

糕点大全

蛋糕

黎国雄●编著

Choice gather

Something with an especially
delicious flavor or
fragrance.

蛋糕的大全，名师为你倾力

献上100多款各式蛋糕的制作方法

新颖的造型，独到的见解，详细的步骤图解，

令您领略当中的精粹，一册在手，

令您的事业更上一层楼。



糕点大全

◎

主编／黎国雄

编委／黎志成 林贤光 徐金坚

李建柱 江志伟 岑敬松

GAO DIAN DA QUAN DANGAO

蛋糕



廣東省出版集團
廣東人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

蛋糕 / 黎国雄编著. —广州: 广东经济出版社, 2007.6

(糕点大全)

ISBN 978-7-80728-608-0

I. 蛋… II. 黎… III. 糕点—制作 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第 095814 号

出版 发行	广东经济出版社(广州市水荫路 11 号 11~12 楼)
经销	广东新华发行集团
印刷	广州伟龙印刷制版有限公司
开本	889 毫米×1194 毫米 1/16
印张	10
版次	2007 年 10 月第 1 版
印次	2007 年 10 月第 1 次
印数	1~10 000 册
书号	ISBN 978-7-80728-608-0
定价	全套(1~3 册)204.00 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: 广州市水荫路 11 号 11 楼

电话: (020)38306055 37604312 邮政编码: 510075

邮购地址: 广州市水荫路 11 号 11 楼

电话: (020)37601950 37601509 邮政编码: 510075

图书网址: <http://www.gebook.com>

· 版权所有 翻版必究 ·

CONTENTS 目录

CAKES & PASTRIES



- 4 材料介绍
- 5 工具介绍
- 6 使用巧克力的基本知识
- 7 巧克力装饰配件的原料
- 8 巧克力装饰配件的制作

13 欧式水果蛋糕

- 14 巧克力花 / 水果乐园
- 15 怒放的水果 / 红色胭脂
- 16 可乐园
- 17 热带色彩
- 18 巧克力王冠 / 湖中鲜果
- 19 水果亲亲 / 绿色天堂
- 20 白雪森林 / 旋转
- 21 绿色飘带 / 星星森林
- 22 蜜桃城堡
- 23 鲜果拼盘 / 盛夏色彩
- 24 三环乐园 / 黑白之恋
- 25 诱人果香 / 花生乐园
- 26 缤纷色彩 / 黄色花瓣
- 27 鲜果堡垒 / 草莓黑森林
- 28 白雪黑海 / 旋转巧克力
- 29 蝴蝶飞舞 / 初春
- 30 草莓乐园
- 31 豌豆公主 / 鸟巢
- 32 雪影可可 / 巧克力旋转乐园
- 33 欧式水果蛋糕欣赏

35 慕斯蛋糕

- 36 芒果巧克力慕斯
- 37 蓝莓巧克力慕斯
- 39 椰浆慕斯
- 40 栗子蒙布朗
- 41 加州樱桃慕斯
- 42 巧克力慕斯
- 43 百乳酪橘子果冻慕斯
- 45 优格起士慕斯
- 47 樱桃巧克力慕斯
- 48 草莓慕斯
- 49 蓝莓慕斯
- 50 白巧克力酸奶慕斯
- 51 焦糖红茶苹果慕斯
- 52 乳酪慕斯
- 53 焦糖咖啡慕斯
- 55 薄荷巧克力慕斯
- 56 洋梨乌龙茶慕斯
- 57 焦糖巧克力慕斯
- 59 芒果慕斯
- 60 酸奶慕斯

- 61 什锦乳酪
- 62 巧克力香蕉蛋糕
- 63 乳酪蛋糕
- 64 咪噜哇 / 原味奶酪蛋糕
- 65 大理石奶酪蛋糕 / 轻乳酪蛋糕
- 66 苹果乳酪
- 67 南瓜乳酪 / 美式奶酪蛋糕
- 68 京都乳酪 / 樱桃乳酪蛋糕
- 69 黄桃派

