

CHILDREN'S PARTY CAKES

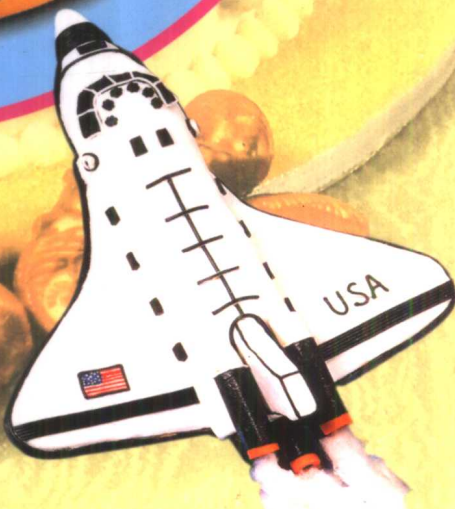


趣致Party蛋糕

编著：[英] 苏·阿齐格

Sue Aldridge

翻译：彭伟强



广东科技出版社

趣致 Party 蛋糕

编著：[英] 苏·阿齐格

Sue Aldridge

翻译：彭伟强



广东科技出版社

· 广 州 ·

Copyright in text, photographs and illustrations © Sue Aldridge 1998
Copyright in published edition © New Holland (Publishers)Ltd 1998
Original title: Children's Party Cakes by Sue Aldridge as first published
in the UK by New Holland Publishers (UK) 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: 19-2000-124号

图书在版编目(CIP)数据

趣致Party蛋糕 / [英]苏·阿齐格编著; 彭伟强翻译.
广州: 广东科技出版社, 2000.11
ISBN 7-5359-2598-7

I . 趣…
II . 苏…
III . 糕点-食品加工
IV . TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2000)第31380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: 510075)
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: 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 邮编: 518040)
规 格: 787mm × 1092mm 1/16 印张5.5 字数110千
版 次: 2000年11月第1版
2000年11月第1次印刷
印 数: 1~5 000册
定 价: 45.00元

如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换.

内 容 提 要

本书向广大读者介绍了各种趣致Party蛋糕的配方和制作方法。对天真烂漫的少年儿童来说，开Party无疑极有吸引力。他们的激动之情、期盼之心可以在Party蛋糕的创意中完全体现出来。一块制作精美的蛋糕，能唤起孩子们心中长久的回忆。

本书中蛋糕的制作充分考虑到少儿视觉与味觉的需要，设计的蛋糕精美、口感好。装饰蛋糕的材料使用了多种糖果，这些糖果既可从店里购得，也可自制。

除采用传统的马德拉蛋糕、海绵蛋糕外，本书还提供了一种新的制作方法，即大多数蛋糕都用的奶油糖霜作糖衣。这种制作方法制作起来方便，也极符合儿童的口味。本书的另一特点是蛋糕的装饰采用了传统的裱花装饰方法，并且还从健康的角度考虑，多种蛋糕采用了新鲜水果装饰。

本书详细介绍了各种蛋糕、糖霜和装饰材料的制作方法。为方便起见，附页部分还提供了供参考、练习的配方和制作技巧及一些模型图，供蛋糕成型后对照。

无论此前你是否有制作蛋糕的经验，本书都极有参考价值，它为读者提供了方便简捷、实用的蛋糕制作款式；此外，还为那些喜欢挑战的人士提供了一些更为复杂的制作方法。

建议阁下在挑选蛋糕之前先通览本书。其丰富多样的装饰蛋糕的方法无疑会激发你的制作热情，从制作蛋糕中你将找到无穷的乐趣。

苏·阿齐格
(Sue Aldridge)

目 录

烘烤指南	1	航天飞机蛋糕	40
马德拉蛋糕	2	消防车蛋糕	42
海绵蛋糕	3	橄榄球蛋糕	44
瑞士卷	4	乡间垂钓蛋糕	46
花球糕点	5	城堡蛋糕	48
上好蛋糕填料	5	印第安人小屋蛋糕	50
冰淇淋蛋糕	6	坦克蛋糕	52
方丹糖霜	7	篮形织帽蛋糕	54
皇室糖霜	8	公主蛋糕	56
奶油糖霜	8	向日葵蛋糕	58
杏仁胶	9	迷人的树屋蛋糕	60
七分钟糖衣	9	礼物蛋糕	62
蜂房蛋糕	10	美人鱼蛋糕	64
小鸟天堂蛋糕	12	红桃Q蛋糕	66
风筝蛋糕	14	圣诞树蛋糕	68
斑点狗蛋糕	16	蛋糕装饰工具	70
帆船蛋糕	18	裱花袋	71
冰淇淋马蛋糕	20	篮的编织	72
水果蝴蝶蛋糕	22	装饰果冻	73
皇冠蛋糕	24	镶饰糖衣	73
小丑蛋糕	26	可食用的画	74
小熊野餐蛋糕	28	模制雏菊及其它	74
水族箱蛋糕	30	水晶糖饰	75
游乐场蛋糕	32	模制巧克力饰品	76
马戏团蛋糕	34	非模制巧克力	76
猫头鹰、小猫蛋糕	36	用糖果装饰	77
足球蛋糕	38	附录 相关图形	78

