

蛋糕裱花 150例

孟爽 主编



化学工业出版社



蛋糕裱花 150例

孟 爽 | 主编



化学工业出版社

· 北 京 ·

内 容 提 要

本书介绍了花卉造型蛋糕、十二生肖造型蛋糕、动物组合造型蛋糕、节日蛋糕、人物造型蛋糕、捏塑巧克力蛋糕、欧式蛋糕、糖艺蛋糕等近 150 种蛋糕的造型及制作步骤。图片均为真实蛋糕的照片, 色彩艳丽, 造型生动优美, 极富创造力。

本书可作为蛋糕裱花师的参考书, 也可作为蛋糕裱花初学者的教材。

图书在版编目(CIP)数据

蛋糕裱花 150 例/孟爽主编. —北京: 化学工业出版社,
2005. 9
ISBN 7-5025-7685-1

I. 蛋… II. 孟… III. 糕点-造型设计 IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 110124 号

蛋糕裱花 150 例

孟 爽 主编

责任编辑: 张 彦

责任校对: 于志岩

封面设计: 郑小红

*

化学工业出版社出版发行

(北京市朝阳区惠新里 3 号 邮政编码 100029)

图书咨询: (010) 64982530

(010) 64918013

图书传真: (010) 64982630

<http://www.cip.com.cn>

*

新华书店北京发行所经销