70 节日、祝贺蛋糕

- 71 儿童节蛋糕——猫和老鼠
- 72 儿童节蛋糕——欢乐满屋
- 73 儿童节蛋糕——水上乐园
- 74 儿童节蛋糕——星之乐园
- 75 儿童节蛋糕——梦幻摩天轮 / 游戏机霸
- 77 父亲节蛋糕——慈祥的父亲
- 78 母亲节蛋糕——伟大的爱
- 79 母亲节蛋糕——全心奉献 / 片片暖意
- 80 母亲节蛋糕——心意满载 / 浓情蜜意
- 81 满月蛋糕——红鸡蛋
- 82 情人节蛋糕——柔情蜜意
- 83 情人节蛋糕——一双一对 / 爱的承诺
- 84 婚礼蛋糕——婚礼乐章
- 85 婚礼蛋糕——甜蜜时刻 / 情订终生
- 86 新春蛋糕——新春快乐
- 87 新春蛋糕——连年有余 / 财源广进
- 88 圣诞节蛋糕——圣诞树
- 89 圣诞节蛋糕——三个雪人
- 90 圣诞节蛋糕——欢乐白色 / 巧克力圣诞老人
- 91 圣诞节蛋糕——欢乐小熊
- 92 圣诞节蛋糕——圣诞老人与雪人 / 万圣节蛋糕
- 93 祝寿蛋糕——老如松柏
- 94 祝寿蛋糕——童子贺寿
- 95 祝寿蛋糕——福寿安康
- 96 节日蛋糕——元宵花灯 / 吃汤圆
- 97 节日蛋糕——嫦娥
- 97 节日蛋糕——划龙船
- 98 祝福蛋糕——前程锦绣 / 马到功成
- 99 祝福蛋糕——步步高升 / 风调雨顺
- 100 祝福蛋糕——年年有余
- 101 节日·祝贺蛋糕欣赏

102 卡通鲜奶油蛋糕

- 103 卡通蛋糕欣赏插页
- 104 卡通男女
- 105 两只小熊
- 106 小象
- 107 史努比

- 108 小刺猬
- 109 鹅
- 110 蛋糕师傅
- 111 考拉
- 113 结婚人像
- 114 卡通蛇
- 115 卡通兔
- 116 卡通猴
- 117 狮子
- 118 虎
- 119 白兔
- 120 羊
- 121 牛
- 122 马
- 123 鸡
- 124 老鹰
- 125 熊猫
- 127 龙凤双喜
- 128 圣诞老人
- 129 寿星公婆
- 130 小熊维尼
- 131 钓大鱼
- 132 财神
- 133 金童玉女
- 135 宫殿
- 136 白雪公主
- 137 巧克力卡通蛋糕欣赏插页

138 杏仁膏巧克力蛋糕

- 139 加菲猫
- 140 小熊维尼
- 141 米老鼠
- 142 唐老鸭
- 143 大鼻狗
- 144 七个小矮人 / 猫和老鼠
- 145 猴子猴孙 / 小女孩
- 146 三只白兔 / 圣诞老人和雪人

147 巧克力泥蛋糕

- 148 卡通老虎
- 149 大鼻狗
- 150 小猪
- 151 小狗
- 152 小女孩
- 153 小熊
- 154 小熊猫
- 155 兔子
- 156 财神
- 158 附：蛋糕自测练习题、字体美化

蛋糕

糕点大全

GAO DIAN DA QUAN DANGAO

◎

主编／黎国雄

编委／黎志成 林贤光 徐金坚

李建柱 江志伟 岑敬松



廣東省出版集團
廣東新華書局

PREFACE 前言

CAKES & PASTRIES



各种各样美味可口、造型诱人的糕点，既是顾客餐桌上的宠儿，也是每一位糕点师傅所追求的目标。无论是面包、蛋糕，还是中点、西点，面点美食已经成为大众不可或缺的食品，而所有的面点师傅自然都希望顾客喜欢自己做出的产品。那么，如何才能吸引更多的顾客呢？

每一款出色的糕点里面，都蕴含了面点师傅的心血。要让顾客知道你的产品，就要让产品有独特的味道和造型。现在的顾客要求很高，既要好吃，又要好看，所以产品要出类拔萃，就要抓住顾客的心理。创意，在这之中是不可或缺的，因为每一个人都会喜欢特别而有新意的东西。

糕点的创意，无论是在选料、分量搭配上，还是造型、烘烤蒸制作的时间等方面，都可以体现出来。这些是糕点制作的基本功，只要你运用得好，你的产品马上就会成为顾客抢购的目标。

黎国雄是烘焙行业的大师，他制作面点的技术和创意备受业界赏识，因此我们特别聘请了黎师傅为各位面点师傅编写了这套《糕点大全》。书中所有的面点都是经黎师傅精心挑选，从造型到味道都是一流，并由黎师傅用心制作。

为适用不同专业人士的需要，我们把这套书分成三册，即《烘焙》、《蛋糕》、《中点》。每册都介绍近百款产品的制作方法，用简洁的文字作说明，配以清晰的流程图片，易看易懂。书中既有一些入门的基本实例，也有创意作品，适用于由刚入门到已经拥有丰富经验的各级糕点师傅。

