

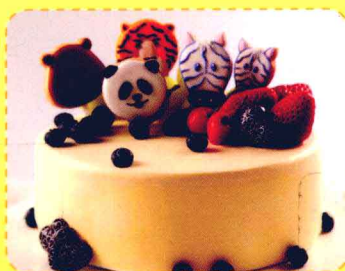
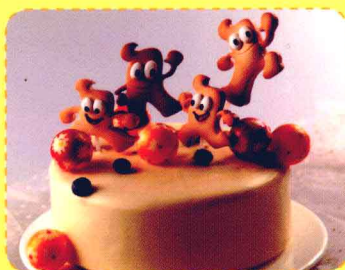
· SHISHANG SHUIGUO DANGAO ·

时尚水果蛋糕

裱花基础篇

- 超详细水果蛋糕理论及实践大公开
- 超人气烘焙名师的水果蛋糕制作教科书
- 上百张超详细图解零失败

王森 张婷 主编



随书附赠DVD光盘



详细介绍了时尚水果蛋糕制作的基础知识、制作流程、注意事项等内容，十分适合初学者。

主 编：王森、张婷

参编人员：张小芹、李怀松、孙安庭、武文、周伟、吴菲

摄 影：何小金、苏君

图片处理、文字校对：蒋微、张娉娉、徐海梅

图书在版编目（CIP）数据

时尚水果蛋糕·裱花基础篇 /王森，张婷主编. —沈阳：
辽宁科学技术出版社，2011.5

ISBN 978-7-5381-6919-5

I. ①时… II. ①王… ②张… III. ①蛋糕-造型设计 IV.
①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2011）第056359号

出版发行：辽宁科学技术出版社

（地址：沈阳市和平区十一纬路29号 邮编：110003）

印 刷 者：辽宁彩色图文印刷有限公司

经 销 者：各地新华书店

幅面尺寸：168mm × 236mm

印 张：6

字 数：100千字

印 数：1~5000

出版时间：2011年5月第1版

印刷时间：2011年5月第1次印刷

责任编辑：康 倩

封面设计：颖 溢

版式设计：颖 溢

责任校对：李淑敏

书 号：ISBN 978-7-5381-6919-5

定 价：32.00元（附赠光盘）

投稿热线：024-23284367 987642119@qq.com

邮购热线：024-23284502

本书网址：www.lnkj.cn/uri.sh/6919



时尚水果蛋糕

裱花基础篇

王森 张婷 主编

辽宁科学技术出版社
沈阳



序

随着近几年人们对健康饮食观念的增强，水果蛋糕在蛋糕店日趋流行，水果蛋糕之所以受到广大群众的欢迎，与它所倡导的理念——“健康、绿色、天然、不含添加剂”绝对分不开。

目前国内市场水果蛋糕的构图共性太强，而无太多个性化创新性的款式出现，针对这一现象我们编写了《水果蛋糕基础篇》一书，这本书融时尚、个性、艺术为一体，从传统的对称构图变为线分割构图，希望通过这一独特的创新构图思路，能帮助裱花师将设计水平提升到更高层次。

本书依然坚持水果蛋糕绿色健康的最初理念，在这基础上，我们将水果蛋糕换上全新的“血液”。首先，我们摒弃了水果蛋糕最常规的对称、同心圆摆法，而以线的情感特性来分割圆形的蛋糕。我们还将时装、建筑等现代时尚元素运用到我们的水果蛋糕中。此外，还有一大亮点，就是我们使用巧克力酱、巧克力、果膏调色（这里的色素都是指天然色素），用色彩来改变水果蛋糕的设计思路，同样的构图，但面上多了些颜色，合理的配色使得蛋糕整体看起来更上档次且别具一格。本书另一与众不同之处就是巧克力配件的使用，除了传统的常用的烟卷、扇形铲花、手工线条外，我们还开创性地将巧克力包成花运用到我们的蛋糕中，纯手工的巧克力件造型能帮助人与人之间更好地传递情感。巧克力件镂空的图案，生动抽象地将蛋糕的神秘感、现代感和金属感表现出来。

当然，关于蛋糕表面的装饰，我们也不再局限于单纯的水果、巧克力件，马卡龙、泡芙、拉糖、手指饼干、姜饼、坚果、棉花糖、水晶糕、QQ糖等已然成为我们装饰水果蛋糕的新宠。