烘焙指南

精美蛋糕的制作需要传热性能好、受热均匀的烤炉，优质的配料及其它烘烤设备。

1. 烘烤模，尤其是儿童蛋模可从蛋糕店租赁。
2. 使用烤炉前需检查炉架的位置，设置温度：模具在倒入的配料前需抹少许油，以免蛋糕在达到所需温度前损坏。
3. 为达到最佳的制作效果，各种配料如牛奶、奶油、鸡蛋等要处于室温，制作前一小时才可从冰箱中取出。
4. 从冰箱中取出鸡蛋，打开，蛋清与蛋黄分开，达室温后方可使用。
5. 面粉、盐、发酵粉、可可粉等筛后（在纸上）再用效果更佳，筛时托纸面积大些会更方便，确定用量时更准确。筛粉时筛子要有一定的高度，这些材料制作出来的蛋糕会更松软、透气。
6. 苏打粉或发酵粉放入面糊之后，要立刻放入炉中烘烤。
7. 发酵粉用后要立刻盖紧，以免失效，为达到最佳的烘烤效果，建议购买小袋包装的发酵粉。
8. 蛋糊入炉前应避免与其他物体接触，放

到烤架上的动作要轻。

9. 蛋模不要碰到炉壁，以免传热而把蛋糕烧焦。
10. 查看蛋糕的制作情况，需等烘烤时间过了3/4后才可开炉，开炉时炉门只能微开，以免冷气进入，影响制作质量。
11. 可用叉子或手指按压，看蛋糕是否烤熟（如叉子从蛋糕中间插入，取出时应没有粘到糊物，手压松开后蛋糕复位快，不会出现凹陷）。
12. 蛋糕制好5~10分钟后方可用刀松其四周，反扣在网架上，取下不粘纸时应小心，然后再把蛋糕回扣到另一网架上（若蛋糕顶部朝下冷却，会粘在架上）。冷却时蛋糕应放在不通风的地方（温度的改变会使蛋糕微缩）。
13. 蛋糕冷却后，才可加上糖衣（否则糖衣会熔化），放冷后才可放至密封的器皿里。
14. 蛋糕放在坚固的塑料盒内封包好，冻结后再进行造型更佳，但给蛋糕加糖衣之前，最好把蛋糕再烤一次，这样海绵蛋糕有一定的硬度，在挖出一部分进行造型加糖衣时才不易碎。

马德拉蛋糕

马德拉蛋糕中奶油多，存放时间长，易切成形。

提示

1. 烤架应在烤炉中间，烤模上下左右空间一致。
2. 烤炉温度设定为180℃。
3. 烤模底垫上不粘纸，四壁抹少许固化奶油或人造奶油。

成分

- 750 毫升面粉
- 15 毫升发酵粉
- 一撮盐
- 250 克奶油或人造奶油
- 375 毫升糖
- 10 毫升香精
- 4 只鸡蛋
- 250 毫升牛奶（食用色素可用叉添加）

制作方法

1. 面粉、发酵粉和盐筛于纸上。
2. 用木匙或电动搅拌器把奶油打软，边打边加入糖，把蛋糊搅拌至松软，显淡黄色为止。

3. 加入香精、鸡蛋（每次只加入一只），每次加入鸡蛋时加入 15 毫升面粉。
4. 用金属匙或抹刀把剩下的面粉、牛奶轻拌，把各种成分搅匀。
5. 面糊倒入已准备好的烤模里，抹平表面。烤 40~45 分钟（具体烧烤时间根据蛋糕形状或厚度调整，请参阅下表），可用叉检查蛋糕是否烤熟。
6. 烤好的蛋糕在模里搁至 10 分钟后，用小刀松开四边，倒扣于网架上，取掉不粘纸。
7. 注意蛋糕不能倒放冷却，应再把蛋糕反扣于另一网架上，放在不通风处冷却。
8. 完全冷却后才可加糖衣。