本册《蛋糕》，介绍了近百款各式挤花蛋糕的制作方法，从欧式水果蛋糕、慕斯蛋糕、乳酪蛋糕、节庆蛋糕、到卡通鲜奶油蛋糕、杏仁膏巧克力蛋糕、巧克力泥蛋糕等等，造型极具新意，是技术和创意的融合，也是师傅数十年经验的结晶。

如果你想和本书作者进行技术交流，或者想深入了解制作技术的要领，可以与广州黎国雄蛋糕烘焙中心联系。

CONTENTS 目录

CAKES & PASTRIES



- 4 材料介绍
- 5 工具介绍
- 6 使用巧克力的基本知识
- 7 巧克力装饰配件的原料
- 8 巧克力装饰配件的制作

13 欧式水果蛋糕

- 14 巧克力花 / 水果乐园
- 15 怒放的水果 / 红色胭脂
- 16 可乐园
- 17 热带色彩
- 18 巧克力王冠 / 湖中鲜果
- 19 水果亲亲 / 绿色天堂
- 20 白雪森林 / 旋转
- 21 绿色飘带 / 星星森林
- 22 蜜桃城堡
- 23 鲜果拼盘 / 盛夏色彩
- 24 三环乐园 / 黑白之恋
- 25 诱人果香 / 花生乐园
- 26 缤纷色彩 / 黄色花瓣
- 27 鲜果堡垒 / 草莓黑森林
- 28 白雪黑海 / 旋转巧克力
- 29 蝴蝶飞舞 / 初春
- 30 草莓乐园
- 31 豌豆公主 / 鸟巢
- 32 雪影可可 / 巧克力旋转乐园
- 33 欧式水果蛋糕欣赏

35 慕斯蛋糕

- 36 芒果巧克力慕斯
- 37 蓝莓巧克力慕斯
- 39 椰浆慕斯
- 40 栗子蒙布朗
- 41 加州樱桃慕斯
- 42 巧克力慕斯
- 43 百乳酪橘子果冻慕斯
- 45 优格起士慕斯
- 47 樱桃巧克力慕斯
- 48 草莓慕斯
- 49 蓝莓慕斯
- 50 白巧克力酸奶慕斯
- 51 焦糖红茶苹果慕斯
- 52 乳酪慕斯
- 53 焦糖咖啡慕斯
- 55 薄荷巧克力慕斯
- 56 洋梨乌龙茶慕斯
- 57 焦糖巧克力慕斯
- 59 芒果慕斯
- 60 酸奶慕斯

- 61 什锦乳酪
- 62 巧克力香蕉蛋糕
- 63 乳酪蛋糕
- 64 咪噜哇 / 原味奶酪蛋糕
- 65 大理石奶酪蛋糕 / 轻乳酪蛋糕
- 66 苹果乳酪
- 67 南瓜乳酪 / 美式奶酪蛋糕
- 68 京都乳酪 / 樱桃乳酪蛋糕
- 69 黄桃派

70 节日、祝贺蛋糕

- 71 儿童节蛋糕——猫和老鼠
- 72 儿童节蛋糕——欢乐满屋
- 73 儿童节蛋糕——水上乐园
- 74 儿童节蛋糕——星之乐园
- 75 儿童节蛋糕——梦幻摩天轮 / 游戏机霸
- 77 父亲节蛋糕——慈祥的父亲
- 78 母亲节蛋糕——伟大的爱
- 79 母亲节蛋糕——全心奉献 / 片片暖意
- 80 母亲节蛋糕——心意满载 / 浓情蜜意
- 81 满月蛋糕——红鸡蛋
- 82 情人节蛋糕——柔情蜜意
- 83 情人节蛋糕——一双一对 / 爱的承诺
- 84 婚礼蛋糕——婚礼乐章
- 85 婚礼蛋糕——甜蜜时刻 / 情订终生
- 86 新春蛋糕——新春快乐
- 87 新春蛋糕——连年有余 / 财源广进
- 88 圣诞节蛋糕——圣诞树
- 89 圣诞节蛋糕——三个雪人
- 90 圣诞节蛋糕——欢乐白色 / 巧克力圣诞老人
- 91 圣诞节蛋糕——欢乐小熊
- 92 圣诞节蛋糕——圣诞老人与雪人 / 万圣节蛋糕
- 93 祝寿蛋糕——老如松柏
- 94 祝寿蛋糕——童子贺寿
- 95 祝寿蛋糕——福寿安康
- 96 节日蛋糕——元宵花灯 / 吃汤圆
- 97 节日蛋糕——嫦娥
- 97 节日蛋糕——划龙船
- 98 祝福蛋糕——前程锦绣 / 马到功成
- 99 祝福蛋糕——步步高升 / 风调雨顺
- 100 祝福蛋糕——年年有余
- 101 节日·祝贺蛋糕欣赏

