

翻糖蛋糕 制作技术

梁建秀 郭杰 姚永成 主编

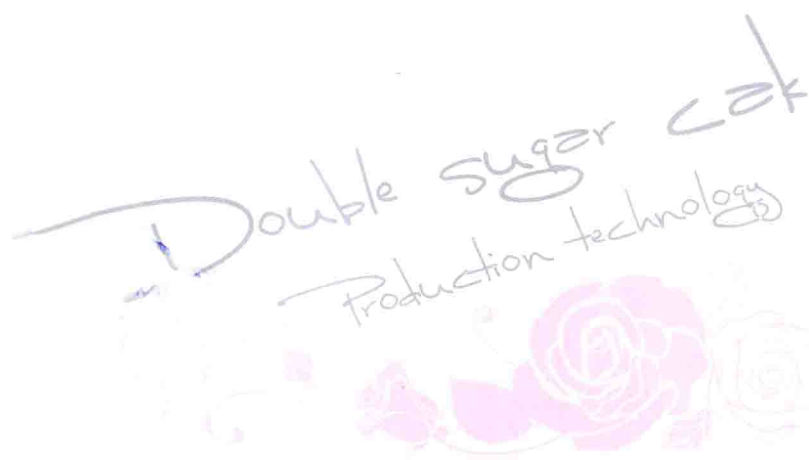
Double sugar cake
Production technology



烘焙工坊系列

翻糖蛋糕 制作技术

梁建秀 郭杰 姚永成 主编



图书在版编目 (CIP) 数据

翻糖蛋糕制作技术 / 梁建秀, 郭杰, 姚永成主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2014.9

(烘焙工坊系列)

ISBN 978-7-5019-9859-3

I. ① 翻… II. ① 梁… ② 郭… ③ 姚… III. ① 蛋糕 - 制作 IV. ① TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第171854号

责任编辑: 史祖福 责任终审: 劳国强 封面设计: 锋尚设计
版式设计: 锋尚设计 责任校对: 晋 洁 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京顺诚彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2014年9月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/16 印张: 9.5

字 数: 218千字

书 号: ISBN 978-7-5019-9859-3 定价: 50.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

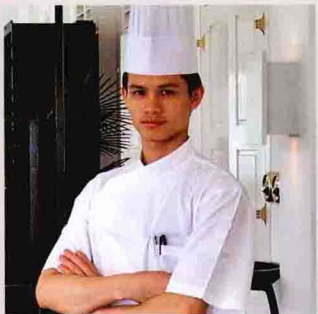
如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

140247S1X101ZBW

主编



梁建秀



郭杰



姚永成

梁建秀 专职食品造型师。主要从事糖艺、食品雕刻、巧克力和翻糖蛋糕的创作。曾在多家酒店任职，现在广西桂林创办梁建秀食品艺术造型培训中心。

郭杰 广西玉林人，中国高级烹调师，食品雕刻师，粤港澳厨艺大师，担任广东省厨委会理事、美国餐饮协会会员。擅长制作粤菜、湘菜和川菜。获得2007年全国烹饪大赛南宁詹王杯第二届创新大赛优秀奖，2007年青岛国际食品雕刻大赛特金奖，2008年广州第二十一届国际美食节大赛热菜金奖。曾在新加坡圣淘沙 CAPELLA 酒店 CASSIA 中餐、广州丽思卡尔顿酒店等国内外多家星级酒店工作过。现在美国佛罗里达州迈阿密 FONTAINEBLEAU 酒店 HAKKASAN 中餐任职厨师长。

姚永成 陕西汉中，曾在多家五星级酒店担任美工主管。擅长制作糖艺、巧克力、面塑、翻糖蛋糕。

副主编

李焕鸿 鸿艺工作室创办人，十大杰出雕刻名师，拉糖工艺师，面塑工艺师，高级烘焙师，高级烹调师，现任烹饪技校美工教学讲师。

李敏 高级烹调师，曾就职于成都家园酒店、成都喜来登大酒店饼房、成都索菲特万达大饭店饼房，现任新疆億隆大酒店西餐厅厨师长。

刘浩然 内蒙古包头人，中国烹饪协会会员。精通面塑、糖艺、巧克力、翻糖、雕刻等，在全国大赛中多次获得金奖、特金奖。现任台州东胜国际大酒店菜品总监。

苗坤 从事餐饮行业数年，曾在江苏多家高档星级酒店任职。精通凉菜、热菜，擅长法国糖艺、翻糖蛋糕、食品雕刻、面塑、巧克力雕等。曾获得2010年国际烹饪大赛金牌，2013年江苏徐州凉菜大赛银奖，2013年五星级国际酒店展台设计制作金奖。