为了能让大家很快地学会用线分割圆构图，我们在本书中增加了大量的手绘圆形图，也配了调色索引表，其目的就是便于大家学习、设计之用。总而言之，这既是一本工具书，也是一本可用于教学的教科书，我们希望本书能让更多的人获益，同时如若本书中存有不足之处，还望各位不吝赐教。



引言

设计是通过对蛋糕造型的目的、消费对象的情感和愿望等情况进行分析，明确创作主题，确定创作用料和相应的表现形式，以不同的形式美给人以艺术的享受，设计其实就是寻找美感的学问。

“美在于发现”，艺术技巧可以通过一定的时间积累从而达到炉火纯青的地步。可若没有自己的思想，永远只能是一个匠人。设计的精彩就在于你能和他人观察思考的角度不同，学习这门学科的优势就在于它能开发出更多的思维线路，使你的蛋糕造型个性有别于共性。

作者简介



王森Jason

王森烘焙西点西餐咖啡技师学院创办人、亚洲著名艺术烘焙设计师、分子厨艺研发总监、美食摄影师、食尚先生DIY全国连锁教室创办人、森派烘焙西点西餐咖啡装饰配料及应用技术研发总监、亚洲残联裁判员、国家级烘焙西点裁判员、国家级西点烘焙考评师、中国焙烤协会专家组专家、国内多家杂志社特约撰稿人、发行出版专业书籍上百本。中国首位用巧克力设计时尚服装的设计师、中国最大的巧克力主题公园的首位策划与设计制作人、电视美食节目主持人、苏州森派教育咨询有限公司董事长。



Contents

目录

序 / 2

引言 / 3

作者简介 / 3

第一章 点式视觉元素

- 一、点的概念 / 8
- 二、点在蛋糕上主要起到的作用 / 8
- 三、点的构成 / 8
- 四、点在蛋糕中的组合形式 / 9
- 五、点的情感表达 / 10
- 六、点的形式美——对比 / 11
- 七、蛋糕上常用的点式图案 / 12

第二章 线式视觉元素

- 一、线的概念 / 18
- 二、线在蛋糕上起到的作用 / 18
- 三、线在蛋糕中的组合形式 / 18
- 四、线的情感表达 / 19
- 五、以线形为主的构图骨架 / 26

第三章 面

- 一、面的概念 / 34





二、面的特点和性质 / 34

三、面的情感表达 / 35

第四章 体

一、体的概念 / 42

二、体材的变化方式 / 42

三、体的情感表达 / 42

第五章 水果、巧克力蛋糕速成——水果蛋糕经典六大构图

第六章 圆形装饰线条参考图

第七章 水果蛋糕配色设计

一、色彩的四要素 / 76

二、色彩的认识度 / 77

三、色彩的感觉 / 77

四、蛋糕基本配色方法 / 79

五、蛋糕配色技巧 / 80

六、蛋糕调色索引 / 81

七、根据蛋糕用途定主色 / 84



第八章 水果蛋糕作品欣赏



第一章 点式视觉元素



裱花蛋糕造型的分类

裱花蛋糕的构图方式有平面造型、半立体造型、立体造型三种。水果蛋糕属于立体造型。

立体造型的概念

立体造型蛋糕是通过形态（点、线、面、体的搭配组合）、体量、色彩、肌理这四大方面的要素组合，创造出具有实在物质性的三度形象。这种通过视觉和触觉的传播途径，再现人们生活中的事物或者虚构人们纯粹的想象，表达自己对世间万物的感受和丰富的想象力，使人们在视觉上、触觉上乃至心理上产生愉悦和共鸣的情感感受的行为过程称为立体造型。

立体造型的基本元素主要包括点元素、线元素、面元素、体元素、色彩元素、肌理元素和空间元素。

一、点的概念

点在立体造型中是最基本的元素，也是最小元素。点有大小、形状之分，有圆点、方点、三角点及不规则点等。点的大小是相对而言的，只要造型置身于一定的大空间之中，在整体空间中又被认为是有凝聚性的最小的视觉单位，我们就称之为点。

