

Huase Dangao

ZHUANGSHI JIAOCHENG

花色蛋糕装饰教程

伊蕾妮·马格里格 著
才宇舟 孙福广 译



辽宁科学技术出版社

花 色

蛋糕装饰教程

(为制作传统型和幻想型蛋糕提供循序渐进的指导)

伊蕾妮·马格里格 著
才宇舟 孙福广 译

麦当劳提供图例

辽宁科学技术出版社

银勺子烹饪学会



本书受 Quarto Publish Ltd 授权在中国大陆发行
简体字版

图书在版编目(CIP)数据

花色蛋糕装饰教程 / (澳) 马格里格著; 才宇舟, 孙福
广译. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 1999.5

ISBN 7-5381-2920-0

I. 花 … II. ① 马 … ② 才 … ③ 孙 … III. 糕点 - 制作
IV. TS972.1

中国版本图书馆CIP数据核字(1999)第05253号

辽宁省版权局著作权合同登记章06—1999年第17号

辽宁科学技术出版社出版

(沈阳市和平区北一马路108号 邮政编码110001)

利丰雅高印刷(深圳)有限公司印刷 辽宁省新华书店发行

开本: 889 × 1194 毫米 1/16 字数: 200 千字 印张: 14 插页: 4

印数: 1-4000

1999年5月第1版 1999年5月第1次印刷

责任编辑: 陈慈良

版式设计: 李 夏

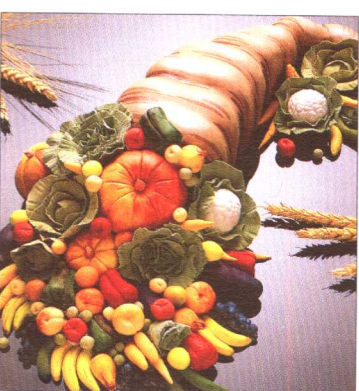
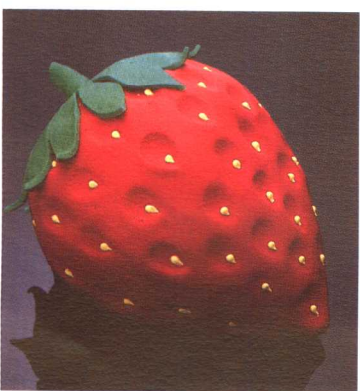
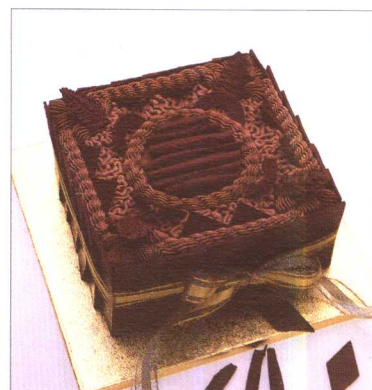
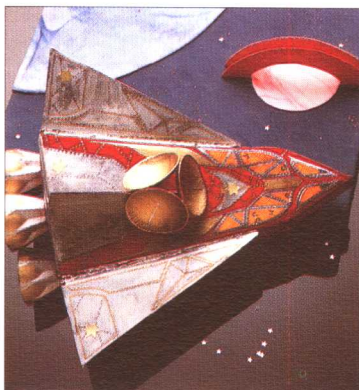
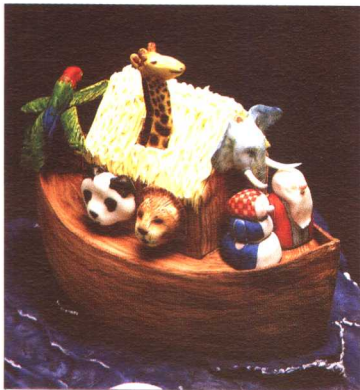
封面设计: 耿志远

