



蛋糕制作精选

D.G ZHIZUO 艺术指导 广州黎国雄蛋糕烘焙中心 编著 黎国雄
Mingshi Mingdian 国际顶尖水平的蛋糕制作艺术

名师的倾力之作，多款艺术蛋糕、慕斯、冰淇淋，
新颖的造型，精辟的见解，详细的步骤图解，
名师带你领略蛋糕制作艺术的精粹，
名点信手拈来



广东省出版集团
广东经济出版社

图书在版编目(CIP)数据

蛋糕制作精选 / 黎国雄编著. —广州: 广东经济出版社, 2004. 12
(名师名点)

ISBN 7-80677-898-5

I. 蛋… II. 黎… III. 糕点—制作 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2004)第125117号

出版 发行	广东经济出版社(广州市环市东路水荫路11号5楼)
经 销	广东新华发行集团
印 刷	广州丰彩彩印有限公司 (广州市广源西路岗头大街9号丰彩大厦)
开 本	889毫米×1194毫米 1/16
印 张	6
版 次	2004年12月第1版
印 次	2004年12月第1次
印 数	1~10 000册
书 号	ISBN 7-80677-898-5/TS·66
定 价	全套定价: 131.20元 本册定价: 32.80元

如发现印装质量有问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换。

发行部地址: 广州市合群一马路111号省图批107号

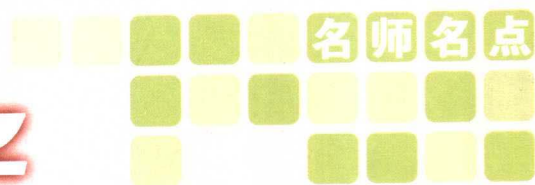
电话: (020) 83780718 83790316 邮政编码: 510100

邮购地址: 广州市东湖西路永胜中沙4号6楼 邮政编码: 510100

(广东经世图书发行中心) 电话: (020) 83781210

图书网站: <http://www.gebook.com>

• 版权所有 翻版必究 •



名师名点

蛋糕制作精选

D.G ZHIZUO 艺术指导 广州黎国雄蛋糕烘焙中心 编著 黎国雄
Ming shi Ming dian 国际顶尖水平的蛋糕制作艺术...



广东省出版集团
广东经济出版社

前言



P R E F A C E

面点美食已经成为大众不可或缺的食品,稍稍留意就可发现,早晨或傍晚时候,中式的包子店、西式的饼店都聚满了顾客。包子店、饼店也越开越多,竞争却越来越大,所有的老板都渴望顾客光顾自己的店铺,所有的面点师傅都希望顾客喜欢自己做出的产品,如何才能吸引更多的顾客呢?

要吸引顾客,当然是产品要好吃;要做出受欢迎的产品,关键是面点师傅。一位出色的面点师傅,首先要有的当然是扎实的基本功,但要顾客记住你的产品,就要让产品有独特的味道或造型。面点的制作讲究选料、分量搭配、造型、烘烤蒸制的温度和时间等等,但这只是基本功。现在的顾客要求很高,既要好吃,又要好看,而且喜欢特别、有新意的东西,所以要想产品出类拔萃,就要抓住顾客的心理,制作面点时多发挥创意。

黎国雄是烘焙行业里的大师,他制作面点的技术和创意备受业界所赏识,因此我们特别聘请了黎师傅为各位面点师傅编写了这套《名师名点》。书中所有的面点都是经黎师傅精心挑选、最受顾客欢迎的,并由黎师傅用心制作,从造型到味道都是一流的。

所谓学有所专,因此我们把这套书分为了《中点制作精选》、《西点制作精选》、《面包制作精选》、《蛋糕制作精选》四册,每册书都介绍了多个产品的制作方法,用简洁的文字作说明,配以清晰的流程图片,易看易懂,既有一些入门基本实例,也有进阶创意作品,不管你是刚入门的小师傅,还是经验多多的大师傅,都可以把此书作为一个学习、提高的参考。

本册《蛋糕制作精选》,主要介绍了多种造型艺术蛋糕的制作方法,如人物造型、动物造型、仿真花造型、水果造型等,还有漂亮的慕斯蛋糕和冰淇淋蛋糕等,每一款都是技术与传统、传统与创意的结合。

