

梦幻



跟大师
学西点

光盘详解多层蛋糕制作
最具人气西点大师
教您轻松掌握

多层蛋糕

几十款好看又好吃

创意多层蛋糕

著名西点大师

王森 主编



河南科学技术出版社

梦幻 多层蛋糕

王 森 主编

常州大学图书馆
藏书章



河南科学技术出版社

· 郑州 ·

主 编: 王 森

副 主 编: 张婷婷

参编人员: 武 磊 王伟明 周建祥 姚 洁 尹常英

周 伟 朱丽燕 顾碧青 刘相伟 隋 青

摄 影: 王 森 何小金

摄 像: 苏 君

后期制作: 郝丽丽 李 仪

文字校对: 蒋 微 张娉娉 杨 玲

图书在版编目 (C I P) 数据

梦幻多层蛋糕 / 王森主编. — 郑州: 河南科学技术出版社, 2011.10

ISBN 978-7-5349-5154-1

I. ①梦… II. ①王… III. ①蛋糕-造型设计
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第186706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: 冯 英

责任编辑: 冯 英

责任校对: 柯 姣

书籍设计: 张 伟

责任印制: 张艳芳

印 刷: 郑州新海岸电脑彩色制印有限公司

经 销: 全国新华书店

幅面尺寸: 185 mm×260 mm 印张: 5.75 字数: 100千字

版 次: 2011年10月第1版 2011年10月第1次印刷

定 价: 30.00元 (赠光盘)

如发现印、装质量问题, 影响阅读, 请与出版社联系。



时尚斑斓的水果慕斯作为蛋糕新宠，在玻璃冰柜中闪耀着诱人色泽；沉静松软的面包倚仗悠长的历史，在温馨原木架上散发着醇厚气息。而傲然屹立在沿街橱窗，迎接往来惊艳目光的，始终是蛋糕中最华贵大气的王者——多层蛋糕。

一直以来，多层蛋糕都被频繁地应用于婚礼庆典，占据着婚礼会场的视觉最高点，即使没有高台，它也能轻易地抓住人们的视线。多层蛋糕作为婚庆蛋糕，从诞生开始就承载了世人的美好祝愿，是每一对新人的相守仪式上重要的见证。如今，随着生活水平的逐渐提高，人们开始习惯广邀亲朋好友来共同见证一些重要的节日，多层蛋糕的豪华与精致无疑能够完美诠释这些比较重大的场合，我们可以发现，曾经曲高和寡、更多地橱窗中充当一个装饰品的多层蛋糕开始渐渐走进生日会、庆功宴、联欢会等等为我们所熟悉的场景中，总能恰到好处地将气氛推向高潮。

一个成功的蛋糕店，应该有美味的蛋糕、柔软的面包，更该

有能够镇店的多层蛋糕，在这种层层叠叠张扬华丽的蛋糕上，蛋糕师可以肆意展现自己裱花、拉糖、陶艺等各方面的综合技艺，自由挥洒独特的思想和创意。多层蛋糕与其说是由糕点师傅制作的蛋糕，不如说是由蛋糕师一手打造的艺术品，而要让这些承担重大责任的蛋糕成功给人们留下难忘的印象，每个蛋糕师都必须自觉提高自己的各项技能，同时掌握时下的蛋糕流行方向，并在此基础上展现个人创意。

如今我们为您奉上的这本《梦幻多层蛋糕》，将详细讲述如何用线分割蛋糕面令造型更合理，如何搭配色彩使蛋糕更加赏心悦目，同时还贴心地囊括了从蛋糕坯到蛋糕架的选择等各种小细节，力求使您的多层蛋糕制作向零风险迈进。当然最必不可少的是我们精挑细选的几十款或时尚、或经典的多层蛋糕样品，有浪漫温馨的婚庆蛋糕，有应时应景的节日蛋糕，也有活泼多彩的儿童生日蛋糕……想看到更多，了解更多，就翻开本书，立即带您进入多层蛋糕的梦幻世界。

谨以此书献给每一位蛋糕制作的爱好者，希望本书能让读者对多层蛋糕有一个系统的了解，更希望本书能够使蛋糕制作者得到新的启发，从而使技艺如多层蛋糕一样节节高升，攀升到一个新的境界。

