

# 翻糖蛋糕翻出甜蜜创意

文|海南日报记者 刘梦晓



## “一见钟情”带来的改变

走进80后蛋糕师王亚男的翻糖蛋糕工作室,扑面而来的麦芽、奶油香气将人包裹在甜蜜中,但更吸引目光的是她制作的各式翻糖蛋糕模型。有以爱丽丝梦游仙境、维尼熊系列、芭比娃娃等卡通人物为原型制作的;有以动物生肖为主题制作的;还有一些场景主题。

“翻糖蛋糕不同于传统蛋糕之处,简而言之,是在传统蛋糕的外层,加上了一层糖皮,所有的装饰也由翻糖糖皮制成。”王亚男手里拿着翻糖蛋糕的糖皮告诉记者,这一层糖皮,是由糖粉混合黄油、吉利丁(一种鱼胶)、食用色素和水等辅料制作而成。多种颜色的糖皮,可以根据不同的庆祝目的,塑造不同的主体、场景,做出一款造型独特的蛋糕。

在成为专职蛋糕师之前,王亚男是一名教师。那时候,她只在业余时间玩烘焙、做做简单的蛋糕。初遇翻糖蛋糕是在两年前的上海,王亚男透过蛋糕店明亮的玻璃第一次看到精致的翻糖蛋糕。

“当时都惊呆了,心形的、卡通人物造型的……好多种造型,特别漂亮、华丽,我就去打听,才知道那是翻糖蛋糕。”美丽的翻糖蛋糕让王亚男双眼发光,她当时就了解到:普通的蛋糕外形极易容易受损,受外部环境的影响较大、不耐存放,可翻糖蛋糕不仅完美地解决了这些问题,还能制作出多种漂亮的造型。这个“邂逅”让王亚男的游兴全无,转而开始查找翻糖蛋糕的材料。从上海回来,这种源于英国的艺术蛋糕成为了王亚男学习烘焙的全部。

为了更深入了解和学习制作翻糖蛋糕,王亚男先后奔走北京、上海、武汉、广州等多个城市,学习的课程不仅仅局限于烘焙本身,也延伸到了美术、设计等多方面。

真正让王亚男决定踏入制作翻糖蛋糕这一行业的事情发生在去年冬天,那时亚男的儿子生日,她制作了以维尼熊为主题的翻糖蛋糕和杯子蛋糕系列,被前来庆祝的亲友啧啧称赞,“你做的蛋糕比外面卖的还漂亮!”正是这样的肯定,给足了王亚男信心,她辞去了教师工作,把爱好变成了职业,开启工作室制作翻糖蛋糕。



「龙猫假日」主题的翻糖作品。王小达摄



奶牛翻糖作品。

说起蛋糕,无数吃货就要沉浸在浓郁的麦香中,想到甜甜的奶油、香脆的坚果和色彩鲜艳的水果。

但人们往往不仅满足于味蕾的享受,造型、创意和心意,也都借由蛋糕这一甜蜜糕点得以体现。翻糖蛋糕,在传统蛋糕的基础上,可以通过糖皮达到塑型的效果,人们在享受美味的同时,所希望表达的心意也能体现在外形上,正因如此,这一“颜值”极高的蛋糕,迅速受到热捧,越来越多地出现在人们的生日宴会上、结婚喜宴上、友人聚会上……自然也就吸引了一批烘焙爱好者的追随,他们纷纷研究、学习,制作那些独具特色的翻糖作品。

## 高颜值来自对细节的雕琢

时至今日,王亚男已经成为职业蛋糕师半年有余,“崩溃”一词,也反复出现在她制作蛋糕时。

王亚男对自己的要求,几近苛刻。在她的制作台上,一个冰雪女王的翻糖人物是她最近的作品,“要做得好看,就要掌握好人物各个器官之间的比例。”仅仅是头部,王亚男就制作了三个,而人偶的蓝色披风,则是用擀面杖极力擀到最薄,呈现出飘逸的真实感。另一方面,哪怕是披风的蕾丝边、人物头发的卷翘程度、人物的神情等细微之处,王亚男也都处理得极度精细、讲究。

最终的翻糖蛋糕成品,就像她在工作室里面制作出的每一个作品一样,立体、真实而又精美。

时常,一个主题作品需要静心制作两三个小时,做得不好,就要重做。体力上,不断揉搓糖皮,难免产生疲劳;精神上,也要不断地否定自己,再重塑信心,做出更让自己满意的作品。为了追求完美的作品,王亚男经常与糖皮奋战至深夜。

“觉得做得不好的时候,心情特别不好;可当作品达到了自己的要求后,又会觉得很有成就感。”王亚男的一席话,云薇也相当认同。

“翻糖蛋糕越来越成为一种时尚,作品也更能体现出制作者的审美。”云薇是一个爱笑的女孩儿,今年刚开始接触翻糖,在制作翻糖蛋糕的时候,她嘴角也时不时上扬,双手轻轻揉搓着手里的糖皮,捏出各式的造型。

制作翻糖蛋糕,云薇对自己也是要求颇高。记者在采访云薇的时候,发现在她的工作台上放置了两批外形相似的卡通小马,云薇解释,这是一位父亲为儿子定制的周岁生日蛋糕,马是儿子的属相。第一只小马做出后,云薇觉得体积过大,放置在蛋糕上过于喧宾夺主,容易使蛋糕的外形不协调,因而又重新做了一只。

像这样的返工,云薇经历了无数次,但最终的蛋糕成品,又让她忘却了制作过程中的一切劳累。

## 美味与创意设计齐飞

“由于翻糖蛋糕的起源在欧洲,所以一开始它的口味更偏向于欧洲人的口味。”甜度过高是王亚男吃到第一口翻糖蛋糕时的记忆,重黄油、重糖分的口感并不适合海南人,但好处是,能够使蛋糕足够坚挺,撑起翻糖糖皮及上面的人偶。若用人们喜爱的冰淇淋蛋糕作为底座,这种类型的蛋糕易溶化,则不利于保存和摆弄造型。

降低糖度、让口感更松软但又不至于垮塌,使翻糖蛋糕“海南化”,就成了王亚男苦苦思索的难题。为了解决这个难题,王亚男在工作室里常常一待就是一整天。把会做的各式蛋糕都尝试了个遍,铺上糖皮,再静观其变,最终发现,慕斯蛋糕、芝士蛋糕能满足翻糖蛋糕好看又好吃的要求。

在云薇的工作台上,要解决好吃这一问题,则更为简单:底座就使用普通蛋糕,在蛋糕顶层,再加上翻糖装饰。

一个翻糖蛋糕的制作,花时间最多的往往是那些精心、细腻的设计和创意。同样在学习做翻糖蛋糕的小塔就说,她玩翻糖喜欢的就是这种甜蜜的创意。有时候只是有一个主题,就得靠自己去看资料,要充分地发挥自己的想象力。“做翻糖蛋糕也是不断学习的过程,比如朋友想要一个《魔兽世界》游戏主题的翻糖蛋糕,但我之前对此一无所知,要做就得重新去了解。”

“翻糖蛋糕,结合了味蕾的曼妙与造型之美,有时候做完的作品自己会越看越喜欢,觉得简直就是件艺术品。”小塔有点腼腆地说。



王亚男正在为翻糖蛋糕进行最后的勾描。(王亚男提供)