

爱上Fondant Cakes 翻糖MM ©编著

翻糖烘焙

美女作家超详细分步讲解，资深吃货、烘焙达人

必备烘焙宝典

烘焙达人君之强烈推荐！

近1000张图片零失误操作教你爱上翻糖！

唯有美食与爱不能辜负！

众多萌系动漫人物制作，让美食也可以变得萌萌哒！



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS

爱上Fondant 翻糖烘焙

翻糖MM 编著



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

爱上翻糖烘焙 / 翻糖 MM 编著. — 北京: 机械工业出版社, 2014.9

ISBN 978-7-111-48169-0

I. ①爱… II. ①翻… III. ①烘焙—糕点加工 IV.
① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 229671 号

机械工业出版社 (北京市百万庄大街 22 号 邮政编码: 100037)

策划编辑: 马佳 责任编辑: 马佳 责任校对: 赵蕊

版式设计: MXK-LL

责任印制: 乔宇

北京画中画印刷有限公司印刷

2014 年 11 月第 1 版第 1 次印刷

184mm×260mm·13 印张·210 千字

标准书号: ISBN 978-7-111-48169-0

定价: 48.00 元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页、由本社发行部调换

电话服务

网络服务

社 服 务 中 心: (010) 88361066

教 材 网: <http://www.cmpedu.com>

销 售 一 部: (010) 68326294

机工官网: <http://www.cmpbook.com>

销 售 二 部: (010) 88379649

机工官博: <http://weibo.com/cmp1952>

读者购书热线: (010) 88379203

封面无防伪标均为盗版

推荐序

清 甜

有一句话流传了很久——“唯有美食与爱不可辜负”。当罗盼盼（笔名为：翻糖MM）找我帮她写序的时候，我突然想起的就是这句话。

不知从何时起，烘焙成了一件很流行的厨艺，打开朋友圈，总有几个心灵手巧的姑娘展示自己最新的甜点作品。在满足赏心悦目的同时也默默地激发了周边的朋友们制作烘焙美食的兴趣，显然会烘焙已成为姑娘们居家旅行，上厅堂下厨房的必杀技能，要是聊起天来不会烤个苹果派或者芝士蛋糕什么的都不好意思加入讨论。

翻糖MM是一位心灵手巧的姑娘，第一次在办公室里看到她烘焙的小点心时真的惊叹不已，本以为只是外观精美，不曾想口感也极佳。那些外表美丽精致，入口绵软细密的甜品绝对可以称得上是视觉和味觉的双重享受。

关于甜品的美好其实不用赘述，我想大部分人不会抗拒对它的喜爱。很多70、80后小时候对甜品最初的印象就是那一方小小的鸡蛋糕，抑或是稻香村的酥皮点心。那一口或浓或淡的奶香，那一丝或轻或重的甜腻，都化作了童年最美好的记忆，现在回想起来都会感到满口香甜，回味不已。

生活在都市森林里，人与人之间多了很多“钢筋水泥”，少了几分温情蜜意。可能同事邻里不经意的问候和小礼物都会激起你心中的波澜。翻糖MM经常做些小点心送给身边的好友和同事，几次都有幸尝到了她亲手烘焙的点心，不夸张地说，真的有幸福的滋味。她很用心，把烘焙的过程当成一种享受，一丝一毫，一杯一盏，每一克淀粉，每一磅黄油最后都成就了一件精致的甜点。其间辛劳，个中滋味，想必只有她最有发言权。

这本书是这个姑娘对生活最简单也是最崇高的致敬，她展现的不仅是一个个诱人的甜品，更多的是对生活，对爱，对周遭事物的态度。书中的每一段话，每一张图在这个溽热的苦夏，都给我们的心头注入了一汪清甜。

