

依材料
分门别类

8种精致蛋糕装饰技巧

蛋糕彩妆师

(日)熊谷裕子 著
谭颖文 译



8种精致蛋糕装饰技巧

依材料
分门别类

蛋糕彩妆师



(日)熊谷裕子 著
谭颖文 译

辽宁科学技术出版社
沈 阳

Original Japanese title: Kashi zukuri no sutekido appu wo mezasu zairyou betsu
dekoreshon tekunikku.

copyright © 2007 Yuko Kumagai

Original Japanese edition published by Asahiya Publishing Co., Ltd.

Simplified Chinese translation rights arranged with Asahiya Publishing Co., Ltd.

through The English Agency (Japan) Ltd. and Eric Yang Agency

© 2014, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由株式会社旭屋出版授权辽宁科学技术出版社在中国大陆独家
出版简体中文版本。著作权合同登记号: 06-2013第308号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

蛋糕彩妆师 / (日)熊谷裕子著; 谭颖文译. —沈阳: 辽
宁科学技术出版社, 2014.2

ISBN 978-7-5381-8403-7

I. ①蛋… II. ①熊… ②谭… III. ①蛋糕—糕点加工
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第288125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

出版时间: 2014年2月第1版

印刷时间: 2014年2月第1次印刷

责任编辑: 康 倩

封面设计: 袁 舒

版式设计: 袁 舒

责任校对: 周 文

书 号: ISBN 978-7-5381-8403-7

定 价: 28.00元

投稿热线: 024-23284367 987642119@qq.com

邮购热线: 024-23284502

成品闪闪发光的秘密在这里!

镜面果胶 4

1

樱山·····	12
多伦·····	14
红宝石·····	16
桑尼亚·····	18
巧克力提诺·····	20
露德维卡·····	22

像下着纯白的雪一般

装饰用糖粉 24

2

香奈儿·····	26
蓝莓挞·····	28
凡奈莎·····	30

使用别于常用的挤花嘴,更具法国
糕点师的架势

3

发泡鲜奶油 32

榭巧拉·····	38
米利亚·····	40
马留斯·····	42

飘飘然如泡沫般轻盈

4

意大利蛋白霜 44

马修利卡·····	48
伊索德·····	50

亮晶晶的巧克力色彩!

5

镜面巧克力 53

C.F.	58
艾莱特·····	60
黑色太阳·····	62

糕点上的新潮艺术!

6

镜面巧克力 65

美美·····	68
塔蜜雅·····	70
月莎·····	72

7

用巧克力币制作的糕点饰品

装饰用巧克力 74

看起来漂亮,吃起来美味!

8

口感十足的装饰 82

太阳·····	88
随想曲·····	90
教堂·····	92

基本的面团和克林姆 94

后记 95

法国糕点师必用的工具

1 喷火枪 52

2 金箔和喷雾金箔 64

3 蛋糕胶片和金色托盘 81

有关材料

- 标示“砂糖”时,基本上使用一般砂糖或细砂都可以。但若标示“糖粉”或“细砂”时,请一定要使用指定的种类。
- 明胶粉预先用指定分量的水(原则上是5倍量的水)泡软。采用微波炉融化时,则只要加热到成为液体即可。因沸腾后将不易凝固,务必避免温度过高。利用隔水加热方法也可以。
- 鸡蛋是使用中等大小。基准是蛋

黄20克,蛋白30克。

- 鲜奶油请使用动物性乳脂肪35%或36%的种类。至于装饰用的“鲜奶油”,是指以无糖状态打发起泡到可以挤花的硬度。

有关工具

- 钢盆、打蛋器请配合制作量使用。因分量少却使用大器具时,可能无法打发起泡。
- 烤箱要预先加热到指定的温度。
- 烤的时间、温度会因家庭烤箱的

种类而有些差异,请自行调节。

有关工具的价格

- 书中介绍的材料和工具,价格会因厂商的不同而有变动,购买前记得先询问厂商或店铺。

有关ABC

- 标示在糕点页右上方的“ABC”是指做法的难易度,难度依A→B→C的顺序越来越高。

8种精致蛋糕装饰技巧

依材料
分门别类

蛋糕彩妆师



(日)熊谷裕子 著
谭颖文 译

辽宁科学技术出版社
沈 阳

成品闪闪发光的秘密在这里!

