

童话中走出的 法式复古风糖霜饼干

【日】日本主妇兴趣技能协会 著

梁晨 译

潇洒而优雅……

尽显大人的魅力！

本刊囊括大量最新制作技巧，
无论是初学者还是有经验者均

可满足其中！



中国水利水电出版社
www.waterpub.com.cn

内 容 提 要

在这本糖霜饼干书籍中，数十位专业讲师毫无保留地公开各种各样的技法 and 设计创意，从糖霜的基础讲解，细分 24 个不同主题、13 套彩绘图案，使本书不仅可以帮助新手轻松进入糖霜的世界，也可以满足有经验的糖霜爱好者对更高层次进步的需求。

北京市版权局著作权合同登记号：图字 01-2016-4329 号

本书通过创河（上海）商务信息咨询有限公司公司代理，经日本株式会社日东书院本社授权出版中文简体字版本。

FRENCH ANTIQUE ICING COOKIE

Copyright © Japan salonaise association 2015.

All rights reserved.

First original Japanese edition published by Nitto Shoin Honsha Co.,Ltd.,Japan.

Chinese (in simplified character only) translation rights arranged with Nitto Shoin Honsha Co.,Ltd.,Japan.

through CREEK & RIVER Co., Ltd. and CREEK & RIVER SHANGHAI Co., Ltd.

图书在版编目（C I P）数据

童话中走出的法式复古风糖霜饼干 / 日本主妇兴趣技能协会著；梁晨译. — 北京：中国水利水电出版社，2017.4

ISBN 978-7-5170-5327-9

I. ①童… II. ①日… ②梁… III. ①饼干—制作
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第076654号

摄影：村上佳奈子 设计：宫下晴树

造型：上田浩美 五十岚明贵子 广高都志子

助理：日本主妇兴趣技能协会糖霜饼干认定讲师

策划编辑：杨庆川 责任编辑：邓建梅 加工编辑：庄 晨 美术编辑：梁 燕

书 名	童话中走出的法式复古风糖霜饼干 TONGHUA ZHONG ZOUCHU DE FASHI FUGUFENG TANGSHUANG BINGGAN
作 者 出版发行	【日】日本主妇兴趣技能协会 著 梁晨 译 中国水利水电出版社 (北京市海淀区玉渊潭南路1号D座 100038) 网 址: www.waterpub.com.cn E-mail: mchannel@263.net (万水) sales@waterpub.com.cn
经 售	电 话: (010) 68367658 (营销中心)、82562819 (万水) 全国各地新华书店和相关出版物销售网点
排 版	北京万水电子信息有限公司
印 刷	北京市雅迪彩色印刷有限公司
规 格	184mm × 260mm 16开本 6印张 142千字
版 次	2017年4月第1版 2017年4月第1次印刷
印 数	0001—5000册
定 价	50.00元