如果你想跟本书作者进行技术交流,或者想更深入了解蛋糕制作技术的要领,可以与广州市黎国雄蛋糕烘焙中心联系。

CONTENTS

目 录

4 材料介绍

6 工具介绍

8-11 巧克力泥及泥花的制作

12-14 巧克力装饰片的制作

15-16 其他配料的制作

生日蛋糕 P17-45

18 两小无猜

20 圣诞老人

23 钓大鱼

24 虎虎生威

27 趴趴熊猫

28 史努比

29 鸟巢

30 加菲猫

31 招财猫

33 小猴

34 晴朗夏日

35 美之旋律

36 尼斯湖的秘密

37 水蜜桃乐园

39 巴厘岛之恋

40 绿之流水

41 暖巢

19 寿星公

21 小土著

24 跳跳虎

25 熊猫

28 花猫的家

29 斑点狗

30 小叮当

31 KITTY 猫

32 两只小兔

34 罗马广场

35 可可西里

36 悉尼之风

37 纯色之冬

38 神秘城堡

40 秋的旋律

41 梦幻的夜

巧克力泥蛋糕 P42-48

43 嫣然淑女

45 如影随形

47 心花怒放

44 婉约盛放

46 野百合也有春天

48 锦绣年华

慕 斯 蛋 糕 P49-87

50 草莓馅慕斯

51 绿茶慕斯

52 巧克力慕斯

53 蓝莓慕斯

54 焦糖慕斯

55 咖啡慕斯

57 牛奶巧克力慕斯切饼

59 牛奶巧克力杯

61 巧克力堡

65 香橙奶油慕斯

66 巧克力小雪

67 水果小杯

70 鲜果塔

71 五子慕斯

72 火焰石

73 慕斯塔

74 黑月亮

75 雪梨慕斯

76 红豆慕斯

79 蔬菜慕斯

83 草莓肉慕斯

87 阿华田慕斯

50 草莓慕斯生日蛋糕

51 绿茶慕斯生日蛋糕

52 巧克力慕斯生日蛋糕

53 蓝莓慕斯生日蛋糕

54 焦糖慕斯生日蛋糕

55 咖啡慕斯生日蛋糕

58 提拉米苏

60 栗子慕斯

63 香蕉慕斯

66 黑色甜蜜

67 趣味巧克力

69 蜜桃慕斯塔

70 奶香慕斯

71 水果泡芙

72 巧克力慕斯切件

73 大理石慕斯

74 蜜桃星球

75 焦糖小碗

77 柠檬酱慕斯切饼

81 芒果慕斯

85 蜂蜜柚子慕斯

冰 淇 淋 蛋 糕 P88-95

89 香草冰淇淋

93 咖啡冰淇淋

91 草莓冰淇淋

95 巧克力冰淇淋

材料介绍

鲜奶油：未打发前的鲜奶油是液态的，打发后的鲜奶油表面会呈细致的波纹。可用于抹蛋糕，作花边装饰。

奶油乳酪：由牛奶和鲜奶油制成，有淡淡的起司香，很适合做慕斯用，收藏时要冷藏，但不能冷冻，否则会结成颗粒状无法打发。

果酱：可以用来作馅料、夹心或表面装饰等。

巧克力：巧克力是很受大众喜爱的慕斯材料。黑巧克力中含许多可可亚奶油，白巧克力属于奶油巧克力。巧克力在 50℃ 时就会溶化，以隔水加热的方式才不容易烧焦。

可可粉：加入慕斯中制成巧克力口味，因为容易受潮结块，所以使用前要过筛。

色素：可以使烘焙制品更美观，满足消费者观感上的需要。

