

# 海归女用翻糖做出爱马仕

## 美剧成蛋糕制作借鉴 特色蛋糕店吸引各年龄段顾客

时下年轻人不断追求创意，各种各样的蛋糕也不断变出新花样。爱马仕的包、普拉达的鞋子、色彩绚丽的旋转木马，还有生动有趣的麻将桌……走进位于南京水游城负一楼一家名叫 COUTURE 的小店，琳琅满目又漂亮精致的商品能一下子让你看花了眼，但定睛分辨一下就会发现，这些栩栩如生的商品，竟然是一个个可以吃的翻糖蛋糕。

### 翻糖蛋糕成新宠 “最老蛋糕”已百岁

近日，在南京水游城一家翻糖蛋糕专卖店，前去订购欣赏的顾客络绎不绝。该店用翻糖制作的手提包、旋转木马、麻将等各式蛋糕惟妙惟肖，犹如一件件艺术品，十分惹人喜爱。

南京《扬子晚报》报道，所谓的“翻糖”是一种以糖粉、糖浆、胶质等为主要原料的糖面，它是延展性极佳、可塑性很强的糖。翻糖常用于蛋糕和西点表面装饰的糖面，其延展性和可塑性极佳。可以说，只要有技术高明的造型师傅，任何形象都能通过翻糖工艺在蛋糕上一一实现。除去翻糖，蛋糕坯里还可以添加新鲜水果或腌渍过的蔬果干，让口感更扎实细腻且层次丰富。

“这么漂亮怎么舍得吃啊！”如果你在这间店里待上10分钟，就会听到不时有顾客发出类似的

感叹。面对造型优美的蛋糕，似乎一刀切下去就是毁坏了一件艺术品，这个问题有办法解决吗？

店老板晶晶说，翻糖蛋糕吃法跟一般的蛋糕有所不同，一般是先把糖皮剥开吃里面的蛋糕胚，而蛋糕上面那些漂亮的手工作品，是可以长久保存的。用保鲜膜把上面的精美造型包好放在冰箱中放置7天，等水分风干后可以保存10年以上，很有纪念价值。

据介绍，在英国一家小型博物馆里，就有一个“古董”级翻糖蛋糕，如今已100多岁。它制作于1898年，至今保存完好。

稍感遗憾的是，随着时间的流逝，当初蛋糕表面白色的糖霜如今已变成棕色，所以不知情的人乍看上去，会以为这是一个巧克力蛋糕。

### 美女老板留学英国 带回创业灵感

跟店面布置的洋气和美丽相得益彰的，便是店老板晶晶，今年26岁的她刚从英国留学回来。说到开店初衷，晶晶说自己在英国留学的时候，看到过威廉王子大婚的场面，当时的婚礼蛋糕一共8层，每一层都由翻糖衣覆盖，装饰着常春藤树叶、蕾丝和皇冠等，精美绝伦，像一件艺术品，当时非常惊叹这种蛋糕的精致和华丽。从小就喜欢美好事物的晶晶便决心

要把这种可以塑造出任何造型的蛋糕带回南京，她相信自己的蛋糕受众以女生和孩子居多，而会选择送给他们的人都是心中有爱的人。

历时6个月的辛苦筹备后，如今有了这家精致美好的小店。晶晶称自己平时喜欢画画，也爱好设计翻糖蛋糕，店内即将推出的一个十二星座的蛋糕就是自己的作品。



▲6月23日，南京水游城一家翻糖蛋糕店的工作人员展示“爱马仕”手提包造型的翻糖蛋糕。 新华网



▲一名小顾客在南京水游城一家翻糖蛋糕店内欣赏旋转木马翻糖蛋糕。 新华网

◀麻将造型的翻糖蛋糕。 新华网

### 创业分析：硬性成本不高 材料费最贵

开一家翻糖蛋糕店究竟前景如何呢？沈阳的罗女士的蛋糕店很有代表性，可以从她那里窥见一斑。

沈阳《时代商报》报道，罗女士的蛋糕店投资不多，由于在一个新开设的地下商城内，所以租金非常便宜，30平方米的店面一年只需要3万多元（人民币，下同）租金。装修相对比较讲究，但以装饰

