



蛋糕装饰

[美] 奥特姆·卡彭特 著
韩素华 陈洪华 李佳琪 译



- ✦ 你不可不知的蛋糕装饰技巧大全
- ✦ 烘焙达人必备的指导参考书
- ✦ 百余种设计细节和技巧大呈现
- ✦ 详细的蛋糕制作分步图解



1000

余幅

高清彩图

中国纺织出版社



蛋糕装饰

[美] 奥特姆·卡彭特 著
韩素华 陈洪华 李佳琪 译

DANGAO ZHUANGSHI



图书在版编目 (CIP) 数据

蛋糕装饰 / (美) 卡彭特著; 韩素华, 陈洪华, 李佳琪译. —北京: 中国纺织出版社, 2016.6

书名原文: The Complete Photo Guide To Cake Decorating

ISBN 978-7-5180-2374-5

I. ①蛋… II. ①卡…②韩…③陈…④李… III. ①蛋糕—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第034864号

原文书名: The Complete Photo Guide to Cake Decorating
原作者名: Autumn Carpenter

Copyright © 2012 Creative Publishing international, Inc.
All rights reserved. No part of this work covered by the copyrights hereon may be reproduced or used in any form or by any means—graphic, electronic, or mechanical, including photocopying, recording, taping of information on storage and retrieval systems—without the written permission of the publisher. However, the publisher grants to the purchaser of this book permission to reproduce the templates in the book for personal use.

本书中文简体版经Creative Publishing international, Inc. 授权, 由中国纺织出版社独家出版发行。本书内容未经出版者书面许可, 不得以任何方式或任何手段复制、转载或刊登。

著作权合同登记号: 图字: 01-2013-4736

责任编辑: 彭振雪 穆建萍

责任印制: 王艳丽

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博<http://weibo.com/2119887771>

北京华联印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2016年6月第1版第1次印刷

开本: 889×1194 1/16 印张: 20

字数: 202千字 定价: 98.00元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

目 录



蛋糕装饰的基本准备工作..... 6

烘焙和装饰蛋糕的工具..... 8

蛋糕的烘焙..... 18

蛋糕的分割与填充..... 22

蛋糕的填充技巧..... 24

烘焙纸杯蛋糕..... 25

纸杯蛋糕的填充..... 26

糖衣的制作技巧..... 28

擀压糖衣与糖衣雕刻..... 32

食物上色..... 35

用奶油包覆蛋糕..... 42

带花纹的奶油糖衣..... 46

糖霜装饰蛋糕..... 47

翻糖装饰蛋糕..... 48

蛋糕泥..... 60

纸杯蛋糕裱花..... 60

糖霜装饰纸杯蛋糕..... 63

翻糖装饰纸杯蛋糕..... 64

酥皮装饰..... 66

蛋糕底座..... 67

蛋糕的堆叠..... 70

蛋糕的寿命、保存与运输..... 72

纸杯蛋糕配方速查表..... 73

蛋糕的周长与直径..... 73

蛋糕配方速查表..... 74

裱花技巧..... 76

使用裱花袋、裱花嘴及裱花嘴转换器..... 78



裱花嘴的使用·····	84
裱花基础·····	86
裱花边·····	96
写字·····	106
裱简单的花·····	110
复杂的花朵·····	112
皇家糖衣装饰·····	124
糖画·····	136
用刷子装饰·····	141
用线条装饰·····	142
延伸装饰·····	143
蕾丝装饰·····	147
成品展示·····	148
翻糖与胶糖造型·····	154
压面机·····	156
黏土挤压器·····	157
花边硅胶模·····	160
用硅胶模压造型·····	164
用糖果模具压造型·····	167
翻糖和胶糖的擀压及切割·····	168
剪切画刀具·····	170
胶糖字母刀具·····	171
拼花刀具·····	172
制作插针·····	174
3D胶糖装饰件·····	175
活塞刀具·····	176
花朵制作基础·····	178
非洲雏菊的制作·····	184
玫瑰花的制作·····	188
非洲茉莉的制作·····	192
马蹄莲花的制作·····	194