CBSI（中国）55bbs总编 康康

于2014年7月



第1部分

理论概念篇

何谓翻糖	001
翻糖材料	005
翻糖工具	009
翻糖的基本造型技法	011
翻糖蛋糕坯及饼干的制作	025



FONDANT

FONDANT



第2部分

实际操作篇

翻糖饼干，动手做起来

快乐的童年——儿童节翻糖饼干 049

狮子造型
长颈鹿造型
鲸鱼造型
玩具熊造型

6月的新娘——婚礼主题翻糖饼干 055

西式礼服造型
婚礼玫瑰花造型
I DO造型
小雏菊造型
蝴蝶结造型
中式礼服造型

七夕粉色控——小女生主题翻糖饼干 069

主婚纱及高跟鞋造型
白鸽及翅膀造型
六款糖霜拉线心形饼干造型
婚礼铭牌造型
LOVE造型
甜蜜糖果造型



人生纪念——小宝宝百天翻糖饼干 086

婴儿车造型
围嘴造型
公主裙造型
婴儿服造型
木马造型
奶瓶造型
婴儿鞋造型
洁白蕾丝心形饼干造型
各类搭配造型

不给糖就捣蛋——万圣节翻糖饼干 097

南瓜造型
幽灵造型
南瓜灯制作

情人节浪漫求婚——内藏玄机心心相印翻糖饼干 104

Marry me造型

FONDANT



翻糖蛋糕，造型百变

浪漫婚礼系列

新人翻糖人偶造型

蓝橙撞色翻糖纸杯蛋糕塔系列

爱心造型

双色蝴蝶结造型

蝴蝶造型

红玫瑰造型

五瓣花造型

雏菊造型

糖艺工艺品婚纱系列

翻糖婚纱造型

其他装饰造型

色彩斑斓笑笑羊造型系列

笑笑羊造型

各种花朵造型

栅栏造型

龙宝宝翻糖彩虹蛋糕系列

彩虹蛋糕坯

龙宝宝造型

彩虹造型

组合

航海王生日蛋糕系列

航海王轮船造型

人偶造型

婴儿车双层纸杯蛋糕塔系列

精致婴儿车造型

小兔兔造型

109

113

121

127

133

137

143

小宝宝造型

蛋糕配件制作

双层蛋糕组合造型

杯子蛋糕组合造型

百变马卡龙系列

圣诞帽造型

彩虹造型

豹纹造型

小猫造型

151

FONDANT



第3部分

翻糖搭档篇

烘焙的心情

163

一见倾心——蜂蜜厚多士

呆萌——猫爪棉花糖

甜点时节——芝士凤梨酥

节日味道——萌萌动物园彩绘蛋糕卷

童年的记忆——小黄鸭、小猫棒棒糖蛋糕

动物饼干森林的大聚会——松鼠和狸猫

儿时的公主梦——圣诞童话糖果屋

包装也疯狂

198

饼干包装法

蛋糕包装法

DIY包装技巧

装饰礼盒——让你的点心成为精美礼物

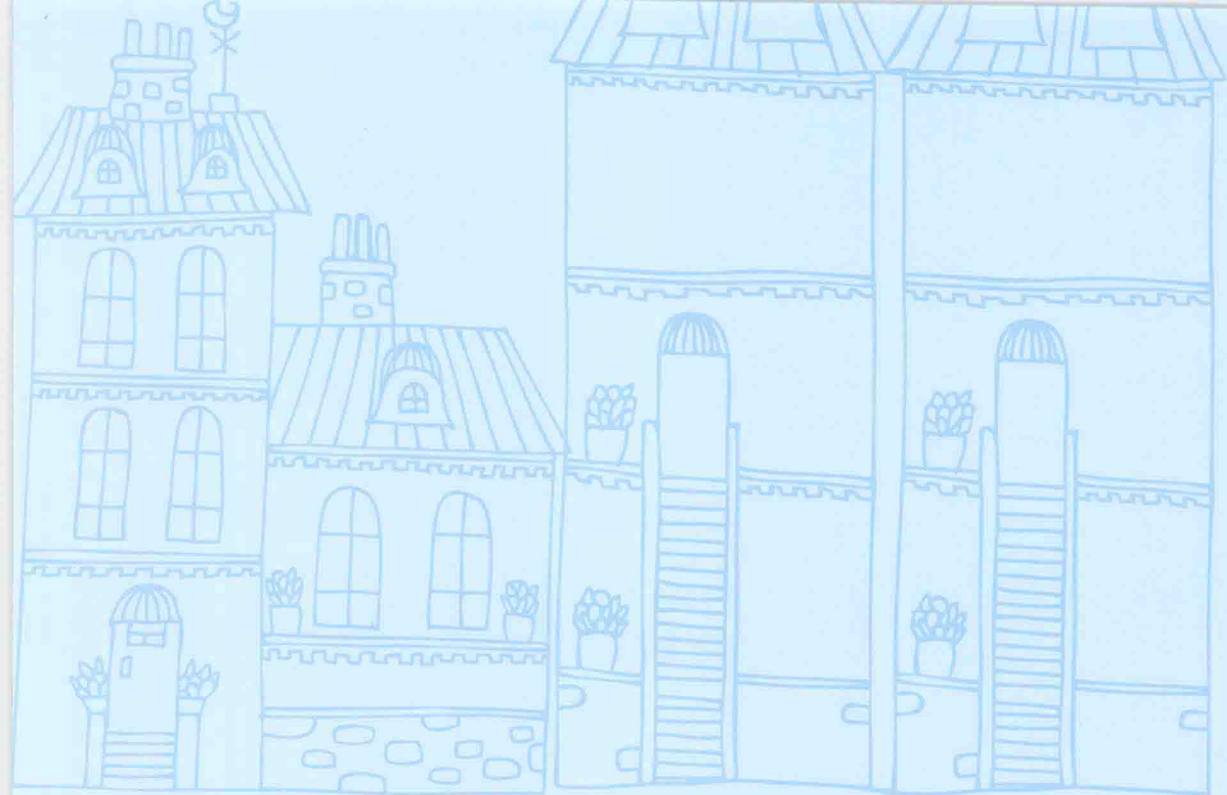
FONDANT



后记——我有一个梦想

200

V



第 1 部分

理论概念篇



Fondant



何谓翻糖

翻糖的由来

翻糖是一种制作蛋糕的原料，源自于英国的装饰性艺术蛋糕。

