

超可爱



跟大师
学西点

光盘详解裱花蛋糕制作
最具人气西点大师
教您轻松掌握



裱花蛋糕

75款超级可爱、超级好吃裱花蛋糕

著名西点大师

王森 主编



超可爱 裱花蛋糕

王 森 主编



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 杨 玲 尹常英 周 伟 朱丽燕 张 纯

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（CIP）数据

超可爱裱花蛋糕 / 王森主编. — 郑州：河南
科学技术出版社，2011.5
ISBN 978-7-5349-4856-5

I. ①超… II. ①王… III. ①糕点-制作
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第020534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：河南新华印刷集团有限公司

经 销：全国新华书店

幅面尺寸：185 mm×260 mm 印张：5.75 字数：102千字

版 次：2011年5月第1版 2011年5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。



奶油蛋糕占据蛋糕店里的主打位置由来已久，但蛋糕店里吸引人的永远不只是柜台里灯光照耀下的鲜奶油蛋糕，更有很多人会流连在制作间的大块玻璃窗前，聚精会神地看着蛋糕师傅手上那一支裱花袋在单调的蛋糕坯上恣意游走，那些精致的花朵、栩栩如生的动物就一点一点展露出来，仿佛魔术一般，一笔便是一个繁华世界。

以裱花袋为画笔，蛋糕坯为画纸，只要你愿意，就能用奶油书写出柔软香甜的心情。

想要这样一支生花妙笔，让平凡化为神奇吗？

那就跟随我们一起，在家做裱花蛋糕吧！

经典裱花蛋糕秘籍，让你成为裱花高手。从基础工具、材料到鲜奶油、各种蛋糕坯的制作方法以及抹面技巧，每个细节都为你贴心关注，力求从入门开始，以零失败快速顺利进阶，零起点也能有高成就。

多款简单或复杂的巧克力件制作、转印纸的使用以及巧克力屑的创法，数种精致小装饰让你的蛋糕变得别致又温馨。

更进一步详细介绍了33款裱花蛋糕的制作过程和方法，手

把手教你做出各种各样漂亮的蛋糕。

还精选了42款具有技术挑战性的裱花蛋糕成品与你共同欣赏。

这是迄今为止唯一一本囊括了乐器、车、船、书、寿桃以及人物头像等各种立体造型蛋糕的裱花类书籍，极具收藏及参考价值。

在这里，你既能找到触手可及的制作乐趣，也能找到专业级水准的成就感。

在平常的日子里给自己一份赏心悦目的美味调剂心情，在节日、生日时为亲友手绘一份祝福吧！

新的快乐尝试，从裱花蛋糕开始。

编者

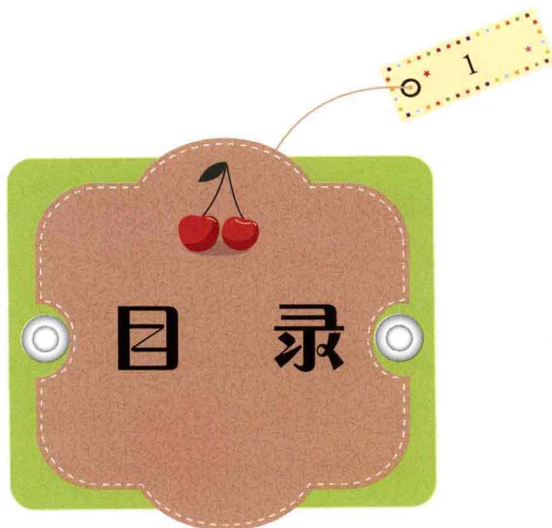
2011年3月

做裱花蛋糕的基本知识和技巧

- 一、在家做蛋糕的必用工具····· 2
- 二、做裱花蛋糕的常用材料····· 3
- 三、鲜奶油的打发方法 ····· 6
- 四、戚风蛋糕坯的制作····· 6
- 五、蛋糕坯夹心技巧····· 8
- 六、圆面抹法····· 8
- 七、齿纹面抹法····· 9
- 八、直面挂淋····· 9
- 九、直面全淋····· 10
- 十、卡拿休淋酱····· 11
- 十一、玫瑰花的制作····· 12
- 十二、康乃馨的制作····· 12
- 十三、线条式巧克力件的制作·· 13
- 十四、转印纸的使用····· 14
- 十五、巧克力屑的刨法····· 14
- 十六、压模巧克力件的制作···· 15
- 十七、挤花边的基本技巧····· 15