编者

2011年8月

多层蛋糕理论

- 从蛋糕坯开始认识多层蛋糕 2
- 多层蛋糕架的种类 3
- 四根柱的蛋糕架的组装方法 10
- 大型蛋糕抹面技巧 12
- 多层蛋糕的构图规律 14
- 多层蛋糕的设计要点 15
- 多层蛋糕的构图要点 16
- 多层蛋糕的配色方法 16
- 多层蛋糕的风格 17
- 多层蛋糕常见失误分析 26

多层蛋糕制作实例

婚庆

- 恋爱舞曲 30
- 你情我浓 31
- 共度一生 32
- 幸福留影 32
- 今生无悔 33
- 定情之吻 34
- 快乐BABY 34
- 两小无猜 35
- 花好月圆 36

目 录

- 牵手一生 37
- 恋爱宝典 38
- 恋爱魔方 38
- 情定爱情海 39
- 心有所属 40
- 情定终生 41
- 心心相印 42
- 两心相知 42
- 千年挚爱 43
- 心的舞动 44
- 心灵之歌 44
- 典雅 45
- 天鹅之恋 46
- 天作之合 46
- 情义无价 47
- 唯美 48
- 幸福家园 49

过寿

- 幸福寿星 51
- 灵猴献寿 52

福寿 52
福寿康宁 53
蟠桃贺寿 54
健康长寿 54
百岁寿婆 55
过大寿 56
寿比山高 57

庆生

岁月如歌 59
生日颂 60
生日祝福 60
宝贝生日快乐 61
人生塔 62
快乐成长 63
时光快车 64
我十岁了 64
生日花 65
水果宴 66
女孩子的生日 67
满月之喜 68
满月贺 69
叮当猫 70

祝福与纪念

欢快节日 72
圣诞欢聚 73
圣诞快乐 74
朋友相聚 75
青春之歌 76
毕业了 77
60周年纪念 78
一帆风顺 79
毕业赞歌 80
望女成才 80
前程似锦 81
真情纪念册 82
周年庆 82
儿童节快乐 83
花样年华 84

多层蛋糕理论



从蛋糕坯开始认识多层蛋糕

在我国蛋糕坯尺寸有以下几种：6 英寸（英寸是非法定计量单位，1 英寸 = 2.54 厘米）、8 英寸、10 英寸、12 英寸、14 英寸、16 英寸、18 英寸、20 英寸、22 英寸、24 英寸，但是近几年市场上也有 7 英寸、9 英寸等奇数尺寸的模具出现。

从蛋糕坯的大小尺寸变化中我们可以看到一个数列关系，这种等差数列在暗示着我们在制作多层蛋糕时，按这样排列出来的蛋糕才能有一种美感。如果是按照 6 英寸、7 英寸、8 英寸、9 英寸、10 英寸的顺序做出来的蛋糕，会因为边距太小而没有办法做出好看的多层蛋糕。如果是 6 英寸、8 英寸、10 英寸、12 英寸、14 英寸这样的尺寸搭配出来的蛋糕，由于层与层之间间隔较大，所以易于构图，效果也比前者要好看。

如果是饼店设计样品，那搭配最佳的蛋糕坯尺寸是：6 英寸、10 英寸、14 英寸，因为这样搭配出来的多层蛋糕有足够的空间摆放，易于构图且视觉效果好；如果是 4 英寸、8 英寸、14 英寸搭配出来的多层蛋糕则更易构图，且设计师发挥空间大。如果说这两种搭配组合哪一种更好，我会告诉你后者。

另外，如果多层蛋糕层数较多（6 层以上），那最好使用海绵蛋糕坯或是重油蛋糕坯，而不是戚风的蛋糕坯（因为会塌陷）。



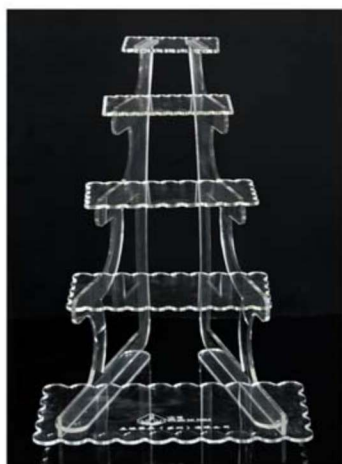


多层蛋糕架的种类

目前市场上多层蛋糕架按材质的不同分为：铝合金、不锈钢、有机玻璃、玻璃、塑料及铁艺等，其中铝合金的架子在西饼店里使用得最多。

蛋糕架按柱子数量的不同分为：一根柱、三根柱、四根柱等三种，其中四根柱的稳定性最好，所以层数越高就越要用四根柱的架子。一根柱的蛋糕架一般用于三层蛋糕。在饼店里常做的蛋糕层数为：2层、3层、6层、8层、10层。