翻糖一词来自 Fondant 的音译。利用糖的可塑性，制作各种精美的蛋糕装饰。

翻糖的食用

当然可以吃啦！翻糖主要材料为糖，由多种材料制成。食用起来甜甜的，会如糖果般在口中溶化。

精彩的翻糖世界

第一次接触翻糖蛋糕，被它漂亮的外形所打动，蛋糕怎么能如此可爱，完全颠覆了我对蛋糕的印象。第一次亲手制作翻糖蛋糕，从图样设计到玩偶的制作，再到细节的处理，精美的蛋糕从我的手中慢慢诞生，并受到了朋友们的广泛好评，幸福感和成就感满溢。

翻糖的创造力让我惊叹、更让我着迷，就这样我走进了翻糖的精彩世界。

好玩的翻糖自己做

可以用翻糖制作玩偶，制作小动物，更可以制作各种逼真的花朵。翻糖装饰的蛋糕用作婚礼、party、生日等场合，最合适不过。翻糖的创意无限，可以天马行空地想象，制作你心目中最美的翻糖蛋糕。





Fondant



翻糖材料



翻糖膏

市售的翻糖膏 (Fondant), 多为国外进口的品牌, 也有国内自制的。翻糖膏色泽洁白, 质地柔软, 可塑性较强, 常用来制作玩偶或者动物等造型, 风干后变硬, 是翻糖蛋糕最常使用的造型材料。

干佩斯

干佩斯 (Gum paste), 外形和翻糖膏一样, 白色, 但是比翻糖膏微微发黄一点。质地与翻糖膏有点不同, 更富延展性, 可以擀成0.2毫米极薄的薄片, 常被用来制作更为精致的糖花。



糖霜

糖霜是蛋糕中常用的装饰材料。制作过程很方便，常用于蛋糕、饼干装饰等。结合翻糖蛋糕或者翻糖饼干，可以演绎出更多的变化。



原料

糖粉（过筛）·····	200克
生蛋清·····	40克
新鲜柠檬汁·····	2-3滴

Tips

使用灭过菌的鸡蛋。



制作步骤

1. 手动打蛋白，打到泛起粗泡。
2. 分次筛入糖粉，以避免糖粉飞溅。
3. 搅打均匀。
4. 加入柠檬汁，手动继续搅打。
5. 打到如图的提起有弯钩的状态就可以了。
6. 使用特殊小圆花嘴，装入裱花袋中。
7. 糖霜可以用于写字。
8. 糖霜也可以用于画花边做装饰。
9. 糖霜画的可爱狮子和长颈鹿。



糖霜的保存

翻糖需要裹双层保鲜袋再放入保鲜盒中密封保存。



Fondant



翻糖工具

必备类翻糖工具

1. 硅胶案板

硅胶案板防粘，制作翻糖必备。

2. Americolor (一种食用色素)

为翻糖染色，让翻糖多姿多彩起来。

3. 食用甘油

防粘、保湿必备。

4. 塑型工具

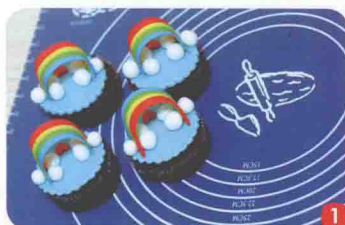
制作翻糖造型，切割，整型。

5. 抹平器

将蛋糕糖抹平。

6. 轮刀

切割翻糖。



按需购买各类翻糖工具

翻糖压模模具

1. 花朵模具。

2. 叶子模具。

3. 翻糖硅胶模具。



Fondant



翻糖的基本造型技法