裱花蛋糕制作实例

- K T猫····· 17
- 芭比娃娃····· 18
- 船····· 19
- 电话 ····· 20



- 电吉他····· 21
- 海盗····· 22
- 海盗船····· 23
- 紫砂壶····· 24
- 花茶壶····· 25
- 水果花篮····· 26
- 花篮····· 27
- 卡车····· 28
- 机器猫····· 29
- 吉他····· 30
- 警车····· 31
- 酒壶····· 32
- 货车····· 33
- 老村长····· 34
- 帽子····· 35
- 美羊羊····· 36
- 魔幻书····· 37
- 木屋····· 38
- 欧式古堡····· 39

跑车·····	40
琵琶·····	41
赛车·····	42
寿桃(1)·····	43
寿桃(2)·····	44
书包·····	45
小孩·····	46
小熊·····	47
心形衬衫·····	48
竹筒·····	49

裱花蛋糕欣赏

母亲节·····	51
情人节·····	52
宝贝生日·····	53
童年时光·····	54
果仁之恋·····	55
黑白经典·····	56
桃子物语·····	57
幸福的红·····	58
小小音乐家·····	59
田园情韵·····	59
生意盎然·····	60
灵动·····	61
黑森林·····	62
随兴·····	63
甜蜜的感觉·····	64

舞动·····	64
星语星愿·····	65
家园·····	66
椰子林·····	66
寻梦·····	67
团聚·····	68
幸福时光·····	69
喜羊羊·····	70
网恋·····	71
维尼熊·····	72
狗狗的生日·····	73
友谊长久·····	73
我属兔·····	74
可爱熊宝·····	74
史迪仔·····	75
灰姑娘·····	76
可可怜·····	76
猫女·····	77
浪漫情怀·····	78
玫瑰之恋·····	78
美好的传说·····	79
情网·····	80
庆生·····	81
秋日私语·····	82
热恋·····	82
时尚女孩·····	83
收获季节·····	84

做裱花蛋糕的 基本知识和技巧

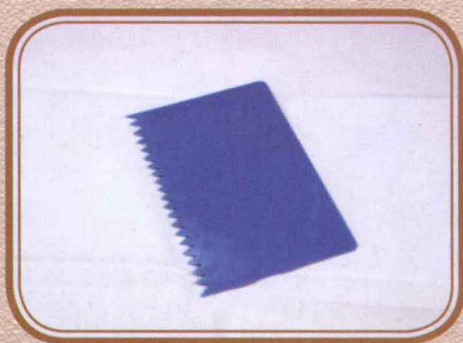
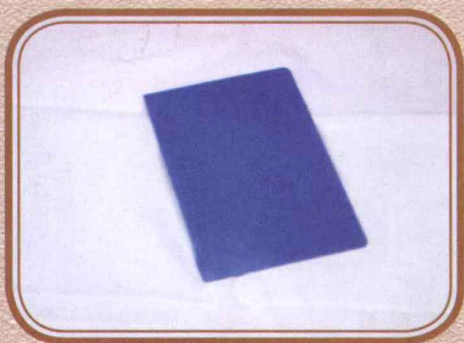