凡购买我社图书，如有缺页、倒页、脱页的，本社营销中心负责调换
版权所有·侵权必究

童话中走出的 法式复古风糖霜饼干

【日】日本主妇兴趣技能协会（著）
梁晨（译）



前言

P4

Part.1 糖霜的基础

饼干的制作方法

P6

3D饼干的烘焙方法

P7

糖霜的搅拌方法和浓稠度

P8

法式复古风着色

P9

裱花袋的制作方法、画糖霜的基本工序、融入图案的画法

P10

花边的种类

P11

画笔刺绣

P12

裱花嘴的应用

P13

彩绘的基础

P14

彩绘的技巧

P15

翻糖的用法

P16

糖霜饼干 Q&A

P17

Part.2 主题分类 饼干



P20

Mason Jar
梅森瓶



P22

Flower
花朵



P24

Eyelet Lace
网眼蕾丝



P26

Needle Point
针织



P28

Lemon
柠檬



P30

Modern Wedding
现代婚礼



P32

Color Embroidery &
Color Needle Point
彩色刺绣和
彩色针织



P34

Kid's Toy
儿童玩具



P36

Handkerchief
手帕



P38

3D Butterfly & Flower
3D蝴蝶与花朵



P40

Babyshower
迎婴聚会



P42

Quilting
绗缝



P44

Ballet
芭蕾



P46

Dress
连衣裙



Tea Time
下午茶时间



Wreath
花环



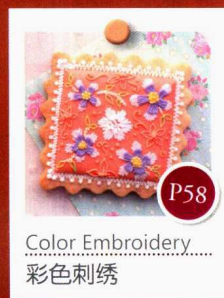
Birdcage
鸟笼



Swan
天鹅



Frame
相框



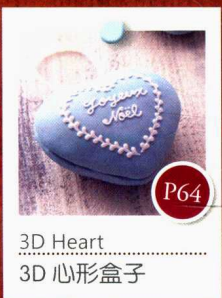
Color Embroidery
彩色刺绣



Color Lace
彩色蕾丝



Bridal
婚礼



3D Heart
3D 心形盒子



3D Egg
3D 蛋形盒子



Denim
牛仔



Chalk Board
黑板



Pattern
纹理



Garden
庭院



Angel
小天使



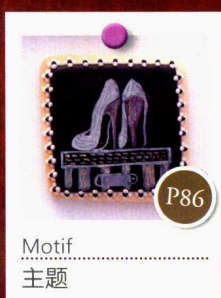
Texture
质感



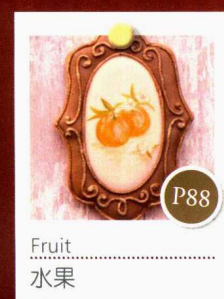
Stamp
印章



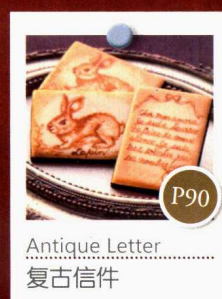
Elegant Flower
优雅花朵



Motif
主题



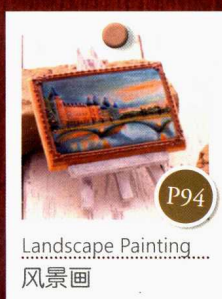
Fruit
水果



Antique Letter
复古信件



Butterfly
蝴蝶



Landscape Painting
风景画

前言

几年前糖霜饼干在国内还很少见，也无处学习它的做法。然而现在，可以购买或者学习制作可爱糖霜饼干的地方变得随处可见。

日本主妇兴趣技能协会是日本首个开办糖霜饼干讲座并提供讲师认证资格的协会。现在，其旗下的 1700 多名讲师正在全国各地积极开展活动，将制作糖霜饼干的乐趣传播到日本的各个角落，给更多人带去了欢乐。

制作糖霜饼干时，参与越深越能感受到它的奥妙之深，手艺进步后便想挑战更难、更复杂的作品。世界上有多种多样的糖霜饼干的制作技巧，其发展也是日新月异。

协会每年都会多次拜访糖霜饼干的发源地——英国，不断地学习世界最先进的糖霜工艺，再通过讲座将这些工艺传授给讲师们，使那些高水平的讲师们再提高，以便今后可以把糖霜工艺进行创新，带向更多国家。