102 卡通鲜奶油蛋糕

- 103 卡通蛋糕欣赏插页
- 104 卡通男女
- 105 两只小熊
- 106 小象
- 107 史努比

- 108 小刺猬
- 109 鹅
- 110 蛋糕师傅
- 111 考拉
- 113 结婚人像
- 114 卡通蛇
- 115 卡通兔
- 116 卡通猴
- 117 狮子
- 118 虎
- 119 白兔
- 120 羊
- 121 牛
- 122 马
- 123 鸡
- 124 老鹰
- 125 熊猫
- 127 龙凤双喜
- 128 圣诞老人
- 129 寿星公婆
- 130 小熊维尼
- 131 钓大鱼
- 132 财神
- 133 金童玉女
- 135 宫殿
- 136 白雪公主
- 137 巧克力卡通蛋糕欣赏插页

138 杏仁膏巧克力蛋糕

- 139 加菲猫
- 140 小熊维尼
- 141 米老鼠
- 142 唐老鸭
- 143 大鼻狗
- 144 七个小矮人 / 猫和老鼠
- 145 猴子猴孙 / 小女孩
- 146 三只白兔 / 圣诞老人和雪人

147 巧克力泥蛋糕

- 148 卡通老虎
- 149 大鼻狗
- 150 小猪
- 151 小狗
- 152 小女孩
- 153 小熊
- 154 小熊猫
- 155 兔子
- 156 财神
- 158 附：蛋糕自测练习题、字体美化



材料介绍 CAILIAO JIESHAO

1 鲜奶油:

未打发前的鲜奶油是呈液态的, 打发后的鲜奶油表面会呈现出细致的波纹。可用来抹蛋糕、作花边装饰。

2 巧克力果膏:

是在奶油蛋糕上写各种字样、制作各种造型的必要原料。

3 各色喷粉:

可为完成造型的奶油蛋糕添加丰富的颜色。

4 各式果酱:

可以用来作馅料、夹心和表面装饰等。

5 各式水果罐头:

鲜水果蛋糕的必备原料。

6 转印纸:

在巧克力装饰片上制作各种图案的工具。

7 裱花托:

各种各样的奶油花造型, 需要裱花托的帮助才可以顺利地完成。



工 具 介 绍 GONGJU JIESHAO

1 齿刀:

用于切割蛋糕。

2 抹刀:

用于抹蛋糕体，抹果膏等。

3 火枪:

烧光滑蛋糕表面奶油或用于加热。

4 吸囊:

鲜奶油吸孔，巧克力吸孔等。

5 软胶刮:

搅拌奶油，做慕斯搅拌之用。

6 巧克力铲刀:

铲巧克力花。

7 裱花嘴:

用于挤奶油的各种形状的模具。

8 过滤网:

用于过滤糖粉、可可粉、绿茶粉等用。

9 梅花形模具:

可在各种原料上压出梅花形状的成品。

10 捏塑工具:

捏塑巧克力泥或杏仁膏、糖花蛋糕。



SHI YONG QIAO KE LI DE JI BEN ZHI SHI

使用巧克力的 基本知识

一、巧克力的溶解

1. 巧克力的溶解：分直接溶解法与后加热接种法。紧接着用调温方法使巧克力降温。切碎的巧克力可利用热水或微波炉直接来溶解。无论是应用于蛋糕表面或其他地方，巧克力调温是制作巧克力的一大基本要素。巧克力也必须经由此方法才能使其溶解或降温。
2. 溶解巧克力是不能直接用火加热的，否则易使巧克力变为焦块，而且会使巧克力油质分离。
3. 溶解巧克力的水温最好在 $60^{\circ}\text{C} \sim 80^{\circ}\text{C}$ 之间，溶解后的巧克力温度通常在 50°C 左右。
4. 制作巧克力产品时，室温保持在 $22^{\circ}\text{C} \sim 24^{\circ}\text{C}$ 之间，巧克力本身的温度约为 32°C ，此时巧克力比较柔软，而且形成固体时恰到好处，也是操作上最适当的温度。