以下为各种蛋糕架的展示图。



艺术蛋糕架（透明色）

BWS4021 五层艺术蛋糕架 800X650XH800

长 230 宽 170mm
长 300 宽 200mm
长 400 宽 180mm
长 450 宽 210mm
长 600 宽 250mm



艺术蛋糕架（透明色）8" — 16"

BWS4022 艺术蛋糕架 680X650XH800

直径 210mm 8"
直径 260mm 10"
直径 310mm 12"
直径 360mm 14"
直径 410mm 16"



艺术蛋糕架（透明色）6", 8"

BWS4024 艺术蛋糕架 850X600XH930

直径 210mm 6"
直径 230mm 8" (6 个)





艺术蛋糕架 (透明色) 12", 10"

BWS4027 艺术蛋糕架 700X650XH820
直径 370mm 12"
直径 260mm 10"(7 个)



艺术蛋糕架 (透明色) 6", 8"

BWS4018 艺术蛋糕架 ϕ 280XH600
直径 280mm 8"
直径 230mm 6"(4 个)



艺术蛋糕架 (透明色) 8", 10"

BWS4019 艺术蛋糕架 ϕ 200XH460
直径 200mm 8"(4 个)
直径 280mm 10"(3 个)



艺术蛋糕架 (透明色) 6" — 10"

BWS4020 艺术蛋糕架 900X430X620
直径 210mm 6"
直径 240mm 8"
直径 290mm 10"





艺术蛋糕架 (不锈钢) 8"-12"

BWS0377 蛋糕架 总高 670mm
直径 240mm 8"
直径 280mm 10"
直径 310mm 12"



艺术蛋糕架 (不锈钢) 10"、12"

WS4449 艺术蛋糕架
直径 280mm 10"
直径 310mm 12"



艺术蛋糕架 (不锈钢) 8"-12"

WS4450 艺术蛋糕架
直径 210mm 8"
直径 280mm 10"
直径 310mm 12"



艺术蛋糕架 (不锈钢) 8"-12"

WS4451 艺术蛋糕架
直径 210mm 8"
直径 280mm 10"
直径 310mm 12"



艺术蛋糕架 (不锈钢) 8"-12"

WS4452 艺术蛋糕架
直径 210mm 8"
直径 280mm 10"
直径 310mm 12"





艺术蛋糕架 (不锈钢) 8"-12"

WS9001 艺术蛋糕架
直径 240mm 8"
直径 280mm 10"
直径 310mm 12"



艺术蛋糕架 (不锈钢) 8"-12"

WS9002 艺术蛋糕架
直径 240mm 8"
直径 280mm 10"
直径 310mm 12"



艺术蛋糕架 (不锈钢) 8"-12"

WS9003 艺术蛋糕架
直径 240mm 8"
直径 280mm 10"
直径 310mm 12"



艺术蛋糕架 (不锈钢) 8"-12"

WS7001 艺术蛋糕架
直径 240mm 8"
直径 280mm 10"
直径 310mm 12"



冷餐甜品架 (不锈钢)

WS7002 冷餐甜品架
上直径 200mm 高 660mm
下直径 400mm





艺术蛋糕架（透明色）14"、8"、10"

BWS4025 艺术蛋糕架 总高 820mm
 顶层圆径 14" 360mm
 中间层圆径 8" 200mm(5 个)
 底层圆径 10" 290mm(5 个)



艺术蛋糕架（透明色）10"

BWS4026 艺术蛋糕架 900 X 800 X H520
 直径 280mm 10"(5 个)



艺术蛋糕架（铁艺）10"

