盎格鲁撒克逊民族将十九世纪的婚礼蛋糕稍加改进，推出了翻糖包裹的多层婚礼蛋糕。在意大利，这类蛋糕一开始并没有受到重视，甚至直到二十世纪五十年代还被很多新娘认为制作粗糙。然而在第二次世界大战后，多层蛋糕逆袭成为婚礼上耀眼的女皇，备受瞩目、期待和追捧。由此，新兴的专业蛋糕师和设计师开始按新人要求定制多层蛋糕，赋予其特别的寓意，并使其成为新娘礼服的完美陪衬。

可见，一款精品蛋糕的面世少不了一位优秀的蛋糕设计师。

如何挑选婚礼蛋糕

如果说婚礼是新人爱情长跑的甜蜜归宿，那么在婚礼高潮出场的婚礼蛋糕，正是与亲

友、宾客分享恋爱故事和柔情蜜意的绝佳方式。拥有一款由专业人士根据个人喜好定制的婚礼蛋糕，并不是公主和富二代的专属。你所需要的，仅仅是清晰的思路和专家的帮助。最重要的，其实是善于在众多建议中选出适合自己的一款。为了在有限的时间内做出正确的抉择，不妨多参考书籍、杂志或者专业网站。

时至今日，多层蛋糕毋庸置疑是最受新人青睐的婚礼蛋糕——因为颜值最高且最具视觉效果而备受欢迎。此外，这款蛋糕可以制作成“迷你”尺寸，用于小型温馨的婚礼；或者大型梦幻尺寸，用来招待200位以上规模的宾客。

盎格鲁撒克逊风格的蛋糕有着经典的金字塔外形：三层或五层尺寸递减的蛋糕摆放在小巧的蛋糕支架上，营造出丰满和空间交替的设计感。

美式婚礼蛋糕通常由几层海绵蛋糕上下叠放而成，并没有特别的造型，但整个蛋糕体被翻糖或奶油糖霜装饰的样子，让人过目不忘。