二、巧克力的调温方法：

因巧克力中含有可可脂，容易结晶，使巧克力在溶解后容易不稳定。所以要使巧克力制作出光亮的产品，必须经过“调温”这一关。

经过调温的巧克力：

1. 外观看起来较光滑，咬起来酥脆，入口易化。
2. 巧克力倒入模具或进行其他加工时，可以立即凝固，让制作过程变得更容易而顺利。
3. 凝固后巧克力可轻易脱模。

调温的方法：

1. 首先将适量的巧克力在 $45^{\circ}\text{C} \sim 48^{\circ}\text{C}$ 之间溶解（室内温度为 $22^{\circ}\text{C} \sim 24^{\circ}\text{C}$ ）。
2. 利用调温的手法，将巧克力倒出大约 $1/3$ 在大理石工作台上降温。在降至 $26^{\circ}\text{C} \sim 27^{\circ}\text{C}$ 时，再次刮入其余 $2/3$ 的溶解巧克力，隔温水稍溶解，让温度回升至 $31^{\circ}\text{C} \sim 32^{\circ}\text{C}$ 左右。利用这一种手法调几次温，使巧克力成为稳定的状态，但如果使用品质较差的巧克力时，就不能用这种方法。
3. 品质较差的巧克力，通常利用隔水加热来溶解处理。巧克力溶解的温度，使用品质好的巧克力温度为 $31^{\circ}\text{C} \sim 33^{\circ}\text{C}$ ，品质较差的巧克力温度约为 45°C 。建议使用熔点为 33°C 的巧克力来制作调温，这种巧克力的品质最佳。



巧克力调温参考表单位 $^{\circ}\text{C}$ ：（巧克力调温后再制作产品）

品 种	巧克力溶解后的温度	调温过程的温度	调温后的温度，即操作时的温度
黑巧克力	50°C	27°C	$31^{\circ}\text{C} \sim 32^{\circ}\text{C}$
牛奶巧克力	45°C	$23^{\circ}\text{C} \sim 25^{\circ}\text{C}$	$29^{\circ}\text{C} \sim 30^{\circ}\text{C}$
白巧克力	40°C	$22^{\circ}\text{C} \sim 24^{\circ}\text{C}$	$28^{\circ}\text{C} \sim 29^{\circ}\text{C}$

巧克力 ZHUANG SHI PEI

装饰 JIAN DE YUANG

配件的原料 LIAO

白色巧克力浆(甘那休)

原材料:

白巧克力块与未打发的植脂鲜奶油比例为1:1。



制作步骤:

- 1 把植脂奶油加热, 慢慢加入白巧克力块。
- 2 用搅拌器慢慢搅拌, 直至白巧克力完全溶化即可。



黑色巧克力浆(甘那休)

原材料:

水200克, 葡萄糖350克, 白砂糖100克, 牛奶150克, 可可粉100克, 君度酒20克, 吉利丁片6片。



制作步骤:

- 1 将水、白砂糖、葡萄糖煮热。
- 2 加入用冰水泡过的吉利丁片, 煮至溶解。
- 3 分次慢慢加入过筛的可可粉, 搅拌均匀, 离火。
- 4 最后加入君度酒拌匀即可。使用时若已冷却, 可隔热水溶解再使用。



巧克力泥

原材料:

巧克力600克, 葡萄糖(麦芽糖)300克, 水15克。



制作步骤:

- 1 葡萄糖和水混合后, 和巧克力分别隔热溶解。然后把葡萄糖水倒入巧克力中。
- 2 用调羹慢慢搅拌均匀。
- 3 搅拌至浓稠状即可。
- 4 倒入铺有保鲜纸的盘子里, 待冷却, 风干后边再使用。





巧克力装饰配件的制作

QIAOKELIZHUANGSHIPEIJIANDEZHIZUO

一

- 1 将巧克力溶化，涂于大理石上，用抹刀反复抹平。
- 2 再用铲刀，一手指放于铲刀一侧，用力向前推，巧克力便成形。
- 3 树叶洗干净，涂上一层巧克力，抹平，放置于冰箱中。
- 4 从冰箱取出，把树叶撕去，即可制作巧克力叶片。



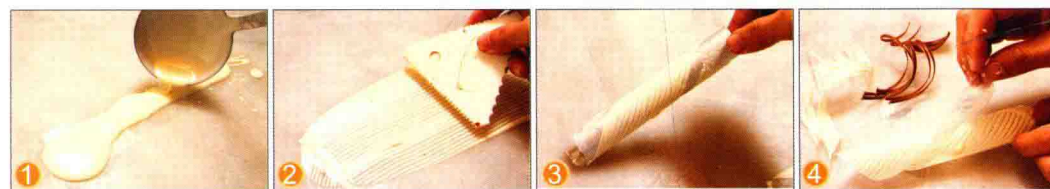
二

- 1 用纸或透明胶纸剪成笔尖形，在表面涂上巧克力。
- 2 用抹刀抹平。
- 3 待巧克力未凝固时，迅速用油画刀挑起。
- 4 把它收窄放入一钢管内定型。
- 5 放入冰箱冷却后取出，撕去纸片或胶纸。



