Dangao Biaohua Jichu

蛋糕裱花基础

花卉篇

- 超详细花卉裱花理论&实践大公开
- 超人气烘焙名师的蛋糕裱花教科书
- 上百张超详细图解零失败

王 森 主编










随书附赠DVD光盘

随书附赠的光盘中介绍了蛋糕裱花的基本常识、制作流程和数款花卉的制作过程。

辽宁科学技术出版社
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

需要全本请访问 www.ertongbook.com

蛋糕裱花基础

——花卉篇

王 森 主编

辽宁科学技术出版社
沈 阳

主　　编　王　森
副 主 编　张　婷
参编人员　尹常英　郑　丽　姚　洁　武　磊　杨　林　王小磊
　　张娉娉　石王方　刘　洋　韩　磊　顾必清　成　圳

图书在版编目（CIP）数据

蛋糕裱花基础. 花卉篇 / 王森主编. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2009.10
ISBN 978-7-5381-6118-2

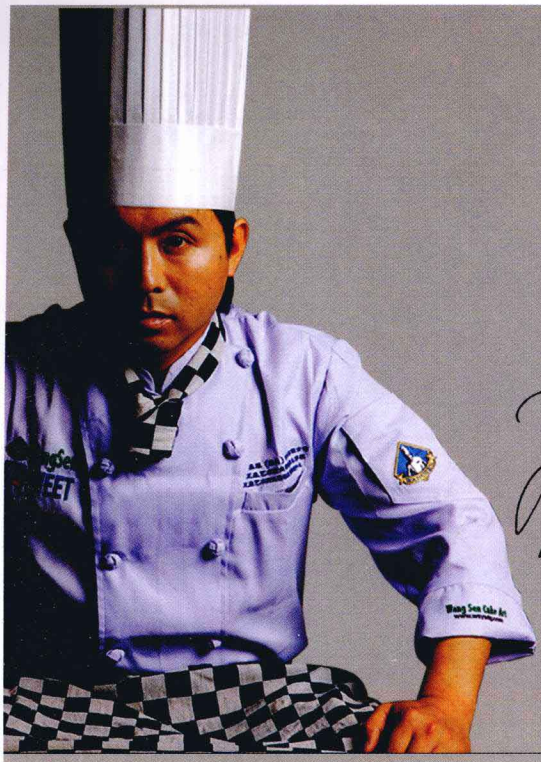
Ⅰ. 蛋… Ⅱ. 王… Ⅲ. 糕点—造型设计 Ⅳ. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2009）第167133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：1~6000
出版时间：2009年10月第1版
印刷时间：2009年10月第1次印刷
责任编辑：邱利伟　康　倩
封面设计：康　健
版式设计：康　健
责任校对：李　霞

书　　号：ISBN 978-7-5381-6118-2
定　　价：32.00元（附赠光盘）

联系电话：024-23284360
邮购热线：024-23284502
E-mail：lkzzb@mail.lnpgc.com.cn
http://www.lnkj.com.cn
本书网址：www.lnkj.cn/uri.sh/6118



作者简介

王森——现为森派西点蛋糕配料及装饰应用研究中心的首席研究员、中国烘焙西点国家级裁判员、中国焙烤协会专家组专家、中国烘焙专业杂志特约撰稿人、王森烘焙技术学院校长、森派食品有限公司董事长。自1998年创办王森西点蛋糕应用研发中心以来，给中国的烘焙业创造了一个又一个惊喜。

序

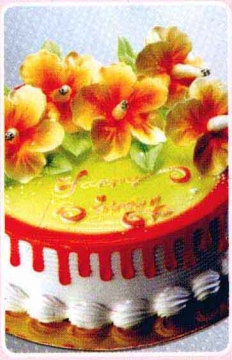
企业生存依赖于技术，技术的发展提高了生产力，烘焙业的发展也是如此。改革开放以来，我国烘焙业迅猛发展，特别是经营裱花蛋糕的饼房遍布全国各个角落，深受消费者欢迎。从目前来看，裱花技术的高低直接影响糕饼业的经济效益和长远发展，技术已成为烘焙业发展的第一生产力，裱花艺术人才已是烘焙行业的支柱。

