

First Steps in Cake Decorating 蛋糕的装饰 (下)

编著: [英]珍妮斯·默菲特

Janice Murfitt

翻译: 吴云兴



广东科技出版社

蛋糕的装饰(下)

First Steps in Cake Decorating

原著: [英] 珍妮斯·默菲特

Janice Murfitt

翻译: 吴云兴

广东科技出版社

广 州

Copyright © 1993 New Holland (Publishers) Ltd.

Original title: First Steps in Cake Decorating

by Janice Murfitt as first published in VK

by New Holland Publishers (VK) Ltd.

广东科技出版社获得授权出版发行此书全球中文(简体字)版。
版权所有, 侵权必究

广东省版权局著作权合同登记

图字 19-2000-113 号

图书在版编目(CIP)数据

蛋糕的装饰(下)/[英]珍妮斯·默菲特著;吴云兴译. —广州:
广东科技出版社, 2001.3

ISBN 7-5359-2685-1

I. 蛋… II. ①默…②吴… III. 糕点-造型设计
IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2001)第03167号

出版发行: 广东科技出版社
(广州市环市东路水荫路11号 邮编: 510675)
E-mail: gdkjzbb@21cn.com
出版人: 黄达全
经 销: 广东新华发行集团股份有限公司
制 版: 广州锦兴电子分色制版有限公司
印 刷: 深圳中华商务联合印刷有限公司
(深圳市福田区公庙工业区205栋 邮编: 518040)
规 格: 787mm × 1092mm 1/16 印张4.75 字数106千
版 次: 2001年3月第1版
2001年3月第1次印刷
印 数: 1~3000册
定 价: 40.00元

如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换。

目 录

使用普通糖霜和杏仁糖霜装饰	1
饰花技巧	19
用花瓣糊装饰	39
基本食谱	53

使用普通糖霜和杏仁糖霜装饰

普通糖霜的用途很广，不只是用作在蛋糕上铺上一层。这种柔软的糖霜可以切制、模制、做成饰边、打卷、印制图案，而且还可用在其他许多激动人心的场合。

杏仁糖霜也很光滑、柔软且容易制作，也可切成各种形状或模制成花和动物形状。这两种饰物都可以染色，也可以用食用色素着上形形色色的颜色，成为蛋糕的理想的饰物。

装饰蛋糕表面

有两种非常有用的技术可以用糖霜或杏仁糖霜盖住蛋糕表面来装饰蛋糕：压边和印制图案。

首先将蛋糕表面用一种很像大镊子的工具挤压。这些折皱器可以是各式各样的和各种型号的，可制成曲线、贝壳形、椭圆形、扁形、V形、心形、钻石形和曲折形等等。印制图案工具可在蛋糕裱花专卖店里买到，但开始最好只选一两种试试。

压 边

为了完善你的技术和制作均匀的

压边，在蛋糕制作前应在一块多余的糖霜上反复练习。

要在一个已盖上新鲜糖霜或杏仁糖霜的蛋糕上压边。

制作压边

1. 首先要保证折皱机绝对干净，然后再用玉米粉洒在上面，使它不会粘住。将折皱机放在蛋糕边上，然后重重地挤压糖霜或杏仁糖霜。轻轻地松开并撤掉折皱机，小心不要让它弹开，否则它会将糖霜或蛋白杏仁糖霜撕开。将折皱机放在压边的下一个地方，然后以同样方法对蛋糕顶部周围的地方压边，与此同时，要让折皱器时不时地沾上一点玉米粉。

2. 可以根据需要在各式各样的蛋糕底部和侧面或在蛋糕顶部压出压边图样。



印制图案

除了特制的印章之外,许多其他的工具都可以用来在糖霜上印制图案,如勺把、裱花嘴端或其他有一定图案的小东西。

用一种很细的刷子在图样的部分或全部着上食用色素。花瓣粉或食用着色笔在糖霜干后也可以用。将印制图案工具蘸上花瓣粉颜色来印图样,会给人一种很地道的感觉。选择一种你希望给蛋糕印制的图案,在开始给蛋糕上色前,先在一小片糖霜上练习,创造出式样。试试用不同方式给图案上色,比如可以用食用色素刷上,可以