责任校对: 赵淑新

定价: 158.00 元

花 色

蛋糕装饰教程



内容提要

序言……6

第一编

蛋糕(面饼)制作	10	方丹外装和糖线	56
准备蛋糕模具	12	制作装饰物	58
冷却、贮存和冷冻	15	用食用色素着色	62
维多利亚式海绵体蛋糕	16	杏仁糖衣制小动物模型	64
一步成蛋糕	17	杏仁糖衣制水果模型	66
热那亚蛋糕	18	杏仁糖衣制圣诞装饰物	68
搅拌式或无脂蛋糕	19	玫瑰花造型	70
瑞士蛋糕卷	20	普通糖手工造型	72
马德拉蛋糕	21	糖及巧克力装饰物	78
水果蛋糕	22	纯巧克力装饰	80
多果味蛋糕	23	精品装饰技术	82
误操作及后果	25	糖衣喷嘴	86
蛋糕的外装和夹心	26	用杏仁糖衣覆盖	88
杏仁糖衣	27	用皇家糖衣覆盖	90
夹心和上皮	29	用方丹糖衣覆盖	92
食物胶糖衣	35	糖线纸筒	94
糖霜糖衣	36	糖线制作技术	96
皇家糖衣	38	制作花边	101
方丹糖衣	40	“流溢”糖花	102
简易蛋糕装饰技术	42	糖线花饰	106
果仁和椰茸装饰	44	糖线花边	109
装饰海绵体蛋糕	46	蛋糕支柱安放位置模板	110
装饰蛋糕卷	53	蛋糕层次的摆放	113

第二编

节日蛋糕	116	单层婚庆蛋糕	156
美式圣诞节蛋糕	116	双层婚庆蛋糕	157
简易圣诞节蛋糕	118	六边形婚庆蛋糕	160
精致圣诞节蛋糕	120	三层婚庆蛋糕	162
圣诞布丁蛋糕	122	美式婚庆蛋糕	164
星形蛋糕	124	银婚蛋糕	166
情人节蛋糕	126	金婚蛋糕	168
母亲节蛋糕	128	庆典蛋糕	170
西米诺蛋糕	130	幻想型蛋糕	172
复活节蛋糕	132	数字2	172
收获节丰饶角蛋糕	134	草莓	174
花样小蛋糕	136	玩具熊的野餐	176
法式巧克力盒子糕	136	睡莲与蜻蜓	178
小点心	138	诺亚方舟	180
方丹小点心	140	特制的汽车	182
板条三明治	142	自动电唱机	184
三色糕	143	滑雪人	186
庆典蛋糕	144	孔雀	188
男孩的洗礼日蛋糕	144	太空船	190
女孩的洗礼日蛋糕	146	蛋糕装饰时间	193
18岁生日蛋糕	148	模板	194
21岁生日蛋糕	150	数字	214
传统生日蛋糕	152	字母	215
订婚蛋糕	154		

序 言

大多数人都认为：厨师的手艺是天生的，不是后天培养出来的。正是因为这个误区，许多人除了做一些家常烤面包外，不敢尝试其他的东西。事实上如果当面演示给他们看的话，大多数人都能胜任更具挑战性的工艺食品。那时你会令自己、家人和朋友大吃一惊。这本《花色蛋糕装饰教程》目的就是要帮你学习和提高你的蛋糕装饰技能，然后去创造出令人炫目的蛋糕。

蛋糕装饰工艺近年来极为风行。全球有许多蛋糕工艺师的社团组织积极进行着定期的集会，交流经验，学习新技术，并举行各种展示会和比赛。这本书不但适合那些有经验的工艺师，也适用于初学者，而且我希望它能提供给每个人一些可以借鉴的新东西。

本书中所展示的许多工艺将受到那些没有太多闲暇时间的人青睐，因为它们为完成蛋糕的最后装饰提供一些新颖而快捷的制糕方法。这点尤其被应用在澳式方丹糖霜糖衣和美式奶油制做上。

为了试图消除人们心中所谓“糖的艺术”的神秘感，我演示了在一连串制作过程中怎样去完成每一个不同的小步骤。正如其他技能一样，如果我们将蛋糕装饰过程分解成若干相互关联简单步骤的话，这种技术会变得相当易于理解和操作。

