

★专业烘焙系列

盘饰 点心

Decorative Desserts

制作精选

王兆勋 著

- ▼ 从基础装饰材料到整体盘饰过程
- ▼ 千余幅详细的操作步骤图
- ▼ 五大成功盘饰秘诀激发你的无限创意



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

盘饰点心制作精选 / 王兆勋著. —北京: 中国轻工业出版社, 2010.1

(专业烘焙系列)

ISBN 978-7-5019-6968-5

I. 盘… II. 王… III. 糕点-制作 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第068059号

版权声明: 本书由三艺文化事业有限公司授权出版。

责任编辑: 张 靓 责任终审: 张乃束 装帧设计: 北京水长流文化
责任校对: 李 靖 责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京画中画印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2010年1月第1版第1次印刷

开 本: 720×1000 1/16 印张: 8

字 数: 152千字

书 号: ISBN 978-7-5019-6968-5

定价: 36.00 元

著作权合同登记 图字: 01-2008-5313

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

81162K1X101ZYW

★专业烘焙系列

盘饰点心

Decorative Desserts

制作精选

王兆勋 著



中国轻工业出版社



自序

大家都知道中式点心的多样化及美味是世界有名的。只是在装饰的呈现上与欧洲、日本的点心稍有不同（欧洲、日本的点心装饰感觉比较精致化），今天我想介绍的是欧式盘饰点心的一些基本方法及概念。

现在各地五星级大饭店越开越多，甚至休闲式的庭园餐厅、咖啡厅，不管在商业区、风景区甚至较偏远的郊区，到处都有，所以学会西式盘饰点心将会有很大的发展空间。学到西式点心装饰的概念后，还可以将它与笔者《快乐来烘焙》里的内容概念相结合，相信更是完美的呈现，装饰概念绝对百分之百得到更专业化的提升，同时也能将中式餐点以西餐方式呈现出精致化的套餐。所以现代人讲求的不只是美味好吃而已，更讲究整体的色、香、味、视觉美感艺术精致化的完美展现。

常用盘饰点心装饰品将介绍各种装饰片，无论是巧克力的或面条、米粉或面糊的全部示范只是基本建议及操作方法，希望大家发挥想象力与创意，举一反三，充分灵活运用，使点心更完美、更有艺术美感。

本书也非常适合用于各大专院校或高中职校烘焙专业课程，相信可用于西式盘饰点心教学的入门引导及建立基础概念，除了有启发的效果，更为将来就业奠定一些技术上的基础，提高个人技能竞争力。

王兆勳



目录 Contents



- 04 装饰点心的意义
- 04 装饰点心的重点
- 05 装饰点心的方法

巧克力篇

- 08 巧克力秋叶
- 10 巧克力棒
- 15 巧克力装饰卷
- 16 巧克力装饰
- 20 黑巧克力模型膏
- 21 巧克力亮面

面糊·蜜水果篇

- 24 意大利蛋白装饰条
- 25 香烟卷蛋白薄饼
- 28 芝麻薄饼
- 31 泡芙网
- 34 杏仁薄饼
- 36 炸面条
- 37 黑色花纹围边面糊
- 40 白色面糊
- 43 玫瑰花瓣
- 44 烤苹果片
- 45 蜜香橙
- 46 蜜菠萝

酱汁篇

- 48 杏桃酱汁
- 50 覆盆子酱汁
- 51 草莓酱汁
- 52 摩卡酱汁
- 53 芒果酱汁
- 54 香橙酱汁
- 55 柠檬酱汁
- 56 菠萝酱汁
- 57 焦糖酱汁
- 58 香草酱汁
- 60 巧克力酱汁
- 61 荔枝酱汁

盘饰篇

- 64 SP 全蛋蛋糕
- 66 百香果雪糕
- 72 意大利提拉米苏
- 78 玫瑰慕斯
- 85 新鲜水果莎伐琳
- 88 芒果奶酪蛋糕
- 91 摩卡蛋糕卷
- 94 杏桃蛋糕
- 98 柠檬蛋糕卷
- 101 覆盆子优格慕斯
- 109 芒果优格慕斯
- 117 莎巴雍慕斯
- 123 巧克力慕斯