仿布玫瑰花和叶子的制作·····	196
卷曲彩带的制作·····	200
胶糖蝴蝶结的制作·····	202
缎带的制作·····	206
做垂挂装饰前等分和标记蛋糕·····	210
褶皱装饰的制作·····	212
下垂褶皱的制作·····	218
外罩装饰的制作·····	220
镂空装饰的制作·····	224
胶糖制作羽状褶皱装饰·····	226
手工造型基础·····	228
手工造型的动物·····	230
手工造型的人物·····	240
成品展示·····	252

蛋糕装饰的其他技术·····	264
闪光装饰物·····	266
模板制作花纹·····	270
可食用的糖霜装饰薄片·····	272
在翻糖上绘制与着色·····	278
喷枪（气笔）装饰·····	280
蛋糕切割机·····	282
自然景观·····	286
巧克力包裹蛋糕·····	288
巧克力装饰塑形·····	296
明胶装饰·····	398
糖醇装饰·····	300
成品展示·····	302

蛋糕装饰作品赏析·····	314
----------------------	------------



蛋糕装饰

[美] 奥特姆·卡彭特 著
韩素华 陈洪华 李佳琪 译

DANGAO ZHUANGSHI



图书在版编目 (CIP) 数据

蛋糕装饰 / (美) 卡彭特著; 韩素华, 陈洪华, 李佳琪译. —北京: 中国纺织出版社, 2016.6

书名原文: The Complete Photo Guide To Cake Decorating

ISBN 978-7-5180-2374-5

I. ①蛋… II. ①卡…②韩…③陈…④李… III. ①蛋糕—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第034864号

原文书名: The Complete Photo Guide to Cake Decorating
原作者名: Autumn Carpenter

Copyright © 2012 Creative Publishing international, Inc.
All rights reserved. No part of this work covered by the copyrights hereon may be reproduced or used in any form or by any means—graphic, electronic, or mechanical, including photocopying, recording, taping of information on storage and retrieval systems—without the written permission of the publisher. However, the publisher grants to the purchaser of this book permission to reproduce the templates in the book for personal use.

本书中文简体版经Creative Publishing international, Inc. 授权, 由中国纺织出版社独家出版发行。本书内容未经出版者书面许可, 不得以任何方式或任何手段复制、转载或刊登。

著作权合同登记号: 图字: 01-2013-4736

责任编辑: 彭振雪 穆建萍

责任印制: 王艳丽

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博<http://weibo.com/2119887771>

北京华联印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2016年6月第1版第1次印刷

开本: 889×1194 1/16 印张: 20

字数: 202千字 定价: 98.00元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

前言

为庆祝某些特别的活动选用蛋糕来点缀已经是一种传统。不论是小型家庭聚会还是盛大宴会，蛋糕都是一个重要组成部分。没有什么能比在宴会上分享你的天才制作更给力了。若是蛋糕装饰初入门者，本书将作为蛋糕装饰的分步教程；若是有经验的或专业蛋糕设计师，本书将变身为深入探寻技术的指导书。

本书主要由4部分组成：蛋糕装饰的基本准备工作，裱花技巧，翻糖与胶糖造型，蛋糕装饰的其他技术。在这4部分中，有很多章节涵盖了多种装饰技术，每种技术都按照详细步骤讲解并配以彩图。为保证能轻易完成每种装饰技术，会根据情况配以提示模块和难点模块。

第1部分是蛋糕装饰的基本准备工作。在掌握装饰细节前，学习或复习基础知识是很重要的。烘焙基础、糖衣的制作技巧、制作多种糖衣、翻糖装饰蛋糕、蛋糕配方速查表是本部分的主要内容。第2部分是传统裱花技术，美式装饰。主要内容为探索各种装饰技巧，用糖衣创建纹理。翻糖和胶糖造型在第3部分。这种可食用的黏性物质成为施展神奇装饰效果的画布。第4部分是进一步提高装饰技艺的各种技术。介绍如何使用先进技

