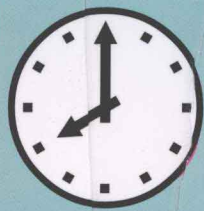


N-Time PARTY CAKES



30 款 花式派对蛋糕 轻松制作

(英)卡萝·迪肯 著 栾明香 常全生 译

河南科学技术出版社



30款花式派对蛋糕

轻松制作



制作简单 装饰有趣

(英) 卡萝·迪肯 著

栾明香 常全生 译

河南科学技术出版社
· 郑州 ·

目 录



前言 4

派对蛋糕设计

5

童话城堡 6

热狗 10

勤杂工 12

野生动物 14



生日小仙女 18

圣诞老人 21

疲惫的帆板运动员 24

斑点狗 26

足球迷 28

化妆袋 31

爱情鸟 34

林地生物 36

圣诞老人与泰迪熊 40

安乐椅 43

小猪存钱罐 46

洗礼仪式蛋糕 48

观鸟人 52

新娘和新郎 55

小怪物 58

跑车 60

巧克力盒 64

园丁的丰收喜悦 66

顽皮的小兔子 68

懒惰的马与恼怒的骑手 72

高尔夫球星 74

泰迪熊 78

日光浴者 80

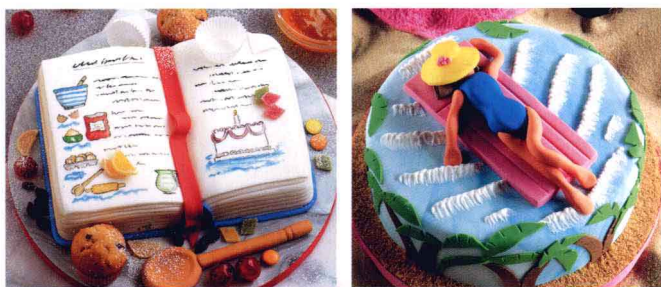
超级玩徒 82

深海垂钓 84

烹饪书 87



基本食谱	92
马德拉海绵蛋糕	92
巧克力海绵蛋糕	93
水果蛋糕	93
微波炉蛋糕	95
常备糖浆	95

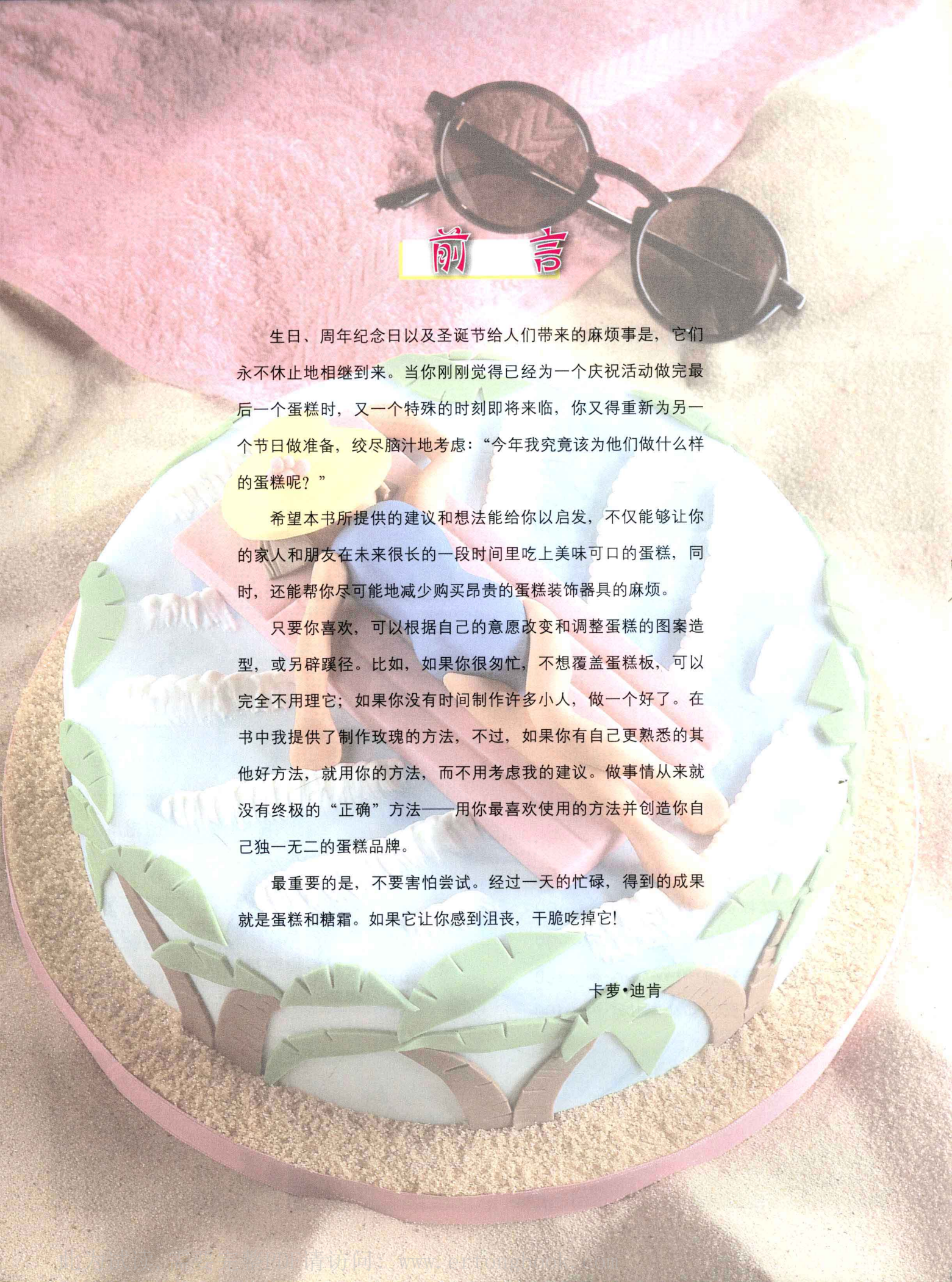


糖衣食谱	96
奶油	96
糖霜	96
砂糖或干椰丝着色	96
糖霜酥皮	97
明胶糖霜	97
建模糖霜	97
基本技巧	98
覆盖蛋糕	98
覆盖蛋糕板	98
