

刘清西点蛋糕职业培训学校

【内部资料. 不对外公开】

翻糖毕业资料

翻糖基本资料

来源：婚礼蛋糕，据传最早出现在古罗马时代。蛋糕一词则出自英语，其原意是扁圆的面包。同时也意味着“快乐幸福”之意。

古代时富家子弟举办婚礼时，都要做一只特制的蛋糕，不仅在婚宴上新郎新娘一起吃，而且也请来贺喜的客人们吃蛋糕。客人们期望自己也能分享新婚夫妇的幸福。

因此，那时蛋糕是放在新娘头上被切开的。在欧洲被邀请参加婚礼的客人还有这样一个习惯：把各自带来的放入香料的面包高高地堆在桌子上，让新郎新娘在“面包山”的两侧，隔山交吻。这时的面包山也象征着幸福。20 世纪 20 年代，以三层蛋糕位结婚流行主流，最下面一层用来招待婚礼宾客使用，中间分送宾客带回家，最上面一层则是保留到孩子洗礼仪式上使用。

1: 干佩斯

A: 分量：一份一个密封袋（一份大约 2500 克左右） 10 人打 5~7 份左右干佩斯

B: 配方：a: 糖粉：2000g（太古、舒克曼）

b: 干佩斯:454g(dab 德伯)

c: 泰勒粉：3g（蒂斯：浓缩 3 克、不浓缩 6 克）

d: 明胶粉：40g（罗拔臣）

e: 糖浆：150g（双桥）

f: 水：200g（冷水）

2: 流程：第一部分：a:水+明胶（明胶慢速加入冷水，手不停搅拌，保证明胶和水混合均匀。

隔水加热)

b:等到搅拌均匀加入糖浆搅拌均匀（搅拌过程中要侧一下盆子，看看底部有没有糖浆沉底。隔水加热保持温度在 40 度左右)

【最新作品】-翻糖实图 <http://m.liuqing999.com/goods/new/prodtanghua.html> 可点击下载

【回忆篇】-上课现场图 <http://m.liuqing999.com/xianchang/classscene.html>

刘清西点蛋糕职业培训学校

【内部资料. 不对外公开】

第二部分： c:把干佩斯切成指甲盖一样大小，加入第一部分，搅拌一下。

第三部分： d:把糖粉**过筛**分成两份，一份占**3分之1**，一份占**3分之2**，在**三分之一这一份里加入泰勒粉**，搅拌一下，在把三分之一的糖粉加入第二部分，搅拌一下。然后把剩下的3分之2的糖粉倒在桌面上。最后第二部分倒在糖粉上，打成干佩斯。

注意： 1： 溶解明胶粉的时候一定要溶解到没有颗粒才可以使用，有大颗粒可以过筛。不然等等打出来的干佩斯会有透明颗粒，干佩斯的延展性也会不足。

2： 可以在打干佩斯的时候加入柠檬汁进行调味，一份两个柠檬左右，可以购买香水柠檬味道比较香浓，打的时候可以增加吉利丁的用量一份多加5克，因为柠檬会破坏干佩斯的延展性。

3: 巧克力味糖皮

A:巧克力泥： 白色巧克力： 葡萄糖浆=5： 1

步骤： 1： 将白色巧克力隔水融化。

2： 将白色巧克力冷却到 38 度左右， 然后加入葡萄糖浆， 不停揉搓成团即可。

B:巧克力泥： 硬糖皮=1： 3

步骤：

1:将打好的巧克力泥按照所需要的比例称出。

2:将硬糖皮一小部分加入巧克力泥内， 反复揉匀即可。就是巧克力翻糖泥， 可以用来做公仔。

2： 硬、软翻糖皮： (硬多加 200 克糖粉)

A: a: 碳粉： 900 克

b: 水： 200 克

c: 泰勒粉： 3 克

d: 明胶粉 9 克

e: 糖浆:160 克

f:水： 57 克

流程和打干佩斯一样，只是少了干佩斯的步骤。

【最新作品】-翻糖实图 <http://m.liuqing999.com/goods/new/prodtanghua.html> 可点击下载

【回忆篇】-上课现场图 <http://m.liuqing999.com/xianchang/classscene.html>

刘清西点蛋糕职业培训学校

【内部资料. 不对外公开】