



打开烤箱，诱人的香味扑鼻而来。



给饼干铺面



转印画面



给卡通人物面部上可食用色粉



加工卡通人物



制作完成的饼干就像精美的艺术品

90后全职妈妈变身 饼干达人 糖霜饼干 惊艳 你的眼球

记者 李心如/文 孙漂/图

在烘焙坊盛行的瑞城，很少人知道精致的西点糖霜饼干。而90后全职妈妈王芝独辟蹊径，选择学习制作糖霜饼干，作品十分惊艳，让人舍不得张口。

据了解，糖霜饼干不同于翻糖饼干，源自英国，英文名称叫Royal Icing，早先是英国皇家专属饼干，是对英国传统、严谨、优雅、精致、细腻的最佳诠释。王芝说：简单来说，翻糖饼干就像捏橡皮泥一样制作饼干，而糖霜饼干就像绘画一样将图画描绘在饼干上。

王芝，一个90后全职妈妈，2012年大学毕业后，马上经历了订婚、结婚、生子一系列人生套路。如今，她宝宝3周岁多了，上了早托班，突然空闲下来的王芝，开始寻找合适的工作。一开始，我很担心，在家待了3年，会不会很难再融入社会。好在有家人的支持，我开始着手寻找自己擅长、感兴趣的东西。王芝说。

一个偶然机会，王芝在微薄上看到杭州一个糖霜饼干达人制作的饼干，美丽的饼干让王芝顿时有了兴趣，我自己原本就是美

术生，大学又主修雕塑和陶艺，所以我立即跑去杭州拜师学艺。从杭州回来后，她摸索一段时间，觉得自己学艺不精，又跑到南京一烘焙老师处学习了一段时间。

今年3月份，王芝办起自己的小小工作室，开始承接糖霜饼干定制业务。饼干制作是很简单，照着烘焙书就能完成，但是糖霜饼干工序复杂得多。很多时候，我一下午闷在工作室，也只能做出一套约四个画面比较复杂的饼干。王芝一边演示饼干绘画过程，一边说。从饼干烘烤完成开始算起到糖霜

饼干完成，饼干还需经历铺面、转印、上色粉、上色等工序，每用糖霜铺一次，都要烘1个多小时。

糖霜饼干保质期有3个月，很多人买回家都会摆起来作装饰，王芝笑着说，这当然不包括小朋友，孩子们拿到这么漂亮的饼干，一般都会迫不及待咬上一口。

王芝打算先花一段时间，进行自我能力的进一步提升，然后再开班教学。从更长远来讲的话，我打算进修婚宴甜品等其他部分，让自己的能力更加全面。