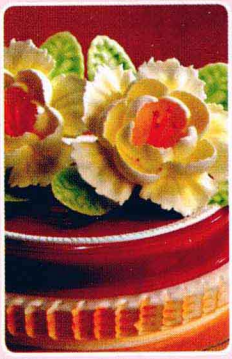
为了寻求发展，有许多企业和从业者都在努力探索烘焙艺术的开发和运用，并取得了一定的成绩。我从事烘焙业已有20年的时间，在长时间的教研与实践过程中，摸索出一条属于自己的裱花装饰风格。多年来，我一直追寻裱花技术发展的动向，建立了自己的裱花技术体系，出版和开发出许多有价值的蛋糕裱花装饰技巧书籍和工具，现将其中的一部分装饰技法汇编成书，以供更多读者学习借鉴之用。该系列图书是注重基础讲解的专业教学书籍，随着您对西点的深入了解，您便能从西点制作中感受到由创作带来的成就感，它会使您的人生更加充实、精彩。当您技术上升到一定程度时，就会发觉，原来我们平常所看到的生日蛋糕只是西点中最普通、最基本的，西点领域的辽阔会使您觉得结缘西点是您人生中最大的一件兴事。

对于初学蛋糕装饰的人来说，一个良好的开端和拥有一个系统正规的训练尤为重要。现在烘焙行业蛋糕装饰的书籍很多，风格、手法各有千秋，但是关于裱花教学专业书籍却少之又少，作为专业从事西点艺术研究的我们来说，有责任、也有义务规范裱花培训、教学系统，因此，我们编辑了一套系统的裱花培训书籍，书中的内容由浅入深，环环相扣。

在学习蛋糕装饰基础时，初学者在刚起步时，奶油的出量及双手的配合能力很差、卫生意识薄弱、情绪控制力不强，这些因素如果不克服，很难对蛋糕裱花进行深入学习。只有您调整好心态，不急于求成，循序渐进地学习，多看、多听、多练，只有根基扎实了才能进入中间课程内容的学习。教学经验告诉我们，许多学生在中间这个阶段学习的兴趣及热情比较高涨。练

需要全本请访问 www.ertongbook.com



习时应注重整体和局部交替练习，在提高细节刻画能力的同时，注意加快速度，只有这样才能不断地深入下去。

在本书中，需要深入学习的内容是花卉整体蛋糕的制作。在书中您会看到花卉的点、线、面、体的花卉构图方法，书中从人们喜爱的花卉玫瑰、百合、大丽、牡丹、蝴蝶兰、五瓣花开始，由浅入深地排列。在我们多年的教学经验中发现，初学者学习制作花卉蛋糕常见的错误有：

1. 找不准花嘴与米托的角度及花瓣上扬的角度。

2. 鲜奶油的出量不能出入自如，就是说找不到手感，这是因为对奶油的练习时间太短，多练习挤各种圆球可在短时间内找到手感（每天至少练30分钟）。

3. 对所做花卉不了解其内在结构，导致不知道制作花瓣时的运动轨迹（这也是花形做得难看的原因）。

在出版此书时，我深知基础在我们这个专业的重要性，所以，我们以“忠实于基础”的思想来完成这本基础书的写作。

希望初学者通过阅读本书，扎扎实实地学习，以快速达到目标。

亚洲名校2009王森烘焙西点西餐学校招生简介

















就业 + 技能 + 学历

美味甜品 · 时尚职业 让人生精彩无限

百家企业委培
百分之百就业率

招生学科	甜品蛋糕师班	面包烘焙师班	店长经营班	酒店西点班	咖啡冰淇淋创业班	咖啡创业班	饼店创业班
招生人数	120名	120名	40名	40名	40名	30名	80名
学习年限	3年	3年	3年	3年	1年	1年	1年
入学资格	初中毕业以上学历		高中或大专毕业以上学历		初中以上		

