

你好,甜品!

BONJOUR, PÂTISSERIE!

杜超晶 刘甜恬 著



国际蛋糕大赛金奖、铜奖获得者
杜超晶、刘甜恬手把手教你做甜品

特邀糖王周毅亲自示范制作唯美古风翻糖人偶并走心作序



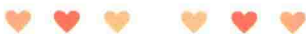
华中科技大学出版社

<http://www.hustp.com>

你好,甜品!

BONJOUR, PÂTISSERIE!

杜超晶 刘甜恬 著



华中科技大学出版社

<http://www.hustp.com>

中国·武汉

图书在版编目(CIP)数据

你好, 甜品! / 杜超晶, 刘甜恬著. -- 武汉: 华中科技大学出版社, 2018.4
ISBN 978-7-5680-3615-3

I. ①你… II. ①杜… ②刘… III. ①蛋糕-糕点加工 IV. ① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 001506 号

你好, 甜品!

Nihao, tianpin!

杜超晶 刘甜恬 著

策划编辑: 沈 柳

责任编辑: 沈 柳

书籍设计: 刘 婷

责任校对: 刘 竣

责任监印: 朱 玢

出版发行: 华中科技大学出版社(中国·武汉)

电话: (027) 81321913

武汉市东湖新技术开发区华工科技园

邮编: 430223

印 刷: 武汉市金港彩印有限公司

开 本: 710mm×1000mm 1/16

印 张: 14.25

字 数: 200 千字

版 次: 2018 年 4 月第 1 版第 1 次印刷

定 价: 68.00 元



华中出版

本书若有印装质量问题, 请向出版社营销中心调换

全国免费服务热线: 400-6679-118 竭诚为您服务

版权所有 侵权必究

糖王周毅推荐序

序言 I

在这里首先要感谢大家愿意听我说说心里话，我很愿意和每一个喜欢甜品、热爱生活的人成为朋友，也非常感谢橘子女士给我这样的机会，能在她的书里和大家见面。

大橘子杜超晶是我最好的朋友，她性格开朗，经常说自己是只吃吗咩、喝露水的小仙女。虽然她只吃这些，但是……我喜欢她做的翻糖作品。她的作品让人赏心悦目，我更欣赏她面对人生的态度，不折不挠、不卑不亢，随心所欲，其实这也正是我向往却还没实现的理想。和她一起学习是快乐而开心的，她总能让大家随时兴奋起来。

说到翻糖是什么，它可以是杯子蛋糕、结婚蛋糕、仿真花卉，还可以是卡通人偶，现在大概想想，翻糖玩的其实是一种人生态度，一种理想世界，一种情怀。

杯子蛋糕，小小的杯中可以调和出千变万化的滋味，牛奶、面粉、鸡蛋混合后加入各种食材，炉火慢烤，甜美的味道便充斥整个世界。人生也一样，你要什么样的人生，只要你好好的去调制，人生只此一次，为何不调配你的想法，付诸实践，让它变得甜美而芬芳呢？

仿真花卉，每一朵都是纯手工制作而成，你有多用心，花儿就有多娇艳，含苞待放的、全力绽放的、唯美清新的、复古大方的，只在于你如何选择你的方式。

翻糖人偶，小小的生命在手中诞生，性格迥异，或正或邪，或嬉笑怒骂、行为乖张，或风轻云淡、文雅恬静，制作时就好像自己也随着它们的性格起伏跌宕。小小的生命蕴含着无数的心血，人物比例学、肌肉骨骼解剖、人物表情捕捉刻画、美容美发、服装设计彩绘与剪裁、首饰设计与制作上色、珠宝镶嵌，仿佛自己的生命已穿越古今。

甜品，其实就是一种生活态度，翻糖就是一种情怀体现。我从二十出头入行，十几年间做了很多作品。许多人问我：“我怎样才能达到和你一样的水平呢？”水平是日积月累练习而来的，熟能生巧。有无基础不重要，学了制作技巧后，专注练习，总会做出你想要的样子。现在开始翻开这本书，邂逅甜品。



序言 II



Peggy 老师

推荐序

“你好，甜品！”- 看到这个名字，我想到了美味的蛋糕。

这本书的内容非常丰富，有流行甜品烘焙及翻糖蛋糕装饰不可或缺的基本知识、糖花及人偶的制作技巧。作者们都曾经跟随多位国内外名师学习，他们将学到的技术，无私地在这里分享给大家。

作者们都是经验丰富的老师，所以在编写这本书的时候，她们都很了解学生的需要，将学生的疑问，分别用文字及图片清楚地表达出来，务求让读者看完后能够学到、做到。

如果您是一个热爱烘焙、热爱蛋糕装饰的人，这本书应该很适合您！

Peggy Wong

黄品仙

香港花语堂创办人

英国 pme 资深全球导师

· 作者简介 ·



杜超晶（橘子）

1984年生，英国 pme 全球导师，英国认证教室唐·橘子 (Tang - Cakes) 创始人。神经质吃货，刚开始接触翻糖这行十分偶然。因为我爱吃，爱吃一切漂亮的美食，享受甜品带给我的味蕾上的甜蜜。当我第一次在英国看到翻糖蛋糕的时候，就不能自拔地爱上了它。原来真的可以有一种甜品会让人在视觉和味觉上都如此满足。于是 I 开始了甜品求学路，一个未知世界的大门对我这个神经质的姑娘敞开了。在两年多的学习中，我拜访了全世界众多业内的名师；两年后，我创建了自己的甜品教室——唐·橘子。在5年的教学中，我的学生有远从加拿大、意大利赶来的，有几十岁的阿姨、十几岁的男生……翻糖就是如此有魅力，可以不分国界、不分