装饰点心的意义

增加点心的附加价值

提高甜点视觉、味觉的完美享受

达到点心艺术化之最高境界、欣赏及品味

盘饰点心等于为各种口味的蛋糕点心注入新生命，而且是更精彩的新生命，大大地提升糕饼点心的附加价值，不但赏心悦目，更丰富了人生的美食享受。

对厨师而言：是一种创造美食艺术的最高境界。

对顾客而言：可以说是享受人生、快乐的源泉。

装饰点心的重点

1. 针对不同口味的点心主体，搭配适宜的食材点缀加以装饰（包括口味上的搭配，例如：酸与甜的搭配、巧克力与香草的搭配、颜色上的搭配、立体的组合等）。
2. 充分运用食材颜色装点出色彩鲜艳、对比颜色分明的视觉、味觉效果。
3. 将点心主体及装饰的食材做出有高低层次的立体感，使整盘点心呈现活泼、创意的视觉美感（使人享用点心的同时，也有在欣赏艺术品一般的享受）。
4. 充分运用各种点心材料之特性、质地、色彩、形状，整体设计搭配，发挥创意。
5. 把装饰点心当成一种艺术来创作。

装饰点心的方法

点心盘的选择

1. 尽量选择又平又浅的盘子（中央至少有50%~70%的面积是平的）。

这样，点心和其它装饰酱汁、水果等才不会全滑落挤于中央，才有充分的装饰面积。

2. 避免色彩及花纹太丰富、复杂，尽量选择较素面、颜色较浅的（可以有花边，但是至少中央有部分面积是留白的）。

这样才容易突显出盘饰点心应有的美感，不会显得太复杂，让人看得眼花缭乱。

3. 可以选些形状各异、造型特殊的盘子，会使盘饰点心更具现代感、更活泼有变化、更华丽、更有价值。

仍然需把握前两项的原则。如果盘子造型能与点心主题相互搭配辉映，更是绝妙。

盘饰点心的排列与装饰方法

1. 主体糕点大多数放在盘子中央平坦位置的左上或右上约10点钟或2点钟位置。

通常主体在左上方时，右上方就会放水果或巧克力等装饰，中下方则淋上各种装饰酱汁，或用巧克力酱挤出美丽装饰纹路线条，搭配彩色酱汁。如果主体在右上方时，只要与刚才的例子反方向操作即可。

采用这种前低后高的装饰法的点心，送至客人面前有一定的方向，装饰酱汁（较低）的地方要向着客人，可以让客人一目了然，清楚地看出整盘点心的内容和装饰的艺术美丽造型，用点心叉切取小口蛋糕，顺势自然的蘸点前面的酱汁，送入口中，一气呵成，多么顺畅的享受，不用为了插一口蛋糕而“翻山越岭”，又避免了点心屑掉满桌的尴尬。



装饰点心的方法

2. 当然主体也可以放在中央位置，只是装饰方法略有不同，各有不同的艺术呈现。

如果主体在中央位置，通常装饰重点就放在主体蛋糕点心的上方，向上发展，也可以用点巧克力或薄饼材料做出长湾型片状，来贴边或立在边上，增加立体感及造型美感。

另外环绕主体外围空位大多用各种口味的彩色酱汁来装饰，用到水果时尽量切成细丁，不适合太粗大的颗粒，可点缀些红醋栗或蓝莓粒等小颗粒的莓子，颜色鲜艳。

这种中央高凸周围低的装饰法，优点是不用像前低后高的装饰那样送至客人面前有一定的方向要求，装饰酱汁（较低）的地方要向着客人。主体在中央的盘饰点心，从四面八方各角度欣赏，它的造型美感都相同，就不用烦恼送点心时放错方向。