www.wsbake.com

咨询热线：0512-66053511

CONTENTS

目 录





基础篇 / 1

理论篇 / 18

玫瑰花 / 19
螺旋花 / 20
旋转玫瑰 / 21
蔷薇 / 22
百合 / 23
牡丹 / 24
牡丹面上直接做法 / 25
康乃馨 / 26
五瓣花 / 27
三叶草 / 28
鸡蛋花 / 29
大丽 / 30
孔雀仙人掌 / 31
不老菊 / 32
红掌 / 33
宿根福禄考 / 34
菊花 / 35
嘉宝菊 / 36
凌霄花 / 37
郁金香 / 39
睡莲 / 40
矮牵牛 / 41
板栗花 / 42
宝石兰 / 43
波斯菊 / 44
采石竹 / 45
常春花 / 46
大瓜叶菊 / 47
大花惠兰 / 48
大理花 / 49
东亚兰 / 50
番红花 / 51
非洲菊（扶郎花） / 52
小瓜叶菊 / 53
洋甘菊 / 54
蝴蝶兰 / 55
金莲花 / 56
卡特兰 / 57
六叶莲 / 58
蒌菜 / 59
木芙蓉 / 60
木槿 / 61
木棉花 / 62
秋海棠 / 63
三色堇 / 64
球兰 / 65
山芋花 / 66
圣保罗花 / 67
狮子草 / 68
水仙花 / 69
圣兰仙子 / 70
四叶兰 / 71
宿根福禄考 / 72
苏铁 / 73
茶花 / 74
拖鞋兰 / 75
香山郁金 / 77
香豌豆 / 78
小苍兰 / 79
小雪素 / 80
蟹爪仙人掌 / 81
绣球花 / 83
旋转菊 / 84
罂粟 / 85
玉兰花 / 86
洛莲花 / 87
紫五瓣 / 88
喇叭花 / 89







基础篇

Ji Chu Pian

制作花卉的常用工具及原料介绍

花嘴，通常情况下成套出售，按材料不同分为塑料、铁质、钢质三种。在烘焙器具专卖店可以买到。





花棒，用来做花的工具，使用时配合米托一起使用。

米托即裱花托，主要材料是糯米，与花棒一起使用，有时也把米托剪开或是重叠在一起作为花、鸟、虫、鱼、兽身体某部位的支撑。





喷枪，用途很广泛，用法也简单方便，由喷笔与喷泵组成，选购时要选低气压喷枪，因为低压喷出的气流均匀且出气量不大，这样不会把鲜奶油吹破。

色素，分为水性色素、油性色素、水油两用三种色素，市场上水油两用的较多，用喷枪喷色最好是选用水性色素，如果用水油两用色素就要用纯净水将其稀释后，再放入喷笔内喷色。鲜奶油调色不能用水性色素，用油性色素较好，其次就是水油两用色素。





喷粉，是从水果蔬菜中提取的天然色素，呈粉末状，喷粉喷色与喷枪喷色相比，前者更能体现出皮毛的质感和立体感，且操作比喷枪更快捷，所以是现今饼店里必备的原料之一。

抹刀，按尺寸来划分有6寸、8寸、10寸等，是用来抹面刮胚的。选购时要选择刀柄重、刀体直的刀，刀的长短试蛋糕表面的大小而选择，通常是以刀的长度（不连刀柄）与蛋糕胚直径的长度相等或是大一点为好。





鲜奶机，用来打鲜奶油或是打蛋糕的机器，分为专业机及家用机两种。家用搅拌机体积小、容量少，会配有三个搅拌球（球状、网状、钩状），打鲜奶油用的是球状搅拌球。

转盘，用来摆放蛋糕以方便制作的工具，按材质可分为铸铁、不锈钢、塑料、有机玻璃四种，材质不同承重量和制作速度也不同，越重的转盘承重量越大、转速越快，相比较而言，铸铁的转盘用来做蛋糕有利于效率的提升，按使用寿命来说要属不锈钢的转盘使用时间最长。