白兰地酒：浓郁的香味只要一点点就能让慕斯风味更佳。





工具介绍

手动搅拌器：简单的混合搅拌可使用这种手动型的搅拌器。

搅拌盆：其实只要是较深且宽口耐用的容器，都很适合在搅拌时使用。

电子秤：用来称材料的重量。材料的份量比例很重要，必须精准。

量杯：用来量液体的分量。

挖球器：可用来把水果或冰淇淋挖出小圆球。

模具：用来固定慕斯或蛋糕的形状。

抹刀：用来涂抹鲜奶油。

筛子：用来把可可粉、绿茶粉、糖粉等粉类筛在表面作装饰。

裁纸刀：用来裁切巧克力装饰片等。

漏斗：用来挤慕斯、灌模等。

裱花袋：用来挤奶油、慕斯等，装上花嘴可挤出不同的形状、花纹。

裱花棒：用来顶住裱花托，挤出各种花。





巧克力泥 & 泥花的制作

黑巧克力泥

原材料



黑巧克力：夏季1400克、
冬季1300克。
麦芽糖400克、矿泉水100
克、细砂糖100克。

制作步骤



1 把黑巧克力切成碎粒，隔水加热。



2 在加热的过程中搅拌至完全溶化待用。



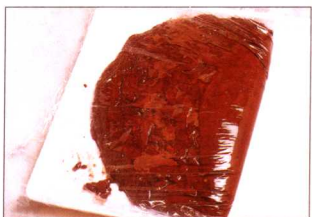
3 把细砂糖、水、麦芽糖用电磁炉隔水加热溶化。



4 把溶化好的糖水，慢慢倒入溶化的巧克力中搅拌均匀。在搅拌过程中速度须加快。



5 将拌匀的巧克力泥倒入一个用保鲜膜垫好的托盘中。



6 用保鲜膜盖住，常温冷却后即可使用。

白(彩)色巧克力泥

原材料



白巧克力：夏季1400克、冬季1300克。
麦芽糖400克、矿泉水100克、细砂糖100克。

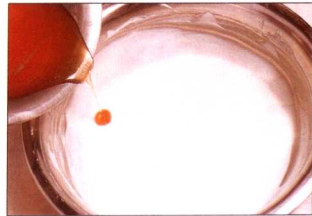
制作步骤



1 把白巧克力切成碎粒，隔水加热，搅拌至完全溶化。



2 把细砂糖、水、麦芽糖用电磁炉隔水加热溶化。



3 把溶化好的糖水，慢慢倒入融化的巧克力中搅拌均匀。在搅拌过程中力度要轻，不要搅拌过度。



4 将拌匀的巧克力泥倒入一个用保鲜膜垫好的托盘中。



5 用保鲜膜盖住，常温冷却后即可使用。



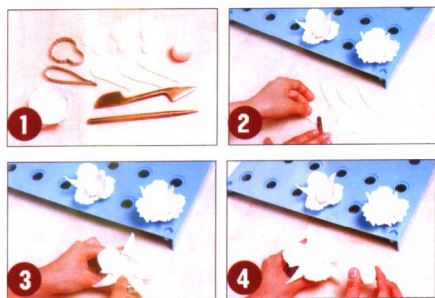
6 在白巧克力泥中加入各种颜色的色香油混合均匀，即制成彩色巧克力。

制作巧克力泥花的注意事项：

在制作巧克力泥花时，要注意刚调好的巧克力泥比较软绵，要经过冷却、冷藏、风干后才具有可塑性。30℃左右的室温巧克力就会变软，温度升高可溶化，在造型时，最重要的是保持温度和干燥度。用烤过的玉米淀粉加入材料中可保持巧克力面团的稳定性，使巧克力尽量分部造型后再组合，大型作品要采用骨架。

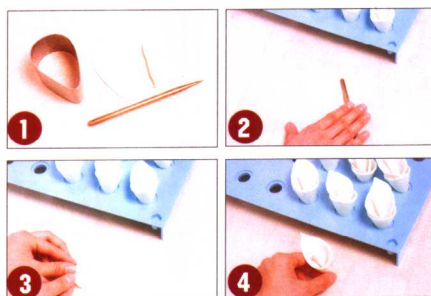
巧克力泥花的制作

珊瑚兰



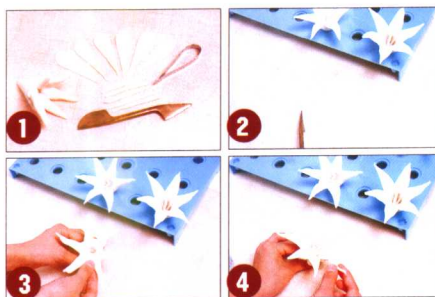
- 1 取一块巧克力泥,用擀面棍擀开约0.5cm厚,用印模印出花瓣。
- 2 用捏塑工具把花瓣捏薄。
- 3 把花瓣放入包有保鲜膜的模具中。
- 4 放入一颗圆形的巧克力作花蕊即可。