当你的第一次尝试并不成功时，请不要惊慌和着急。举个例子，假使你在为一款庆贺蛋糕做一个精致的项圈，糖花边儿或糖花儿，那么你实际在做一项连职业糖果师和面包师都很少实践的工作。在这个“为利所趋”的社会里，这种耗费时间、精雕细刻的工作从商业观念上看是不可行的。而且就连专家也会“偶尔”有那么几天总觉得手被套上了拳击手套而不听使唤。

这本书的后半部分，介绍了一些简单的同时也有精品的蛋糕，只不过当你第一次浏览时不一定分得清哪个是哪个。它们都很雅致而且制作技巧在前半部分已经讲过了。这些课程是在多年制作实践和教学中总结出来的。在你尝试第一个精品蛋糕之前，你应该具备的基本条件是对所涉及的技巧应有总体的了解。

你不必盲目模仿这些设计和模式，尽管你情愿以此为开端。不要被照片上蛋糕成品蒙住了——他们是有意被做得完美无瑕，以此给你一个参考的标准。小毛病可以用各种各样的装饰去掩盖，或者就简单地把它转到后边别人看不见的地方。站在你的蛋糕后面去接受来自你的朋友和家人对这件可食的工艺品的评论吧！然而对于这样的评价“它看起来漂亮得让人没胃口”，你千万不要信以为真。