制作花卉的基础知识

一、制作花卉常用的几种手法及要点

在日常生活中，我们常常看见许多鲜花，花形千姿百态，为了便于学习，我们把这些花形找到共同点、分类记忆，其实这些花无非就是由圆叶与长叶两种花瓣组合而成的对称式花卉。



圆叶



长叶

我们可通过两种手法来表现这两种叶形，学会了这两种手法就可以做出上百种花卉：

1. 绕的手法

绕：分为直绕、抖绕两种手法。选用较宽扁的花嘴来制作绕的花卉。

（1）直绕就是手腕做曲线运动（由下向上再向下），直接绕挤成宽形花瓣。

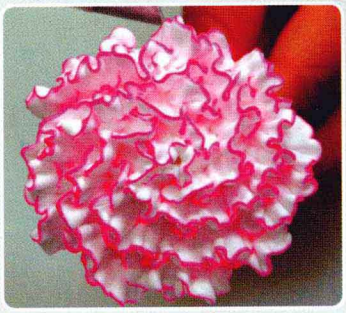


直绕



直绕

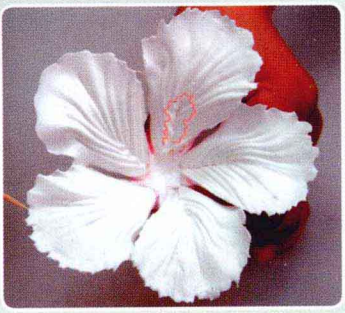
（2）抖绕就是手腕边做上下均匀地挤（或前后挤）、边做绕的路径，做出宽形花瓣。



上下抖动



前后抖动



曲线抖绕

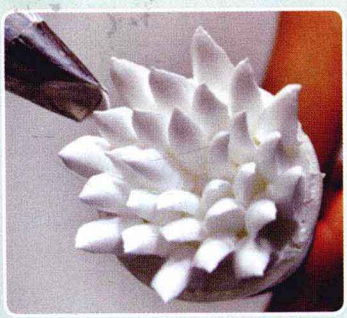
2. 拔的手法

拔分为直拔、弯拔、抖拔三种手法。选用较细的圆形及扁状花嘴来制作拔的花卉。

（1）直拔：直接挤拔，形成长形花瓣。

（2）弯拔：直接挤拔收尾时，花嘴的曲线运动结束，形成自然弯曲形的长瓣。

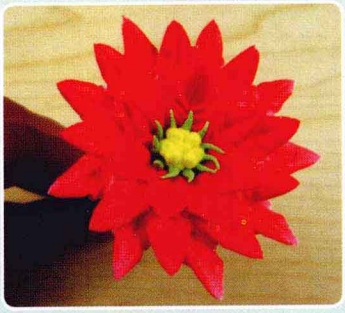
（3）抖拔：就是上下均匀地挤拔形成的长瓣。



直拔



弯拔



抖拔

需要全本请访问 www.ertongbook.com

二、花卉两种手法分析

初学者在学习制作花卉时，最重要的是掌握绕与拔的手法，并运用这两种手法进行演变。现要根据花瓣的生长规律来控制花嘴的角度，通过奶油出量来控制花瓣大小、长短、厚薄。现通过以下图片说明在制作过程中，由于花嘴制作角度的错误，导致花形不美的原因。

绕的手法最有代表性的是玫瑰花（初学者可用弯花嘴练习玫瑰，等熟练后再用直花嘴制作）。



失败



失败



成功

图1：花朵过于包，每层花瓣没有立体感，层次不清晰，花心过高，花朵没有包而开的渐变效果。

要点分析：导致这一现象的原因是花嘴的角度没有随着花瓣生长的规律而改变，都是一个方向地向内倾斜的角度挤出的花，显得呆板。

图2：花朵过于直开，花瓣层次太多，花形似山茶花没有包而开的效果。

要点分析：花嘴的角度又是一个方向地向外倾斜，没有改变方向而导致做出的花像山茶花且层次太多，其实玫瑰花最佳层次是3～4层。

图3：花朵符合玫瑰花花瓣的生长规律：包而开、花形饱满、层次分明，内两层的花瓣是由花嘴向内倾斜制作出的，外两层是由花嘴微向外倾斜制作出的，制作角度符合玫瑰花的生长规律。

拔的手法最有代表性的是大丽花，掌握了这朵花的制作技巧，等于学会了运用不同拔的花嘴制作出的花。



失败



失败



成功

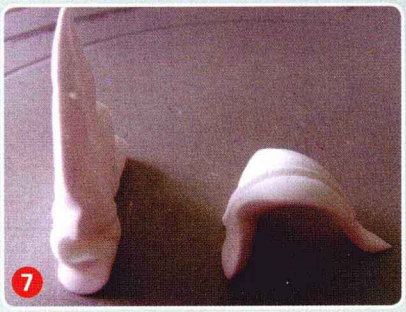
图4：花朵像凋谢一样没有立度、没有精神，鲜奶油太软或是出奶油量不够均匀会导致这一情况。

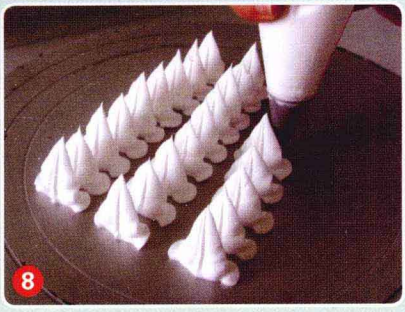
要点分析：首先把鲜奶油打发到最佳状态呈尖锋状（垂直立起），其次用拔的手法做的花，花瓣不要拔得太长。