蛋糕板的饰边	99
在糖霜上徒手作画	99
制作裱花袋	100
其他小窍门和小贴士	100



塑造糖霜的技巧	101
着色	101
制作木纹效果	101
制作大理石花纹	101
清洗并矫正糖霜上的错误	102
制作小人	102
制作小动物	103
基本器具	104
常见问题排除技巧	106
模板	107





前言

生日、周年纪念日以及圣诞节给人们带来的麻烦事是，它们永不休止地相继到来。当你刚刚觉得已经为一个庆祝活动做完最后一个蛋糕时，又一个特殊的时刻即将来临，你又得重新为另一个节日做准备，绞尽脑汁地考虑：“今年我究竟该为他们做什么样的蛋糕呢？”

希望本书所提供的建议和想法能给你以启发，不仅能够让你的家人和朋友在未来很长的一段时间里吃上美味可口的蛋糕，同时，还能帮你尽可能地减少购买昂贵的蛋糕装饰器具的麻烦。

只要你喜欢，可以根据自己的意愿改变和调整蛋糕的图案造型，或另辟蹊径。比如，如果你很匆忙，不想覆盖蛋糕板，可以完全不用理它；如果你没有时间制作许多小人，做一个好了。在书中我提供了制作玫瑰的方法，不过，如果你有自己更熟悉的其他好方法，就用你的方法，而不用考虑我的建议。做事情从来就没有终极的“正确”方法——用你最喜欢使用的方法并创造你自己独一无二的蛋糕品牌。

最重要的是，不要害怕尝试。经过一天的忙碌，得到的成果就是蛋糕和糖霜。如果它让你感到沮丧，干脆吃掉它！

卡罗·迪肯



派对蛋糕设计

童话城堡



这款蛋糕虽然看上去很复杂，其实制作起来要简单得多，不过你必须留出足够的时间让这些塔楼晾干（最好晾一夜）。一旦你掌握了明胶糖霜的制作方法，一个完全崭新的立体城堡模型就展现在你的眼前了。