本书是拥有丰富知识和高超技巧的讲师们精选出的作品集，内容已经超越了“糖霜饼干”的范围，说它是“艺术”也不为过了。

在这本糖霜饼干书籍中，讲师们毫无保留地公开了各种各样的技法和设计创意，使其成为了前所未有的、即使经验丰富的人也可以满足其中的糖霜饼干书籍。

希望本书可以对大家在提升糖霜饼干的知识和技术上有所帮助。

日本主妇兴趣技能协会
代表理事 桔梗有香子

Part.1 糖霜的基础

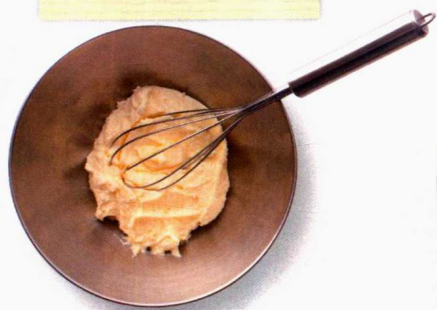


饼干的制作方法

本章为大家介绍搭配糖霜的口味适中、甜度适当的饼干的制作方法。

材料

无盐黄油.....	90g
细砂糖.....	70g
香草精.....	适量
蛋液.....	25g
低筋面粉.....	200g



1. 将黄油和砂糖搅拌均匀

将室温软化的黄油用打蛋器打散，加入细砂糖和香草精，搅拌至白色奶油状。



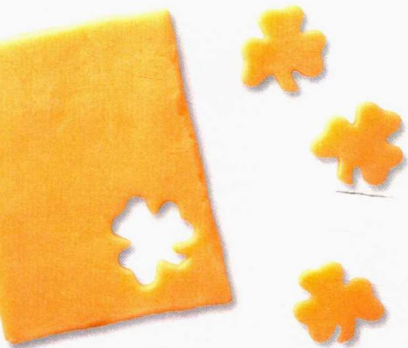
2. 加入鸡蛋搅拌

分两次加入蛋液，每次充分搅拌至蛋液完全融入。



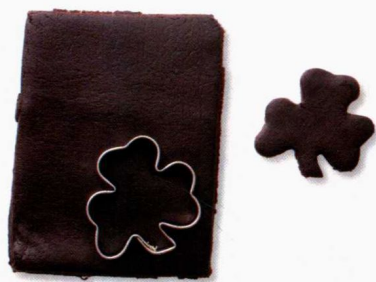
3. 搅拌面糊

加入筛过的低筋面粉，用橡皮刮刀按压搅匀后用手将面团揉至表面光滑；放冰箱冷藏20分钟。



4. 进烤箱烘烤

用擀面杖将面团压成5mm厚，用模具切出形状；将切好形状的饼干胚放入铺有烤盘垫纸的烤盘中，烤箱预热后用180℃烘烤15分钟左右。



5. 制作可可味的饼干胚

将低筋面粉的1/10用黑可可粉代替，便可做出可可饼干。



完成

6. 烤制完成。

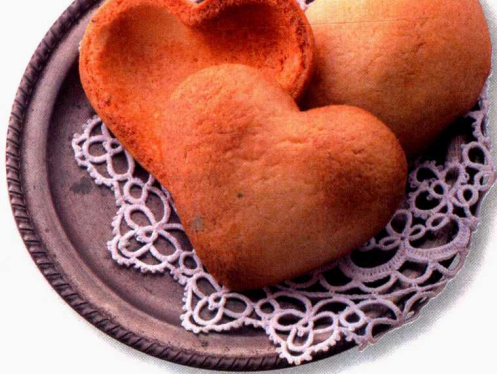
POINT

- 压制饼干形状时如果不好取出，在饼干胚上撒些高筋面粉即可。
- 将面团放入保鲜袋中揉压面团更容易并且更加卫生。另外，揉好的面团如不能及时使用可放在保鲜袋中整个冷冻保存。