镜面果胶 4

樱山	12
多伦	14
红宝石	16
桑尼亚	18
巧克力提诺	20
露德维卡	22

像下着纯白的雪一般

装饰用糖粉 24

香奈儿	26
蓝莓挞	28
凡奈莎	30

使用别于常用的挤花嘴, 更具法国糕点师的架势

发泡鲜奶油 32

榭巧拉	38
米利亚	40
马留斯	42

飘飘然如泡沫般轻盈

意大利蛋白霜 44

马修利卡	48
伊索德	50

亮晶晶的巧克力色彩!

镜面巧克力 53

C.F.	58
艾莱特	60
黑色太阳	62

糕点上的新潮艺术!

镜面巧克力 65

美美	68
塔蜜雅	70
月莎	72

用巧克力币制作的糕点饰品

装饰用巧克力 74

看起来漂亮, 吃起来美味!

口感十足的装饰 82

太阳	88
随想曲	90
教堂	92

基本的面团和克林姆 94

后记 95

法国糕点师必用的工具

- 1 喷火枪 52
- 2 金箔和喷雾金箔 64
- 3 蛋糕胶片和金色托盘 81

有关材料

- 标示“砂糖”时, 基本上使用一般砂糖或细砂都可以。但若标示“糖粉”或“细砂”时, 请一定要使用指定的种类。
- 明胶粉预先用指定分量的水(原则上是5倍量的水)泡软。采用微波炉融化时, 则只要加热到成为液体即可。因沸腾后将不易凝固, 务必避免温度过高。利用隔水加热方法也可以。
- 鸡蛋是使用中等大小。基准是蛋

黄20克, 蛋白30克。

- 鲜奶油请使用动物性乳脂肪35%或36%的种类。至于装饰用的“鲜奶油”, 是指以无糖状态打发起到可以挤花的硬度。

有关工具

- 钢盆、打蛋器请配合制作量使用。因分量少却使用大器具时, 可能无法打发起。
- 烤箱要预先加热到指定的温度。
- 烤的时间、温度会因家庭烤箱的

种类而有些差异, 请自行调节。

有关工具的价格

- 书中介绍的材料和工具, 价格会因厂商的不同而有变动, 购买前记得先询问厂商或店铺。

有关ABC

- 标示在糕点页右上方的“ABC”是指做法的难易度, 难度依A→B→C的顺序越来越高。



熊谷裕子

1973年出生于日本神奈川县，在日本青山学院大学就读法文专业，曾到法国巴黎里杰斯咖啡店接受法国糕点师课程培训。毕业后，先后在多家糕点店工作9年。她在2002年时创办西点教室“Craive Sweets Kitchen”。同时，她还协助法国糕点店创业，为企业提供糕点配方、制品等工作。

从今天开始， 你也将是个“法国糕点师”！

我原本只是个居家的“糕点制作爱好者”，后来因某个机缘决定到糕点屋当学徒，结果持续从事法国糕点工作9年。

在糕点屋制作糕点，必须做到准确、精密，其心态和爱好者迥然不同。话虽如此，那段时间我仍对制作糕点充满兴趣，连假日都还拥有“糕点制作爱好者”的热诚。

经历3家店的磨炼，从基础到高阶我学到了许许多多的高明技巧，奠定了我现今制作糕点的基础。

研究法国糕点告一段落，原本想自己创立一番事业的我，决定开办糕点教室。因为只有教室才能把糕点以最佳状态和大家分享，同时能体会刚出炉的香气和传授制作的乐趣，而这正符合我的梦想。正式开始实行后，我更惊讶地发现，大家的感受竟都和我一样，“只是涂上镜面果胶就变得如此绮丽！和糕点屋的一模一样耶！”“经过巧克力装饰后，感觉完全不同了！”

这些技巧对曾从事法国糕点工作的我来说，都是极为普通，甚至是理所当然的。然

而在我还是学生时，也会边看着糕点屋里的蛋糕，边歪着头疑惑地想着：“这模样是怎么做出来的？”