制作方法

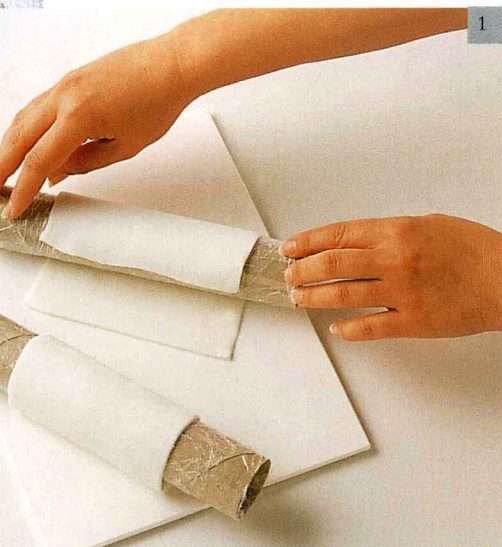
1. 先做小塔楼。用保鲜膜将所有的纸板筒包好，撒上少许玉米粉。按照第97页的方法将明胶糖霜做好，放进聚乙烯袋中。在操作台上撒些玉米粉，揪下一块大约130克重的糖霜，擀成不超过3毫米厚的薄片，再将其切成一个14厘米×16厘米的长方形。将剩余的糖霜放回袋中。

将糖霜裹在较粗的纸板筒上，用一点水将连接处粘牢（见图1）。放在备用蛋糕板上或其他类似的台面上晾干（接口处朝下）。再做4个同样大小的塔楼，一个用较细的纸板筒做成更小一点的塔楼。小塔楼的长度大约为8厘米。

经过4~6小时晾干后，塔楼的外部摸起来应该是坚硬的。将它们小心地从支撑物上滑离下来，竖立放置，以便它们的中心部位能够完全晾干。最好晾一晚上。

2. 将蛋糕的顶部切平，翻过来放到蛋糕板中间。将蛋糕从腰部片成两半，中间加入奶油。将顶部和侧面也抹上一层薄薄的奶油。

3. 在操作台上撒些糖粉，将500克白色糖



2



霜擀开，盖在蛋糕上。将顶部和侧面抹平，切除底部多余的部分。用干净的直尺沿着蛋糕侧面按压3~4次（见图2）。然后用刀背按出一些垂直的凹痕，做出砌砖的效果。

4. 塔楼晾干后，将一个长塔楼和一个短塔楼放在蛋糕的上面。接口处一定要在背面，用糖霜酥皮将它们粘好。为了增加额外的支撑力度，可以将30克白色糖霜揉成大约28厘米的长条。将两个塔楼的底部周边略微地湿润一下，然后从塔楼的背面开始，将长条按到适当的位置上（见图3）。

5. 将棕色糖霜擀薄，切成两个圆拱形做两个门，并用刀背在每个门上竖着按几道。将较大的门粘贴在蛋糕的前面，将另一个门粘贴在最高的塔楼前面。在每个门的前面做两个台阶。将两个椭圆形的白色糖霜叠放在一起粘贴在门的前面（见图4）。用一点糖霜酥皮将两颗可食用银色小球分别粘贴在每个门上。

6. 用糖霜酥皮将大约25颗小棉花糖粘贴在蛋糕的周边（如果超市里买不到小棉花

原料

- ◇ 1份明胶糖霜（做法见第97页）
- ◇ 玉米粉
- ◇ 18厘米圆形海绵蛋糕
- ◇ 1份奶油（做法见第96页）
- ◇ 糖粉
- ◇ 700克白色糖霜
- ◇ 10克棕色糖霜
- ◇ 40克黑色糖霜
- ◇ 1份白色糖霜酥皮（做法见第97页）
- ◇ 2颗可食用银色小球
- ◇ 25颗小棉花糖
- ◇ 6个锥形冰淇淋蛋卷筒
- ◇ 两袋30克白色巧克力豆或其他类似物品
- ◇ 绿色食用色素（最好是醋栗绿）
- ◇ 1张米纸
- ◇ 70克染成绿色的椰丝（做法见第97页）