三

- 1 在一透明胶纸上淋上少许巧克力。
- 2 用三角刮板直线刮出齿。
- 3 未凝固时，迅速旋转卷在一圆管上，冷却。
- 4 冷却后取出，小心地把胶纸取出，分散巧克力旋条。



四

- 1 用剪刀把胶纸剪成长条形，涂上巧克力，迅速围绕正方形管定型，冷却。
- 2 用剪刀把胶纸剪成长三角形，涂上巧克力，迅速围绕圆锥形管定型，冷却。
- 3 冷却后取出管子，脱去胶纸即可。



五



- 1 把调温后的巧克力倒入模具，灌满。



- 2 待模具边缘的巧克力变厚变硬时，把中间的巧克力倒出。



- 3 用抹刀抹干净模具四周的巧克力，放入冰箱冷却。



- 4 冷却后取出，脱模。



- 5 巧克力球可用加热的圆管吸出圆孔。

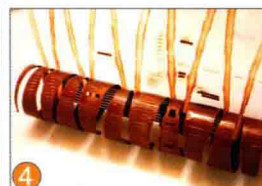
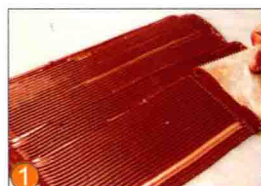
六

- 1 把溶化的巧克力倒在大理石上，用抹刀抹平，再用刮板在上面刮齿。
- 2 一只手指按着铲刀，向前用力推。
- 3 在胶纸上，用巧克力扫上密密的线条。
- 4 待未凝固时立即卷起，固定冷却。
- 5 冷却后取出，把胶纸轻轻脱出。



七

- 1 把巧克力抹在胶纸上，用带齿刮板刮出齿纹。
- 2 立即用手指在上面画“三角形”。
- 3 待巧克力还未凝固，固定冷却。
- 4 冷却后取出，脱出胶纸。



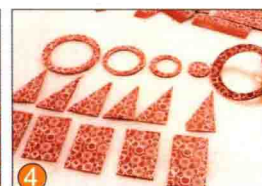
八

- 1 把巧克力倒在胶纸上。
- 2 抹刀抹平（巧克力需调温）。
- 3 用梅花形模具，在巧克力上用力按出大小不同的圆形，冷却。
- 4 冷却后取出，脱开胶纸，把圆形的巧克力轻轻取出。



九

- 1 把调温后的巧克力倒在胶纸上（或巧克力转印纸上）。
- 2 用抹刀抹平。
- 3 用圆形模具按出大小圆卷，或用直尺在上面用刀切出三角形或长方形等，冷却。
- 4 冷却后取出，脱开胶纸或巧克力转印纸，轻轻把巧克力取出。