二、点在蛋糕上主要起到的作用

1. 仅以点作为整体构图的水果蛋糕有很多，但是造型雷同的太多了，要想做出个性，就最好和线、面、体元素结合起来构图。

2. 点的视觉效果活泼多变，在蛋糕的有限空间里，点的排列具有形成线、面的可能性，有时会变成圆形、正三角形、正方形等。点在创作中应较多地用来表现活泼跳跃的效果。

三、点的构成

点的形态可以分为几何形点和任意形点两种。



1. 几何形的点：其轮廓由直线、弧线等几何线构成。最基本的形状是圆点、方点、角点等，其中从点与形的关系来看，以圆点最为有利（因为对称性越强，美感就越强）。

2. 任意形的点：任意形的点没有一定的外轮廓形状，由任意形的弧线或曲线构成，花朵也能理解成点，点的确立是相对的，只要和参照物比起来较小都可以称其为点。

在设计中我们必须特别留意区分利用点，让那些在视觉上强劲有力的、面积不大的点，成为内部充实、轮廓明确锐利的点。让那些在视觉上柔弱轻淡的点，成为空间的延伸、情感的代言人，这样才能充分发挥点的美感。

四、点在蛋糕中的组合形式

点在蛋糕造型中的组合形式有以下几种情况：

1. 单点：集中视线，具有向心性。

A. 单点位于空间中心位置时，视线集中，使人产生紧张感，此时的点多以大点且造型丰富的图形出现。

B. 单点靠近偏右（左）上一侧时，会有视线欲飞出画面的感觉，具有不安定感和流动感。单的方点、角点可以具有方向性，而圆点没有。点在画面 $2/3$ 偏下的位置，具有吸引力和注意力。

2. 两个点、三个点（体）构图时，要放在画面的 $2/3$ 偏下的位置，这样会具有很强的动感。

3. 大小一样的多点：多个大小相同的点组合在一起，会给人以系列感、层次感和次序感。