器具

- ◇ 6个筒状纸板（最好选5个厨房用卷筒纸巾的内管和一个锡纸卷的内管，请不要用卷筒卫生纸的内管）
- ◇ 保鲜膜
- ◇ 擀面杖
- ◇ 锋利小刀
- ◇ 水与笔刷
- ◇ 锯齿刀
- ◇ 30厘米方形蛋糕板
- ◇ 直尺
- ◇ 4个裱花袋（最少4个）
- ◇ 2号裱花嘴
- ◇ 剪刀
- ◇ 小面粉筛

3







糖，可以将一条糖霜切成小段来代替）。

7. 取两个锥形冰淇淋蛋卷筒。如果需要，将底部边缘去掉一点，以便能够使它们立稳。沿着两个塔楼的顶部边缘分别裱出一条糖霜酥皮细线，然后小心地将蛋筒粘在塔楼顶部的适当位置上。

也许你会发现，你必须将放在较矮的

塔楼顶部的蛋卷筒的一侧去掉一块，好像被人“咬掉一口”似的，这样它能够与较高的塔楼紧紧地贴在一起（见图5）。

8. 用少许糖霜酥皮在蛋卷筒的底部周围粘贴上一圈白色巧克力豆，使其看上去更整洁漂亮。

9. 将剩余的4个明胶圆柱体放在蛋糕的四



周。比照前面的做法，用糖霜酥皮给每个圆柱体的顶部粘上一个蛋卷筒，再在每个蛋卷筒的底部粘贴上一圈巧克力豆。

10. 现在给塔楼做窗户。将黑色糖霜擀薄，切成8个长方形，将剩余的糖霜酥皮留着备用。将每个长方形的一端都切成尖状，在每个塔楼上和大门的两侧各粘上一个窗户。

将少量白色糖霜酥皮放进装有2号裱花嘴的裱花袋中，在一个窗户上从上至下裱出一道匀称的竖线（见图6），然后再从左至右裱出一道横线。重复上述做法，将其他几个窗户也裱好（如果你觉得这样做太复杂，可以不裱）。

11. 现在做岩石。将100克白色糖霜和10克黑色糖霜放在一起，略揉一下。用手将其揪成不规则的块状，用一点水将它们粘贴在蛋糕周围的纸板上。



小贴士

如果蛋糕是送给过生日的人士，可以再多做一些岩石。将它们粘贴在蛋糕板前面做烛台用。

12. 将45毫升（3汤匙）糖霜酥皮染成绿色。将其中的一半放入装有2号裱花嘴的裱花袋中，在蛋糕上裱出一些波状的线条作为常青藤的枝蔓，裱出的线条要遍及整个蛋糕。将剩余的糖霜酥皮放进第二个裱花袋中，剪掉3毫米尖角。将裱花袋的顶部紧贴着一根枝蔓，轻轻挤一下，然后将裱花袋移开，这样就做成一个简单的叶子形状。继续在蛋糕上所有其他的枝蔓上做叶子。如果不是很有信心，最好先在防油纸上练习一下。

13. 现在做小旗子。将米纸切成6个小三角形。在一个锥形蛋卷筒的顶端用糖霜酥皮裱一个小圆点，将一个糖霜小圆球粘在上面，再在小圆球的上面裱一个小圆点。最后将其中的一个三角形小旗子插入糖霜上（见图7）。在其他5个锥形蛋卷筒上重复上述做法。



14. 用一点水将蛋糕板裸露的地方湿润一下，在蛋糕底部周围撒上彩色椰丝。在小面粉筛中放入满满一勺糖粉，将其撒在蛋糕上，给蛋糕加上雪花效果。



装饰变化

在这款简化了的蛋糕中，塔楼只有4个，而不是6个，这样可以为你节省一些时间。同样，我没有裱叶子，而是采用了按照图样切好的花和叶子，这样看起来也很好。你也可以在塔楼的前面放上几个小人。你还可以仿照第55页的例子做一对新娘和新郎放在塔楼的前面，这样蛋糕就变成一款独具匠心、令人叫绝的婚礼蛋糕了。

热狗



你喜欢吃什么样的热狗？加芥末还是不加？哦，对不起，应该是加糖霜呢还是不加？这是一款很小的“巨无霸”热狗，配料齐全，能满足所有晚会参加者的需求。

■ 制作方法

1. 用蓝色糖霜按照第98页的做法说明覆盖蛋糕板。切除边缘多余的部分，使其整齐。将盖好的蛋糕板放在一边。将蛋糕正面朝上放好，在中间部位切出一个纵向的凹槽（见图1）。