术和工具，如喷枪和电切割机等。

蛋糕装饰带给我诸多的欢乐，从跟我母亲一起制作数个蛋糕的记忆，到收获蛋糕食客们所给予的高度评价，再到成为国家厨房甜品艺术的合伙人，我能够通过授课和帮助顾客来分享我的激情。

很显然，蛋糕装饰很快会成为您的兴趣。练习和细心，是成为一名专业蛋糕装饰者的前提。带着兴趣学习，并记得装饰蛋糕没有错或对。经过一段时间的学习，相信您会培养出自己独一无二的风格。蛋糕装饰也是一门艺术，蛋糕就是画布。



奥特姆·卡彭特

译者的话

在接到本书的翻译工作时，译者迟迟没有动笔，而是先翻阅同类书来比较本书和其他书的差异，从而理解作者写作的动机和想法。本书不仅仅是一本技术书，也是作者心血和激情的产物。本书最大的优势是讲解详尽、步骤清晰，没有花哨的名称，而是朴实地讲解一些细节和步骤。译者很同意作者的观点，若想成为专业蛋糕装饰人员所必须具备的素质是——创意，对生活的热爱，对食用者的理解，对蛋糕装饰事业的追求。只要有心，就能成为在蛋糕上跳舞的舞者，用裱花笔绘出七彩旋律。

本书由韩素华翻译，参与本书资料搜集、文字录入的有Lester（加拿大）、韩宛莹、姚红、张丽萍、丁丽红、韩军超、张世兰等。

目 录



蛋糕装饰的基本准备工作..... 6

烘焙和装饰蛋糕的工具..... 8

蛋糕的烘焙..... 18

蛋糕的分割与填充..... 22

蛋糕的填充技巧..... 24

烘焙纸杯蛋糕..... 25

纸杯蛋糕的填充..... 26

糖衣的制作技巧..... 28

擀压糖衣与糖衣雕刻..... 32

食物上色..... 35

用奶油包覆蛋糕..... 42

带花纹的奶油糖衣..... 46

糖霜装饰蛋糕..... 47

翻糖装饰蛋糕..... 48

蛋糕泥..... 60

纸杯蛋糕裱花..... 60

糖霜装饰纸杯蛋糕..... 63

翻糖装饰纸杯蛋糕..... 64

酥皮装饰..... 66

蛋糕底座..... 67

蛋糕的堆叠..... 70

蛋糕的寿命、保存与运输..... 72

纸杯蛋糕配方速查表..... 73

蛋糕的周长与直径..... 73

蛋糕配方速查表..... 74

裱花技巧..... 76

使用裱花袋、裱花嘴及裱花嘴转换器..... 78



裱花嘴的使用·····	84
裱花基础·····	86
裱花边·····	96
写字·····	106
裱简单的花·····	110
复杂的花朵·····	112
皇家糖衣装饰·····	124
糖画·····	136
用刷子装饰·····	141
用线条装饰·····	142
延伸装饰·····	143
蕾丝装饰·····	147
成品展示·····	148
翻糖与胶糖造型·····	154
压面机·····	156
黏土挤压器·····	157
花边硅胶模·····	160
用硅胶模压造型·····	164
用糖果模具压造型·····	167
翻糖和胶糖的擀压及切割·····	168
剪切画刀具·····	170
胶糖字母刀具·····	171
拼花刀具·····	172
制作插针·····	174
3D胶糖装饰件·····	175
活塞刀具·····	176
花朵制作基础·····	178
非洲雏菊的制作·····	184
玫瑰花的制作·····	188
非洲茉莉的制作·····	192
马蹄莲花的制作·····	194