用着色笔上色,也可以用图案印制工具蘸上花粉。

印制图案的制作

1. 首先弄清楚蛋糕上是否涂上了新鲜的糖霜。而且,如果你需要颜色,要用玉米粉,亦可用花粉扑在图案印制工具上。一定要小心谨慎地运用工具,每次都以同样的深度和同样的角度在糖霜上印图案。这样,每个图案就会很匀称。

2. 要印上颜色或者不让蛋糕变粘,每次就得用玉米粉或花粉扑在蛋糕上,而且蛋糕周围都得扑上,直到印制完毕。



交织字母蛋糕

这是一种不同寻常的蛋糕,是退休或21岁生日蛋糕的理想的选择。这

种蛋糕的印制和压边图案能很快就做成,其色彩也可能受所选颜色的花朵的色泽和光泽影响。选一个带有你所

需首字母的橡皮图章,而且还要有在其余的侧面制作图案的花样。最后摆上绢花和丝带作装饰。

切制饰物

要用切割方法形成装饰造型有很多切刀可供选择：比如小甜饼切刀、肉冻或鸡尾形切刀、供饰边用的切刀、专用的各式各样的花朵和叶子切刀。或者，最好使用自制的卡式模板，这样可随心所欲地切割出你自己想要的图案。只需掌握几个简单的技巧，想做出魅力十足的装饰就不在话下；关键在于如何将这些小饰物附在蛋糕表面，而不会乱七八糟，并保证效果一定要与预想的完全吻合才行。

杏仁糖霜和普通

糖霜切割方法

简单的切割用在任何糖霜蛋糕上均可立竿见影。如你愿意，可以先用你选好的颜色涂在糖霜或杏仁糖霜上，轻揉每片直至颜色均匀（见本书上册第40页、第43页）。然后，在一个表面轻轻扑上筛过的糖粉，薄薄地裹到约3mm厚。用你选好的切割器切割出各式各样的图形。

人们常在糖霜切出的图案干后才在蛋糕表面加上皇家糖衣。可选择性地进行——尤其是在装饰一个大蛋糕或几层蛋糕需要许许多多的切片时——它们可以提前做好，放在盒里置于温和干燥处，用时才取出来。杏仁糖霜切片应该直接用在蛋糕上，并用杏仁糖霜粘实。

使用这些切片制成极富魅力的边饰或侧面装饰。你可选择一种花样图案用花或叶的小切刀制作蛋糕顶部装饰，用薄片切出茎，再画出叶脉。叶子也可卷在木钉上晾干以达到三维的立体效果。

对一个独立的切割饰物来说，可先设计出一种图形，再剪出模板（可参看贺卡或墙纸的设计图样来获得灵感）。将图片各部分从已着色的杏仁糖霜或糖霜中切出，并将它们安装在蛋糕上，形成形形色色的图形。图形一旦安装在蛋糕上，就要把每片粘牢并用

食用色素笔纹上所需要的细节。

做切片

1. 薄薄地裹上一层糖霜或杏仁糖霜。用各种小型切割器切出你需要的各种形状，以使你的设计更加完美。

2. 将这些形形色色的东西排成边界、侧面装饰或顶上图样，牢牢地用糖霜将其粘住。



洗礼日蛋糕

这是一块20cm长的椭圆形淡味水果蛋糕，面上粘有杏仁糖霜和糖霜，可以说是洗礼日蛋糕的理想形状。切出的糖霜心形和花朵可为粉红色，也可

为蓝色，如用柱塞式切割器就能很快做成。围边是由花瓣做的，而且有一个英式刺绣图案，围边上还饰上了名字。这种蛋糕或许能成为这种场合的一个纪念品。



糖片和延伸糖花

精致的糖片可以从糖霜中切制出来,然后放上几天让它变干。最好用花瓣糖霜(见本书第64页)制作糖花,因为这些糖花需要干得快且精致,并且要求牢牢地粘在蛋糕边缘以使图案延伸。用切割器、糖霜管尖和折皱器从糖霜或花瓣糖霜中可以制作出许多精美的图案,所以设计出图样是第一要事。设计出几块试验性饰物,在蛋糕上试放一下,这样你就能计算出整个蛋糕所需的片数。给糖霜染上深浅不同的颜色或让它保持原色调,待干后扑上花的色泽(或花粉)。