2. 将蛋糕的边角切成有弧度的流线型，切掉顶部和侧面凸凹不平的部分。如果你愿意，可以将蛋糕从腰部片开，中间抹上一层奶油。小心地将蛋糕重新组合在一起，在顶部和侧面以及凹槽处也抹上一层奶油。



3. 将600克淡金褐色糖霜揉上劲，操作台上多撒一点糖粉，将揉好的糖霜放在上面擀开，然后提起来放在蛋糕上，让糖霜尽可能地落入中部的凹陷处。从蛋糕的中部开始，将空气尽可能地排挤出去，将糖霜小心缓慢地推移到适当的位置并将其抹平（见图2）。将周边部位弄整齐，切除底部多余的部分。将剩余的糖霜留着后面做香肠用。

4. 将蛋糕轻轻地提起，放在盖有糖霜的蛋糕板上。



糕板上。选择看上去最好的一面，用刀背在上面按出6条斜线来。

5. 将剩余的淡金褐色糖霜揉成一根粗香肠的形状，然后将其放进凹槽处。用刀背在香肠的两头按出几道凹痕，给人以看似刚刚烤制出炉的美味效果，用食用色素给香肠上色。我发现用水稀释过的茶褐色、栗子色和秋日落叶色的食用色素膏做成的混合物效果很好，不过，将少许黄色、红色或橙色食用色素加入棕色食用色素中，混合一下，也可以获得同样的效果。

6. 现在做餐巾纸。将白色糖霜擀薄，切成两块28厘米×8厘米的长条状。将蛋糕板和蛋糕的底部润湿一下，取一条放在热狗的一边，并做出褶皱。用同样的方法将另一边做好。

7. 将两个裱花袋准备好。将黄色糖霜酥皮或奶油放入一个裱花袋中，将红色放入

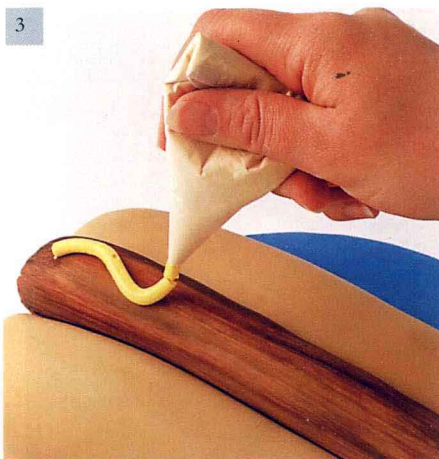
■ 原料

- ◇ 糖粉，擀皮用的铺粉
- ◇ 180克深蓝色糖霜
- ◇ 长椭圆形海绵蛋糕，用长方形面包烤模烤制而成（做法见第92页）
- ◇ 1份奶油（做法见第96页）
- ◇ 800克淡金褐色糖霜
- ◇ 几种颜色相配的食用色素膏，给长条着色用（见步骤5）
- ◇ 100克白色糖霜
- ◇ 15毫升（1汤匙）染成黄色的奶油或糖霜酥皮
- ◇ 15毫升（1汤匙）染成红色的奶油或糖霜酥皮