3D 饼干的烘焙方法

在成功完成平面饼干之后，不妨挑战一下3D饼干！

可以使用的立体模具有制作蛋糕用的硅胶模具、制作布丁用的不锈钢模具、生鸡蛋等。只要有不同的创意，便可做出丰富多彩的3D饼干。



3D心形盒子型

这种形状的糖霜饼干在本书P64详细介绍



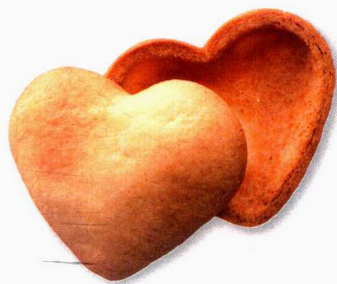
1. 压制形状

在P6的5mm厚饼干胚上用心形模具切出形状。



2. 将饼干胚包裹在立体模具上

将压好的饼干胚包在心形立体模具上，用手指均匀按压使饼干胚成立体形状。



3. 烘烤

烤箱预热后用180℃烘烤18分钟左右，余热散去后将饼干从模具上取下即可。

3D蛋形盒子型

这种形状的糖霜饼干在本书P66详细介绍



1. 制作模具

用锡纸包裹整个生鸡蛋，作为立体模具。



2. 制作底座

用锡纸做成一个锡纸圈，将鸡蛋放在圈上，防止鸡蛋滚动。

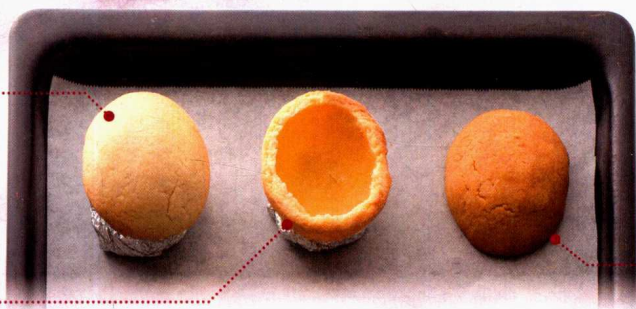


3. 将饼干胚包裹在立体模具上

将饼干胚擀成3mm厚的、比鸡蛋大一圈的形状，覆盖住鸡蛋模具的1/3，多余的部分用小刀切掉。

4. 进烤箱烘烤

烤箱预热后用180℃烘烤15分钟左右。



5. 翻面

将饼干从鸡蛋模具上取下后，翻面放在锡纸圈上烘烤内侧（180℃烘烤10分钟左右即可）。

完成

6. 烤制完成。

POINT

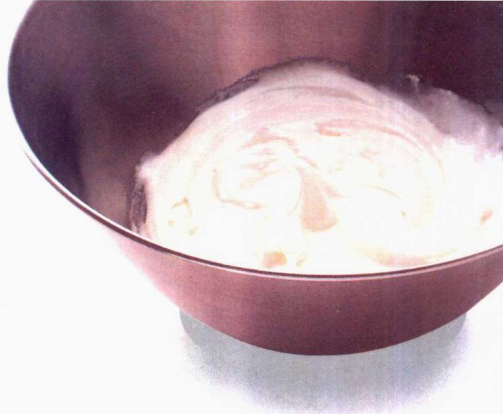
- 鸡蛋模具比起饼干模具传热性较差，所以要特别注意内侧也需烘烤。

COLUMN

烤箱里烤过的鸡蛋被完全地加热过，因此和煮鸡蛋一样，可直接做成鸡蛋沙拉等菜品享用。

※刚烤出的鸡蛋很烫，食用时请注意。

糖霜的搅拌方法和浓稠度



中度糖霜的调配

材料

糖霜粉.....200g
水.....24cc左右

将材料倒入大碗中轻轻搅拌混合，用手持式搅拌器低速搅打10分钟左右（也可用橡皮刮刀彻底搅拌10分钟左右）。
※糖霜粉可用糖粉200g、蛋白粉5g、水30cc代替。

通过彻底搅拌，糖霜呈现纯白、蓬松的美丽形状。
搅拌不足会导致干燥后出现透明感、分离、渗色的情况。

糖霜的浓稠度



硬

尖角立起



中度

尖角慢慢地弯曲



稍软

尖角立刻弯曲

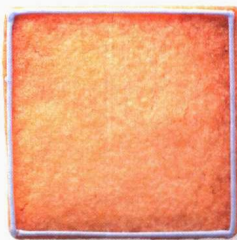


软

舀起滴落后5秒钟消失融合



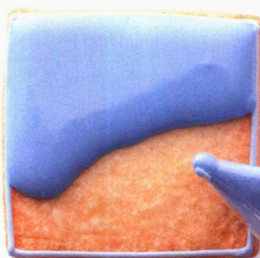
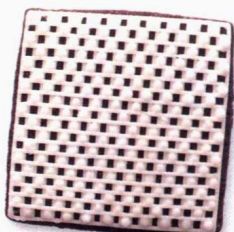
硬:裱花、裱叶、厚涂时使用



中度:画边框、文字、花纹时使用



稍软:模绘板、针织风格打底填充时使用



软:打底填充、画融入图案时使用



法式复古风着色

在给糖霜着色时应用牙签蘸取色素，一点一点地进行着色。着色完成后，加入棕色可调出温暖的复古风颜色，加入黑色则会调出时尚而沉稳的颜色。特别注意加入黑色时每次应蘸取极少量的色素慢慢进行。