十



- 1 在三角形胶纸上涂上巧克力，卷起，固定在圆锥形管上。



- 2 三角形胶纸卷成“针筒”状，挤入巧克力，冷却。

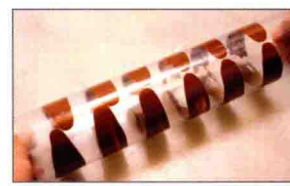


- 3 待冷却后取出，脱开胶纸。

十一



- 1 在胶纸上，用油画刀或“魔术棒”沾上巧克力后，反过来抹在胶纸上。



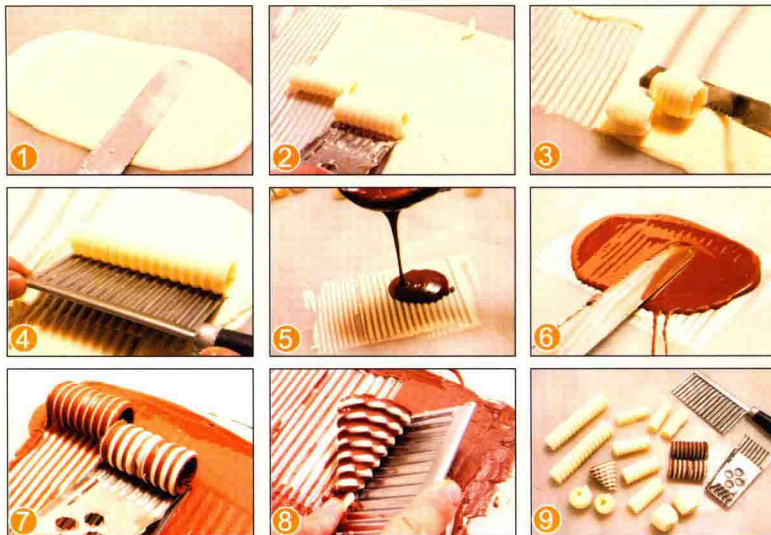
- 2 待巧克力未凝固，迅速把胶纸卷起，固定，冷却。



- 3 冷却后，把胶纸慢慢脱开。

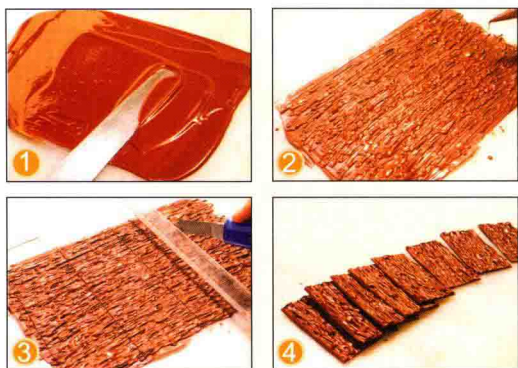
十二

- 1 把调温后的巧克力抹在大理石台上，不要太薄（约1毫米厚）。
- 2 用波纹刀压着大理石台向前推，巧克力即会卷起。
- 3 或用带齿的勾刀刮出巧克力卷。
- 4 用长形的波纹刀压着大理石台前推。
- 5 若需要黑白纹，刮完一次后再涂一层不同色的巧克力（需调过温）。
- 6 用抹刀轻轻抹平。
- 7 用波纹刀压着大理石向前推，即有黑白纹卷起的巧克力卷。
- 8 或用波纹刀作扇形推。
- 9 成形。



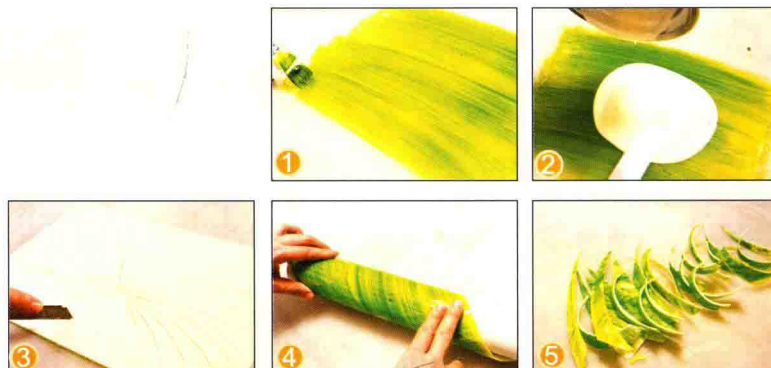
十三

- 1 把调温后的巧克力倒在胶纸上，用抹刀抹平。
- 2 待凝固后，在上面反复挤上不规则的巧克力线条。
- 3 用尺、刀切割出长方形，冷却。
- 4 冷却后取出，脱开胶纸。



十四

- 1 把可可脂溶化，加入少许绿色素，用毛笔把它扫在胶片上。
- 2 待凝固后，涂上调温的白巧克力，抹平。
- 3 用刀从一个点出发，切割出一条条带弧度的条纹（注意不要把胶片割断）。
- 4 迅速把胶片卷在圆管上，固定，冷却。
- 5 冷却后取出，慢慢脱开胶片，大小长短不一的巧克力片即可散开。



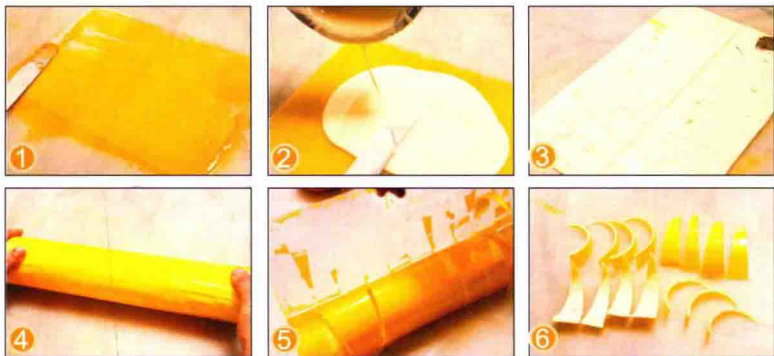
十五

- 1 把调温后的巧克力抹在胶片上。
- 2 用梅花形模具向下按出大小两圈。
- 3 用尺、刀在圆圈中间切割开。
- 4 或用心形模具，向下按出心形巧克力片。
- 5 用尺、刀在心形中间切开（注意不要把胶片切断）。
- 6 或用大小圆形模具按出月亮形的巧克力片，冷却。
- 7 冷却后取出，脱开胶片，排列好，并在上面挤上巧克力圆点。