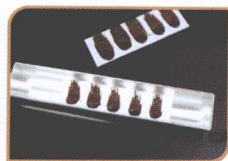
3. 盘子中同时有两个以上的各种口味和造型的点心时。

装饰的方法就比较随兴，有比较多的想象空间，主体有两个以上，那么摆放的位置就没有一定的原则，但是留一点较低的位置去面对客人总是必要的，总不可能其中的一个较高的主体面对着客人，这有点像站在山的背面，而要去欣赏山前的美景，这不是有点累吗？也会有无法将美景尽收眼底的感觉，似乎有点遗憾，当然有人会说：“叫客人把盘子转动转动不就好了吗？”但毕竟服务就是要无微不至，处处为客人着想，同时也是有效率的实时呈现我们所有的优点（服务好！点心美丽又美味），这也是我们盘饰点心的基本精神所在。

这种2~3个甚至4个点心同在一盘的蛋糕点心主体尺寸一定都较小（一般1~2口吃完），所以可以设计些薄饼或巧克力甚至水果，做造型或卷或折，将主体其中1或2个以不同高度垫高，使它也有高低层次的感觉再加以装饰，就一定很完美了。

巧克力篇

Chocolate decorations



巧克力秋叶

准备：抹刀、刮板

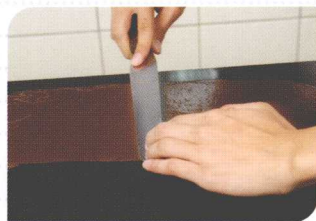
材料：苦甜巧克力适量、隔水加热融化



1 巧克力滴放于大理石桌面。



2 抹好。



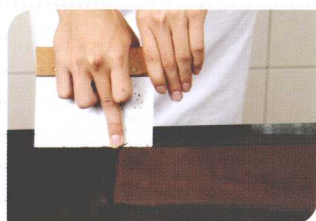
3 抹好（若巧克力温度下降，可用手增温）。



4 修四边。



5 修四边。



6 刮下秋叶。



7 刮下秋叶。

必抄笔记

刮巧克力的宽度越宽，秋叶越大朵，越窄就越小朵，可以此方法选择自己想要的大小。

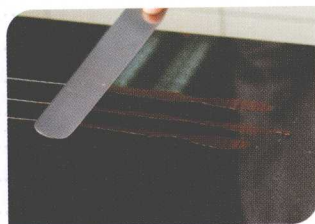
双色巧克力秋叶



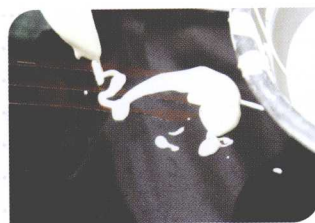
1 挤巧克力细线条。



2 挤巧克力细线条（可挤3~4条）。



3 用抹刀抹平。



4 白巧克力放于抹平的黑色巧克力上。



5 抹平。



6 四周用刮刀修整齐。



7 四周用刮刀修整齐。



8 四周用刮刀修整齐。



9 用刮刀刮起双色秋叶。



10 用刮刀刮起双色秋叶。



11 用刮刀刮起双色秋叶。



12 双色秋叶成品。

巧克力棒

准备：抹刀、西点刀

材料：苦甜巧克力适量，隔水加热融化



1 巧克力滴放于大理石桌面。



2 抹好（若巧克力温度下降，可用手增温）。



3 修四边。



4 修四边。



5 抹刀放于巧克力7厘米处。



6 快速向前刮下。



7 刮下巧克力棒。

粗纹双色巧克力棒



1 熔化白巧克力倒于大理石桌上。



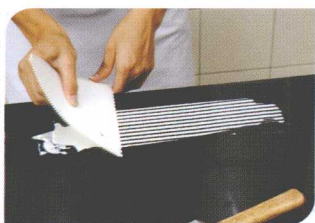
2 熔化白巧克力倒于大理石桌上。



3 抹平。



4 稍抹平。