仿布玫瑰花和叶子的制作·····	196
卷曲彩带的制作·····	200
胶糖蝴蝶结的制作·····	202
缎带的制作·····	206
做垂挂装饰前等分和标记蛋糕·····	210
褶皱装饰的制作·····	212
下垂褶皱的制作·····	218
外罩装饰的制作·····	220
镂空装饰的制作·····	224
胶糖制作羽状褶皱装饰·····	226
手工造型基础·····	228
手工造型的动物·····	230
手工造型的人物·····	240
成品展示·····	252

蛋糕装饰的其他技术·····	264
闪光装饰物·····	266
模板制作花纹·····	270
可食用的糖霜装饰薄片·····	272
在翻糖上绘制与着色·····	278
喷枪（气笔）装饰·····	280
蛋糕切割机·····	282
自然景观·····	286
巧克力包裹蛋糕·····	288
巧克力装饰塑形·····	296
明胶装饰·····	398
糖醇装饰·····	300
成品展示·····	302

蛋糕装饰作品赏析·····	314
----------------------	------------



蛋糕装饰的基本准备工作



在装饰前，成功烘焙蛋糕并抹平糖衣很重要。本部分主要包括烘焙基础、糖衣的制作技术及技巧。为确保能成功地用翻糖或奶油包覆蛋糕，既有基本介绍，也有一些必要的小提示。另外，本部分还包括蛋糕填充、食物上色、使用色环、蛋糕底盘的包覆和其他基本准备工作。

烘焙和装饰蛋糕的工具

下面是装饰前的用具列表。不是所有东西都需要，但所列工具很实用，其会使烘焙、制糖衣和装饰过程更令人享受。

面糊分隔器

面糊分隔器可以用于在1个蛋糕烤盘中同时烘焙2种不同口味的蛋糕。将分隔器放在涂抹过润滑油的烤盘中，两边倒入不同的面糊，在烘焙前把分隔器拿开。



蛋糕烤盘

在市面上有售各种形状和尺寸的蛋糕烤盘。传统的蛋糕烤盘有圆形、方形和长方形。这些形状不同的烤盘是多功能的，其尺寸不一，可有多种用途。长方形（用于制作单层大蛋糕）和方形烤盘由于有尖角，使得制作出的迷人蛋糕的边缘易碎。有带圆角的长方形和方形烤盘，烤出的蛋糕虽不易有碎屑但看起来不是很专业。

单层大蛋糕烤盘的尺寸没有工业标准。一般地，23厘米×33厘米烤盘是单层大蛋糕烤盘的1/4，30.5厘米×46厘米烤盘是单层大蛋糕烤盘的1/2，40.5厘米×61厘米烤盘同单层大蛋糕烤盘等大。制造商的尺寸和描述会有不同。在购买任何大的烤盘前需先量下烤炉内部尺寸。在把烤盘放进烤炉里时，烤盘周围要留有约2.5厘米的距离，这样空气循环才畅通。例如，一个单层大蛋糕烤盘，40.5厘米×61厘米就不适合放进一个同等大小的烤炉。

新颖的烤盘有多种主题和流行元素。使用时要

各种刷子

手头准备不同宽度和风格的刷子。这些刷子只用于蛋糕装饰，以防感染上其他食物的气味和残渣。蛋糕刷1用来给烤盘抹润滑油，还可以在蛋糕裹糖衣之前将表面多余的面屑刷掉。小的细毛刷2用来刻画蛋糕的细节，在手工造型时也用来刷食用胶。方形边缘的平刷3是将喷粉刷到胶糖花上给其上色的理想工具，也可用于平刷刻画细节。圆头软毛刷4用来清除大面积的粉末。模板刷5通过模板来给蛋糕上色。不同尺寸的刷子可用于清除工作台上多余的玉米粉或从蛋糕上掉落的残渣。