北京方嘉彩色印刷有限责任公司印刷

三河市东柳装订厂装订

开本 850mm×1168mm 1/32 印张 2½ 字数 59 千字

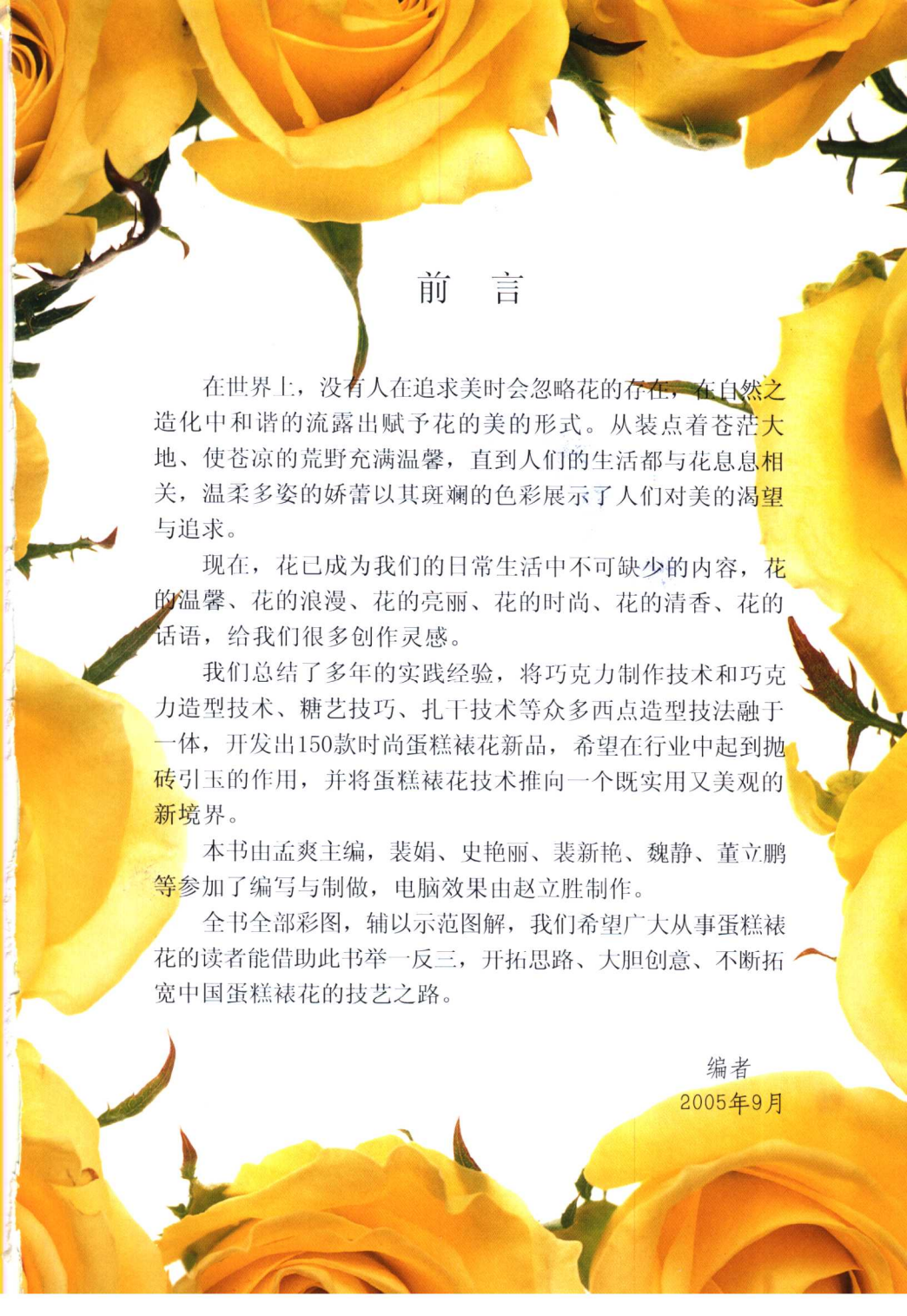
2006 年 1 月第 1 版 2006 年 1 月北京第 1 次印刷

ISBN 7-5025-7685-1

定 价: 18.00 元

版权所有 违者必究

该书如有缺页、倒页、脱页者, 本社发行部负责退换

A decorative border of yellow roses with green leaves and thorns frames the text on the page.

前 言

在世界上，没有人在追求美时会忽略花的存在，在自然之造化中和谐的流露出赋予花的美的形式。从装点着苍茫大地、使苍凉的荒野充满温馨，直到人们的生活都与花息息相关，温柔多姿的娇蕾以其斑斓的色彩展示了人们对美的渴望与追求。

现在，花已成为我们的日常生活中不可缺少的内容，花的温馨、花的浪漫、花的亮丽、花的时尚、花的清香、花的话语，给我们很多创作灵感。

我们总结了多年的实践经验，将巧克力制作技术和巧克力造型技术、糖艺技巧、扎干技术等众多西点造型技法融于一体，开发出150款时尚蛋糕裱花新品，希望在行业中起到抛砖引玉的作用，并将蛋糕裱花技术推向一个既实用又美观的新境界。