我对协助我完成这本书的所有人表示诚挚的谢意。尤其是把讲义整理成文稿的琳达·桑泰格和所有在伍德纳兹工作的我的朋友们。

——伊蕾妮·玛格里格

Elaine MacGregor



上图：作者，伊蕾妮·玛格里格（中右）和她丈夫斯图亚特·玛格里格（中左），以及伍德纳兹的教员，保丽·盖尔斯和阿里克斯·布兰斯格鲁。

左图：迈克斯·斯哥菲尔德（左）和格雷格·罗宾逊，伦敦克兰博斯公司，设计和制作了本书第二编中大部分幻想型蛋糕。



第一编

蛋糕(面饼)制作·····	10
蛋糕的外装和夹心·····	26
简易蛋糕装饰技术·····	42
制作装饰物·····	58
精品装饰技术·····	82

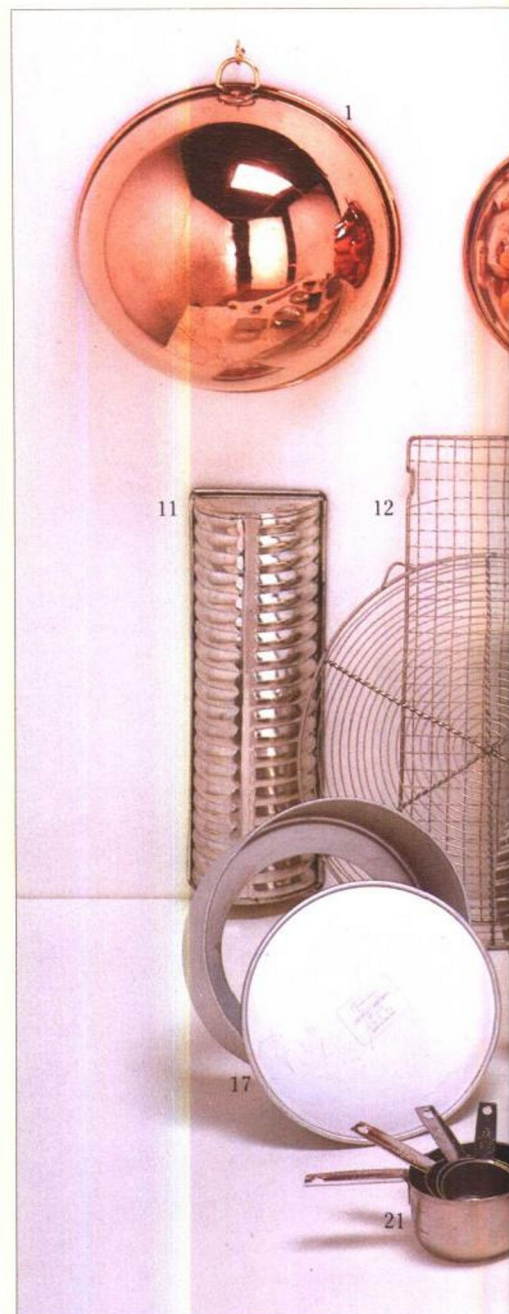
蛋糕(面饼)制作



成功的蛋糕装饰必须建立在做好蛋糕面饼的基础上。花上几个小时去精心雕琢一块没有烤好的蛋糕是没有任何意义的。遵循一些简单的规则,使用一个好的配方,你肯定能次次成功。尤其重要的是要了解你的烤箱,并且对烘烤时间和温度作适当调节也是必要的。

在这里我将介绍 8 种制作传统海绵体蛋糕和水果混合蛋糕的配方,同时这些也是本书第二编中用于装饰的蛋糕。你也可以有你自己尝试或检验过的配方,你当然可以用它们而不用我的。

在这一编里,对于设备的选择、备用模具、蛋糕的烤制、贮存和冷藏以及怎样检验是否烤好和怎样避免常见的错误等方面都提出了建议。





一些基本规则应用于烤制过程,可以消除许多不定因素,且帮助避免可能的错误。

清洗和晾干所有的必要器具。给模具上涂上润滑油,摆放好。使用适当的器具用于称重、检验、筛选、磨碎、碾碎和切削。

烤之前,打开烤箱电源使之提前受热达到适当温度。烤箱应有良好的隔热和封闭装置,因为温度稍有偏差都会导致严重的后果。

烤制器具的整体选择如上图所示。

1. 铜蛋清碗
2. 定型模具
3. 美式量勺
4. 塑制刮抹刀
5. 尼龙制网状筛子
6. 金属刮抹刀
7. 大金属拌勺
8. 大切片刮抹扁铲
9. 气球状搅打器
10. 糖浆测温计
11. 槽状模具
12. 金属网冷却架
13. 厚果馅糕具

14. 瑞士蛋糕卷模具
15. 天使蛋糕模具
16. 小甜饼模具
17. 加厚活底蛋糕模子
18. 活底式褶状平底模子
19. 块状模子
20. 弹性模具
21. 美式量杯
22. 环状模具
23. 无衬铜制化糖锅
24. 小甜饼造型模子
25. 擀面杖
26. 面饼刷儿

准备蛋糕模具

要想成功地装饰一个水果蛋糕无论你想包皇家糖衣、方丹糖衣或是糖霜糖衣,顺利烤完一块蛋糕面饼是基础环节。因此,正确地给模具铺好衬里,使面饼有一个挺实的形状是关键之关键。

衬 纸

你可以选用防油纸或牛皮纸作衬。如果你用防油纸,你需要把面饼包好,才能收到好效果。如果可能的话最好用质量好的牛皮纸。因为它比较硬实而且烤完后更容易与面饼分开。不必往纸上涂油脂,面饼里出的油足可以防止饼和纸粘在一块儿。

无论什么形状的模具:圆的、椭圆的、“心”形的、方的、六角形或八角形的,你只需两种简单的技术把纸做成弯曲的或角形的。

蛋糕帽儿

在使用固体燃料的年代里,烤箱的温度随着火的热力而升降,我们不得不采取措施保证蛋糕在长时间慢火中烤制而且当加煤或木头后也不致于烤焦。模具四周裹着厚厚的纸隔离层,并用绳捆住。有时把模具放入烤盘并垫上石盐层或放入一个木制框中。

现代的烤箱温度可以调节,我们就不必用以上方法来保护了。但是给蛋糕做一顶“帽子”以防它顶

部烤干却是一个我们经常使用的好方法,它需要用2倍厚的纸做成,比模具口约宽出5厘米/2英寸。不要把它盖在面饼上,而要盖在高出模具边2.5厘米/1英寸的纸衬上。当把蛋糕放入烤箱时,立即盖上它。当然如果你的烤箱是风式或对流式的,以上工作就毫无意义了,因为“帽子”会被吹掉的。