为主。同时，为了方便DIY的客人，她设了10张操作台，每张300元。

相比装修、设备等这些硬件投入，材料的投入要更贵一些，全部采用进口的翻糖，每公斤要160元，蛋糕坯子全部为自制，倒是不太贵，25元到65元不等。

据罗女士介绍，店内的主要收入一般为两部分，DIY占60%，

订做占40%。开业两个月来，平均每天有3至5人来DIY，人均消费100元。订做的蛋糕平均每天2至3个，每个至少168元，收入还不错。而且，圣诞节的一周，平均每天都是20多个定单。

罗女士透露，目前店内的利润率为55%左右，主要是出卖自己的手艺，所以硬性成本并不高。

### 艺术设计师亲自操刀 做奥斯卡小金人蛋糕

在南京王府大街上还有另外一家翻糖蛋糕店，每一个蛋糕都由设计师画图设计，再和蛋糕师傅一起制作。只要顾客能想到的点子，这里都可以帮他们实现出来。

南京《扬子晚报》10日报道，进入这家名叫樱妮卡蛋糕西点咖啡店，就像是走进了玩具店。汽车、婚纱和愤怒的小鸟场景摆在一个个展示柜里，这些蛋糕中，大部分都用翻糖制作。

据了解，这些蛋糕西点的造型出自店内七位设计师之手，他们负责设计、雕塑、搭配色彩等工作，然后再由蛋糕师傅参与制作，

客户可以自主要求蛋糕内容。店主尹女士称，“我们的设计小组都是年轻人，他们乐于动脑筋来创作不同形象的蛋糕。”据了解，这家店开业不到一年，创作了近千个完全不同的蛋糕。

店里的展示处放着几个有趣的奥斯卡小金人“杯子蛋糕”样品，整座奖杯差不多巴掌大小，上面站立的金人比小拇指高一点，这款小金人是两月前客户提出要求定制的。

“来的是一对新人，由于他们结婚仪式的主题是电影，就带了奥斯卡小金人的照片来，问可不

可以定制奥斯卡小金人形状‘杯子蛋糕’。接到这个单子后我们的设计小组就开始了策划和尝试，并在顾客的要求之外设计出了写有他们结婚日期的打板。”店长翟波说。

经过四十九天的研究、画草图、多次尝试，闪闪的小金人于最终出炉了。

“那一批共做了6个小金人，没有模具，每一座都是纯手工打造。我们先根据照片画出草图，分别做出四肢、头部和躯干，然后组合在一起就成了人偶，最后把人偶放在杯子蛋糕上面。”

### 借鉴美剧创意制作杯子蛋糕 卡通人偶蛋糕最受欢迎

翟波所说的杯子蛋糕，时下因为一部美剧受到不少人的欢迎。一位顾客王易知说，“去年我第一次看美剧《破产姐妹》时，就被每集必然会出现的杯子蛋糕所吸引，每次看到女主角Max端出杯子蛋糕时，就特别想吃。今天跟朋友逛街时她说带我去吃一家很好吃的创意蛋糕，到了我才发现居

然是杯子蛋糕，今天终于吃上了幻想很久的杯子蛋糕。”

店里的前台还放有一本样品册，里面有灰太狼、鞋子、麻将、宝马、手表等多种类型的样品图案约100种。

“如果顾客来时没有特殊要求，我们就会给他们看样品册供他们选择，并可以根据顾客要求

在样品的基础上随意变动图案。记得有一位母亲来给自己的儿子订蛋糕，因为一般的男孩子都喜欢超人等卡通形象，我就拿样品册的卡通人物给她看，她说她儿子不是很喜欢卡通，在翻到相机的样品图案时，就告诉我她儿子特别喜欢iPad，能不能做个iPad形状的蛋糕送给他。”店员陈叶说。