本书由孟爽主编，裴娟、史艳丽、裴新艳、魏静、董立鹏等参加了编写与制做，电脑效果由赵立胜制作。

全书全部彩图，辅以示范图解，我们希望广大从事蛋糕裱花的读者能借助此书举一反三，开拓思路、大胆创意、不断拓宽中国蛋糕裱花的技艺之路。

编者

2005年9月

目 录

工具与原料介绍—1

花卉蛋糕—3

东方佳人—3

不老菊—3

大丽菊—4

花卉组合(群芳争艳)—4

花瓶飘香—5

爱的怀抱—5

爱的情话—5

日出—6

花样年华—6

紫色恋吻—7

醉人花语—7

美丽使者—8

金色的光芒—8

花卉组合(心爱)—8

金秋蛙鸣—9

悠情艳后—9

茫茫的大海—10

姹紫嫣红—10

迷雾情人—10

日出爱河—11

向日葵—11

万寿菊—12

繁星花—12

爱的乐章—13

宝贝情话—13

花卉造型蛋糕—14

十二生肖蛋糕—15

十二生肖之鼠—15

十二生肖之牛—15

十二生肖之虎1—16

十二生肖之虎2—16

十二生肖之虎3—17

十二生肖之兔—17

十二生肖之龙—18

十二生肖之蛇—19

十二生肖之马—19

十二生肖之羊—20

十二生肖之猴—20

十二生肖之鸡—21

十二生肖之狗1—21

十二生肖之狗2—22

十二生肖之狗3—22

十二生肖之猪—22

动物组合—23

刺猬—23

大象—23

大展鸿图—24

欢聚—24

思念—24

狗熊—25

小爬虎—25

青蛙—26

小熊—26

遐想—27

鳄鱼—27

机器猫—28

可爱猫—28

懒猫—29

老鼠偷油—29

两只老虎—30

两只天鹅—30

狮子—31

唐老鸭和米老鼠—31

天鹅湖—32

小白兔—32

招财猫—33

小熊猫的乐趣—33

小熊—34

严阵以待—34

发财猫—35

合家欢—35

松鼠—36

节日蛋糕—37

父亲节快乐—37

六一儿童节—37

母亲节—38

期盼节日—38

圣诞之夜—39

松鹤长青—39

松鹤延年—40

图书的节日—40

喜结良缘—41

心心相印—41

重阳节—42

情人节—42

图书节—43

教师节快乐—43

生日快乐—43

人物蛋糕—44

初恋—44

小人钓鱼—44

白雪公主与七个小矮人—44

寿星蛋糕—45

祝寿—45

寿桃蛋糕—46

22层寿桃蛋糕—46

圣诞老人1—47

圣诞老人2—48

雪人—49

捏塑巧克力蛋糕—50

钢琴巧克力造型—50

圣诞老人与新年卡相配—50

漫步与转印纸应用相配—51

玩耍—51

远翔与圣诞快乐相配—52

咖啡凤凰—52

城堡里的龙珠—53

海韵—53

火焰山—53

孔雀—53

龙—54

龙珠1—54

龙珠2—54

龙珠3—55

龙珠斗士—55

龙珠小姐—55

龙珠爷爷—55

多彩乐章—56

太空车—56

收获的喜报—56

悟空—57

装甲车—57

欧式蛋糕—58

水果蛋糕—58

爱巢—58

爱的奉献—58

爱之旅—59

宝贝小点—59

多彩乐章—59

富贵牡丹—60

贵夫人—60

皇冠—61

浪漫情怀—61

欧式风情—62

双色水果—62

团团圆圆—62

三剑客—63

童趣—63

清凉世界—63

温馨港湾—63

希望—64

遐想—64

夏威夷之风—64

争奇斗艳—64

糖艺蛋糕—65

单层糖果蛋糕—65

多层婚礼蛋糕—65

百年祝寿—66

海霸王—66

玫瑰糖艺—67

农情—67

秋悦—68

秋实—68

天鹅湖—69

偷食—69

苹果—70

茶艺—70



工具与原料介绍



白巧克力
(化开后用来装饰蛋糕)



裱花油
(用来抹坯和做蛋糕)



裱花嘴 (用来挤
各种花和各种动物)



草莓果占
(用来装饰蛋糕)



国产色素
(用来调各种颜色)



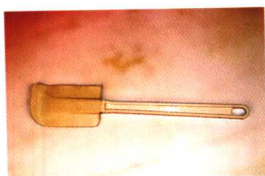
黑巧克力
(化开用来装饰蛋糕)



挤袋 (用来挤奶油)



剪刀 (用来剪糯米托)



胶刮板 (用来刮奶油)



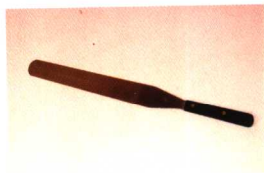
搅拌机 (用来打奶油)



银珠糖 (装饰蛋糕)



蓝莓果占 (装饰蛋糕)



抹刀 (用抹坯子)

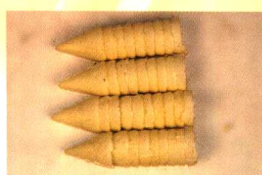




木纹根
(抹巧克力做木司围边)



柠檬果占
(用来淋在蛋糕的表面)



糯米托 (用来挤花)



喷枪 (用来喷颜色)



巧克力色香油
(用来调色)



软刮板 (用来圆坯)



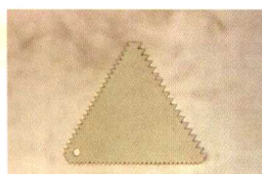
三角铲
(用来铲巧克力)



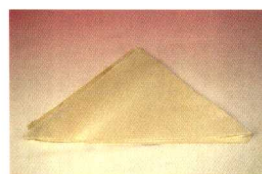
生日卡
(用来装饰蛋糕)



透明果占
(调上颜色用来装饰蛋糕)



硬刮板
(用来抹坯, 刮出纹路)



油纸 (用来挤动物
眼睛和挤花心)



朱古力膏
(用来挤动物眼睛)



铸糖模具
(用来做树叶和巧克力)



转盘
(用来放上蛋糕坯抹奶油)



转印纸
(转印巧克力)