衬圆形模具

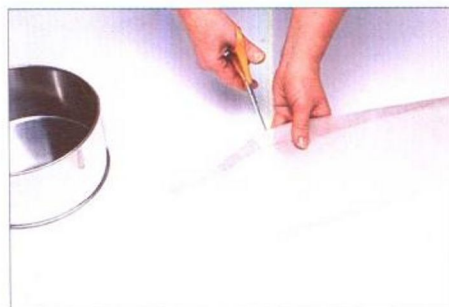


1 用防油纸给一个圆模具做衬时,首先把模具底部放在纸上,按底边画圆。在划线内部5毫米或0.25英寸处剪下圆,使之能放入模具内。剪两片相同的底衬,因为要得到更好的隔离效果,我们需要双层厚的衬纸。



2 给模具边缘做衬,首先把边放到纸上,在接触点做一个记号,滚动模具直到那点再次接触纸。

画上另一个记号。以两个记号的连线作为起始,再加上5厘米/2英寸重叠边,剪下这块比模具边宽出5厘米/2英寸的长条纸,这样你可以折进2.5厘米/1英寸的边儿作底,剩下2.5厘米/1英寸高出模具边。如果你用的是防油纸一类的薄纸,你需要两层衬,这样你应剪下两张这样的衬纸。



3 做一个与底衬纸相配的衬边先要折出一个2.5厘米或1英寸的小边,沿着这个小边剪若干下,应往折叠线内多剪5毫米或1/4英寸,此种做法适用于任何曲线形的模具。



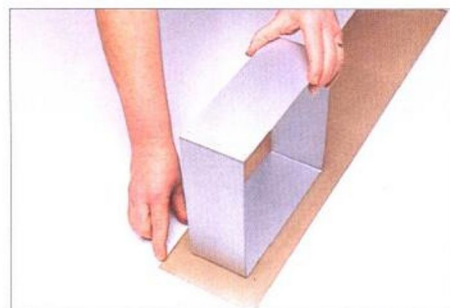
4 现在把衬纸放入模具。许多剪口将重叠起来,衬纸将平服地贴在曲线模子的边缘。如果用两层防油纸衬边,也要用两层底衬。这时,你应该得到完美的结果。如用防油纸作衬,适当地刷上些油或化猪油、净奶油、植物油或人造油。

衬方形模具或蛋糕框

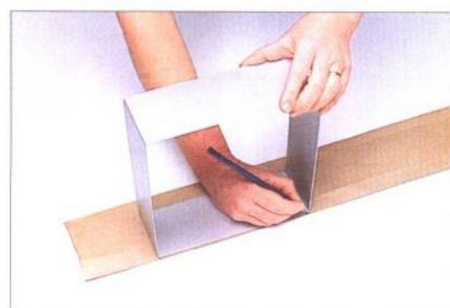


1 给方形模具或蛋糕框作防油纸或牛皮纸衬, 首先把模具放在纸上, 画出底轮廓线。如果是木框从里边画线, 如果是模具从四周画, 剪时以线内侧剪。

2 剪下这个方形纸, 如轮廓线是从模具外侧画的, 别忘了在线内 5 毫米或 0.25 英寸处剪, 让出模具厚度。再剪一个相同的方, 你将需要双层底衬。



3 制作模具或框的衬边儿, 首先把模子边放纸上。在接触点作标记, 滚动模具直到此点再次接触纸, 后再作标记。加上 5 厘米或 2 英寸折叠边, 剪下这块比模具宽出 5 厘米或 2 英寸的长条纸。这样你会得到可折进 2.5 厘米同时又高出 2.5 厘米的衬边儿。如你用的是牛皮纸, 那么只需单层。