李焕鸿



刘浩然



李敏



苗坤

副主编



覃彦贤



杨敬



杨喜花

覃彦贤 广西柳州人，擅长糖艺装饰、菜品造型设计，曾在多家星级酒店和高档会所担任美工师。

童林 安徽无为入，1997年入行，至今一直从事中餐厨师工作。曾在铜陵市铜都国际大酒店工作，2005年至今在某部队招待所担任所长。

杨敬 2006年开始从事西点行业，现任山西新东方烹饪学校西点组教师。

杨文辉 甘肃庆阳人，曾在多家高级酒店任职糖艺师。

杨喜花 江西吉水人，2002年毕业于四川烹饪高等专科学校。中国烹饪名师、西点技师。先后在多家星级酒店工作，现任成都财贸职业高级中学西点教师。

黄裕 2009年全国烹饪大赛金奖获得者，广西餐饮技术能手，中式高级烹调师。

季俊飞 中国冷菜艺术名师，国家级公共营养师，高级烹调技师。中国烹饪协会会员，内蒙古呼和浩特市优秀青年，《美食之窗》特邀记者，2013年慧聪酒店网10大行政总厨获奖者。现任内蒙古巴彦淖尔市紫东国际大酒店行政总厨。



季俊飞



童林



杨文辉



黄裕

编委

陈忠晟 郭国良 郭艳香 黄广党 马思忠 莫义培 彭飞飞 童功进 韦定学 魏开颜 阎振宙
杨顺雨 原振哲 邹雄 陈作盛 李海鑫 桑宇平 黄勇 陈晓雨

翻糖由多种材料制成，是制作翻糖蛋糕（Fondant Cakes）时使用的主要装饰材料。它源自英国的艺术蛋糕，目前是美国人极其喜爱的蛋糕装饰。翻糖现在主要用于蛋糕和西点的表面装饰，它是一种工艺性很强的装饰材料，翻糖区别于传统的奶油，由于它的可塑性很强，所以已经开始逐步替代奶油等传统装饰材料来装饰蛋糕。同时利用糖塑等手法制作花卉、动物等来点缀蛋糕。利用翻糖制作出来的蛋糕更加漂亮、精致，由于翻糖的特性使得翻糖蛋糕保存时间较长，更容易进行造型设计。现在我国已经开始流行翻糖蛋糕的制作，从卡通型蛋糕到大型的婚礼蛋糕，都能最大限度地呈现蛋糕的艺术美。

翻糖蛋糕主要分为两大类：一类是美式翻糖蛋糕，它以造型蛋糕为特色；另一类是英式翻糖蛋糕，它是以糖艺花为特色。

翻糖蛋糕制作有两个最大的技术问题。首先是翻糖制作的配方，翻糖品种涉及糖花膏、翻糖膏、奶油霜、蛋白霜等，学习翻糖首先要掌握这些翻糖品种的配方和制作关键，这是制作翻糖蛋糕的基础。第二是制作翻糖的技法，在学习制作杯子蛋糕、卡通型蛋糕等过程中要掌握翻糖技艺，只有娴熟的翻糖技艺才能做出好的翻糖蛋糕，创造出更美的蛋糕。

蛋糕拥有百年的历史，制作精美的蛋糕堪称艺术品。它融入我们的生活，成为点缀我们生活品位不可或缺的元素。现在人们已经开始在自己家里动手制作一款蛋糕，体验蛋糕制作过程带给我们的愉悦和乐趣；同样今天的翻糖蛋糕更能激发人们对蛋糕艺术的追求，可以通过翻糖蛋糕来设计自己心怡的造型，向身边的家人和朋友表达自己最纯真的生活情感。