年龄、不分性别，让你疯狂地为它着迷。很庆幸在我的生活中，可以天天有一群志同道合的小伙伴和我挚爱的甜品陪伴我。能把教大家制作美味、高颜值的甜品当成自己的事业，我连做梦都是甜的。其实我一直觉得，人生就要认真做点事情，这样至少对得起岁月光阴。无论你从什么年龄开始，趁现在，都不晚。



刘甜恬 (Tatianna Lau)

早几年我在美国留学的时候，第一次在一家店里吃到了红丝绒蛋糕，当时就被蛋糕的色泽、口感惊艳了！怎么会有这么美味的蛋糕？从此我开始了对甜品的痴迷，并且一发不可收。为了甜品，我可以寻遍世界名师；为了甜品，我可以彻夜不睡，只为做出一款让自己满意的作品。因为甜品，我寻觅到了人生中最好的事业，一件让我欲罢不能的事情；因为甜品，我遇到了人生中的挚友，一位有情有义、同样热爱甜品的橘子姐；因为甜品，我邂逅了此生中的挚爱，一个让我敬佩的男神；因为甜品，我找回了曾经丢失的自己，也让我更坚定了要在甜品这条路上一直走下去。因为橘子姐，我有缘在此书中与各位相见，我想说：“你好，甜品！”





目 录



翻糖篇

第一章 糖花类

第一节 糖花制作工具 /004

第二节 糖花制作方法及上色技巧

马蹄莲 /016

牡丹 /020

毛茛 /026

蓝莓 /031

姑娘果 /034

快速玫瑰 /038

小型蝴蝶兰 /044

银莲花 /050

大丽花 /054

大卫·奥斯汀玫瑰 /060

仿真玫瑰 /069

五瓣花 /076

墨西哥帽花萼片 /080

糖花萼片 /083

尤加利叶片 /086

玫瑰叶片 /089

银叶菊叶片 /092

CONTENTS

第二章 翻糖人偶类

第一节 人偶制作工具 /096

第二节 人偶制作技巧 /101

卡通树桩猫头鹰人偶 /102

特邀人偶大师——糖王周毅制作古风人偶 /109

第三章 翻糖膏应用类

翻糖蛋糕糖皮包覆技巧及抹面奶油霜制作方法 /154

翻糖杯子蛋糕装饰技巧及黄油杯子蛋糕制作方法 /159

翻糖饼干及超平面黄油饼干制作方法 /163



烘焙篇

第四章 流行甜品烘焙

第一节 认识烘焙工具 /170

第二节 流行甜品烘焙 /175

酥酥小曲奇 /176

日式海绵蛋糕 /178

红丝绒杯子蛋糕 /180

CONTENTS

柠檬磅蛋糕 /184
流心泡芙 /187
焦糖布蕾 /190
巧克力甘纳许 /193

第五章 法式甜品烘焙

香柠芝士慕斯 /196
慕斯淋面技巧 /203
慕斯喷砂技巧 /205
少女冰激淋 /208
法式软糖 /212
玛德琳 /214

后记 /217

翻糖篇

翻糖一词音译自 Fondant，它是指一种工艺性极强的蛋糕装饰手法。它起源于英国。翻糖蛋糕以翻糖为主要材料，代替奶油覆盖在蛋糕胚上，我们一般称之为糖皮包面；再装饰上于佩斯（Gum Paste）制作而成的糖花、卡通或仿真人偶，做出来的蛋糕如同艺术品一般华丽、精致。翻糖由于具有极强的延展性和可塑性，可以很轻松地将精致细节完美地展现出来。翻糖蛋糕的造型极具艺术性，充分地将味觉和视觉结合在一起。翻糖蛋糕凭借着它华丽的外观、别具一格的造型元素以及甜品本该具有的美味，已经成为当代蛋糕的主流，被广泛地应用在人们的重大节日庆典里。你的婚礼、生日、纪念日也可以用一款华丽的翻糖蛋糕来助兴。现在就跟着我们一起动手做起来！