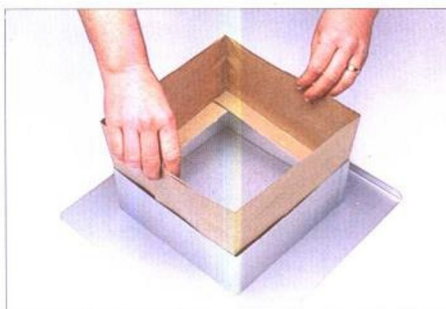
4 要做一个与底衬纸相配的衬边儿, 先折出一个 2.5 厘米或 1 英寸宽的小边, 以模具边的中途

作起点, 以防衬纸接缝恰在拐角上。用模具上的独特记号, 如一个接缝点, 或在模具上画一个标记, 这样你会知道从哪开始。现在沿着纸再转模具, 用铅笔标记每个角, 记住你在做内衬, 要留出模具的厚度份儿。以这种方法做衬是最可靠的, 因为模具并不是完全准确的形状, 如果折纸时平均分成四份做正方形或八份做八角形, 往往不能与模具相配。



5 标记好每个折角后, 沿着铅笔记号折叠。要折得又直又坚挺, 使之与底面成 90° 角。现在沿着折痕间距从底边儿

按 2.5 厘米或 1 英寸的标准剪开小口。



6 把纸折成模具形状, 这时你会发现折角非常整齐, 形状正适合模具。如果是直边儿形状的模具, 如方形、六角形、八角形, 你只需在折角处剪口, 无需沿边缘剪若干口。把衬纸滑入模具, 或铺好底板的蛋糕框。使其平服地贴在内壁上。放两层底衬纸, 如果你用的是牛皮纸, 请不必在上面涂油。

下图烤好的蛋糕底部, 角度非常整齐漂亮。



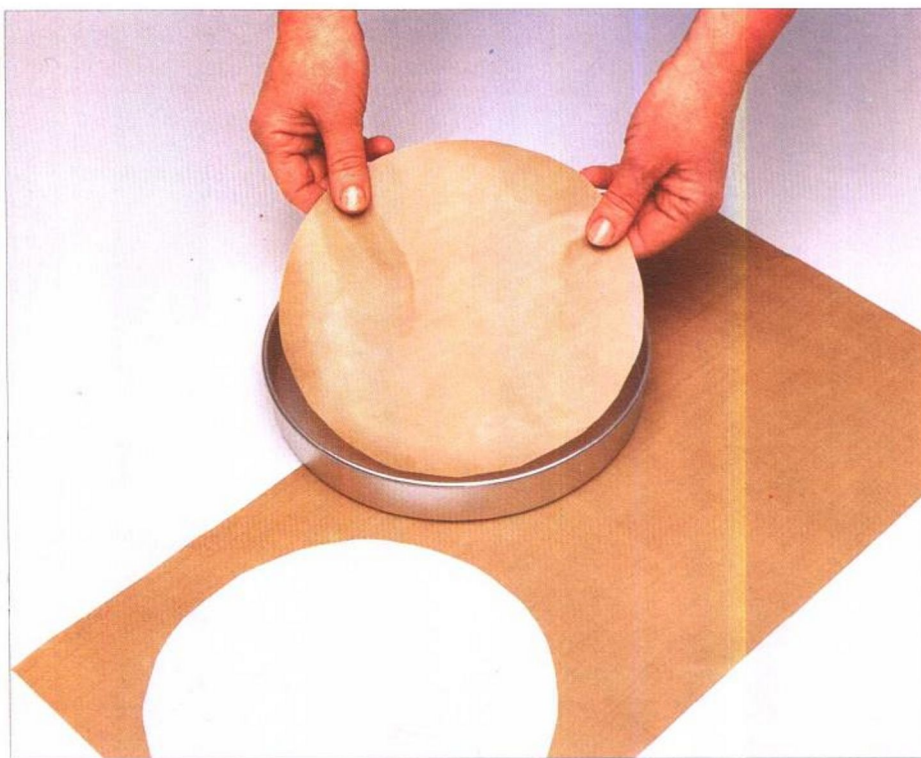
衬瑞士蛋糕卷模具

1 给瑞士蛋糕卷模具做衬，方法如下：把模具放在一块防油纸上，沿四周画线。把这个长方形各边再扩大2.5~5厘米(或1~2英寸)作为模具边缘衬纸及高出的部分。剪下这个长方形并按对角线在四个角处剪口儿至原长方形处，多剪出5毫米/0.25英寸让出模具的厚度份儿。