十六

- 1 把可可脂溶化, 加入少许黄色素, 用抹刀把它抹在胶片上。
- 2 待凝固后, 涂上调温的白巧克力, 用抹刀抹平。
- 3 用尺、刀等份切割出三角形。
- 4 迅速把胶片卷在圆管上, 固定, 冷却。
- 5 冷却后取出, 慢慢脱开胶片。
- 6 成形。



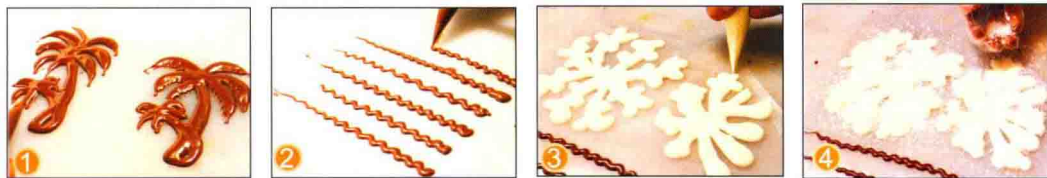
十七

- 1 把可可脂溶化, 加入少许橙色素, 用毛笔扫在胶片上。
- 2 待凝固后, 把调温过的白巧克力用抹刀涂在上面。
- 3 用刀切割出均匀的图案。
- 4 迅速把胶片卷在圆管上, 固定, 冷却。
- 5 冷却后取出, 慢慢脱开胶片。
- 6 把巧克力从胶片上取出。



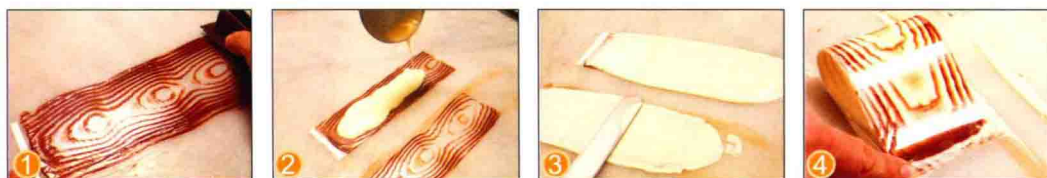
十八

- 1 用裱花袋装上溶化的巧克力, 在胶片上挤出椰树图案。待冷却后即可脱开胶片。
- 2 用巧克力在胶片上挤出巧克力波浪条。
- 3 用巧克力在胶片上挤出“雪花”巧克力片。
- 4 待巧克力有少许凝固, 再在上面撒上白砂糖。



二十

- 1 涂少许巧克力在胶纸上, 用木轮根刮出木纹。
- 2 待凝固后, 倒入调过温的白巧克力。
- 3 用抹刀轻轻抹平。
- 4 把胶纸头尾粘在一起。



十九



- 1 把调温过的巧克力抹在大理石台上。



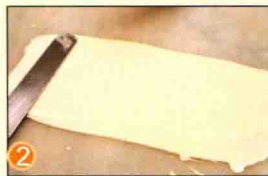
- 2 用密齿刀刮出齿状。



- 3 用手指放在铲刀一边, 压着大理石台面, 向前推出。

二十一

- 1 把调过温的巧克力倒在胶片上。
- 2 用抹刀抹平。
- 3 用刀切割出长三角形。
- 4 迅速把胶片卷起，放在胶管内。
- 5 用手慢慢地把胶片旋转，定形冷却。
- 6 冷却后取出，脱开胶片。
- 7 轻轻取出旋转的巧克力条。



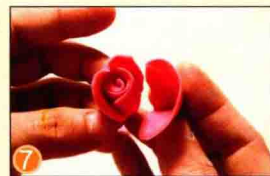
二十二

- 1 先把金属模放置冰箱冷冻，取出倒入一层巧克力，再冷却。
- 2 冷却后即可脱出金属模具。



巧克力泥花的制作：

- 1 巧克力泥加少许色膏调色，用棍把巧克力泥擀薄。
- 2 用圆形模具向下压，按出圆形。
- 3 在两片圆形巧克力泥片 1/4 处切开。
- 4 把它们捏薄，两片叠在一起，卷起做花蕊形状。
- 5 再把圆形的巧克力泥片一边捏薄，包在花蕊上。
- 6 用手指把薄的一边弯下卷起。
- 7 重复把另一片包上去。
- 8 花瓣位置错开。
- 9 再包多一片上去，同样的，用手指把薄的一边卷起。
- 10 共包上 5~8 片，组合成一朵玫瑰花。
- 11 把绿色的巧克力泥擀薄。
- 12 用刀切割出叶子或用模具压出，刻出叶纹。
- 13 把叶子粘到花的边上，完成。



糕 点 大 全 | 蛋 糕

欧式水果蛋糕

Ou Shi Shui Guo Dan Gao



GAODIAN DAQUAN DANGAO