图5：花瓣有长有短、有立有倒不统一，使花朵失去了美观效果。

要点分析：首先，花嘴随着花瓣的生长规律而向外改变花嘴的角度，拔出花瓣。其次，在制作过程中没有控制好根部奶油出量，应是由厚逐渐变薄拔（如图7所示）方能牢固地竖起。最后，每拔一片花瓣，要以前面花瓣长短为参照标准，去控制最外层的花瓣，这样，每层花瓣长短就容易控制整齐（建议初学者在转盘上多练习一下，熟练后再做到米托上，如图8所示）。

图6：花形圆而饱满、层次分明、花瓣长短统一协调，花形整齐美观。





正确　　错误

三、给花瓣上色的方法

常用的有两种方法：

1. 调色，即将食用色素直接倒入鲜奶油内调和均匀后装在裱花袋内。根据花瓣着色的面积不同可分为全调色、根部夹色、上夹色、对半夹色和中间夹色。为了减少色素量，通常用后四种夹色法来表现花瓣的颜色。调色做的花给人一种清爽干净的感觉。



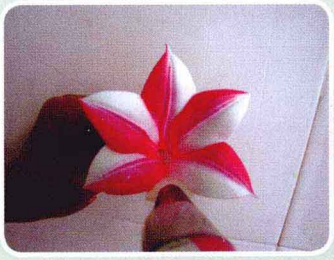
全调色



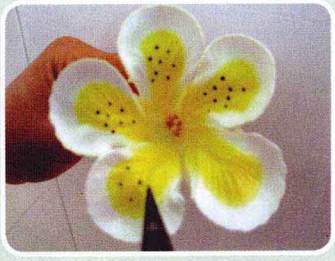
根部夹色



上夹色



对半夹色

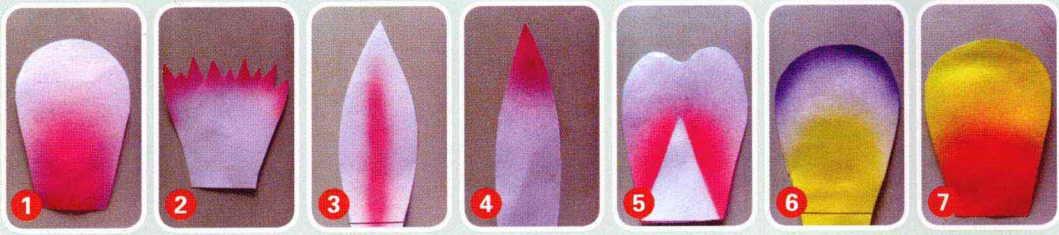


中间夹色

2. 喷色，即用喷粉或是喷枪来喷饰花卉，这种方法能达到自然、立体、仿真的效果。同时又能减少色素量。喷色分为一色喷色法和二色喷色法。喷色的花会给人感觉清爽、立体、仿真自然的效果。

一色喷色法分为从花瓣根部喷色（图1）、从花瓣上部喷色（图2）、在花瓣的中间拉线喷色（图3）、在花瓣的尖端点缀喷色（图4）、遮盖喷色（图5）五种喷色方法。

二色喷色法分为两种不同色喷色装饰（图6）和两种同类色喷色装饰（图7）。



小贴士：喷色时喷枪的选择与使用

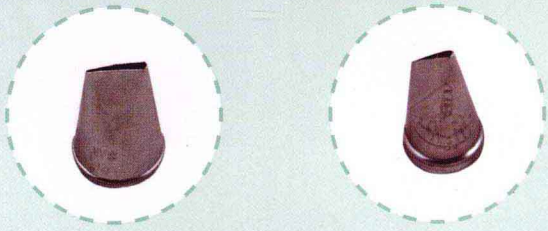
喷枪以体积小（便于存放携带）、低气压（不会把奶油喷破）为宜，使用时要用水性色素，不可用油性色素（喷针易堵），如果用水油两用色素，需在色素中加入纯净水调和均匀再倒入喷枪内使用，喷时要先在纸上试喷，如果出现均匀的雾状效果，即可喷在花瓣上：如果试喷时出现溅点或颗粒大小不一则不能喷在花瓣上。