已经是糕点制作高手的你，是否觉得想再升级，接近法国糕点师的行列是非常困难的呢？

当然，风味是糕点的重点。但任何简单的糕点，若能添加一些装饰也能促使成品升级好几倍。

这个时代已可从糕点制作材料店或网络商店购买到少量的包装材料。所以为何不好好利用这个机会呢？简单应用专业技巧，任何人都能在家烘焙可媲美法国糕点师水平的糕点。

本书是以装饰的材料来分类。配方是使用家庭容易购得到的材料，并介绍能在保存期吃完的分量，因此确信大家都能轻松地享受制作糕点的乐趣。

同时，也期盼大家把本书当作参考，朝着独创性糕点挑战！从今天起，就加入“法国糕点师”的行列吧！

1

成品闪闪发光的
秘密在这里！

镜面果胶

N a p p a g e

注意事项

务必确认要有不用加热、加水的标示。

原料

除了水分外，还含有少量的糖粉和凝固剂。几乎无味无臭，故毫不影响糕点的风味。

用途

涂一层在慕斯或奶冻表面，可以防止干燥，增添光泽。同时，透明的镜面果胶中还可添加果酱、果汁来着色，做成适合糕点的颜色和气味。

保存

会因厂商而变化，但以冷藏1个月为基准。冷冻可保存2个月。分小份装在密封容器，使用更方便。

原本就是柔软的胶质状态，所以无需加热，加水就可直接涂抹或挤花，十分便利。它是完成蛋糕所不可或缺的装饰素材。



混色的 高明技巧

以透明状态直接使用

在直接展露基台的慕斯颜色或者水果的颜色时，就以透明状态使用。

制作大理石图案时，可用透明的镜面果胶当底层，再用着色的镜面果胶画图案。

用即溶咖啡调色

把粉末状的即溶咖啡以少量的热水溶解，然后加到镜面果胶中混合成茶色。咖啡的量依喜欢的浓度调节。但热水越少越好！只要能让即溶咖啡溶解的水量就够了。因为水分过多，镜面果胶的颜色会变淡且变得太软。



即溶咖啡，粉末状的比颗粒状的更容易溶解。



慢慢加入，调出喜欢的颜色。

筛入可可粉

轻轻摇晃滤茶网，将可可粉筛入糕点表面，再用抹刀从其上方涂抹镜面果胶。借由抹刀的涂抹程度来延伸可可粉，产生斑驳的花样。

但可可粉若堆积太厚，会被抹刀整个推开而无法加以延伸，所以并非全面性，而是在几个地方轻轻地筛入，才能变化出不同的图案。



如果可可粉整个被抹刀推开时，要再轻轻地涂抹几次。

以重点配置方式筛入，让图案产生变化。

混合红色果酱

红色可使用色泽明显的覆盆子果酱来调色。在透明镜面果胶中加入等量的覆盆子果酱搅拌，再经滤茶网压挤过滤。若要调制浅粉红色时，则适度减少果酱用量。

为方便起见，我是使用已经压挤过滤过的果酱种类，不过我会再次经过压挤过滤，去除细微的果肉，等成为相当滑润的状态才使用。



使用小型橡皮刮刀作业较方便。



充分搅拌混合后，进行压挤过滤就更容易了。



使用已经压挤过滤过的果肉较方便。

调色的变换

和红色镜面果胶一样，在透明的镜面果胶中混合各种素材，然后压挤过滤即成。

混合透明镜面果胶三成重量的黑醋栗果汁，然后压挤过滤即成紫色。混合等量的黑醋栗果酱或蓝莓果酱制作也有同样效果。



加入等量的芒果果酱混合即成黄色的镜面果胶。混合杏子果酱即成橙色的镜面果胶。



混合透明的镜面果胶二成重量的开心果泥，然后压挤过滤即成绿色。开心果泥的颜色会因厂商而异，所以请自行调节。

也有加热用的镜面果胶

一样是无色透明，但这是较结实果冻状的镜面果胶。

要添加指定分量的水，加热溶解后使用。因涂抹后会迅速凝固，所以即使水果等食材分泌水分也不会潮湿。

但是由于需要加热使用，所以不适合用来装饰慕斯等冷冻糕点。本书所介绍的装饰技巧仅限于无需加热、加水的镜面果胶。其他还有添加杏子的加热型镜面果胶，主要用途是在增加烤制糕点的光泽。