BWS4016 艺术蛋糕架 总高 600mm
 直径 200mm 8"(3 个)



艺术蛋糕架（铁艺）8"

BWS4017 艺术蛋糕架 总高 650mm
 直径 200mm 8"(3 个)





蛋糕架 (8"-16")

CWS0382

蛋糕架 总高 700mm

直径 240mm 8"

直径 280mm 10"

直径 310mm 12"

直径 360mm 14"

直径 410mm 16"



蛋糕架 (8"-18")

BWS0385

蛋糕架 总高 830mm

直径 240mm 8"

直径 280mm 10"

直径 310mm 12"

直径 360mm 14"

直径 410mm 16"

直径 460mm 18"



蛋糕架 (6"-20")

BWS0386

蛋糕架 总高 1150mm

直径 210mm 6"

直径 240mm 8"

直径 280mm 10"

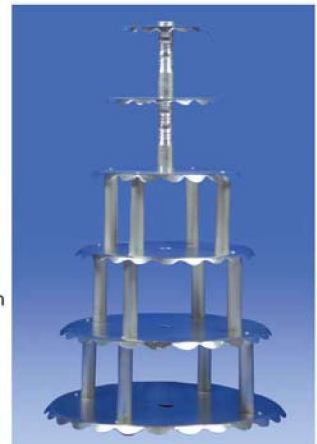
直径 310mm 12"

直径 360mm 14"

直径 410mm 16"

直径 460mm 18"

直径 510mm 20"



蛋糕架 (6"-16")

BWS0391-A

蛋糕架 总高 700mm

直径 210mm 6"

直径 240mm 8"

直径 280mm 10"

直径 310mm 12"

直径 360mm 14"

直径 410mm 16"



蛋糕架 (6"-20")

BWS0391-B

蛋糕架 总高 1100mm

直径 210mm 6"

直径 240mm 8"

直径 280mm 10"

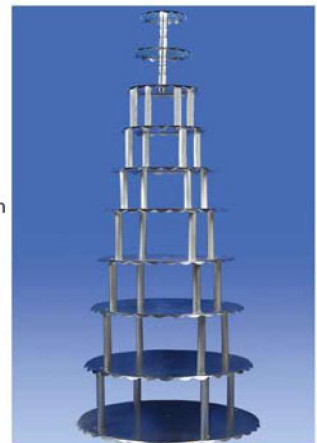
直径 310mm 12"

直径 360mm 14"

直径 410mm 16"

直径 460mm 18"

直径 510mm 20"



蛋糕架 (6"-24")

BWS0390

蛋糕架 总高 1500mm

直径 210mm 6"

直径 240mm 8"

直径 280mm 10"

直径 310mm 12"

直径 360mm 14"

直径 410mm 16"

直径 460mm 18"

直径 510mm 20"

直径 560mm 22"

直径 610mm 24"

四根柱的蛋糕架的组装方法

1. 根据蛋糕坯要打孔的位置确定底盘的四个支腿，通常底盘上有3个洞，我们会选择中间位置的洞用，最外侧的则是上支腿的位置。

2. 这是四个柱子上好后的底盘，四个螺钉将四个洞眼堵起来，接下来就可以抹蛋糕坯了（在底盘上直接抹）。

3. 抹好蛋糕坯后用硬的细的长棒由盘底向蛋糕坯上插出洞眼以确定洞眼的位置，再从上向下垂直将蛋糕坯上的洞眼扩大，此时可以用较粗的筷子来做，不要直接用支柱来插蛋糕坯，这样会让洞眼显得很大很难看。

4. 等洞眼差不多够大时，再用蛋糕盘上配的支架垂直插入蛋糕坯里，再一次修圆这个洞，这样做出来的孔边缘不会有毛边，也不会因为洞过大而难以装饰了。初次做蛋糕架的人最易出现的错误就是将这个洞打得过大或是打斜了。

5. 把支架上的螺钉拧下来，把放了蛋糕坯的底盘托到桌面的边缘处，要蹲下来看盘底的洞眼与支架上的洞眼是否对上了，如果对上了就可以用手指将螺钉顶住固定不动，另一只手只要转动支架像拧螺钉一样可以了，这时可两个人同时进行这一操作。把四个支架都上好。