第一章 糖花类

第二章 翻糖人偶类

第三章 翻糖膏应用类



第一章

糖花类

第一节

糖花制作工具

第二节

糖花制作方法及上色技巧

马蹄莲

牡丹

毛茛

蓝莓

姑娘果

快速玫瑰

小型蝴蝶兰

银莲花

大丽花

大卫·奥斯汀玫瑰

仿真玫瑰

五瓣花

墨西哥帽花萼片

糖花萼片

尤加利叶片

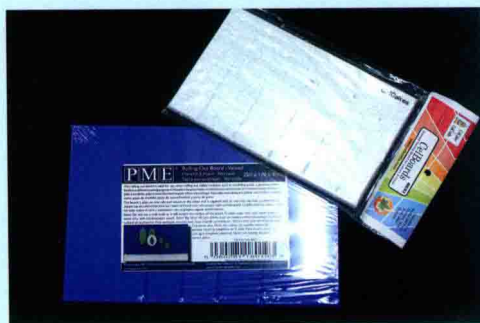
玫瑰叶片

银叶菊叶片



第一节

糖花制作工具



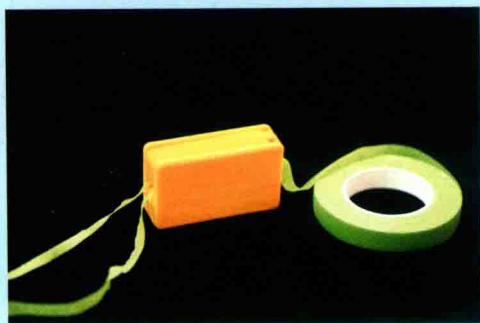
花茎板（花卉造型板）

其主要功能为制作花茎、擀薄糖花专用干佩斯，使你的糖花更加自然生动。



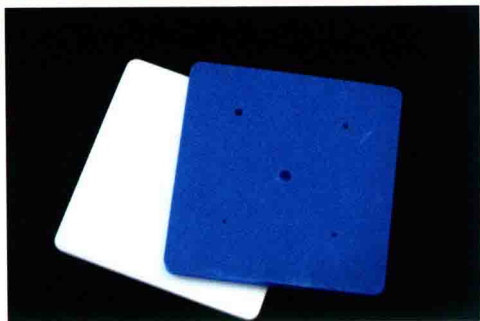
防粘擀面杖

擀薄干佩斯必需品，尼龙材质的最佳。



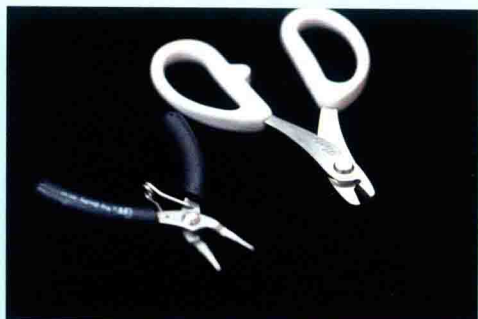
胶带裁剪器

许多糖花都是由多根铁丝连接的花瓣组成，需要靠胶带包裹组装成型。太宽的胶带制作出来的花梗过粗，不够真实美观，胶带切割器可以把一根粗的胶带切割为两根较细的胶带，细胶带包裹的花梗更加自然。



墨西哥泡沫垫／糖花泡沫垫

用来制作糖花的必备工具。蓝色有孔的为墨西哥泡沫垫，可以制作墨西哥帽式花朵及萼片；白色的为糖花泡沫垫，可以用来给花瓣塑形等。



铁丝剪刀、钳子

把支撑糖花所需要的铁丝剪成合适的长度且不留毛边。



糖花剪刀

糖花造型使用。



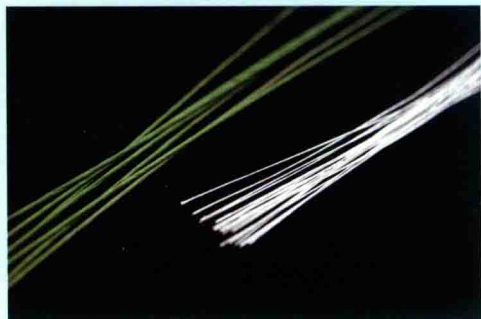
平口镊子

帮助完成制作过程中的细小动作，比如花蕊造型，也可用于将花蕊插入花朵中。



胶水刷

细头不掉毛的毛笔均可使用。



糖花专用铁丝

在糖花制作过程中，2 号和 26 号铁丝最为常用，建议大家最好选择纸包铁丝。



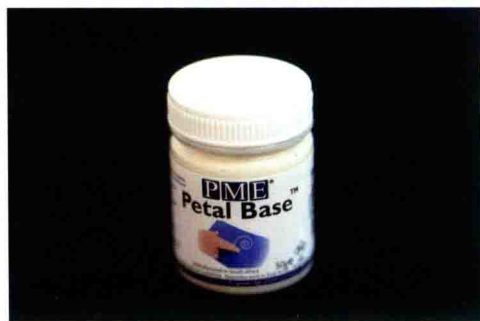
糖花专用花蕊

不可食用材质，款式可以根据所制作的花形选择。



食用糖花胶水

可食用的翻糖黏合剂，制作糖花、人偶时必不可少。当然你也可以自己制作食用胶水，1/4 勺 CMC 粉加 50ml 纯净水，静置一晚上就可以使用了。



白油

用于涂抹在手上或花茎板上，防止干佩斯粘手。