方 法

1. 擀出糖霜或花瓣霜(花瓣霜干得特别快)。擀得薄薄的,直至透明状。用各种不同形状、不同尺寸的切割器或模板,尽可能多地从擀过的糖霜上切出小片。把这些小片放在一个平整的表面上,再扑上玉米粉(或米粉)或者放在一块泡沫塑料上置于一个温暖、干燥处直至变硬。将这一过程反复多次就可以做出你装饰蛋糕所需要的延伸糖花或糖片。

2. 当它们全部变干后,若有需要可用花粉色素着色,然后在蛋糕上大致比一比,看是否合适。用皇家糖霜将这些糖块粘在蛋糕上,然后把它们封装在盒子里,放在温暖干燥处一个晚上晾干。

上晾干。

3. 将附加的小块安在蛋糕上时,一定记住要用一块大蛋糕板,要不然图样会看起来失衡,在把蛋糕装进盒子时容易出现裂口。



用切出的糖霜或杏仁糖霜图案放在蛋糕顶部和侧面来装饰一整块普通加糖衣蛋糕,不失为一种明智之举。来源多样的图案均可使用,最激动人心的图案还是从各种织物图形、墙纸印花或纸样刺绣图形中取材的。

蛋糕一旦盖上糖霜,图案一旦选定,就要在防油纸上描绘出细节,以便制作出一个完整的模板。为已选好的图案挑选颜色,再根据需给糖霜或杏仁糖霜着色。有选择性地让糖霜或杏仁糖霜保留本色,待图案被挖出后再涂上食用色素。

用糖粉(糖果糖粉)扑在工作台面上,把糖霜或杏仁糖霜擀得薄薄的。用一把小尖刀或解剖刀切出图案小片。如果需要的话,再给这些小片着上颜色,然后一个个地将它们安在蛋糕上。小心,别捏得太紧或把这些小片弄歪了。轻轻地把它们压上,这样就成图案了。

另一种方法是等量的花瓣霜或糖霜捏在一起,好让糖霜图案安放到蛋糕上之前变硬。这样做的好处就是当把这些小片安在蛋糕上时它们能亭亭玉立,使这些小片能自成一景,各具特色,使蛋糕给人以三维感觉。

在这种蛋糕的装饰方法中,图案的精确无误是最重要的,因为蛋糕给人的总是特别生动的外形,任何失误都会很明显。

餐桌小垫布蛋糕

切出的细工糖片饰品,粘在蛋糕的底部和顶部,便形成了小垫布图案。用柱塞心形切割器切出来的片也可以用来装饰蛋糕的顶部和侧面。这种轮廓清晰又分明的图案让加了皇室糖霜的蛋糕的轮廓线显得更加美丽动人,还可以在柱塞心形图样中间加上人名,这样便成了一块很合适的洗礼日蛋糕。

镶饰图案

1. 在一张防油纸上描出图案。
2. 将有色糖霜擀得薄薄的, 将模板纸放在糖霜上, 用大头针画出图案。
3. 用解剖刀或小尖刀在糖霜上切出已画出的图案。
4. 在画出图样的其余部分前, 将切片在纸图样上排一排看是否吻合。
5. 将切出的糖片放在蛋糕上准备放置的位置, 好好检查一下看有没有不吻合的地方, 然后用一小点蛋白或皇家糖霜固定牢。



镶饰蛋糕

这种简单的花形图案, 是从家具装饰物中挑选出来的, 已经转化成了一种极其漂亮的糖霜图案, 适用于一种又圆又白的糖霜蛋糕。这种蛋糕可以用于各种场合, 尤其倍受那些对花和图案均有品味的人的青睐。可选用任何20cm基面的蛋糕, 然后铺上杏仁糖霜和糖霜作为图案的基面。

