

「民间炒手」

翻糖 天后 的甜蜜事业

柳市姑娘手工打造梦幻蛋糕

■乐清日报全媒体记者 董露露 文/摄

用翻糖的色彩拼接秋日的美好，在蛋糕的世界里筑就缤纷梦想，这是全职太太郑熙的甜蜜追求。今年26岁的郑熙是柳市人，她十分喜欢甜点，更爱自己动手做蛋糕。她做的甜点犹如童话般梦幻美丽，让人看罢舍不得破坏它的造型。朋友们都称她是翻糖 天后。



民间炒手名片

民间炒手：郑熙
年龄：26岁
职业：全职太太

迷恋美食色彩感

10月25日，乐清日报全媒体记者见到郑熙时，她正在厨房忙着做蛋糕。一身淡蓝色蕾丝裙，有几缕发丝用蓝、粉色挑染，举手投足间少女感满满，整个人如同童话里的小公主一般。她笑着说：我每天都要活得像翻糖蛋糕一样漂亮。

翻糖源于英国的艺术蛋糕，如今是大家很喜爱的蛋糕装饰。因为它极具延展性，所以可以将蛋糕的造型细节表现得淋漓尽致。此外，它造型可爱，很受小朋友喜欢。

前几天，郑熙制作了一个翻糖蛋糕，起名为天秤座女孩。她说，朋友的孩子是典型的天秤座性格的女孩，天真烂漫。当时就想从星座入手，制作一个蛋糕。

她选择淡蓝色、淡紫色为主打色，在蛋糕上增加了手工制作彩色马卡龙、甜甜圈、冰淇淋造型的小模型。从构思主题到动手制作，她花了一天时间。虽然花费了很多时间与精力，

她却很享受这个过程。小时候喜欢弹钢琴、画画、做手工，有色彩感的事物就特吸引我。郑熙说，大学刚毕业时，她从事幼教工作，执教一年后，她选择去新加坡留学，学习早期教育。

可回国后，她并没有选择与专业有关的工作，而是研究起了蛋糕。我和丈夫都很爱吃甜点，以前只是吃，却很少自己尝试做。在法国旅行时，我爱上了法式蛋糕的浪漫，在日本游玩时，我对精致的日式小点念念不忘。每去一个国家，当地的甜品店总不会错过。郑熙说，当时脑子里就在想，不如自己动手做，那样不出国门就可以吃到。



扫一扫 看视频
董露露 拍摄
曾盼 制作

全家一起做甜品

翻糖蛋糕除了考验动手能力，也要具备一定的创造力。她做蛋糕，喜欢自己创意，不喜欢照搬模型，这样做出来的蛋糕才独一无二。

在她的厨房里，蕾丝糖、蓝色砂糖、彩糖珠大大小小的瓶瓶罐罐犹如一个彩色的世界。今年她的宝宝一周岁生日，她以黄色小鸭子为主题做了一个生日蛋糕。儿子看到后，流露出惊喜的眼神。在生日派对上，我做的甜品桌很亮眼，不少亲戚都说好吃。郑熙说。

郑熙除了自己做蛋糕，她还带动丈夫和弟弟也加入其中。丈夫喜欢法式面包，还特意跟法国师傅学了一段时间，而学机械专业的弟弟却对做面包情有独钟。这三人聚在一起，一人一个拿手绝活，爱甜点的人有福了。

最近，郑熙丈夫给她做的五克拉法式甜点更是创意无限。男人做的甜点造型比较简单，但通过我的手就会花哨很多，每个人都有自己的风格，这就是做甜品的乐趣。她笑着说道。

如果您有祖传烹饪绝技，或者您有自创独门小菜，现在都可以一展身手。只要您擅长烹饪，不论菜系，不论中餐西餐，不论大餐或是小菜，不论性别，不论年龄，只要您敢秀，就请拨打乐清日报新闻热线61116222或关注中国乐清网微信公众号(yq3535)并留言，向我们推荐自己或身边的烹饪达人哦！

笔记写了好几本

郑熙特意来到上海学习做翻糖蛋糕。从翻糖的文化到翻糖的发展、翻糖制作技巧，课堂上，她听得入神，记了好几本笔记。

记得学习结束后，需要交毕业作品。她做的蛋糕主题是旋转木马，粉色花瓣、黄色蝴蝶结、蕾丝花边，蛋糕第一层选择蓝色系，第二层选择粉色系，搭配起来很梦幻。但这款蛋糕的制作，其实并不难。

提前一天把蛋糕坯烤好，冷藏备用。用动物奶油做的蛋糕坯如果不冷冻，放上翻糖插件很容易塌陷。

冷藏一晚后，不仅蛋糕稳定性增强，口感也更美味。

郑熙做蛋糕时，还会加一点马斯卡彭（奶酪），这样多了一点冰淇淋的口感，更加美味。接下来，就是做翻糖插件、摆件。她喜欢的摆件风格偏少女风、宫廷风、海洋风。最后打

奶油、调颜色抹面。蓝色、紫色、粉色是她最爱的色系。

一个翻糖蛋糕做下来用到的工具不下十几种，各种镊子、尺子、小刀，还有一些特制的工具模板，有些插件则需要手工制作。比如旋转木马里的蕾丝边，用的就是模具，直接将蕾丝糖填进去，成型后抠出来就可以了。

制作黄色立体蝴蝶结，考验的就是手工活了。先把翻糖擀成面皮状，然后利用家里压面机的机器压平，再用各种辅助工具将蝴蝶结制成成型，需要花费一些功夫。

做小木马等小插件时，可以发挥想象，捏出不同造型。

郑熙说，但其实最考验翻糖师傅基本功的是做褶皱裙边，它用到的是小小的牙签，需要非常仔细才能雕刻成功。

讲文明 树新风 公益广告

社会主义 核心价值观

富强 民主 文明 和谐
自由 平等 公正 法治
爱国 敬业 诚信 友善