通过书中介绍翻糖蛋糕制作的基本技法，让大家了解和学习翻糖膏、奶油霜、蛋白霜和糖花膏的制作。以杯子蛋糕、小型翻糖蛋糕和大型婚庆主题翻糖蛋糕三个方面入手，通过翻糖蛋糕制作技法的介绍，来讲述翻糖蛋糕的制作关键，以便让大家逐渐掌握翻糖技艺，同时为大家提供许多翻糖蛋糕的作品，让大家在学习翻糖技艺的同时欣赏翻糖蛋糕带来的美的视觉享受。

编写《翻糖蛋糕制作技术》的目的是为了向蛋糕爱好者和蛋糕从业人员提供一个学习的参考，希望与翻糖蛋糕爱好者和蛋糕从业者一起，相互切磋，提高翻糖蛋糕制作技艺，共同来创作个性鲜明的翻糖蛋糕。

本书的出版要感谢身边的家人和朋友以及参与制作翻糖蛋糕的人员，对他们的帮助和支持表示感谢。

由于编写时间仓促，书中难免会有不足之处，希望各位同仁和读者提出宝贵意见。

编者

。 目录

part 01

翻糖蛋糕制作基础



翻糖蛋糕制作基本技法 2

蛋糕坯制作与蛋糕敷皮 2

蛋糕坯制作技法 2

蛋糕敷皮——奶油霜 4

蛋糕敷皮——翻糖膏 5

糖霜制作技法——蛋白霜 7

蛋白霜制作技法 7

糖花膏制作技法与应用 8

糖花膏制作技法 8

糖花膏应用——制作叶子与玫瑰花 9

part 02

翻糖蛋糕制作技法与赏析



杯子蛋糕制作与赏析 12

杯子蛋糕制作技法 12

蝴蝶结杯子蛋糕制作技法 12

杯子蛋糕赏析 14

杯子蛋糕 1 14

杯子蛋糕 2 14

杯子蛋糕 3 14

杯子蛋糕 4 14

杯子蛋糕 5 15

杯子蛋糕 6 16

杯子蛋糕 7 17

杯子蛋糕 8 18

杯子蛋糕 9 19

杯子蛋糕 10 20

杯子蛋糕 11 21

杯子蛋糕 12 22

杯子蛋糕 13 23



小型翻糖蛋糕制作技法与赏析... 24

小型翻糖蛋糕制作技法 24

Agnes 和她的朋友 24

爱的大礼包 25

芭蕾女孩 26

芭芘娃娃 27

抱着你入睡 28

步步高升 29

床边女孩 30

叮当猫 31

都市时尚 32

花开富贵 33

欢乐的小公主 34

快乐小 KITTY 35

小萝莉 36

满满都是爱 37

你是我的思念 38

清朝绣花鞋	39
送给妈妈的爱	40
唯美	41
笑口常开	42

小型翻糖蛋糕赏析

中国风 KITTY	43
姐妹	44
奥斯丁玫瑰	45
内衣	45
迎接新娘	45
小女孩	46
蓝鞋	47
Kitty 的爱	47
永远的爱	47
激情吉他	47
粉色玫瑰	48
宝马	49
可爱宝贝	49
一起看流星雨	50
相亲相爱	51
粉色米奇	51
绅士的礼服	51
神秘礼物	52
卡通人物	53
粉色的爱	53
冰淇淋	53
舞者	54
LV 包	55
鞋	55

青春少女	55
------------	----



大型婚庆主题翻糖蛋糕制作 技法与赏析

大型婚庆主题翻糖蛋糕制作技法

红红火火	56
bag 与 camellia	58
Now rising	60
粉红色的回忆	62
风情万千	64
中式婚礼	66
古典美	68
教堂前的誓言	70
洁白无瑕	72
米奇	74
欧式风情	76
山茶之恋	78
台灯	80
天鹅	82
天长地久	84
畅想	86
心心相印	88
忆乡情	90
英式建筑蛋糕	92
钟爱马卡龙	94

大型婚庆主题翻糖蛋糕赏析

白色婚庆蛋糕	96
王者风范	97
七朵牡丹	98

一心一意	99
白头偕老	100
今天我要嫁给你	101
复古风	102
你是我的唯一	103
简约之美	104
永恒	105
唯一	106
彩蝶纷飞	107
少女的鞋	108
喜庆	109
婚纱	110
爱神	111
纯洁的爱	112
富贵之花	113
斗艳牡丹	114
姐妹包	115
天鹅	116
山中之亭	117
彩虹花	118
天生一对	119
LV	120