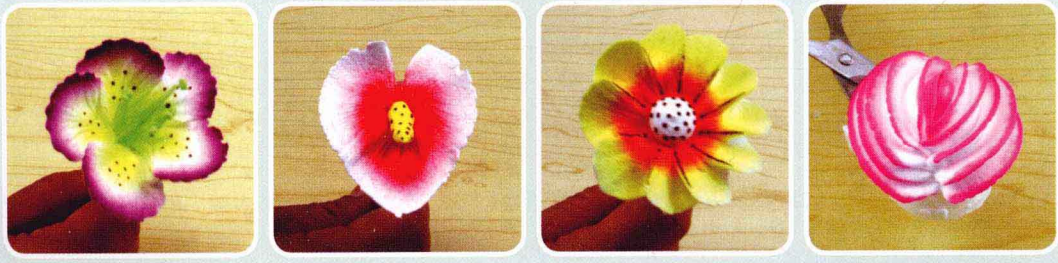


四、特殊花卉花嘴

市场上花嘴的款式很多，有些花嘴外形差别不大，但真正操作起来并不是每款花嘴都能做出好看的花卉，为了使读者能更好地学习花卉的制作，我们特别挑选了数款常用的特殊花嘴作为本书花卉的制作花嘴，这些花嘴对初学者而言是必备的工具。下面我们列举几款由同一款花嘴所演变的不同花形。

直花嘴 ▶▶

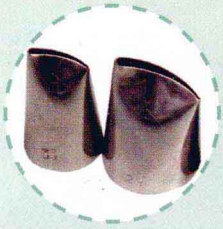


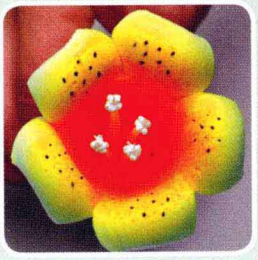






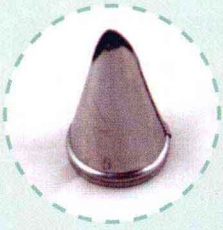

弯花嘴 ▶▶

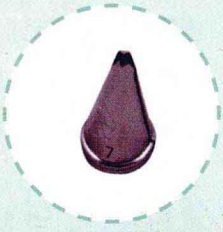


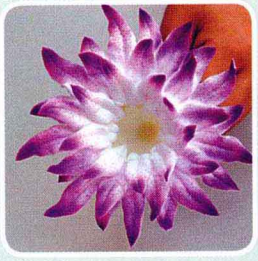






叶形嘴 ▶▶


大号


小号

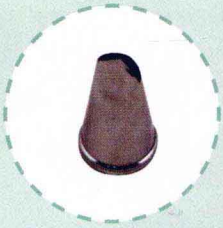









睡莲嘴 ▶▶








菊花嘴 ▶▶

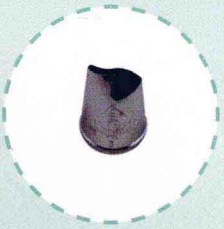








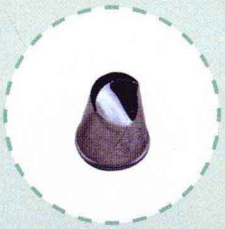
大S形花嘴 ▶▶








大弧形花嘴 ▶▶








五、制作花卉时（植脂）鲜奶油需要打发的程度

通常情况下，制作花卉所需的奶油为中干性发泡，我们把这种现象通过三幅图表达出来：





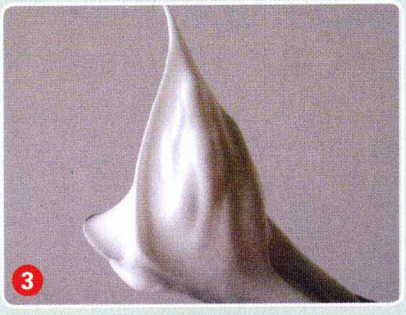


图1为在快速搅拌情况时，快要打到位的现象，此时的奶油有很明显的波浪花纹，花纹纹路清晰，鲜奶油光泽度较强，打发的奶油与容器边会有很明显的一道沟（边距离较明显）。

图2为在慢搅拌时出现的现象，鲜奶油呈团状包在搅拌球上。

图3为用刀压入奶油深处约2cm处，挑起一块奶油呈尖锋直立状，鲜奶油光泽度较强，气孔分布均匀。

通过以上三种现象可判断奶油是否打发到位。

需要全本请访问 www.ertongbook.com