高级糖霜饰品

皱边饰和荷叶边饰、丝带嵌饰以及英式刺绣是一种高级的装饰技艺。要掌握它们，需要一些时间和耐心。然而，完成后的效果是相当令人陶醉的，就任何形式的特制喜庆蛋糕来讲，这种装饰格调也是特别引人注目的。

下面的介绍会带领你仔细地进行每一步操作，请一定要在练习用的蛋糕上试你的手艺，或用糖霜边饰练习，直到你对自己的结果完全满意为止，你才能在真正的蛋糕上开始自己的设计。

褶边和荷叶边饰

这种饰物无论安在哪种蛋糕上都特别引人注目，它可以是单层或多层，扇形图案或拱形图案，也可以是只粘在蛋糕底部盖住蛋糕板。

将粘在蛋糕上的褶边的边缘上卷（见本书第1页），在褶边上面（见本书第10页）或下面浇上饰边样图，给褶边的顶部润色（见本书第2页）或者通过结合丝带嵌饰图案（见本书第10页），均可使蛋糕的外形更加美丽动人。

褶边可用糖霜来做，因为这样的褶边做起来容易。然而，糖霜褶边如果粘得太快确实容易脱落。建议你最好把一块花瓣霜与两块糖霜揉在一起，这样褶边安起来就会快得多。可选择性地将1/2茶匙的黄蓍胶揉进225g糖霜里，放置24小时后再使用。

用食用色素按要求色调给糖霜着色，或用花色将干褶边刷一遍，以得到更加柔和的效果。糖霜褶边要安到头一天已铺上糖霜的蛋糕上，这样在安设褶边时就不致于在蛋糕上留下痕迹。

做褶边

1. 在桌面上轻轻地扑上一层玉米粉（或米粉）把一小片糖霜擀得薄薄的面且匀称，直至透明状。用一个有直凹槽的切割器切出一个7.5cm的圆片。接着用一个0.25cm的平切割器切出中心部分，并拿掉。或者用一个专用的褶边切割器。一定要记住勿让糖霜粘在桌面上。

2. 将牙签的一端洒上玉米粉后放在圆的外部边缘。用手指来回在每个凹槽的边上滚动牙签，直到糖霜边开始打褶。在褶边各个凹槽边上像这样反复多次操作，直到褶边全部打好。

3. 用尖刀切开这个圆环，然后小心将褶边打开。将褶边翻过来好让匀称的一面露出来。

4. 用一张纸模板（见本书上册第7页）在蛋糕侧面用画线器画上一条线，标出第一道褶边的位置和粘贴位置。

5. 按照褶边要粘在蛋糕上的形状，用皇家糖霜浇上一条饰花边。

6. 如有必要，可在褶边粘贴处轻压和修剪以达到完美的吻合效果。



2



3



4



5



1



6

7. 用一个有立体感的塑料工具稍稍将褶边基面托起,使其不会同蛋糕侧面粘在一起。

8. 重复进行这样的步骤,在蛋糕四周粘上更多的褶边。根据需要,可在已粘好的褶边上再加几层,就可形成一种多褶边的图案。用一个折皱器或凹凸图案印制工具完成褶边的顶边装饰。

9. 拱形褶边是一种极具魅力的形状,可给人一种凹凸感。制作方法和粘贴方法完全相同。



7



8



9



英式瓷器状蛋糕

这是一种专为婚礼或周年纪念日准备的单层蛋糕。这种六边形有助于扇贝形糖霜褶边的完成。糖霜心形边饰切片作装饰。顶上装饰了用花带扎

在一起的小束绢花。该蛋糕大小为25cm,是一个重料水果蛋糕,表面盖有杏仁糖霜和蓝色糖霜。在褶边安上前,一种小巧的贝壳边要用普通3号造型笔管挤饰。

制作有褶边的花饰盘

如需要,可将糖霜着色并在桌面上扑上玉米粉(或米粉),将糖霜擀到很薄。用一个椭圆形的、方形或圆平的或有槽纹的切割器切出需要的形状和大小。用牙签如前所述地将边打褶。把花饰盘放在一个平的