A. 多点呈直线排列时，给人系列感、延伸感和带有方向性的运动感。

B. 多点呈曲线排列时，给人韵律感和柔和感。

C. 多点有规律排列呈线式圆形、三角形等几何图形。

4. 大小不一的多点：一定数目、大小不等的点进行排列，会产生集中、跳跃、生动、节奏的感觉。距离较近的点，相互的吸引力要比距离较远的点的吸引



力来得强烈，在大小点之间，小点会被大点拉过去。点的大小或配置上的疏密，为面带来了凹凸之感，形成阴影及其他复杂的立体感。

A. 充满动势感、自由大小不等的点进行随意排列时，给人以跃动感和随意感。

B. 大小不等的点呈渐变排列时，具有立体感和视错觉。

五、点的情感表达

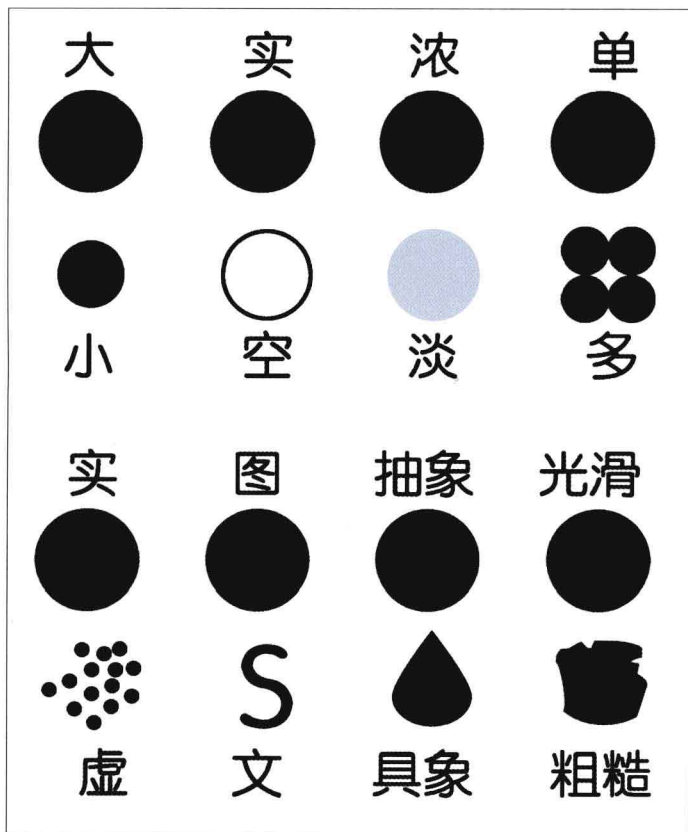
大点：简洁、单纯、缺少层次。

小点：丰富、光泽感、琐碎、零落。

方点：次序感、滞留感。

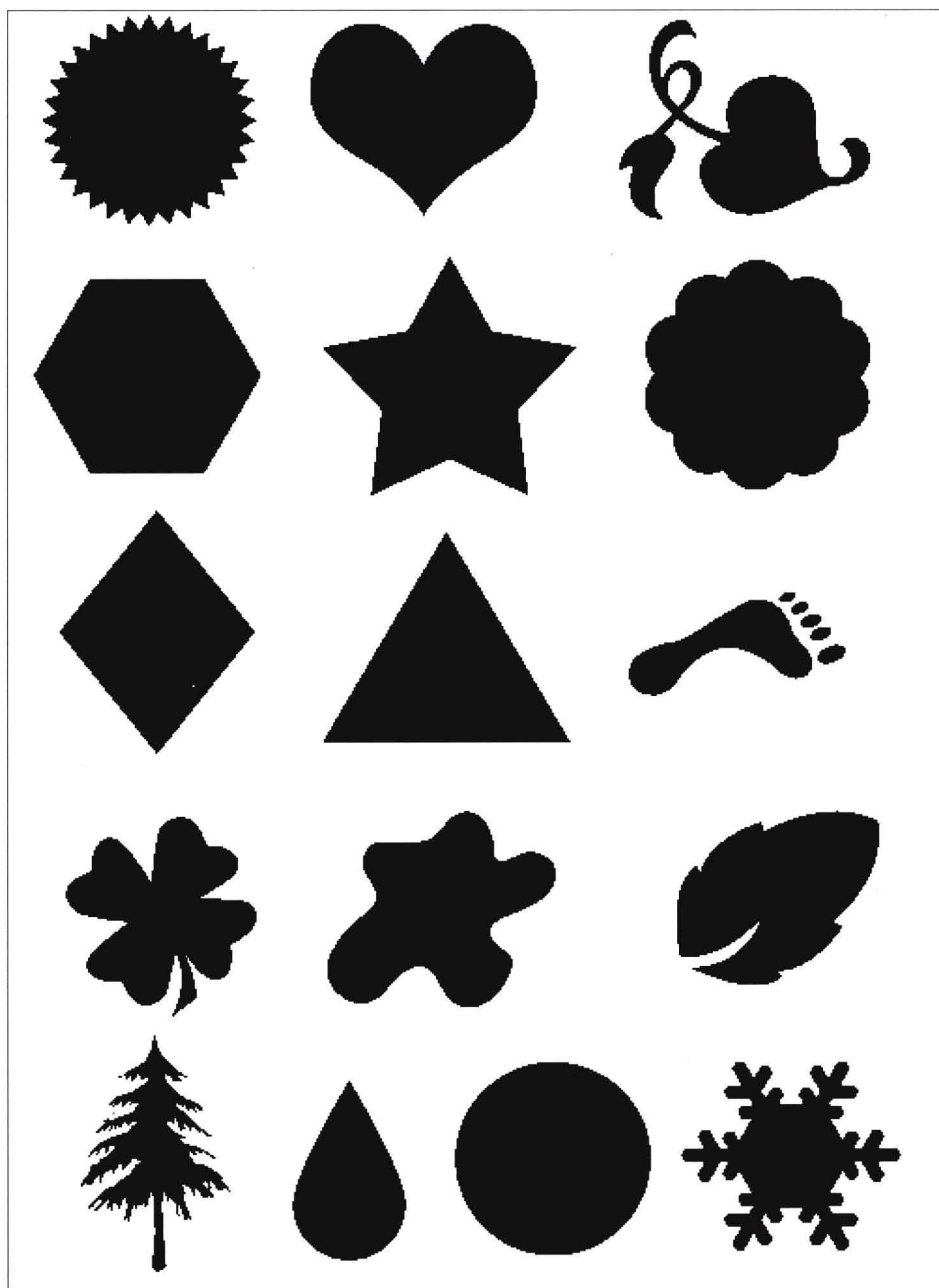
圆点：运动感、柔顺、完美。

实点与虚点：实点，真实、肯定；虚点，虚幻、轻飘。





六、点的形式美——对比





七、蛋糕上常用的点式图案



两个点（体）构图偏一边



点排成曲线



多点排成圆形



多点排成几何形



多点呈两条斜线排列



多点呈多条斜线排列



多点排成几何形



多点排成两队



一个点(体)在中间构图



一个点(体)在一边构图



多点排成五边形



多点排成圆形



多点交错排成队



多点堆叠成体



多点排成圆形



大小点无序自由排列



多点排成圆形



三个点（体）呈三角形构图