一、在家做蛋糕的必用工具

1. 抹刀：抹刀由刀刃、刀面、刀尖、刀柄组成，要知道刀的组成部分，才能清楚地了解拿刀的方法。拿刀时手要向前拿，小拇指勾住刀柄，其他四个手指控制刀的角度。



2. 大刮片：长方形，有透明的也有带色的，为塑料材质（写字时用的塑料垫板就可剪来做成刮片），用来刮圆坯时或是做特殊的蛋糕时用此刮片。



3. 裱花袋及花嘴：裱花袋有布的和塑料的两种，塑料的为一次性的。花嘴有塑料的和不锈钢的，常用的花嘴是圆锯齿（打边）、叶形嘴（做花叶）、圆嘴（挤球做小动物等）、扁锯齿（编花篮、做花、做边）、直花嘴（做玫瑰花及打边）。



4. 搅拌机：有卧式的、手提的两种，家庭使用手提搅拌机的较多，专业人士都用卧式的搅拌机。选购时要选择可变速的搅拌球，钢条间距以密的为好。



卧式搅拌机



手提搅拌机

5. 裱花转盘：材质有不锈钢、塑料、铸铁、有机玻璃四种，其中不锈钢的质量最好，专业人士都会选择用这种。



二、做裱花蛋糕的常用材料

盒装巧克力件（图中的1）

目前市场上有许多现成的巧克力件，如果自己不想做那就买现成的用，也可在超市里买些巧克力装饰饼干替代巧克力棒。

果粒果酱（图中的2、3）

它是由新鲜水果做出来的果酱，果粒果酱与果膏相比口感更好，也可自己制作果



粒果酱，更新鲜健康，就是会费时间。

巧克力块（图中的 4）

有白巧克力、黑巧克力、苦甜巧克力、草莓巧克力等多种口味的巧克力块，家庭购买巧克力不用买这种大块的，超市里有小块的进口巧克力，购买时注意可可脂含量要大于 25%，这样口感才会好，不要买带夹心的。

巧克力酱（图中的 5、6）

巧克力酱可用来淋面或裱细线，比巧克力沙司要稠些，买不到也可自己调，参考卡拿休制作法。

果膏（图中的 7、9）

果膏有多种颜色，也有透明的。口味有哈密瓜、草莓、蓝莓等多种。家庭如果买不到可用喜之郎吸吸果冻代替。



色素（图中的 8）

天然色素有多种颜色，用来调巧克力、果膏、鲜奶油均可。

喷粉（图中的 10）

喷粉是用来喷色的粉状色素，有天然与人工合成色素两种。

鲜奶油（图中的 11）

鲜奶油分为动物脂奶油、植脂鲜奶油、乳脂奶油三种。动物脂奶油才是真正的鲜奶油，盒子上会写有淡奶油，其色泽呈乳黄色、口感有淡淡的乳香味、塑性较差，做立体奶油造型时，时间长了就会回软，甚至变成水状，所以要快做快吃。

巧克力淋酱（图中的 12）

它是用巧克力融化后又加上其他辅料使巧克力永远保持液体状态，比市场上常见的巧克力沙司要稠密些，这个酱自己也可以调，我们按外文读音叫它“卡拿休”或“甘那许”。

米托（图中的 13）

米托也叫花托，是用糯米粉做出来的锥形托，可套在花棒或筷子上，固定后在上面挤花。一般都是成袋卖的。



三、鲜奶油的打发方法

1. 把动物脂鲜奶油摇晃后直接倒入桶中（如果是夏天，鲜奶油桶要放冰箱里冷藏，这样能打出好质量的鲜奶油来）。

2. 将鲜奶油先中速后快速打发，打到鲜奶油有明显的浪花状出来时开始用慢速削泡（时间不要长，否则会回稀的），注意搅打鲜奶油的搅拌球最好选钢条间距密的，这样打出来的鲜奶油由于充气均匀才会更细腻，动物脂奶油在使用一段时间后就会又会出现回软状态，此时只要再放入搅拌球搅打一下即可。