使用镜面果胶的 高明技巧

1



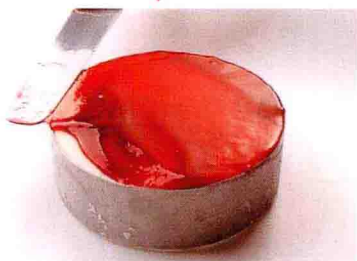
倒入适量的镜面果胶。因多涂的量之后可以切断，所以尚未熟悉作业前可多倒入一些。

2



利用抹刀一口气抹开镜面果胶。力量尽量一致，抹出相同的厚度。

3



在空心模的边缘切断，但尽量减少切断次数，均匀度会更好。



进行沾裹

所谓“进行沾裹”是指抹刀把镜面果胶涂在基台制作图层的作业。

将适量的镜面果胶倒入糕点上面，再用抹刀以轻轻压挤的方式，一口气进行涂抹。若只要沾裹上面时，以装进模具的状态进行为宜。多涂的镜面果胶可从模具边缘切断，之后再折模，这样边缘部分就能整洁美丽。

另外，若反复涂抹多次容易造成表面厚薄不均，所以要一气呵成地抹开。

失败



只用抹刀的前端反复涂抹，所以无法涂抹平整。

使用双色的镜面果胶描绘图案



为使深色的镜面果胶稍微厚些，如图进行着色。



以涂抹的程度来改变图案。

首先用深色的镜面果胶在慕斯或奶冻表面涂抹出喜欢的图案。接着用透明或不同颜色的镜面果胶进行沾裹，即可变化出多种图案。

进行沾裹的力量若太强，蛋糕底层的图案会变成大理石纹一般，所以不要用力，以轻轻抹过的程度进行沾裹，才能清晰保留蛋糕底层的图案。

然后把基台冷冻，让图案不会流动，就容易将图案确实定型。等图案定型后，再拆模。



制作大理石图案

首先用透明的镜面果胶在慕斯或奶冻表面进行中沾裹。接着用少量热水溶解的即溶咖啡，从上面滴落在几个地方。

借由着色方法和涂抹方法完成喜欢的图案。用其他颜色的镜面果胶来画大理石纹也很漂亮。



重点式地置放在透明的镜面果胶上，进行着色。



用抹刀前端制作图案。像画画一般创作喜欢的图案。

描绘深色的大理石图案

在第9页的大理石图案中添加可可粉，就能产生更深色的大理石。

首先用滤茶网把可可粉筛入几个地方，接着用透明镜面果胶从上面进行沾染（参照P6），再用少量热水溶解的即溶咖啡滴落几个地方，最后用抹刀轻轻抹出大理石图案。

筛入可可粉制作的大理石图案和只用即溶咖啡液制作的大理石图案，其风格截然不同。



首先用可可粉画图案。



加重色彩做成大众风味的典雅装饰。



挤出水珠图案

在装饰糖粉（参照P24）的上面挤入镜面果胶后，即会形成晶莹剔透的水珠。

把适量的镜面果胶装入抛光式的挤花袋中，剪个小洞方便挤出。靠挤出的镜面果胶颜色和大小来产生变化。



筛入时要均匀，以免薄厚不一。

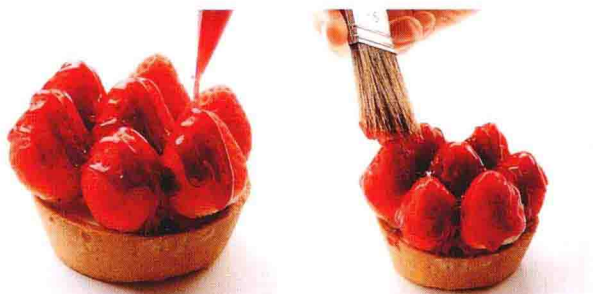


闪闪发光的水珠，十分漂亮！但倾斜即会滚落下来！

在水果上增加光泽

使用镜面果胶为水果表面增加光泽时，就如挤出的水珠一般在上面积出细条状。以锯齿状挤满全部后，接着用毛刷在上面轻刷，即完成绮丽的图层。

若是切开成平面或大面积的水果，一开始就用毛刷涂抹也可以。



可以全面性淋入，但要填满水果间的缝隙。使用毛刷轻刷即可。



淋上制作涂层

像拱状慕斯等需要全面加以涂层时，可把镜面果胶直接淋入。

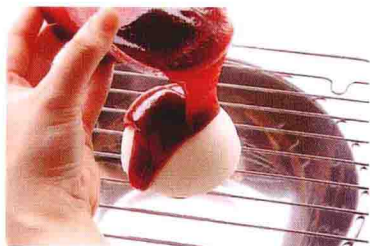
从模具中取出冷冻糕点，放在蛋糕架上。另外蛋糕架下方置放盘子或容器当做托盘。然后以绕圈方式一口气淋入多量，接着轻扣和摇晃蛋糕架，让多余的镜面果胶滴落到托盘上。