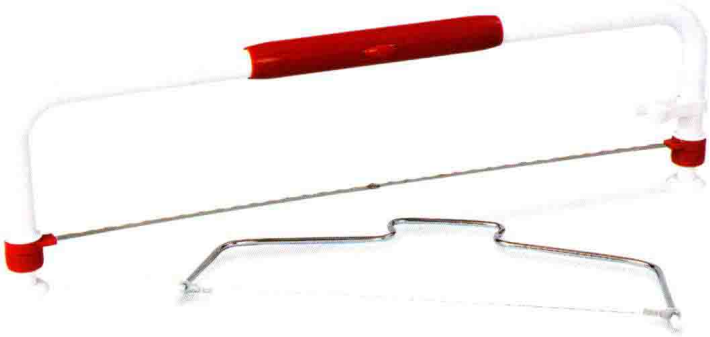


确定每条裂缝都涂抹上润滑油，因为蛋糕容易粘在细节处。

典型的蛋糕烤盘高5厘米，个别烤盘高度还可以是7.5厘米。石墨烤盘是一种新型低碳环保烤盘，其传热快，导热性强，使食物受热均匀，更方便快速；硅胶烤盘是目前生活中较常见的一种烤盘，色彩丰富，可做出各式各样的模具，不粘不糊；铝合金烤盘密度低，强度高，塑性好，易清洗。

塑料烤盘是由一种特殊塑料制成的，可承受190℃的高温，推荐使用温度是160℃。其可用来烤制特别有趣形状的蛋糕，且不贵，还可重复使用。使用前最好将烤盘各处都抹上润滑油且撒上面粉；使用的过程中，下面要垫一个烤板。

直径大于30.5厘米的烤盘需要加一个加热芯。在烤制过程中，在蛋糕的中心加一个加热芯，以保证受热均匀。首先将加热芯润滑并撒上面粉，放在已润滑并撒上面粉的烤盘中心，然后将面糊倒入装了加热芯的烤盘中。烘焙好蛋糕后将加热芯拿走，蛋糕上留下一个洞，取下加热芯上的蛋糕，填补上这个洞。



蛋糕切割机

蛋糕切割机可用来将有圆顶的蛋糕切割平整，也可将蛋糕分割。带有校正刃弦的切割机会带给使用者更多方便。

蛋糕测试仪和蛋糕绝缘带

蛋糕测试仪：下图1是长片状不锈钢制成的工具，将其插到蛋糕内部测试蛋糕烤熟与否。蛋糕绝缘带：下图2用来防止烤盘周边过热，引起蛋糕周边不再膨发。绝缘带使蛋糕不会烤焦，减少产生圆顶和周边结块的可能。使用时，绝缘带浸水，挤出多余水分，将其围在烤盘外面，用大头针固定住。



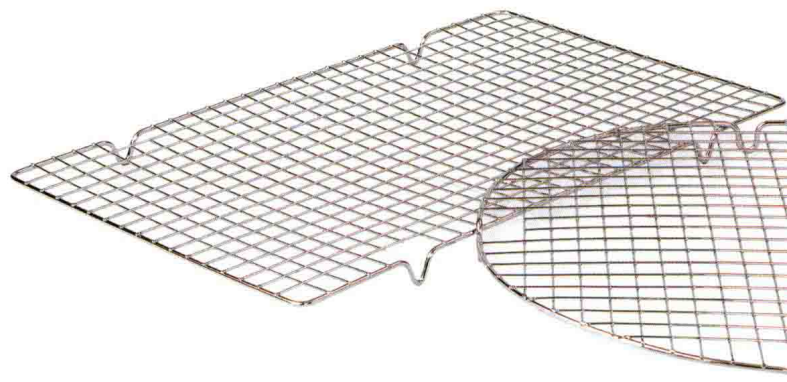


泡沫垫和泡沫板

泡沫垫和泡沫板用来使花成形，并给花和叶子添加纹理。很多双面泡沫垫用不粘的塑料棒给翻糖和胶糖塑形。泡沫板的一面是软的，而另一面是硬的。用软的一面来柔化花瓣边缘，或用来起褶；硬的一面用来擀饼和切割。一些垫有小洞，用来干燥花朵和塑形。