其它马德拉蛋糕的制法

- ①巧克力蛋糕：可可粉取代 75 毫升的面粉。
- ②橙汁蛋糕：约 20 毫升的橙皮取代香精，250 毫升橙汁取代牛奶。

蛋糕厚度（厘米）	烘烤时间（分钟）	分量	鸡蛋（只）
15	30 ~ 40	1/2	2
18	40 ~ 50	3/4	3
20	45	1	4
23	45 ~ 50	1 1/4	5
25	50 ~ 55	1 1/2	6

海绵蛋糕

海绵蛋糕制作简单，存放时间长（4~5天）凝固好、易成型、造型美、口感好。

提示

1. 中架烘烤。
2. 温度设定 180℃。
3. 烤模底衬上不粘纸，四周抹上足够的固化奶油或人造奶油。

成分

375 毫升牛奶（水或牛奶、水各一半）
125 毫升油
4 只鸡蛋
400 毫升糖
5 毫升香精
食用色素（随意）
625 毫升面粉（筛过）
2 毫升盐
20 毫升发酵粉

制作方法

1. 牛奶与油同放入一盘内，煮好后放冷。
2. 鸡蛋打入一碗中，边搅边加糖，直至面糊成淡黄色起泡，再加香精、食用色素（随意）。

3. 用金属匙或抹刀把 1/2 面粉（筛过）与盐、蛋一起搅拌，加入煮好的奶油糊轻拌，然后把余下的面粉、牛奶和油等倒入，充分搅拌。
4. 加入筛过的发酵粉，轻拌，发酵粉要完全均匀地溶化在面糊中。
5. 面糊倒入烤模中（不要完全倒满）烘烤 25~30 分钟（具体时间根据蛋糕大小形状而定，请参阅下表）。如用较深蛋糕模（如长方形模）制作蛋糕时，需用叉子或指压检查其是否烤熟。
6. 烤好的蛋糕在模中放 5~10 分钟，待冷却后，用刀弄松，倒放在网架上，记得取掉不粘纸，然后再把其反扣，放至完全冷却（切记网架应放在不通风处）。

其它海绵蛋糕的制法

巧克力海绵蛋糕：把 125 毫升的可可粉加入到牛奶（或水）与油的混合物中，文火煮一段时间。本蛋糕使用 500 毫升面粉（而不是 625 毫升）。

蛋糕厚度（厘米）	烘烤时间（分钟）	分量	鸡蛋（只）
15	20	1/2	2
18	20 ~ 25	3/4	3
20	25 ~ 30	1	4
23	30 ~ 35	1 1/4	5
25	35 ~ 40	1 1/2	6
长方形蛋糕	30 ~ 35	1 1/4	5

瑞士卷

传统瑞士卷的制作不需加奶油或人造奶油，保存期不超过2~3天。

提示

1. 烘烤时使用烤炉第二层。
2. 温度设定 200℃。
3. 烤盘为 23 厘米×30 厘米。
4. 烤盘衬上不粘纸，盘底套描到不粘纸上，套描好的烤盘图再向外加宽 4 厘米，对角边开叉，使其能放入盘内。

成分

- 3 只鸡蛋（室温）
- 90 毫升糖
- 180 毫升面粉
- 5 毫升发酵粉
- 果酱，如杏仁酱等

制作方法

1. 边搅拌鸡蛋边加入糖，搅至呈乳脂色，有较大的粘性为止（如棒取出时，能带出线状物）。
2. 把筛好的面粉、发酵粉拌入蛋糊，用金属匙搅匀。

3. 面糊倒入模内，用金属匙或抹刀轻轻抹平。
4. 面糊放入预热过的炉中，烘烤 7~10 分钟，蛋糕烤至金黄色，四周微缩，指压蛋糕检查是否熟透。
5. 本阶段制作速度要快，在烘烤时就把工作台准备好：先放上一张不粘纸（比蛋糕大），撒上糖，准备好以下几样东西：用于平整四边的刀、加热的果酱及抹刀。
6. 从炉中取出烤好的蛋糕，小心倒在不粘纸上，迅速把衬边纸取走，用抹刀修整四边，整块蛋糕上铺上果酱，用不粘纸捆紧。
7. 冷却后便可食用。