■ 器具

- ◇ 水与笔刷
- ◇ 擀面杖
- ◇ 锋利小刀
- ◇ 锯齿刀
- ◇ 调色板或茶托
- ◇ 2个裱花袋（做法见第100页）
- ◇ 剪刀

另外一个裱花袋中。沿着香肠的顶部裱出一条弯弯曲曲的黄色“芥末”线条（见图3）。重复上述做法，裱出一条红色的“番茄酱”。



小贴士

你或许可以在当地的超市买到袋装的成品，里面装有红色和黄色的“书写糖霜酥皮”软管，可以用它们来做芥末和番茄酱。将软管的末端稍微多剪掉一点，以便使管口更大一些。





勤杂工

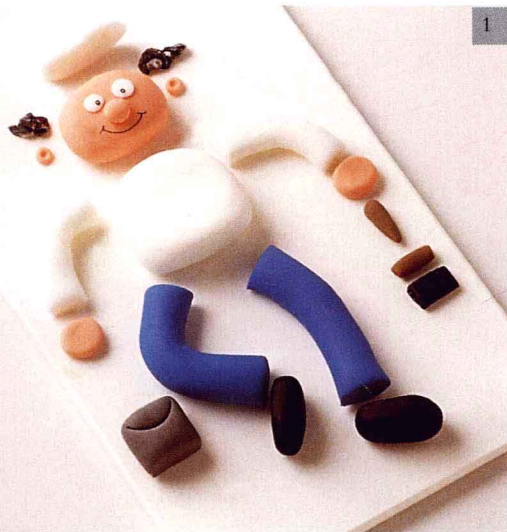
虽然本款蛋糕是给热衷于自己动手的人士设计的，但是对于刚刚乔迁新居，并乐于自己装修的人来说，这款蛋糕也是再合适不过了！如果有能力，可以效仿接受者的形象将蛋糕做得更具个性化。

■ 制作方法

1. 将蛋糕顶部切平，翻过来放在蛋糕板的中间部位。将蛋糕从腰部片开，中间加入奶油。将蛋糕重新合在一起，顶部和侧面也抹上一层薄薄的奶油。

2. 取400克白色糖霜，放在撒有糖粉的操作台上揉好，擀开，小心地将糖霜盖在蛋糕上。将糖霜入位，抹平。切除底部多余的部分，将底边修齐。

3. 现在做勤杂工身体和四肢部分。将40克白色糖霜揉成圆台体的形状（见图1）。在蛋糕的中部涂上一点水，将



身体放在适当的位置上粘好。接下来做腿，将40克蓝色糖霜揉成大约17厘米的长条，切成两半，将左腿的膝盖处稍微弯曲一下。将两条腿粘贴在身体的前面。将20克白色糖霜揉成细条，切成两半，做胳膊。将胳膊分别粘在勤杂工身体的两侧。

4. 现在做头。将10克肉色糖霜揉成一个圆球。将头顶的糖霜略微片掉一点儿，使其成为一个平面，以便将帽子粘贴在

上面。将头粘在身体的上面。将两个极小的白色糖霜球摁平，粘到脸上做眼睛。然后加上一个极小的肉色糖霜球做鼻子。最后用黑色食用色素和工画笔在脸上画上瞳孔和微笑的面容。

5. 现在做头发，将很少一点黑色糖霜和少许白色糖霜略揉在一起。将糖霜揉皱并揪成小碎块，粘贴在头的两侧。将10克白色糖霜揉成厚圆片状，做一顶小帽子。将糖霜的一边按一按，再拉一拉，做出一个帽舌。将帽子粘贴在头的顶部。最后在头的两侧加上两个极小的肉色糖霜球做耳朵。用笔刷杆的末端在两只耳朵上各按一个小凹坑，为耳朵增添细节效果。

6. 将2块10克的黑色糖霜揉成椭圆形做两只脚，每条腿上各粘上一只。

7. 将10克灰色糖霜揉成短粗的圆柱形做油漆罐。用裱花嘴或其他类似的工具在油漆罐的边上按出一个半圆形，使其看上去像是提把儿。将油漆罐放在两条腿之间。

现在做油漆刷。用棕色糖霜做两个极小的长椭圆形，用黑色糖霜做一个极小的长椭圆形。将它们粘贴在一起，使其呈倒立的T字形，用刀在黑色糖霜上按出几道线条，做出刷子毛样。将油漆刷刚好放在勤杂工左胳膊的前面。用两个扁平的肉色糖霜小球做手，将它们粘在看上去好像他正握着油漆罐和油漆刷的位置上。

8. 现在做木板。将100克茶褐色糖霜和20克白色糖霜放在一起，揉成条。将长条对折起来，再揉；反复折，反复揉，

■ 原料

- ◇ 15厘米方形海绵蛋糕
- ◇ 1份奶油（做法见第96页）
- ◇ 糖粉，擀皮用的铺粉
- ◇ 500克白色糖霜
- ◇ 90克蓝色糖霜
- ◇ 20克肉色糖霜
- ◇ 黑色食用色素膏
- ◇ 30克黑色糖霜
- ◇ 10克灰色糖霜
- ◇ 110克茶褐色糖霜