黏土挤压器

黏土挤压器主要用于黏土工艺品的制作，而在蛋糕装饰中，当需要用浓度一致的胶糖或翻糖制作直线形和绳形物时很适合使用。黏土挤压器工具包含各种可换的圆盘，因尺寸、形状不同而挤出不同的条。



冷却架

烘焙过的蛋糕一定要放在冷却架上冷却。冷却架是保证蛋糕均匀冷却的工具。

杯形蛋糕工具

杯形蛋糕烤盘1有多种尺寸，包括标准的、迷你的、巨型的和超大的。蛋糕糊最好一搅拌完就开始烘焙，对于标准的杯形蛋糕最好有两个烤盘。用匙舀面糊可能会使蛋糕大小不一且弄得到处是面糊。用勺2舀面糊就会使每个腔的量一样，也会很干净。用56.7克的勺可填满标准杯形蛋糕，并有圆形的顶部；用42.5克的勺舀面糊做出来的蛋糕会稍微有个圆顶；一餐匙的量正好可作迷你蛋糕；可用糖衣或其他填充物填满杯形器使杯形蛋糕非同凡响。苹果去芯器3用在标准杯形蛋糕中正好。杯形蛋糕去芯器4也很实用。迷你型蛋糕可用小漏斗器5来做。



胶糖和翻糖刀具

用于制作蛋糕装饰的工具有几百种，这些工具可有效率地切胶糖条，制作花朵，做三维造型及许多各种形状的造型。剪切画刀具用途更广。字母刀具使写在蛋糕上的字更专业。拼花刀具可用于切割拼贴画设计中翻糖和胶糖装饰件，或者在蛋糕表面制作浮雕。活塞压花刀具可用于胶糖的浮雕细节。胶糖和翻糖刀具的材料从锡、不锈钢到塑料。很多刀具的工作原理是一样的。清洗这些工具要仔细，因为锡容易上锈。锡制和不锈钢制的刀具在使用时要快速切割，以使胶糖边缘整齐。塑料制的刀具可能不会像金属制的那样锋利，但切割起来一样很好用，是昂贵的不锈钢制刀具很好的替代品。