	原本的颜色	加入棕色	加入黑色
玫红色			
圣诞红			
紫色			
天蓝色			
皇家蓝			
叶绿色			
柠檬黄			
橙色			

多种颜色的组合

韦奇伍德蓝
天蓝+圣诞红

鲑鱼粉红
圣诞红+柠檬黄

萨克斯蓝
紫色+天蓝色

金色
柠檬黄+橙色+栗棕色

银色
少量黑色

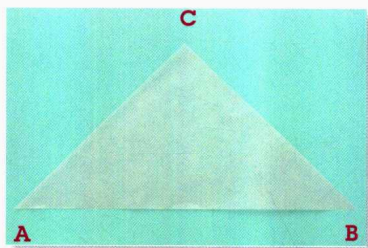
铜色
栗棕色+圣诞红+黑色



※ 调配金色、银色和铜色时，应在糖霜表面干燥后，涂抹少量溶于杜松子酒（或30度以上无色透明的酒）的珍珠粉。

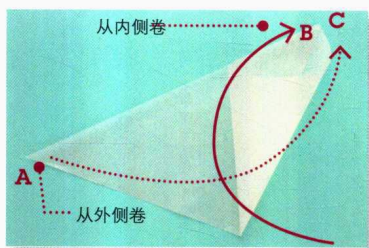
裱花袋的制作方法

※为了在照片上看得更清楚，这里使用了油纸做示范。



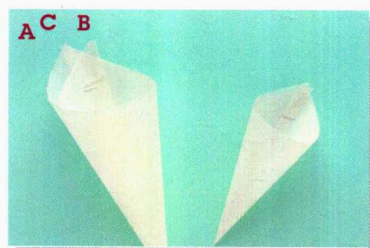
1. 等腰三角形

将20cm×20cm的正方形玻璃纸（OPP薄膜）沿对角线对折。



2. 卷筒

先将B卷起使B和C重叠，然后将A卷到C的后面。

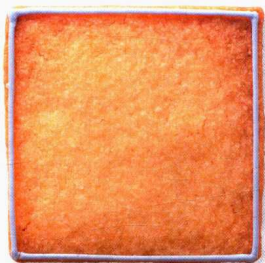


3. 用订书机固定

将ABC重叠的部分用订书机固定。

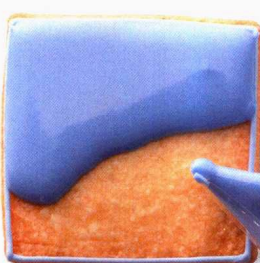
POINT
• 可根据糖霜的量改变裱花袋的尺寸。

糖霜的基础工程



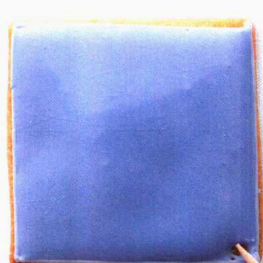
1. 画边框

把裱花袋尖端2~3mm处剪开，用中度糖霜一边注意保持裱花袋口离开表面，一边勾勒出边框。



2. 填充

用软糖霜从边缘开始涂满整个表面。

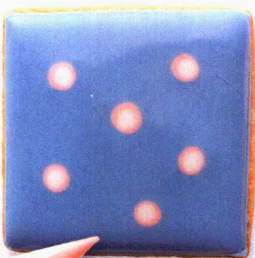


3. 填满每一个角落

用牙签或糖霜针使表面的每一个角落都填满糖霜，便完成了。

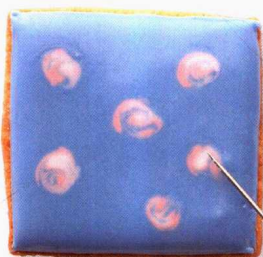
融入图案的画法（wet on wet）

玫瑰图案



1. 画点

在上一个部分的3中，在表面的糖霜干燥之前用两种颜色画点状图案，使其重叠起来。



2. 画“のの”形的圈

用糖霜针在点上画“のの”形的圈，使点状变成玫瑰图案。



完成

3.

用绿色画点状，然后用糖霜针从上到下刮画出叶子的尖便完成了。

POINT
• 融入图案的关键是在表面干燥之前快速完成操作。
• 打底填充用较重的颜色、点状用较淡的颜色可以使图案清晰呈现。

花边的种类

通过将点、水滴、曲线进行组合，可以画出多种多样的花纹和边框。
把本页复印后放入透明文件夹里，可以用来练习花边的描画。

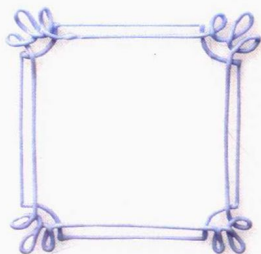
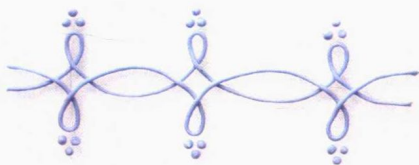
基本种类