用抹刀插入糕点下方，移到碟子或金色托盘。至于滴落的多余镜面果胶和切掉的糕点残片等，一并收集再次利用。

拆模后的糕点，从冷冻库拿出后，会随时间发生结霜现象，若在此状态淋入镜面果胶会随即流落，所以制作涂层时，应边拿出适量边操作。

不要一点一点地淋入，应迅速从周围淋入。

让多余的镜面果胶充分滴落到托盘。而附着在托盘边缘的镜面果胶，则在移到金色托盘时，用抹刀轻轻抹掉。



失败

若多余的镜面果胶没有完全滴落，之后将会慢慢积存在底层。



材料（底径7cm的硅胶制钻石山模4个份）

杏仁海绵蛋糕

全蛋	35g
糖粉	25g
杏仁粉	25g
蛋白	50g
砂糖	30g
低筋面粉	22g

樱桃果酱

深色樱桃糖浆（罐头）	40g
柠檬汁	5g
明胶粉	1g
水	50g
樱桃利口酒	5g
深色樱桃（罐头，擦干水分）	8g

樱桃慕斯

牛奶	70g
盐渍樱花（泡水2小时去盐分）	5朵
白色巧克力	50g
明胶粉	3g
水	15g
樱桃利口酒	10g
鲜奶油（结实打发起泡）	80g

装饰

镜面果胶	适量
樱桃果酱（使用上次剩余的）	适量
盐渍樱花（同上次去除盐分）	4朵
装饰用巧克力（参照P78）、金箔	各适量

做法

1 参照94页制作杏仁海绵蛋糕面糊。

2 把面糊铺在烤箱纸上，用抹刀抹开成20cm×24cm，5mm厚，然后连同烤箱纸摆在烤盘上，放进210℃的烤箱烤7~8分钟。

3 烤好后，从烤盘取出，上面覆盖烤箱纸防止干燥，放凉。然后用直径5.5cm、4cm的圆形模各做成4片。

4 制作樱桃果酱。深色樱桃糖浆和柠檬汁混合，然后加入用水泡软后再微波融化的明胶并搅拌均匀。另外将樱桃利口酒和深色樱桃糖浆混合，放进冷藏库冰凉备用。

5 制作樱花慕斯。在牛奶中加入去盐分的樱花，再直接静置约15分钟吸收香气。

6 拿掉樱花，再次加热。把切碎的白色巧克力分2~3次加入，搅拌至滑润状。接着再加入用水泡软后再微波融化的明胶。

7 容器垫着冰块，用橡皮刮刀搅拌成浓稠状。再加入樱花利口酒和结实打发起泡的鲜奶油，用打蛋器混合均匀。

8 把樱花慕斯倒入硅胶模至六分满，然后用汤匙背部以摩擦侧面方式抹高到边缘，使正中央形成凹陷状。凹陷处摆放用4cm圆形模压出的杏仁海绵蛋糕。

9 分别放入樱桃果酱和2粒深色樱桃。樱桃果酱是先取出少量装饰用，其余分4等份使用。

10 接着倒入剩余的慕斯，覆盖住蛋糕，再用5.5cm圆形模压出杏仁海绵蛋糕。

11 冷冻，确实凝固。

12 翻开模具取出慕斯（图1），淋入镜面果胶制作涂层（图2）。

13 摆放涂抹镜面果胶的樱花，再用抹刀散落涂抹少量的樱桃果酱着色（图3）。最后点缀装饰用巧克力、金箔。



硅胶制的钻石山模。也可用在烤制糕点上。



必须确实凝固！



冷冻凝固后才可以翻开模具取出。若只是冷藏则无法顺利脱模。

一结霜就很难操作，所以不熟悉时，一次边从冷冻库拿出1~2个边操作。

以重点的方式，约置放在3处着色。

使用透明的镜面果胶涂层

樱山 Sakurayama

在白色巧克力慕斯上添加了樱桃利口酒的香气。
里面还隐藏着巧克力。
然后以淡雅的樱花般的粉红色呈现。



难度
A