简约之美	121
幸福恋人	122
恋爱之花	123
米老鼠	124
驭龙女神	125
高跟鞋	126
绽放	127
结婚进行时	128
新娘	129
花开	130
紫色玫瑰	131
英式芭比	132
紫色格调	133
欢乐冰淇淋	134
富贵天下	135
圣洁礼服	136
花束	137
爱的见证	138
纯洁之花	139

学员天地	140
------------	-----

Part
01



翻糖蛋糕制作基础



翻糖蛋糕制作基本技法

蛋糕坯制作与蛋糕敷皮



蛋糕坯制作技法

配方

鸡蛋 4 个
牛奶 30 克
可可粉 50 克
白糖 100 克
朗姆酒 10 克
无盐黄油 200 克
蛋糕粉 300 克
干果 50 克
白色起酥油 10 克



制作方法：

- 1 将蛋黄和黄油、起酥油一起打发。
- 2 鸡蛋清和白糖打发成乳白色成蛋白霜。



- 3 把过筛好的蛋糕粉、可可粉加入打好的黄油和蛋白霜中搅拌均匀。
- 4 接着放入干果、牛奶,搅拌成糊状。
- 5 取一个8寸活底蛋糕模。
- 6 倒入蛋糕模中,放入烤箱烘焙。
- 7 烤制完成的重油蛋糕坯。



蛋糕敷皮——奶油霜

配方

黄油 300 克
可可粉 50 克
牛奶 20 克



制作方法:

- 1 先将黄油、牛奶打发。
- 2 在打发好的黄油中加入可可粉打匀即成奶油霜。
- 3 用刮刀将奶油霜平刮在蛋糕坯表面。





蛋糕敷皮——翻糖膏

配方

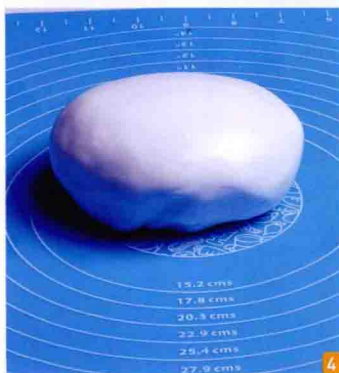
太古糖粉 400 克

吉利丁粉 20 克

麦芽糖浆 50 克

制作方法：

- 1 将吉利丁粉和糖浆隔火加热，倒入过完筛的糖粉之中。
- 2 将糖粉与糖浆拌匀。
- 3 反复揉搓糖粉团。
- 4 揉搓好的翻糖膏。
- 5 将翻糖膏上色。
- 6 用长擀面杖将糖膏擀平、擀匀。



- 7 准备翻糖蛋糕专用底座。
- 8 在蛋糕坯上敷上擀好的翻糖皮，并去掉多余的废料。
- 9 用抹平器将蛋糕中的气泡压掉。
- 10 打上蝴蝶彩带即可。



糖霜制作技法——蛋白霜



蛋白霜制作技法

配方

鸡蛋 2 只
糖粉 200 克



制作方法：

- 1 将蛋清打发后倒入 200 克糖粉打匀。
- 2 制作完成的蛋白霜拉线展示。
- 3 在蛋糕上拉线做装饰。



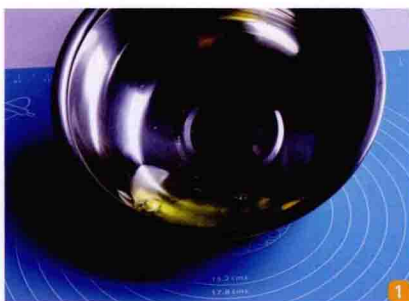
糖花膏制作技法与应用



糖花膏制作技法

配方

鸡蛋 2 只
吉利丁粉 10 克
糖粉 800 克



制作方法：

- 1 将鸡蛋清打在不锈钢盆中。
- 2 将糖粉倒入放有鸡蛋清的盆中。
- 3 高速打发约 10 分钟。
- 4 将膏体打成有黏性即可。
- 5 将打好的膏体放在垫子上揉搓均匀即成糖花膏。