注意

奶油糖霜及打过的乳酪都可作填料，因此在卷起刚出炉的蛋糕前，可在里面放一张不粘纸，冷却打开蛋糕，把纸取出，待铺上奶油糖衣或打过的乳酪等填料后，再把蛋糕卷好。

花球糕点

本配方可制 18 个花球糕点

提示

1. 烧烤时用中架。
2. 温度设定为 200°C。

成分

50 克奶油或人造奶油
125 毫升水
150 毫升面粉（筛过）
一撮盐
2 只蛋（打好）

制作方法

1. 奶油与水放入盘中煮沸。
2. 从炉中取出混合物，立刻加入面粉和盐。
3. 用木匙把其拌至团状（盘四周无面糊）
4. 待面糊稍冷后，把其放入电搅拌器中，速

度调至低挡，边搅拌边加入鸡蛋。

5. 待充分搅拌后，再把电搅拌器调至高挡。面糊再打上1分钟后，倒入或舀入抹上油的盘中（盘中要留有一定的空间供面糊膨胀）。
6. 面糊烘烤 20~30 分钟（具体时间根据其大小而定）。
7. 烤好的蛋糕应呈金黄色、发脆。从炉具中取出蛋糕，切开使其透气（如不这样做，中间会仍有少量水分残留）。
8. 关掉烤炉，蛋糕放回仍有余热的烤炉中 15 分钟，使水分蒸发。
9. 烤好的糕点最好在当日食用，中间可加上甜乳酪或软果冻，上面可用奶油巧克力、糖衣或糖粉（筛过）装饰。

上好蛋糕填料

本方可配制 625 毫升填料

成分

500 毫升牛奶
125 毫升糖
1/2 香精荚果（剥皮）或 5 毫升香精
4 只蛋黄
80 毫升玉米粉

制作方法

1. 牛奶与一半的糖、香精荚果（如采用）放在一起加热。
2. 余下一半的糖与蛋黄倒入另一容器里，

搅成乳酪状后加入香精（如不用荚果）。

3. 玉米粉与少许牛奶搅成糊状后与蛋糊搅匀。
4. 从加热的蛋糊中取出香精荚果，再把其与牛奶蛋糊搅拌，然后倒入盘中，放到炉上。
5. 不停地搅拌温火上的蛋糊，直到蛋糊能粘满木勺底部。
6. 取出蛋糊倒到滤网上，过滤至碗内，用塑料薄膜盖上，冷却后放入冰箱中。作填料时，蛋糊应已放冷且成稠状。

冰淇淋蛋糕

选择冰淇淋蛋糕乃明智之举，其魅力让儿童无法抗拒。孩子们在热闹过后，吃到冰淇淋蛋糕，精神为之一振。唱完“生日快乐”歌之后，把蛋糕舀成锥形或切成小块，放在纸盘中，在制作这类蛋糕时，要考虑冰箱的容量。

制作方法

1. 制作冰淇淋蛋糕应在较阴凉处、离冰箱较近的地方。制作时动作要快，如出现融化应马上放回冰箱内。如有可能，还可选用蛋糕模，以便造出合意的形状。把软化的冰淇淋直接舀入模内，放入冰箱冻硬后再取出，反扣至蛋糕板上。用热布盖住模具，使冰淇淋从模中脱落在蛋糕板上，立刻再作冷冻。
2. 如想自己设计蛋糕的形状，则应事先确定所需形状，如饰物、玩具等。直接在蛋糕板上造型，如有装饰物或玩具作临摹，则造型会更简单；例如想制斑点狗蛋糕，可用斑点狗作模形。造型前冰淇淋应放在冰箱中，尤其是在边缘处开始融化时。
3. 造型时从较厚的地方开始，较薄的留在最后，用抹刀和汤匙作工具。
4. 造型后，可显出立体效果。把冰淇淋放入冰箱过夜，冷冻至坚硬为止。
5. 所有的配料（如糖果、将打过的奶酪着色、奶油糖衣及裱花袋等）放在随手可及的地方，以便使用。
6. 蛋糕的大部分可用打至起泡的甜奶冻、奶油糖霜、装饰果冻等覆盖。
7. 在蛋糕上涂色，可把水与食用色素调和。涂色时如刷子粘有冰淇淋，在水中稍浸一下即可（注意蛋糕上不能滴有太多的水，否则会结冰而影响涂色的效果）。
8. 完成造型的细节部分（如面部表情等）后，如选用糖果作装饰，应选择不会褪色的糖果；蛋糕上的文字既可用打起泡的有色乳酪写成，也可以用果冻、熔化的巧克力或奶油糖霜作写。最后放上蜡烛，冰冻后再食用。
9. 食用后如有剩余，务必放入冰箱中，否则会熔化。