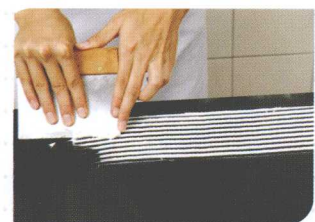
5 用三角刮板刮过（粗纹）。



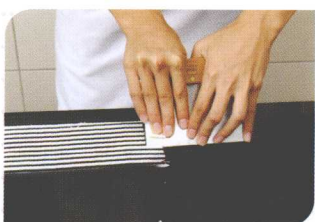
6 修四边。



7 修四边。



8 修四边。



9 修四边。



10 倒苦甜巧克力。



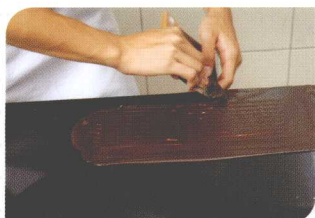
11 倒苦甜巧克力。



12 苦甜巧克力上下左右要超过白巧克力，抹开。



13 抹到均温，颜色稍微改变。



14 修四边，不要刮到白色。



15 修四边。



16 修四边。



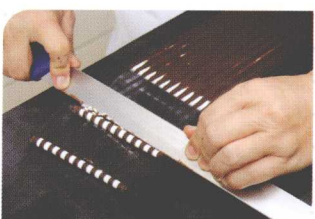
17 刮刀放于巧克力1.5~2厘米处，越宽刮出来的巧克力棒越粗，反之就越细。



18 往前推。



19 刮成双色巧克力棒。



20 往前推。



21 往前推。



22 往前推，刮出粗纹双色巧克力棒。

细纹双色巧克力棒



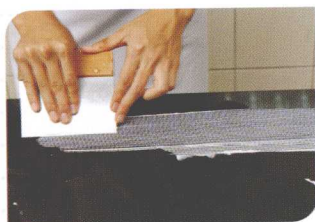
1 熔化白巧克力倒于大理石桌上。



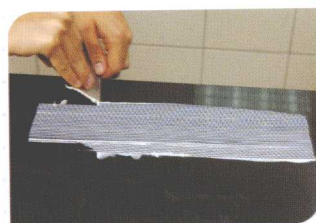
2 抹平。



3 用木纹器刮出花纹（细纹）。



4 修四边。



5 修四边。



6 修四边。



7 倒熔化苦甜巧克力，量不可太多。



8 抹平。



9 抹平。



10 修四边，注意勿修到白色部分。



11 修四边。



12 修四边。



13 修好周围。



14 刮刀置于巧克力1.5~2厘米处，越宽刮出来的巧克力棒越粗，反之就越细。



15 往前推。



16 往前推。



17 往前推。



18 往前推。

气泡巧克力



1 熔化巧克力倒于有气泡凹凸的那面气泡纸上。



2 抹平。



3 抹平。



4 凝固撕开。



5 撕开。

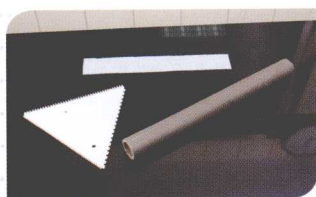


6 剥成一块块的。

巧克力装饰卷

准备：塑料水管、长方形纸条、三角刮板（1）、抹刀、防粘烤盘纸（长方形）、半圆长条慕斯模（长37厘米×宽6.5厘米×高4.5厘米）

材料：苦甜巧克力适量，隔水加热融化



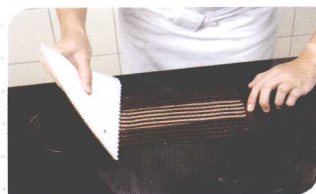
1 工具。



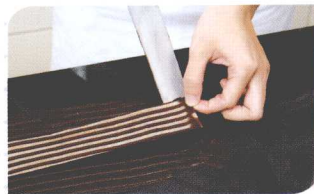
2 长方形纸条放于大理石桌上，淋融化巧克力。



3 用抹刀抹平。



4 用三角刮板刮巧克力。



5 立刻用抹刀将纸拿起。



6 趁未硬化前卷于水管上。



7 卷于水管上待巧克力硬化。



8 小心抽出塑料管即为成品。

巧克力装饰片



1 熔化巧克力抹于纸上。



2 抹于纸上。



3 放入半圆形模内。