东西上或泡沫塑料上晾干。给花饰盘扑上花瓣粉着色,并用皇家糖霜来装饰。可选用食用色素笔在花饰盘上写上字并加图案和花边。





桃色的婚庆蛋糕

这种简单而亮丽的蛋糕的主要特征是打褶皱柔和的香槟色糖霜。这种美丽的蛋糕装饰有绽放的桃色花朵、

丝带和蝴蝶结。摆上鲜花使丝带和糖霜精致的着色变得更加完美。这里只展示了蛋糕顶层。

丝带嵌饰

这种方法的装饰效果是一截丝带通过糖霜用线串起。这种图案可直可斜也可弯,也可以结合折皱器的效果或精致的饰花以使它更具特色。

蛋糕应用糖霜覆盖并让人感到上硬下酥。

用模板设计出一个非常精确的图案,并让嵌饰插入糖霜,这一点尤为重要,因为若丝带嵌饰不匀称,会很显

眼。

首先,选择与蛋糕的形状和颜色吻合的丝带颜色和长度。然后在纸上设计图样,一定要绝对准确。把丝带剪成所需的几段。丝带段片应比所留的空间稍微大些,留出的长度要够将两端卷起嵌进糖霜里。

制作方法:

1. 用一根不锈钢针或画线器在刚刚铺上糖霜的蛋糕上准确地画出图形。

2. 用一把很薄的刀片或解剖刀沿着你已经划出的线在糖霜上准确地切出切缝。

3. 用大头针或很薄的刀片小心地将丝带段片的一端插入切缝。

4. 以同样方式将丝带段的另一端插入另一个切缝。轻压以让它匀称。重复这一操作,逐个将丝带段片嵌入直至填满所有切缝。用小巧的弓形、细的饰边等工具使丝带定型。



尼古拉蛋糕

这种精致的图案显示了丝带嵌饰和花饰边如何让一个方形蛋糕更加完美。用一个圆而平的模板将丝带嵌进

蛋糕的顶部和侧面。珠状和线条状图案和名字都宜用1号普通造型笔管挤饰白色饰边,再在上面挤饰绿色糖霜,以便与丝带的颜色吻合。蛋糕的底部

和底板都着上了与丝带相吻合的饰边。这是生日或洗礼日蛋糕的最佳选择;颜色可以根据不同情况作相应的改变。

英式刺绣

这是装饰一个盖有糖霜的蛋糕最有效的途径。这种精美的图案可直接用于蛋糕上或做成糖霜花饰盘形。它看起来就像一块绣花的棉花草坪。可用有色糖霜或白色糖霜，并配上对比强烈的挤饰花。

图案和图样可以从纸装饰物中取材，也可摹仿亚麻桌布、纤维织品或瓷器图案。传统的英式刺绣有一个扇贝形边轮廓，织出钮孔针迹或小针孔。这可用0号饰花喷嘴和皇家糖霜做成，产生出刺绣的效果。

在图样上刺孔一定要精确并特别小心别挨着糖霜。否则会弄坏表层。

做模板：设计出花饰盘的大小与即将装饰的蛋糕吻合，并比蛋糕顶部小大约2.5cm。剪纸模板。在纸模板上准确地画出图样，但一定要共有偶数个扇形；将圆形纸模板对折几次以形成狭窄的锥形。在锥形宽的那头画个半圆，并沿这个形状切出扇形边。将模板展开、压平。

做英式刺绣花饰盘

1. 在台面上轻扑上糖霜，再将糖霜擀至很薄，并放在已扑上糖霜的蛋糕板上。把模板安在糖霜上，在扇形边周围切割，要保证花饰盘不会粘到表面。用大头针或画线器刺出图形。小心不要挨着花饰盘表面，以免在新鲜的糖霜上留下痕迹。