注意

冰淇淋蛋糕中使用甜乳酪保存的时间比用奶油糖衣的要长，且不会太油腻；而用糖衣的蛋糕颜色则更鲜艳。

方丹糖霜

方丹糖霜也称作糖糊或造型糖霜，它制作和使用起来都极为方便，可用于蛋糕装饰的最后一道工序。方丹糖霜可从超级市场或蛋糕店购得。此处提供的配方可制作成糖霜1千克，其分量足可以覆盖18厘米高的蛋糕。

成分

30 毫升明胶
60 毫升冷水
30 毫升甘油
125 毫升液体葡萄糖
750 克糖粉（筛过）
2 毫升玫瑰香水
食用色素
60 毫升玉米粉（与等量的糖粉一同筛过）

制作方法

1. 明胶与冷水一起放入耐热的碗中，把碗放在热水上不停搅拌至溶解，放至稍冷。
2. 加入甘油与液体葡萄糖。
3. 把混合物倒入一大碗内，边加糖边搅拌，使其成面糊状。
4. 加玫瑰香水后，再一滴滴加进食用色素至理想的颜色为止。

5. 面糊放在撒有少量玉米粉与糖粉的台面上，揉成粘土状。
6. 把面糊放在撒有少许玉米粉和糖粉的板上，用一大擀面杖把其擀成平滑的糖衣，其大小应能盖住蛋糕的上面和侧面。
7. 如需在水果蛋糕上加糖衣，则应先在其上加少许杏仁胶后，刷上蛋清，用擀面杖把擀好的糖衣放在蛋糕中央，马德拉蛋糕和海绵蛋糕在盖上方丹糖衣前均可涂刷杏仁胶或铺上奶油糖衣。
8. 为使蛋糕各面平滑，在把蛋糕上的方丹糖衣抹平前，最好双手都粘上糖粉如有气泡，则可用针刺破，最后切去多余的糖衣。

注意

如用方丹糖霜装饰蛋糕，蛋糕至少应先在冰箱内放一天（镶饰除外，最后因镶饰要求在糖霜干硬前就得完成操作）。

皇室糖霜

这种糖霜装饰到蛋糕上后，表面光滑、脆硬，本配方可制 200 克皇室糖霜。

成分

- 1 只蛋的蛋清
- 400 毫升糖粉（筛过）

制作方法

1. 蛋清放进一只干净碗中，用叉子轻轻搅动。
2. 边搅动边加入糖粉（每次约 25 毫升），用木匙或电搅拌器搅成既白又亮的糖霜。
3. 糖粉的加入量依糖霜的用途而定（如饰边则需用较硬的糖霜；写字或划线则要用较软的糖霜）。
4. 多余的糖霜放入碗中，盖上保鲜纸或湿布以免变硬；装满糖霜的裱花嘴的两端也要封住，以免硬化而堵塞管口。
5. 放在冰箱中的皇室糖霜一般可保留 3 天，用时取出搅拌即可。

奶油糖霜

奶油糖霜制作简单、操作方便、式样多，深受儿童的喜爱。它的用途极广，既可饰边、当填料，也可做成糖霜覆盖在蛋糕上。本配方可制 500 克糖霜，足够直径 20 厘米的蛋糕装饰用。

成分

- 125 克奶油或人造奶油
- 750 毫升糖粉（筛过）
- 5 毫升香料或 45 毫升可可粉
- 30 毫升牛奶、水或果汁

制作方法

1. 把奶油倒入碗中，用木匙或电搅拌器打软。
2. 边搅拌边加糖粉，每加一次都应搅匀，直至其完全变软（如制巧克力糖霜，把可可粉加到糖粉中即可）。
3. 加入香料（随意），再加牛奶、水或果汁。
4. 用抹刀把糖霜均匀地抹于蛋糕上。
5. 糖霜在冰箱中的密封盒内可存放 5 天。