马蹄莲



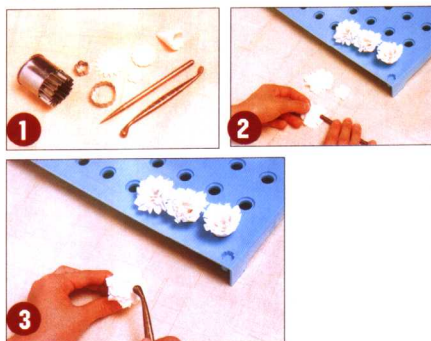
- 1 取一块巧克力泥,用擀面棍擀开约0.5cm厚,用印模印出花瓣。
- 2 把花瓣的边缘捏薄。
- 3 在花瓣中间放一条巧克力花蕊。
- 4 把花瓣卷起成形,放入冷柜即可。

大百合



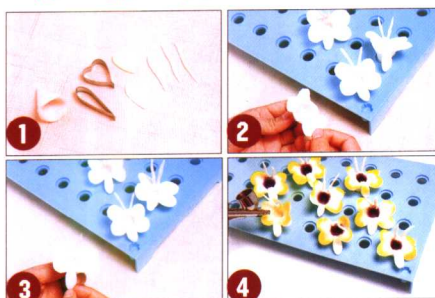
- 1 取一块巧克力泥,用擀面棍擀开约0.5cm厚,用印模印出花瓣。
- 2 用捏塑工具在花瓣中间压出一条花纹。
- 3 把花瓣放入包有保鲜膜的模具中,调整成五角形。
- 4 把做好的巧克力条插入百合花正中做花蕊。

康乃馨



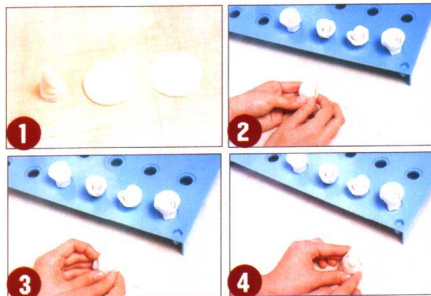
- 1 取一块巧克力泥,用擀面棍擀开约0.5cm厚,用印模印出花瓣。
- 2 用捏塑工具把花瓣捏薄。
- 3 把花瓣放入捏有巧克力泥的花托中,利用捏塑工具将花的中间压出凹位,入冷柜即可。

蝴蝶花



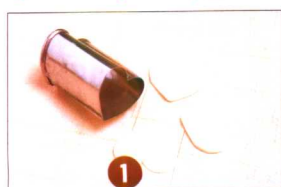
- 1 取一块巧克力泥,用擀面棍擀开约0.5cm厚,用印模印出花瓣。
- 2 把花瓣粘入已填有巧克力泥的花托中。
- 3 把花瓣的边缘捏薄。
- 4 喷上颜色。

玫瑰花



- 1 取一块巧克力泥,用擀面棍擀开约0.5cm厚,用印模印出花瓣。
- 2 将花瓣的边缘捏薄。
- 3 把捏薄的花瓣包在裱花托尖上,成为花蕊。
- 4 把捏薄的花瓣包在花蕊外面,包两三层即可。