2. 把纸模板移开，用毛衣针或一头尖的刷柄透过糖霜压下去以刺出图样的圆洞。以45°角度握针或涂刷来刺出椭圆形孔并垂直刺出圆孔。

3. 用防油纸袋筒配上0号饰花喷嘴并用半袋皇家糖霜，在圆形和椭圆形孔四周用糖霜细线挤饰花边。边缘挤饰曲线针迹和钮孔。用细线和小点，挤饰到图案的余留部分，可填满。把花饰盘放在一个暖和的地方晾干，然后小心地将花饰盘滑移到蛋糕上。在花饰盘周边上挤出饰花，并用丝带装饰蛋糕。这样，整个装饰便完成了。





英式刺绣蛋糕

非常精致的图案使这一蛋糕成为洗礼日或周年纪念日之首选蛋糕。英式刺绣花饰盘已刺孔并挤上饰边摆在蛋糕上。中间图案转接到了蛋糕侧面

并在白色蛋糕上挤饰上对比强烈的粉色皇家糖霜。这种花瓣形蛋糕是一块25cm的淡味水果蛋糕，且覆盖有杏仁糖霜和普通糖霜。

造 型

杏仁糖霜和糖霜由于硬度适中，可以像粘土一样做成很多形状。比如可以做成很逼真的水果、蔬菜、花、动物、图画等形状，让制作过程其乐无穷，而且最好把一个真正的模型放在你面前供设计之用，那么色彩和细节就会模仿得更加逼真。

你可以根据需要将每片杏仁糖霜或糖霜着色，将其做成所需形状。然而，如需加色，总是可以用白色杏仁糖霜。为了收到逼真的效果，还可采用许多不同的方式勾画出细节。

制作水果造型的方法

香蕉：将杏仁糖霜或糖霜着成黄色并加棕色调，然后搓成一头渐小的香肠状。整段稍稍弯曲，然后用小刀做出香蕉棱边的形状。用一把细刷和棕色食用色素刷上各个细节。

葡萄：将杏仁糖霜或糖霜着上浅绿色或葡萄色并用它来制作小珠。将这些小珠排成三角形，然后层层加上，这样一串葡萄便做成了。



绿色和红色葡萄

苹果：将杏仁糖霜或糖霜着成浅绿色并擀成圆球状。用刷柄尖在顶部和底部各做一个凹形。在一半处切些小鳞茎并用顶部作叶柄，底部作萼。用红色食用色素制作出红色斑点。

梨：将杏仁糖霜或糖霜着成黄绿色并揉成球形。再用手指轻轻地将它们搓成锥形或梨形。用刷尖在每个顶部做个凹形。在一半处切些小鳞茎并用顶部作叶柄，底部作萼。用棕色或红色食用色素在梨上制作出梨斑。



苹果和梨

柠檬：用黄色杏仁糖霜或染成黄色的糖霜做个圆球状，再擀成有尖头的椭圆形。在一个细搓板上揉搓成柠檬形时就制作出果皮状。在每个上面压入一个小鳞茎头作花萼。

橘子：将杏仁糖霜或糖霜染成橙色并捏成球状。在细搓板上揉搓成橘子形来制成果皮状。用刀背在每个上面制出星形并插进小鳞茎头。

日本萨摩蜜橘：将杏仁糖霜或糖霜着成深橙色，重复橘子的制作方法，但形状做小一点。



橙和日本萨摩蜜橘

桃子：将杏仁糖霜或糖霜着成淡桃色并揉成顶部有凹形的小球状。用刀背在每个球上作一圈线。用粉色花瓣粉和粉扑刷把颜色扑成桃花色。

杏子：将杏仁糖霜或糖霜着成杏色并揉成小球状。用刀背在每个球上压出一条线并在顶部制出浅凹状。用粉扑刷扑点粉色花瓣粉在上面。

李子：将杏仁糖霜或糖霜着成葡萄色并像做杏子那样揉，但要做得稍圆些。用小刀制出一条线并把小鳞茎压入顶部作叶柄。



桃子、杏和李子