2 在这块长方形纸折出模具形。把它垫到模具里时，剪口处的纸会重叠形成折角，整理并保持折角的形状。

3 用化猪油或普通食用油、净奶油、植物油或人造油刷在防油纸上，并掸上面粉。



上图：沿模具底边画圆，在画线内侧剪下这个圆，让出模具的厚度份儿。

特制纸

你可以选用特制的特氟隆膜玻璃纤维布。它的优点是一套衬纸可以多次使用。因它的不粘特性，

它不会与蛋糕粘合也不需要在其表面刷油。

烤制海绵体蛋糕



如果你在烤制像维多利亚三明治、热那亚或搅拌式海绵体蛋糕这类轻而松的蛋糕，你不必铺模具衬纸，尽管有的人就是喜欢在模具底放底衬。你需要做的只是把模具内部刷上油，然后掸上面粉和白糖。用刷子涂油比用手指好，因为这样可以保证油涂得均匀。

冷却、贮存和冷冻

冷却

当你把蛋糕从模具中取出,不要把它放在金属丝架子上,因为架子形状会印在蛋糕上,尤其是蛋糕有点湿的时候。要想干净利索地完成装饰,你必须在裹糖衣之前把蛋糕上的印儿补平。



1 让水果蛋糕在模具中冷却至少几个小时直到它变硬。这时你会发现提着牛皮纸高出边缘的部分把蛋糕从模具中抬起来是相当容易的。

2 不要把它放在金属丝网架上,而放在一张撒有精白砂糖的防油纸上,以防粘连。糖将帮助你顺利完成翻个。如果你一定要用金属丝网架,只有把蛋糕底放在架上,以防损害平滑的上面。



3 把牛皮衬纸从冷却的蛋糕上剥下来,通常会干净利索的,保证会有完美光滑的边儿。如果你用的防油纸粘连了,用冷水涂刷会使之更容易剥下来。

贮存

多果味蛋糕原先是为保存夏季水果到冬天吃而做的,以此方法水果可以贮存很长时间。今天,尽管做蛋糕的这些水果全年都吃得到,把蛋糕保存两三个月后才去装饰仍有其充分的理由。那就是蛋糕放到成熟时,各种单个原料的味才会渐渐混合而变得醇厚。

1 要在裹糖衣前贮存蛋糕,首先应保留烘烤时用的衬纸以防它受撞时变形。

2 你可能希望保存蛋糕两三个月后再裹糖衣。不要把它贮存在模具中或包裹在薄膜或铝箔里。除非你抽空包裹或密封模具,不然你会把不新鲜的空气留在里面。如果用薄膜包,里面会反潮,如用铝箔包,果酸会腐蚀外皮儿,当你装饰蛋糕时会发现上面布满了小洞。最好的贮存方法是用一两层防油纸包,然后再包上茶巾或牛皮纸,或用铝箔包在外面。

3 当蛋糕熟了后,你可以注入一些白兰地或朗姆酒或你喜欢的其他酒。冷却前不可以做此工作,酒精会挥发的,你可以用杆子刺出一些小洞,然后用勺灌酒,另外你可以从药房买来注射器以避免蛋糕上满是小洞。注入酒是为了使之更醇香,但小心不要注太多,那样会使之变湿不好控制。

冷冻和化冻

海绵体蛋糕和软糖衣蛋糕经过冷冻后可贮存数月。水果蛋糕和硬糖衣蛋糕也可冷冻,但最好是把它放在阴凉干燥处贮藏。

冷冻

海绵体蛋糕:

生面团可以在封闭容器中在冷冻室内贮存6周。烤好的面饼应冷却后马上冻上,用薄膜包好,可以冷冻四个月。

水果蛋糕:

冷冻方法同上。水果蛋糕本不必冷冻,而且冷冻过程阻碍香味的内部扩散。

软糖衣蛋糕:

软糖衣蛋糕,像奶油或打沫奶油蛋糕尤其适合冷冻,冻之前一定要用薄膜包严封好,因为奶油体容易吸收周围食物的气味。

硬糖衣蛋糕:

硬糖衣蛋糕只在不得已情况下才去冷冻。比如皇家糖衣在冷冻时会裂开缝,在化冻时会容易碎开。硬糖衣蛋糕应在纸板箱中贮存。

化冻

软糖衣蛋糕:

解冻前除去外包装,6~12小时解冻。

硬糖衣蛋糕:

首要条件是让皇家或方丹糖衣蛋糕搁置24~48小时(按尺寸而定),不要忙着开盖子。解冻时,会凝结水珠,也会退色少许,拿出时,不要擦水珠,让它自然干。

维多利亚式海绵体蛋糕

海绵体蛋糕烹饪食谱已足有300年的历史了,而且到今天它仍然是最受人们青睐的一种。

它的基本原料是数量均等的油(最好是黄油)、白砂糖、面粉和鸡蛋。开始前使所有原料恒定在室温,不然面饼会发得不正常。如果厨房温度低,最好是把原料放在热水盆上加热一下——千万不要放到烤箱中加热以免烤熟。你可以用自发面粉或普通面粉加发面剂,面粉需要筛至少一遍,最好筛两遍。

配 料

175克/6盎司 无盐黄油或人造油(室温)

175克/6盎司 精白糖

175克/6盎司 自发面粉(同量普通面粉加一茶匙半发酵粉)

3个大个儿鸡蛋(室温,称一下是否约175克)

1 把烤箱温度预调到350~370°F/180~190℃(风式烤箱160℃)/气式烤箱4~5档。筛面粉(如用普通面粉,发酵粉也要筛)搅打其他配料同时,可能的话把面粉放在温暖地方,醒着。

2 用木勺搅打黄油或人造油至少1分钟直到它起泡沫。

3 时而加点儿糖,不停地搅打使之又白又轻而质地疏松,一定要与碗壁多摩擦使糖和奶油充分混合。

4 一次只放一个鸡蛋。事先在杯中略搅一下再放入混合物中是一个好主意。不要加鸡蛋太



快,不然混合物会凝固。如发现混合物开始分离,加一匙面粉后用力搅。

5 快而轻地把面粉掺入混合物中,用大金属勺双手拌。别搅打面粉,当所有面粉混合进去后,混合物状态应该是柔软、下垂、稳定,粘在勺上需用力甩。别想借助搅拌器,它太快太猛,会使蛋糕最终变得又硬又实。

6 把混合物分装在两个直线18厘米或7英寸模具中(模具事先要刷奶油、掸好面粉)烘烤20分钟或烤至色泽金黄,发面正常。用手指轻按面饼应感觉硬实而有弹性。如面饼没烤好,将会留下手指印。这时,把它放在炉中再烤几分钟。

传统方法完成这种蛋糕:把两层擦起来,中间夹果酱或奶油。

各种变化

维多利亚海绵体蛋糕可以变换许多种不同的口味。

巧克力味:加50克/2盎司融化的无糖牛奶巧克力与黄油沫混合,或加50克/2盎司可可粉与面粉混合。这种口味是最贵族化的。

桔味:把一个桔子的外表磨碎与2汤匙桔汁一起在加面粉前加入混合物中。

柠檬味:同上,除了只需一汤匙柠檬汁。

咖啡味:把一汤匙咖啡精或一茶匙半速溶咖啡粉溶解在半茶匙热水中放凉后加入混合物中。

杏仁味:把1/4茶匙的杏仁精加入糖油混合物中,再把50克/2盎司磨碎的杏仁粉加入筛过面粉中。用150克/5盎司面粉,而不需175克/6盎司。