■ 器具

- ◇ 锯齿刀
- ◇ 20厘米方形蛋糕板
- ◇ 刮刀
- ◇ 锋利小刀
- ◇ 水、工画笔和中号笔刷
- ◇ 裱花嘴



直到出现木纹效果。将糖霜擀开，切成长度不同的条状（见图2）。在蛋糕的上面和周边各粘贴上几条。

9. 现在做几卷墙纸。将50克蓝色糖霜和20克白色糖霜放在一起，略揉一下，做出大理石花纹效果。小心地将糖霜擀开，切成两条。将一条完全卷起来，另一条只卷起一半，分别粘贴到蛋糕上。

最后，用黑色食用色素在蛋糕上和勤杂工本人身上涂抹一些污点。





野生动物

在给这款蛋糕着色时，我的小外甥杰克给予我很多的帮助。他非常严肃地告诉我，“河马宝宝应该是灰色的”。但是为了平衡蛋糕的整体色彩，我不得不将它们涂成褐色。然而，杰克却指出，这就是为什么它们呆在水里的原因——因为它们全身都是泥。

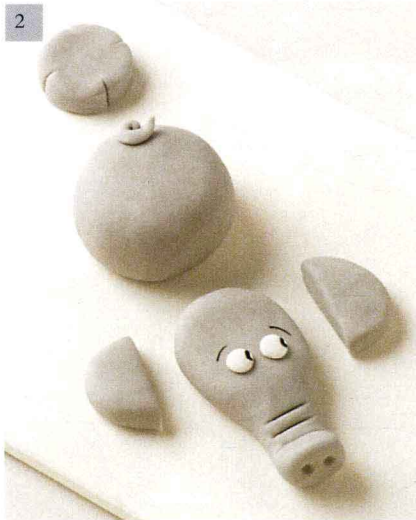
■ 制作方法

1. 给蛋糕造型。将蛋糕顶部切掉几个小块，使其表面呈不规则的形状。尽量给蛋糕的前面留出一块稍微平坦的地方做“湖泊”。将切下来的蛋糕碎片抹上奶油，用它们在湖的后面堆成一座小山丘（见图1）。



2. 将蛋糕放在蛋糕板上，从腰部片开，中间加入奶油。将蛋糕重新合在一起，在其侧面和顶部也抹上一层奶油。如果你打算用奶油做湖水和绿色植物，而不是使用糖霜酥皮，将剩余的奶油保存好。在操作台上撒上糖粉，将500克白色糖霜放在上面揉上劲，擀开，然后提起来放在蛋糕上。小心地将糖霜入位，抹平。

3. 为了不给自己增添麻烦，做大象、河马和鳄鱼时最好远离蛋糕，做好以后再将它们放到适当的位置上。先做大象。将10克灰色糖霜擀成大约1厘米厚，切成两个圆片。在圆片的边缘竖着切4个小口，使其成4等份，做成大象的腿（见图2）。将两块40克的灰色糖霜揉成两个球做身体，将每个球的前面部分



轻轻地按一下，做成坡状，以便将头靠在上面。在每一组腿上粘贴一个球，一定要确保两个带有坡度的部位和腿上其中的一条切痕面向前方。

4. 现在做头。将两块20克灰色糖霜揉成两个短粗的网球拍形状，分别粘贴在两个身体上。用笔刷杆的末端在每一个象鼻子的终端上按两次做出鼻孔。再用刀背在每个象鼻子上按出两道横线。将大约5克灰色糖霜揉成一个球，将球按平，切成两半。将大象头部的两侧润湿一下，将两只耳朵粘贴到适当的位置上。用同样的方法将另一头大象的耳朵做好。