POINT

- 画点状时将裱花袋与表面呈90°角，迅速地画圈挤出糖霜。
- 如果尖端立起，可以用沾湿的小号画笔轻轻地抚平。
- 画水滴状时应将裱花袋稍稍离开表面的状态下挤出糖霜，最后减小手上压力，剩余部分轻轻地抹在表面上。

应用篇



POINT

- 开始和结束挤糖霜时，应将裱花袋口轻轻地按压表面。
- 画线时应使裱花袋离开表面，稍稍倾向前进的方向拉动。

COLUMN

画花边是一门熟能生巧的技艺。就算是在不烘烤饼干的时候，也可以在油纸、透明文件夹或者案板上进行练习哟。

画笔刺绣

什么是画笔刺绣?

画笔刺绣 (Brush embroidery) 是一种用画笔完成的糖霜技法。通过画笔将糖霜晕染,使其呈现刺绣般的质感。

基础画法

花型



1. 描画稿

为了让图案均匀,先用糖霜针刺画表面,描摹出画稿的形状。

2. 运用模具

用翻糖打底的情况下,可以直接用饼干模具或印章在表面印出图案。



POINT

- 挤出糖霜的量太少的话会无法很好地进行晕染,因此这里挤出糖霜的量要稍多一些。



POINT

- 画笔选用软毛、有笔腰的种类比较便于操作。另外,由于糖霜晾干之后便无法再进行晕染,晕染花瓣时应注意一枚一枚地完成。

3. 画花瓣

用中度的糖霜,以Z字形勾画出一枚花瓣的轮廓。

4. 晕染

用稍微被水沾湿的画笔将糖霜从外侧向内侧晕染。

ARRANGE 描绘双色花瓣



1. 挤出两层糖霜

用两种不同颜色的糖霜,勾画两层花瓣轮廓。



2. 晕染

用被水沾湿的画笔,将两层糖霜同时从外向内晕染。



3. 画叶子

用同样的方法画出叶子的轮廓并用画笔晕染。



4. 完成

用中度糖霜画出花蕊和叶脉,便完成了。

POINT

- 通过分开使用细笔、平头笔等不同的画笔,可以表现出丰富多彩的效果。创作时最好配合作品的风格灵活运用。

裱花嘴的应用

道具

星形花嘴

制作贝壳、圆花结等形状时使用。

花钉

一种可一边用手指旋转一边裱花的工具。

油纸

3cm × 3cm，放在花钉上裱花时使用。

裱花袋

最好选用结实不易破的裱花袋。

花瓣花嘴

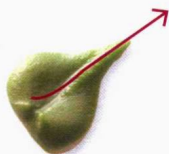
制作玫瑰花、褶边时使用。可根据饼干的大小选择合适的尺寸。

裱花方法



圆花结

将星形花嘴垂直放置，画圈挤出糖霜，最后边减小手上压力边向自己的方向提拉。



叶子(无叶脉)

把裱花袋的切口剪成V字形，挤出糖霜后边减小手上压力边持续拉动(叶子的大小可以通过调整裱花袋切口的深浅改变)。



叶子(有叶脉)

把裱花袋的切口剪成V字形，边将手反复小幅度前后移动边挤出糖霜。

玫瑰花

1. 花蕊(第一圈)