3. 若搅拌球顶部的鲜奶油尖峰的弯曲弧度较大，则打发不到位，这种奶油抹面很难抹得直，易变形。

4. 若搅拌球顶部的鲜奶油尖峰呈直立状，则打发到位，这样的奶油就能用来抹面挤花了；但如果打得太过（连尖都带不出来），鲜奶油就会有很多气泡，抹面时会显得很粗糙。



四、戚风蛋糕坯的制作

材料（2个8英寸*的量）

A. 牛奶 150 克，色拉油 135 克，绵白糖 83 克

B. 过筛的低筋粉 330 克，泡打粉 7 克，牛奶香粉

*英寸不是法定计量单位，但考虑到行业惯例，本书予以保留。1英寸=2.54厘米。



5 克

C. 蛋黄 18 个

D. 砂糖 290 克, 塔塔粉 10 克, 盐 3 克, 蛋白 18 个

制作

1. 将 A 搅拌至糖化。
2. 再加入 B, 拌至无干粉状。
3. 加入 C, 搅拌至光滑无颗粒状。
4. 将 D 慢速拌至糖化。
5. 再用快速打至中性发泡。

6. 取 1/3 的 5 加入 3 中拌匀, 再加入剩余的 5 拌匀。

7. 将 6 倒入平烤盘内圆形模具内, 抹平并振一下。入炉以上火 190℃、下火 150℃约烤 50 分钟(视蛋糕厚薄、大小而时间不等)。



戚风蛋糕坯



五、蛋糕坯夹心技巧

1. 将蛋糕坯均匀地分为三等份。

2. 在底层蛋糕坯上均匀抹上鲜奶油。

3. 将杂果均匀地抹在鲜奶油上。

4. 放上一层蛋糕坯，同样抹上鲜奶油和杂果，再把最上层的蛋糕坯放上。

5. 在蛋糕坯外抹上鲜奶油。

6. 将蛋糕坯顶部和侧面的鲜奶油抹平，尽量做到没有粗糙点。



六、圆面抹法

1. 先将奶油放于蛋糕坯顶部，刀柄与转台呈 45° ，刀刃翘起 30° ，将其抹光滑。

2. 刀尖放于蛋糕顶部中心并与转台呈 30° ，刀刃翘起 30° 。

3. 刀柄与转台平行，刀刃翘起 30° ，直至将蛋糕坯顶部奶油与蛋糕坯抹垂直。

4. 刀尖离奶油边缘约 1 厘米，刀柄与转台呈 15° ，刀刃翘起 30° ，轻轻向下压并向外推。

5. 刀柄与转台呈 15° ，慢慢变为 45° ，整体向下推（注意要将奶油控制在刀面的内侧）。

6. 刀柄垂直于转台，将蛋糕侧面抹出垂直面约高 2 厘米。

7. 刀柄与转台之间的角度由 $90^\circ - 75^\circ - 45^\circ$ 逐渐变化（刀柄向蛋糕顶部移动）。

时，渐渐落下去）。

8. 用大刮片将面抹光滑（注：刮刃应贴着奶油直至光滑无气泡，较短处的刮刃应与转台呈 30° ）。



七、齿纹面抹法

1. 先将大锯齿刮片向外张开并贴于做好的圆面上。
2. 将刮片固定在一个接触面，左手向右边转动转台，在抹面过程中任何一个手指都不可用力，也不可放松。
3. 将刮片贴在面上直至抹好。



八、直面挂淋

1. 将果膏袋倾斜 45° ，从中间开始绕圈挤出果膏。
2. 将果膏挤到约至边缘 0.5 厘米处停止（注意：果膏厚度约为 0.2 厘米）。

3. 用抹刀将果膏均匀抹平，注意抹刀的角度。

4. 将果膏沿着一条直线挤圆点，使圆点能够自己流成直线，或是沿一条直线绕圈也能挤出该效果。



九、直面全淋

1. 在蛋糕顶部挤上巧克力果膏。

2. 挤至整个顶部宽度的一半处即可（注：果膏厚约为 0.5 厘米）。

3. 用抹刀将顶部果膏抹平。

4. 将蛋糕侧面挤上果膏至侧高的一半处。

5. 用刮片将蛋糕侧面的果膏抹平。

6. 将蛋糕底部多余果膏抹掉即可。