杏仁胶

马德拉蛋糕、海绵蛋糕及水果蛋糕在加入奶油糖衣或方丹糖衣前，通常要抹上一层杏仁胶。

成分

250 毫升杏仁液

30 毫升水

制作方法

1. 杏仁液与水一起放入锅内，温火煮一分

钟左右。也可把它们放入一玻璃碗内，搅拌后盖上保鲜膜，放入微波炉中挡加热一分钟。

2. 趁热可把杏仁胶均匀涂于蛋糕表面，这样可盖住蛋糕表面，粘合方丹糖衣。

七分钟糖衣

这种糖衣干后尤如饼干，又松又脆；湿时可与糖果一起装饰蛋糕，用水果装饰时糖衣需干爽，效果才会好。因为鲜果中的酶会溶化少许糖衣。

成分

2 只蛋的蛋清

60 毫升水

45 毫升黄色糖浆

10 毫升酸性酒

500 毫升糖粉（筛过）

制作方法

1. 蛋清、水、糖浆与乳酪一齐倒入耐热的碗

中，用电搅拌器打至完全溶化。

2. 加入糖粉，搅拌后，放在盛有温水的平底锅上，搅至呈白色粘稠状。

3. 带上隔热手套取出碗，继续搅拌，直至糖衣完全冷却，呈稠滑状、凸起。

4. 旋即将其涂于蛋糕上。用抹刀可把其铺平、成弯或成尖峰状。

蜂房蛋糕

材料

裱花袋 1 只
塑料造型蜂模
一次性裱花袋 (见第 71 页, 下同) 2 只
36 厘米圆形蛋糕板一块
厚底煎锅

成分

300 克焦糖巧克力, 用于做蜜蜂
50 克白色巧克力, 装饰蜜蜂
50 克黑色巧克力, 装饰蜜蜂
2 份花球糕点 (见第 5 页)
500 毫升上好牛奶蛋糊 (见第 5 页)
250 毫升粗白糖
蛋清
红糖, 供蛋糕板用

1. 先制作 35~40 只蜜蜂。把焦糖巧克力熔化 (见第 76 页) 后装入裱花袋, 剪去端口, 把材料挤入蜜蜂模。
2. 巧克力凝固后, 从模中倒出蜜蜂; 把黑白两色巧克力 (已熔化) 分别装入不同的裱花袋, 白色做蜂翼, 黑色做蜂身。挤料前才将裱花袋前端剪掉。制好的蜜蜂应放在密封盒内。
3. 制 36 个花球糕点, 待完全冷却后, 在蛋糕板上先摆上 12 个。
4. 炒锅内放入白糖, 温火炒, 用木匙搅拌, 把其炒至淡黄色, 制成焦糖, 把少许浇在蛋糕板上的花球上, 随后堆上第二层, 再浇上焦糖, 第三层做法相同, 这样蜂房就

做好了。

5. 焦糖变冷前, 整个蜂房上放上制好的巧克力蜜蜂。
6. 蛋糕板上刷一层蛋清, 上面撒上赤砂糖。
7. 堆好的蜂房蛋糕 2~3 小时后方可食用。

特别提示

1. 清洗炒锅时, 锅冷后方可倒入冷水, 浸泡数小时后, 焦糖会溶解, 清洗方便。
2. 用热焦糖时小心灼伤。



小鸟天堂蛋糕

材料

46 厘米椭圆蛋糕板
织针
小鸟模板（见第 79 页）
1 次性裱花袋 4 个
裱花袋 1 个
星形裱花嘴 5 只

成分

3 升香草冰淇淋
装饰用果冻（黄、红、绿三色）（见第 73 页）
100 克黑色巧克力（融化）
黄色小果冻（作眼睛）
1~2 根巧克力条（作栖木）
25 克黄油或 3 根黄色甘草条（作鸟爪）

1. 小鸟模板放于蛋糕板上，用织针轻标出轮廓。
2. 将香草冰淇淋直接舀入轮廓内，用抹刀和汤匙快速抹出鸟形，然后放入冰箱内冻硬。
3. 把颜色不一的装饰用果冻分别装入 3 个一次性裱花袋中。
4. 融化巧克力，将其倒入裱花袋，不剪袋角。
5. 取出冻硬的冰淇淋鸟，用针刺出其头部轮廓，不同的地方用不同颜色装饰。盛巧克力的裱花袋剪角，沿边界挤上巧克力（如图）；黄色小果冻上（鸟眼）也挤上巧克力（作眼球）。
6. 剪去盛果冻的裱花袋的袋角，不同的地方挤上不同颜色的果冻，使整个鸟轮廓填满果冻。
7. 把黄色小果冻放在鸟头，鸟身下方放一巧克力条（作栖木）。最后，用星形裱花嘴、黄色果冻和一个一次性裱花袋或黄色甘草条制出鸟爪。
8. 制好的小鸟蛋糕冷冻后可食用。

特别提示

挤有不同颜色果冻的地方应平整，以免果冻滑落。