花卉蛋糕

东方佳人



牡丹1：糯米托剪开，挤出花瓣，注意摆放位置；



牡丹2：同样方法挤出一层；



牡丹3：在中间挤出黄色花心，挤出花蕊。

不老菊



不老菊1：将糯米托中挤满奶油；



不老菊2：用油纸挤出花心；



不老菊3：用月牙形花嘴挤出花瓣，用朱古力点出花蕊。



大丽菊



大丽菊1：将糯米托尖部向上固定；



大丽菊2：用月牙形花嘴挤出花心；



大丽菊3：挤出花瓣，花瓣之间过度为5度，两瓣之间出一瓣；花瓣要一层比一层长。



旋转玫瑰1：在糯米托上包上花心；



旋转玫瑰2：沿花心挤花瓣，旋转一圈；



旋转玫瑰3：注意花瓣的层次分明。

花卉组合（群芳争艳）



花瓶飘香



山茶花1：在糯米托上包好花心；

山茶花2：用直口花嘴挤出花瓣；

山茶花3：花瓣一层比一层低，突出花心，注意层次要清晰，花瓣过渡要均匀。

爱的怀抱



康乃馨1：糯米托添满奶油；

康乃馨2：用22号花嘴挤出花心；

康乃馨3：贴着花心垂直角度挤出花瓣；挤出的花瓣乱中有序。



爱的情话



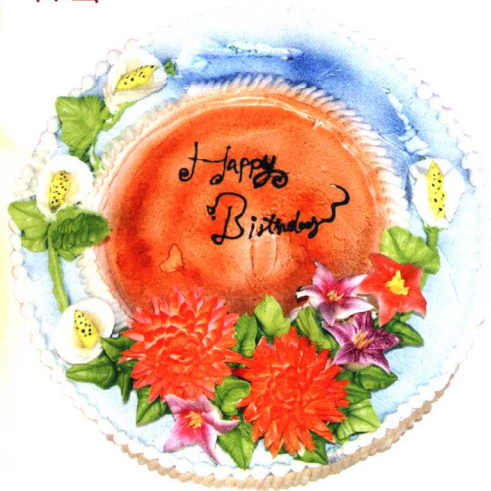
马蹄莲1：糯米托剪成马蹄形；

马蹄莲2：从糯米托最低处旋转一圈，挤出花瓣；

马蹄莲3：在中间挤出黄色花心；在花心上点上黑色花蕊。



日出



百合1：将糯米托中挤一半奶油；



百合2：将油纸对剪成叶子形状挤出花瓣；



百合3：用同样的方法挤出5瓣，花瓣喷出蓝色，挤出花心。

花样年华



樱草花1：在糯米托中挤上奶油；



樱草花2：用24号花嘴沿糯米托边缘挤出花瓣；



樱草花3：在第一层花瓣两瓣之间挤出第二层，再挤出花心，喷出橙色，挤出花蕊。



紫色恋吻



玫瑰花1：先在糯米托上包上花心；



玫瑰花2：在花心外层挤花瓣，注意花瓣角度；



玫瑰花3：挤花瓣时从前一瓣的二分之一处高过交叉点，挤出一层花瓣，喷出红色。

醉人花语



牵牛花1：在糯米托边缘挤出一圈花瓣；



牵牛花2：在花瓣上喷出红色；



牵牛花3：从中间画出花蕊。



美丽使者



向日葵1：糯米托中挤满奶油；



向日葵2：在糯米托边缘挤出一层花瓣；



向日葵3：两瓣之间挤一瓣，再挤出绿色花心；用朱古力拉出网状，花瓣喷出粉色。



洋绣球1：在糯米托上挤一个圆球；



洋绣球2：在圆球上挤圆点；



洋绣球3：用月牙形花嘴沿着圆点挤花瓣，在花瓣中挤出花心。

金色的光芒



花卉组合 (心爱)



金秋蛙鸣



荷花1：用15号排嘴挤出花心；



荷花2：沿着花心边缘挤出花瓣；



荷花3：两瓣之间出一瓣，花瓣一层比一层开，再挤出绿色花蕊。

悠情艳后



毛茸茸1：糯米托剪开，用抖动的手法挤出花瓣；

毛茸茸2：在花瓣上喷出紫色，挤出花心；

毛茸茸3：在中间挤出花蕊，在花瓣上挤出小毛毛。



茫茫的大海



姹紫嫣红

迷雾情人