小碎花



- 1 取一块巧克力泥,用擀面棍擀开约0.5cm厚,用印模印出花瓣。
- 2 把花瓣的边缘捏薄。
- 3 把花瓣卷起成形,放入冷柜即可。

巧克力泥花的制作

小百合



1 取一块巧克力泥，用擀面棍擀开约0.5cm厚，用印模印出花瓣。



2 用捏塑工具在花瓣中间压出花纹。



3 把花瓣放入捏有巧克力泥的花托中。

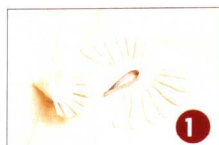


4 放入花蕊。

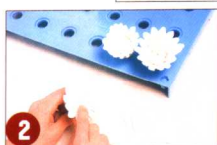


5 喷上色彩，放入冷柜即可。

菊花



1 取一块巧克力泥，用擀面棍擀开约0.5cm厚，用印模印出花瓣。



2 把花瓣粘在已插好的一条条小花托上，围成一个圈。



3 做好第一层后做第二层。

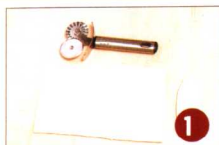


4 将花瓣一片片排起来做第三层。

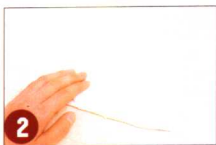


5 把做好的花蕊放在正中，放进冰柜即可。

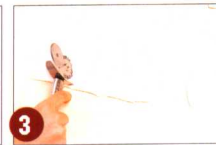
叶子



1 取一块巧克力泥，用擀面棍擀开约0.5cm厚。



2 用模具印上花纹。



3 用捏塑工具切出叶子。



4 喷上色彩。



5 可用相同的方法做出不同形状、不同色彩的叶子。

太阳花



1 取一块巧克力泥，用擀面棍擀开约0.5cm厚，用印模印出花瓣。



2 用捏塑工具在花瓣上压出花纹。



3 把花瓣放入捏有巧克力泥的花托中。



4 放入花蕊，入冷柜即可。

向日葵



1 取一块巧克力泥，用擀面棍擀开约0.5cm厚，用印模印出花瓣。



2 用捏塑工具在花瓣中间印上花纹。



3 在裱花托中间放上一块巧克力泥，然后在周边插上已剪好的小条裱花托，最后把花瓣粘在裱花托上。



4 做好一层后在内圈再做第二层。



5 放入捏好的花蕊后用捏塑工具点上小圆点。



6 喷上色彩。

鸡蛋花



1 取一块巧克力泥，用擀面棍擀开约0.5cm厚，用印模印出花瓣。



2 把花瓣的边缘捏薄。



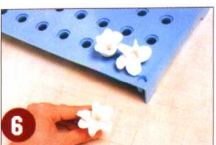
3 把5片花瓣排列整齐。



4 卷起。



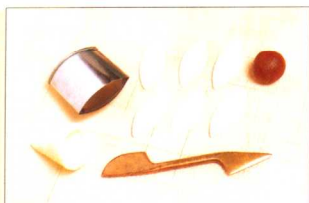
5 卷好的花瓣放入捏有巧克力泥的花托中。



6 调整好花瓣形状，放入冷柜即可。

巧克力泥花的制作

花 1



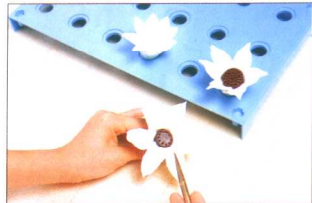
1 取一块巧克力泥，用擀面棍擀开约0.5cm厚，用印模印出花瓣。



2 用捏塑工具在花瓣中间压出一条花纹。



3 把花瓣放入捏有巧克力泥的花托中。

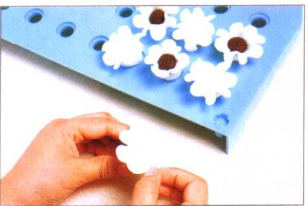