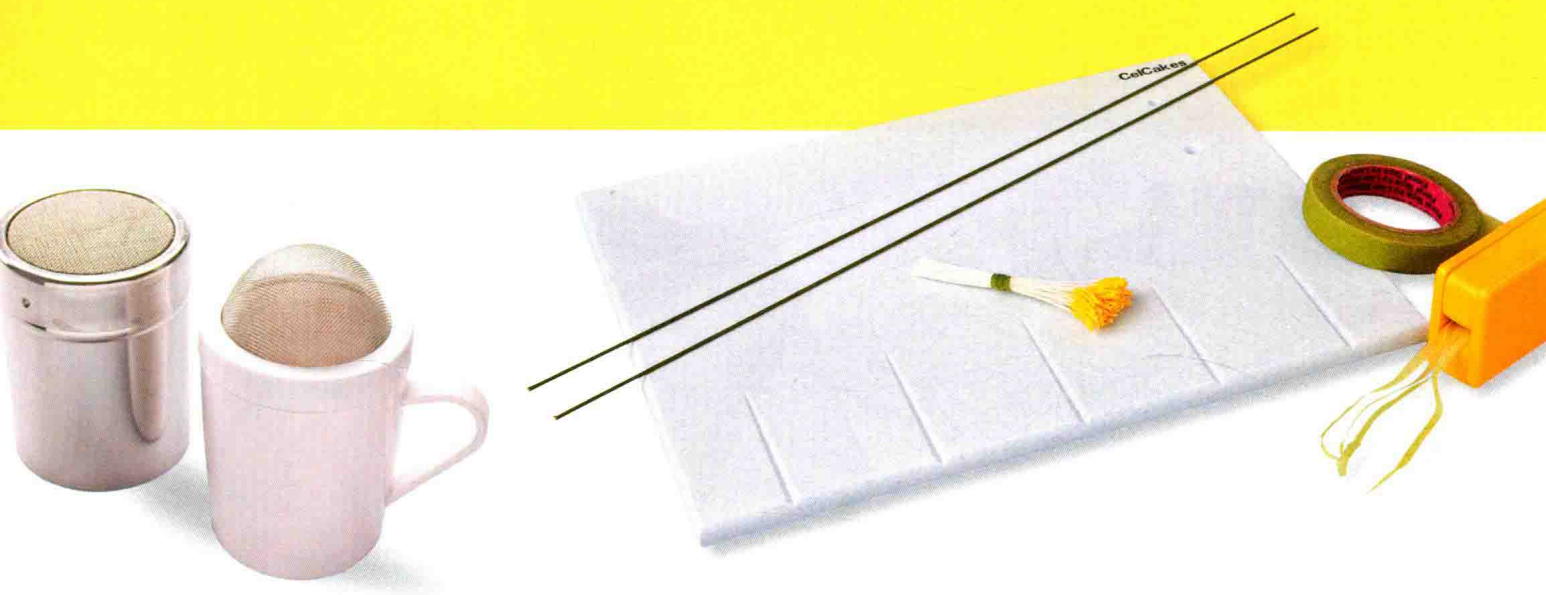


切割工具

塑料板是切割小块翻糖或胶糖时最好的既光滑又平坦的表面。玻璃纸是盖在擀好的胶糖或翻糖上以防其变干的干净薄片。

迷你披萨刀具是一种手工工具，用在蛋糕包覆后修剪多余的翻糖。切胶糖或翻糖条和装饰件时也是非常不错的。为保证切的条比较直，可以使用一把不锈钢尺子。薄的柔韧不锈钢刀片能切得很精细，而不会破坏翻糖或胶糖。小剪刀用来剪除翻糖或胶糖小的、精细的东西。削皮刀在蛋糕造型中用途也很广。抹刀是有个大平刀片加把手的工具，能轻易切开大块翻糖或胶糖。抹刀也用于手动清理。持抹刀呈 45° 角刮工作台，去除翻糖或胶糖碎屑。





面粉筛和喷洒袋

翻糖前，在准备工作台上，用面粉筛向工作台筛玉米面、砂糖或二者混合物。要选细孔筛，才能保证工作台不会留下太多粉末，太多的玉米粉或砂糖会使翻糖发干。喷洒袋（里面装玉米面、砂糖或二者混合物）手动向工作台撒粉末。喷洒袋能喷洒出理想的粉末量。

花朵成形器

为使花朵和装饰物成形，必须使用花朵成形器。将平切的花朵放在花朵成形器中，轻压使其成形，放置直至变干。

制作花的工具

在制作胶糖植物时需要各种粗细的金属丝，金属丝有白色的和绿色的。小的精致的花朵搭配细金属丝看起来效果较好。其他花需要的金属丝要硬一些，粗一些。金属丝规格号越小就越硬。规格号18的金属丝适合很多花，如雏菊和玫瑰；规格号22的金属丝适合小一点的花，如茉莉。捆扎金属丝以形成花束时用植物胶带，若花是白色的就用白色金属丝和白色植物胶带；当为使效果逼真，花和茎是绿色时，就要用绿色的金属丝和绿色植物胶带。雄蕊可以放在很多种类花的中心，这些雄蕊不可食用。塑料板是一个双面可用的平板，一面光滑，用于切花，另一面有小凹槽，易于将金属丝加至花或叶子上。其他有用的工具包括模具、小剪刀、镊子和擀薄花瓣用的塑料板。

