



今天
阴有时有阵雨或雷雨
偏东风3-4级
26-28℃

明天
多云,午后有分散性阵雨或雷雨
南到东南风3-4级
25-33℃

今日1叠8版
总期数第8221期

今日空气质量
上午:优到良
下午:优

新闻晨报

追/求/最/鲜/活/最/实/用/的/新/闻 SHANGHAI MORNING POST

2021年7月4日 星期日 农历五月廿五

花未谢,果已结,第十届中国花博会圆满落幕 抓住“后花博机遇” 做好“后花博文章”

>>>02版



郁慧在制作南湖红船模型细节

晨报记者 严峻嵘

这两天,上海烘焙界为一款翻糖蛋糕的短视频而刷屏。这款惟妙惟肖、栩栩如生的大型主题蛋糕作品,长4.3米,宽1.8米,分为天安门阅兵典礼、一大纪念馆、万里长城、南湖红船四个场景,每个场景又包含了多个组成部分。蛋糕上写着“庆祝中国共产党成立100周年”“永远跟党走”等字样。

不少网友和业内人士在网上看到这款作品之后,纷纷点赞,为这款蛋糕的逼真而赞叹。有网友评论:祖国大好山河被您用翻糖巧手制作得更加灵动了!

记者找到了这款主题蛋糕作品的设计人——全国技术能手、上海首席技师、“上海工匠”、上海糖师培训学校有限公司技术总监郁慧。接受记者电话采访时,郁慧正与团队成员在嘉兴南湖革命纪念馆参观学习。面对自己花了很长时间制作的南湖实景和红船的原型,郁慧可谓心潮澎湃。

制作这个大型翻糖蛋糕,除了蛋糕为主要的原材料外,其它装饰材料也都是可食用的,包括翻糖膏、巧克力、糖霜等许多天然食材。据介绍,翻糖是一种工艺性很强的蛋糕,作为西式面点师、高级技师和世界技能大赛糖艺西点制作项目指导教练、裁判,郁慧的绝活之一,就是运用翻糖技艺制作一系列惟妙惟肖、栩栩如生的蛋糕。为了制作一朵“以假乱真”的牡丹花,她曾无数次把真花从花蕊、花瓣到花萼一一分解,在不规律中寻找规律,终获成功。

谈到这次制作主题蛋糕的工艺难度,郁慧告诉记者:首先是对历史建筑物结构的了解,要用原材料尽可能还原建筑物和人物的细节;还有一个难点是制作时间正好赶上江南梅雨季节,空气相当潮湿,而糖的天敌就是潮气,所以,如何在制作过程中克服潮湿,又100%还原历史建筑,需要耗费更多的人力和精力。

郁慧的同事告诉记者,为了把翻糖蛋糕中的每扇石库门做到逼真,把每个窗棂做到与实物相似,郁慧不知去了多少次原址进行考察,不知查了多少份资料图片,只为还原历史原貌。

谈到制作以建党百年为主题的蛋糕作品的初心和想法,郁慧告诉记者:“我个人的成长经历和党的关怀是息息相关的。当年带我入行的恩师史见孟先生(我国烘焙培训教育界奠基人)就是一位有着30年党龄的老党员,作为一名烘焙从业人员,我们就是想用自己的手艺做一个有代表性的蛋糕。感谢这个时代,作为一个烘焙人,这可能是我做过的最有意义的一个蛋糕!”

为了赶制蛋糕,郁慧推掉了大部分商业上的单子,重新调整了自己的工作计划,整个团队争分夺秒,日以继夜,持续作战,终于在7月1日当天制作完成。

而今迈步从头越,继续出征新百年。相信阿拉这位心灵手巧的“上海工匠”,一定会在新时代创作出更多更好更甜更美的烘焙作品!

『最有意义的蛋糕』

上海故事 SHANGHAI STORY



郁慧和团队与主题蛋糕合影



一大纪念馆和南湖红船模型

受访方供图