4 放入花蕊，用捏塑工具在花蕊扎上一点点的小孔，放入冷柜即可。

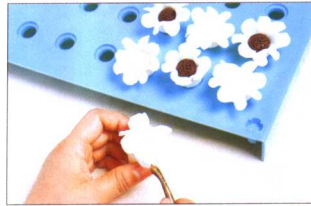
花 2



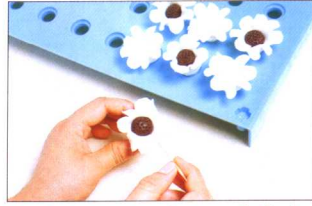
1 取一块巧克力泥，用擀面棍擀开约0.5cm厚，用印模印出花瓣。



2 把花瓣粘入已填有巧克力泥的花托中。

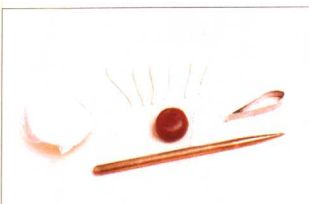


3 用捏塑工具把花瓣底部收口抹平。

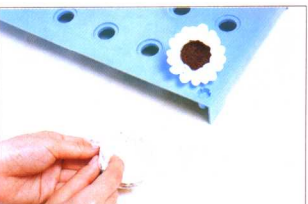


4 放入花蕊，点上一点点小孔。

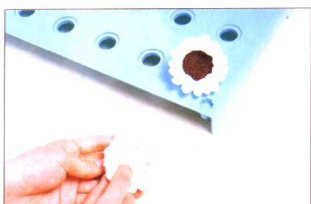
花 3



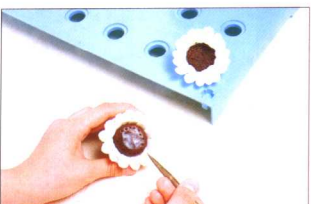
1 取一块巧克力泥，用擀面棍擀开约0.5cm厚，用印模印出花瓣。



2 把花瓣按入包有保鲜膜的模具中。



3 做好第一层后再错开位置做第二层。



4 放上花蕊，用捏塑工具按上一个个小孔。

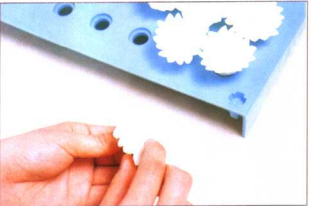
花 4



1 取一块巧克力泥，用擀面棍擀开约0.5cm厚，用印模印出花瓣。



2 用捏塑工具把花瓣边缘擀薄。



3 把花瓣按入已填有巧克力泥的花托中。



4 放入花蕊，用捏塑工具扎一个个小孔。

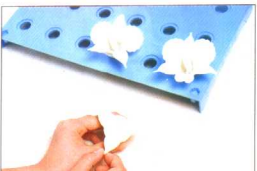
花 5



1 取一块巧克力泥，用擀面棍擀开约0.5cm厚，用印模印出花瓣。



2 用捏塑工具在花瓣上压出一条条花纹。



3 裱花托内侧捏上一团巧克力泥，再把花瓣粘上。



4 用手将花瓣捏薄。



5 喷上颜色，放入冷柜即可。

巧克力装饰片的制作

溶化巧克力



1 取黑、白巧克力适量。

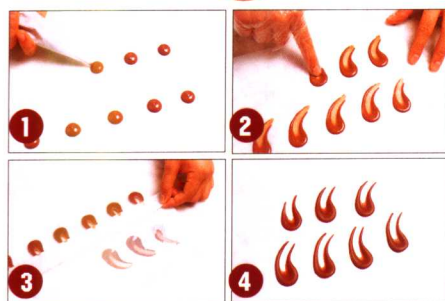


2 放入微波炉加热，温度约为 50℃。



3 溶化好的巧克力。

A



1 将溶化的黑巧克力挤在白纸上，挤成小圆点。



2 用手指将小圆点抹开成需要的形状，放进冰箱凝固。



3 凝固后，把纸脱出来。



4 成形。

B



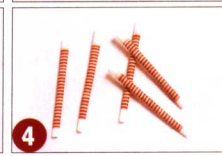
1 将溶化好的黑巧克力挤在不锈钢桌面上，用三角刮板刮出花纹，待干。



2 干后抹上溶化的白巧克力。

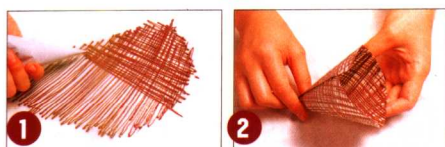


3 当巧克力快凝固时，用铲推着铲起，巧克力自然卷曲。



4 成形。

C



1 在白纸上将溶化好的巧克力挤成交叉的线条。



2 把纸卷起来，放进冰箱凝固。



3 凝固后，把纸脱出来。



4 成形。

D



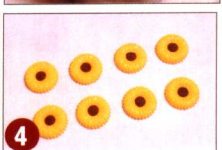