将裱花嘴较窄的一侧朝上，一边用手按逆时针方向转动花钉，一边挤出糖霜，在中心形成一圈按顺时针方向缠绕的花蕊。

2. 第二圈的第一片花瓣

保持裱花嘴较窄的一侧朝上，在花蕊的周围裱上一片1/3周长度的花瓣。

3. 完成第二圈

同样是1/3周长度，略有重叠地裱上3片花瓣。

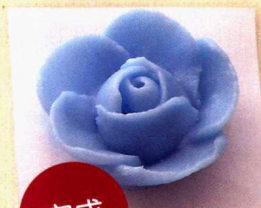
4. 第三圈

以同样的方式，将1/5周长度的花瓣一点一点重叠地裱上5片，便完成了。

ARRANGE 绽开的玫瑰



上述的第二圈完成之后，将裱花嘴窄口向外倾斜，裱出绽开的花瓣。



完成

掌握好平衡，裱出五片花瓣后即可。

POINT

- 裱玫瑰花时，通过调整裱花嘴窄口的角度，可以自由地制作出花苞、花开的不同阶段。把不同开花状态的玫瑰花组合在一起，可以创造出更加栩栩如生的作品。

彩绘的基础

彩绘第一眼看上去好像很难，但实际上十分简单，使用的工具就只有画笔和食用色素（彩色凝胶）。

让我们尝试着以饼干为画布，自由地作画吧！

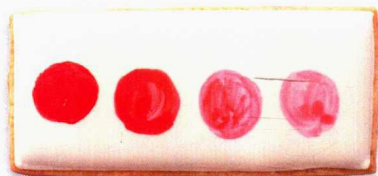
当你熟悉了彩绘的基础，便可以在糖霜饼干上像画水彩画一样创作，无论是写字、画插画，还是表现画的阴影部分都可以变得得心应手。这样一来，可创作作品范围也扩大了许多。

当然，除了在铺好底的饼干、翻糖上以外，在市面上售卖的马卡龙等甜品上也同样可以作画哦。



彩绘的色彩变化

深浅调色方法：①用水分量调色



我们可以通过给食用色素加不同量的水来改变颜色的浓淡。通过改变同一种颜色的浓度，制造出阴影、深浅变化等效果，从而表现出立体感。如果水加的太多了，要用厨房纸吸收掉多余的水分后再开始作画。

POINT

- 水分过多的情况下进行彩绘可能会导致糖霜表面融化凹陷。另外，若不及时晾干，也可能出现渗色的情况。

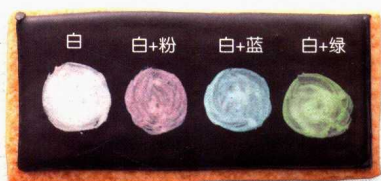
深浅的调色方法：②加入白色食用色素（CK 超级白）调色



我们也可以通过添加白色，调出较为柔和的色调。此外，在比较深的颜色上加上白色后，可以表现出光照的感觉。在黑底糖霜上用白色描画则可以制造出黑板粉笔字的效果。

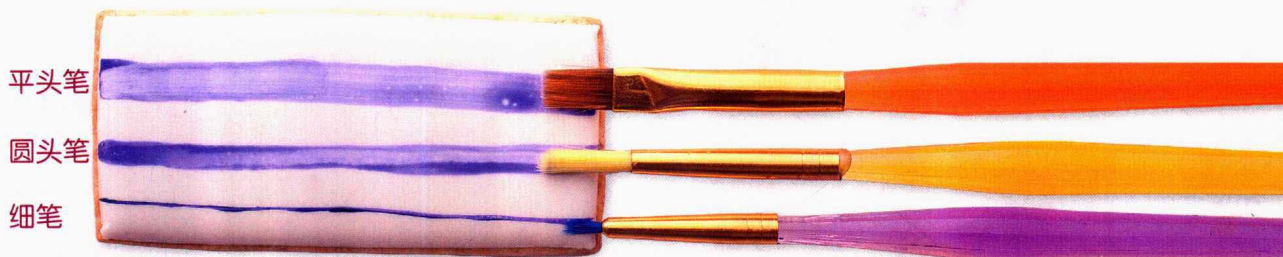
POINT

- 在深色底上彩绘时，在各颜色中加入白色即可。



彩绘的技巧

画笔的灵活使用



平头笔

圆头笔

细笔

细笔

圆头笔

平头笔



画线、轮廓和写字使用。用沾水的画笔调开彩色凝胶即可。



填充、晕染、画背景等使用。用稍多的水溶解色素，薄薄地涂满即可。



画条状、格子图案、蝴蝶结等使用。重叠的部分进行二次上色使颜色变深。

表现出复古感的技巧

白色涂抹

棕色涂抹

淡棕色晕染



在较深的颜色上涂白，做出尘埃的效果。



图案的周围涂些棕色表现出污渍的效果。



边缘用淡棕色涂抹，晕染出复古风的色调。