

苏鼎凯

敦煌壁画少女、卡通人物、美丽城堡……竟然都可以用“食得又睇得”慨翻糖做出来！翻糖蛋糕係蛋糕界里最特殊的存在，极强慨可塑性赋予佢无限可能。翻糖师往往好似掌握咗神奇魔法，让舌尖美味拥有更多视觉惊喜。90后广东local翻糖师苏鼎凯，会用佢嘅学习经历话俾我哋听，佢係如何炼成呢个“甜蜜魔法”。

黄芷晴/文 陈祉伶、受访者提供/图

甜蜜打造

魔法世界



中二少年要做NO.1

喜欢动漫慨苏鼎凯，同好多中二少年一样，都有着“世界第一”慨梦想。有声名远扬的“糖王”周毅在前，阿凯清楚在人物神态类作品上，自己并唔占优势；在花卉类作品上，亦不够业内女性性感细心。于是，佢潜心钻研翻糖慨造型和国风方向，用自己嘅方式，向业内“金字塔尖”发起冲击。阿凯慨“代表作”国风敦煌系列作品，呈现出来的效果可谓业内顶尖水准。荷池畔的飞天仙女姿态优雅，四肢动作柔软生动，神态端庄灵动，就连丝带也是将飘未飘的状态，悠扬的琵琶声仿佛下一秒就会从蛋糕里响起。他和同事一起完成的1:200微缩无锡荡口古镇翻糖作品，长达6米，但细节满满。只看一眼，就美得让人忘记呼吸。



翻糖作品有生命

“食得又睇得”，係翻糖最大嘅卖点，建筑物、花卉、卡通人物通通都能被“翻糖魔法”整出嚟，最后化为甜蜜被人们品尝和记住。阿凯话：“做翻糖蛋糕更像做手办。”它可以将创作者的感情想法具体实物化，通过翻糖公仔的“一颦一蹙”，将蛋糕背后的纪念意义传达给品尝者。讲到阿凯印象最深刻嘅作品，他会谂起“亲手为姐姐做的婚礼蛋糕”，尽管喺其他人眼中，不如佢依家嘅作品精巧，但对阿凯嚟讲，用自己热爱嘅手艺送给亲人嘅礼物，所得到的认可和成就感，係几个奖都换唔翻嚟嘅。从设计到手工制作，翻糖蛋糕需要比普通蛋糕更花时间和心思，1米高的蛋糕，至少要花费阿凯半个月以上的时间。不过佢嘅“艺术生命”亦比较长，翻糖蛋糕保存妥当，造型可以保持3年以上。所以，一啲隆重场合，如王室婚礼、企业活动，都会优先选择翻糖蛋糕做门面。



潮人小档案

姓名：苏鼎凯
星座：射手座
威水史：

2016年《我是主厨》大赛巧克力造型比赛优秀奖
2017年第十九届 FHC 中国国际烹饪艺术比赛翻糖蛋糕银奖
2018年CLW 西点精英赛翻糖项目银奖
2018年全国婚礼蛋糕创意大赛铜奖
2021年获得英国蛋糕大赛“翻糖造型人物”铜奖