1 在菊花形模具的中间位置，用溶化好的黑巧克力挤上一个圆点。



2 把白巧克力溶化，加入黄色素，搅拌均匀，制成黄巧克力浆。

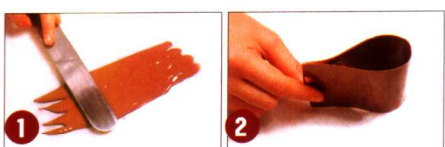


3 把黄巧克力浆挤在模具中，放入冰箱凝固。



4 成形。

E



1 把溶化好的巧克力抹在硬胶纸上。



2 卷起来，放进冰箱凝固。



3 脱模。



4 成形。

F



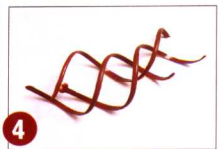
1 将溶化好的巧克力在胶纸上挤成长条状。



2 稍干后，绕在铁筒上，放进冰箱凝固。



3 凝固后取掉铁筒和胶纸。

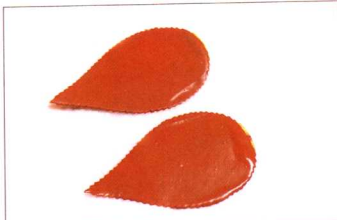


4 成形。

G



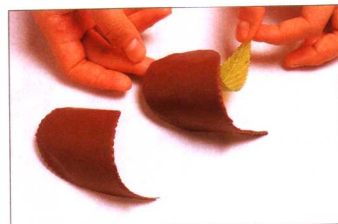
1 把溶化的黑巧克力挤在洗净的树叶上。



2 用刀把巧克力抹平。



3 把树叶挑起放在钢筒上放进冰箱凝固。



4 凝固后取下叶子即可。

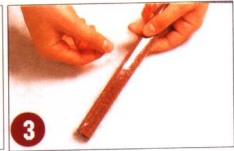
H



1 在硬胶片上挤上交叉的巧克力线条。



2



3

2 快干时，卷起来做成筒状。

3 用透明胶粘住接口，放入冰箱凝固。

4 凝固后取走胶纸。

5 成形。



4

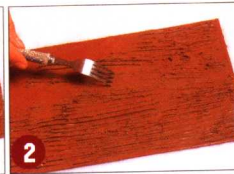


5

I



1



2

1 把溶化好的黑巧克力抹在白纸上。

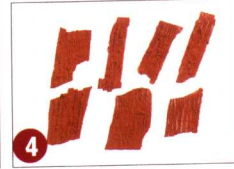
2 用叉子在上面划出不规则的条纹。

3 放入冰箱凝固后，用手掰成不规则的巧克力片。

4 成形。



3



4

J



1

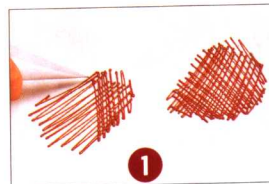
1 在白纸上把溶化好的白巧克力挤成凤梨叶形，放入冰箱凝固。

2 凝固后脱去白纸，成形。



2

K



1

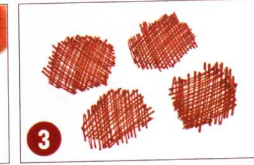
1 在白纸上将溶化好的巧克力挤成交叉的线条，放进冰箱凝固。

2 凝固后，把纸脱出来。

3 成形。

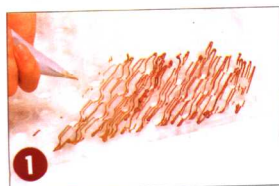


2

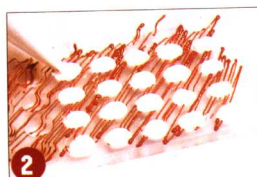


3

L



1



2



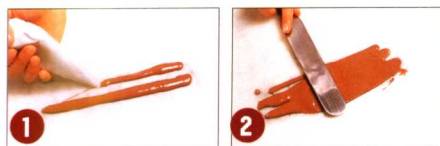
3

1 在模具面上挤上黑巧克力细线。

2 在模孔中填入白巧克力，放入冰箱凝固。

3 脱模，成形。

M



1 将溶化的黑巧克力挤在硬胶纸上。

2 用抹刀抹平。

3 用三角刮板划出直条纹。



4 把胶纸卷起来放进冰箱凝固。

5 脱模。

6 成形。