将一个极小的灰色糖霜球揉成细条，粘贴在大象身体的后部做尾巴。最后，在每一头大象的脸上分别粘贴上两个用白色糖霜做的小圆片，作为眼睛。用黑色食用色素画出瞳孔和眉毛。

5. 现在做最大的河马，将30克棕色糖霜揉成半圆形做躯体（见图3）。将10克棕色糖霜揉成椭圆形做头。将椭圆形

■ 原料

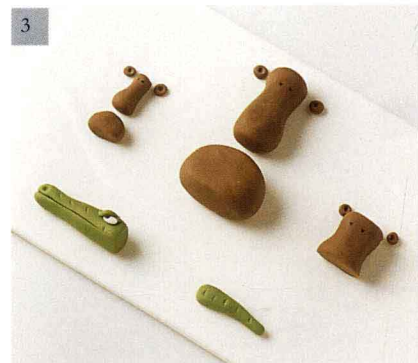
- ◇ 20厘米圆形海绵蛋糕
- ◇ 1份奶油（做法见第96页）
- ◇ 糖粉，擀皮用的铺粉
- ◇ 700克白色糖霜
- ◇ 150克灰色糖霜
- ◇ 黑色食用色素
- ◇ 100克棕色糖霜
- ◇ 20克绿色糖霜
- ◇ 茶褐色、醋栗绿和冰蓝色（或类似颜色）食用色素膏
- ◇ 45毫升（3汤匙）白色糖霜酥皮（选用）
- ◇ 30克黑色糖霜

■ 器具

- ◇ 锯齿刀
- ◇ 25厘米圆形蛋糕板
- ◇ 擀面杖
- ◇ 锋利小刀
- ◇ 水与笔刷
- ◇ 吸管
- ◇ 裱花嘴
- ◇ 大号笔刷或软毛刷
- ◇ 裱花袋
- ◇ 剪刀

的中部稍微挤一下，粘贴在身体上。将两个极小的棕色球粘贴在头部的两侧作为耳朵，然后用笔刷杆的末端在每只耳朵上按出一个小坑，以增加细节效果。用黑色食用色素涂两个极小的圆点做眼睛。按同样的方法做一匹小河马。

再做一个淹没在水中的河马，只要将10克棕色糖霜揉成椭圆形，将底部按







平，使其能立起来即可。加上耳朵并画出眼睛。

6. 现在做鳄鱼。将10克绿色糖霜揉成大约6厘米的长条。尽量使其两端比中间略粗一些（见图3）。沿着长条的底部按出一条凹痕，做成一张嘴，斜拿着吸管在糖霜上按压，做出鳞片状。再用笔刷杆的末端按出两个小坑做鼻孔。

7. 将一个用白色糖霜做的椭圆形扁平小球粘贴在头的侧面，作为鳄鱼的眼睛。将一条用绿色糖霜做的小细条弯成“S”形，粘贴在眼睛的上方，作为眉毛。用黑色食用色素给眼睛加一个小圆点，作为瞳孔。

现在做尾巴，将剩余的绿色糖霜揉成一条尖端细的长三角形，按照做头部的办法，在其侧面按出一些鳞片。

8. 用大号笔刷或软毛刷将稀释过的棕色和绿色食用色素涂抹在蛋糕的后部（见图4），我本人用的是茶褐色和醋栗绿色食用色素膏，不过任何类似的颜色都可以。趁着色素尚未变干，将大象放在“草地”的适当位置上。

9. 将少许蓝色食用色素放入30毫升（2汤匙）白色糖霜酥皮中，略微搅拌一下。如果

你喜欢更软一些的修饰品，可以用奶油代替糖霜酥皮。将混合物旋在蛋糕上面的前部，使其呈漩涡状，将河马和鳄鱼的两部分摆放在适当的位置上。

10. 现在做猴子。将10克棕色糖霜揉成一个圆锥体（见图5），靠在蛋糕的侧面，粘好。在圆锥体上加一个棕色糖霜球作为头部。

用白色糖霜做两个小球和一个椭圆，做猴子的面部。将小球和椭圆都按



平，将两个白色圆片粘贴在头部的上方作为眼睛，紧靠眼睛的下面粘贴上扁平的椭圆形，做口鼻部。用裱花嘴的边缘或类似的器具按压口鼻部，做出微笑的样子，用黑色食用色素画出3个小圆点，其中两个作为眼睛，一个作为鼻子。将两个棕色糖霜小球粘贴在头的两侧做耳朵，用笔刷杆的末端在每只耳朵上按出一个小坑。做两个棕色糖霜小条，粘贴在自己喜欢的位置上，作为猴子的胳膊。在蛋糕另一侧也做一个猴子。

11. 现在做岩石。取170克白色糖霜和30