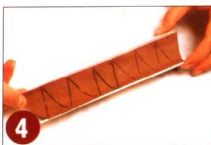
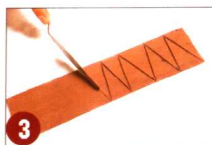
N



1 将溶化好的巧克力挤在硬胶纸上。

2 用刀抹平。

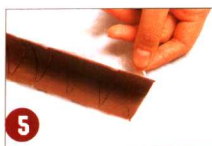
3 在巧克力快凝固时，划出三角形的线条。



4 放在半圆形的胶管里，放进冰箱凝固。

5 凝固后脱模。

6 分成小块，成形。



O



1 将溶化的黑巧克力挤在胶纸上，抹平。

2 抹平后用三角刮板划上波浪纹。

3 待黑巧克力凝固后，在表面挤上白巧克力，抹平。

4 快干时划上三角形刀痕，放入冰箱。

5 凝固后脱模。

6 分成小块，成形。



P



1 把黑巧克力挤进模具中约2分满。

2 用手指抹开。

3 再把溶化好的白巧克力挤入另一半模具内，挤至约6分满。

4 把球形模具的两半合到一起。

5 把装白色巧克力的半朝上放置，轻轻敲几下，放入冰箱凝固。

6 凝固后脱模，成形。



巧克力生日牌

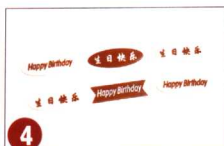


1 用溶化好的巧克力把生日牌模具里面的字体凹位填满，冷却。

2 再把溶化好的白巧克力挤在黑字体上（或把溶化好的黑巧克力挤在白字体上），放进冰箱凝固。

3 凝固后，把生日牌模具反过来，往下敲几下脱模。

4 脱模后的生日字牌。



巧克力花



1 将溶化好的黑巧克力挤在桌面上，用抹刀抹平。

2 待巧克力快干时，用铲刀铲起。

3 巧克力自然卷曲。

4 成形。



其他配料的制 作

巧 克 力 酱

原 材 料



黑(或白)巧克力500克,
鲜奶油500克

制 作 步 骤



1 先将巧克力溶化,再加入不打发的鲜奶油。



2 搅拌均匀即可。

咖 啡 酱

原 材 料



咖啡粉适量,水200克,
玉米粉10克。

制 作 步 骤



1 将咖啡粉倒入水中搅匀后,再煮至溶化。



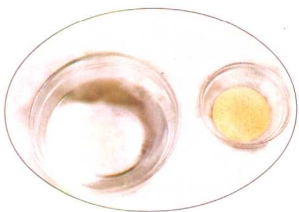
2 将玉米粉倒入搅拌均匀。



3 煮好后的咖啡酱。

明 胶 水

原 材 料



矿泉水500克,明胶粉100克

制 作 步 骤



1 把明胶粉倒入水中搅拌均匀。



2 放在电磁炉上加热至明胶溶化。



3 溶化后待冷备用(冷冻后会凝固)。

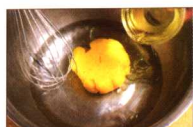
泡 芙 面 糊

原 材 料



清水370克,沙拉油190克,黄奶油190克,高筋面粉200克,鸡蛋300克。

制 作 步 骤



1 将清水、沙拉油、黄奶油混合在一起。



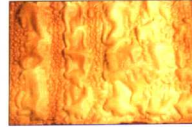
2 加热煮开,加入高筋面粉,拌至熟透。



3 离开热源,快速拌打至微温,加入鸡蛋。



4 边加入边拌打至均匀。



5 做好的泡芙面糊。