

★ 新手裱花快速入门推荐书 ★



简约时尚派 蛋糕裱花

美国惠尔通 (Wilton)
WMT认证导师

梁凤玲 (Candy) 著

浓郁的日韩风格 &
简单的花型 & 清爽的配色

16款裱花基本造型
16款简单易上手的杯子蛋糕
超流行的芭比娃娃 & 小汽车 &
圣诞节 & 凯蒂猫蛋糕装饰



扫码即可观看
裱花教学视频



青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

★新手裱花快速入门推荐书★



简约时尚派 蛋糕裱花

美国惠尔通 (Wilton)
WMT认证导师

梁凤玲 (Candy) 著

 青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (C I P) 数据

简约时尚派蛋糕裱花 新手裱花快速入门推荐书 / 梁凤玲 (Candy) 著. -- 青岛 : 青岛出版社, 2016.2
ISBN 978-7-5552-2656-7

I. ①简… II. ①梁… III. ①蛋糕 - 糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第022694号



书 名 简约时尚派蛋糕裱花 新手裱花快速入门推荐书

著 者 梁凤玲 (Candy)

摄影摄像 王辉和 王健和

全案制作 格润生活

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市海尔路182号 (266061)

本社网址 <http://www.qdpub.com>

邮购电话 13335059110 0532-85814750 (传真) 0532-68068026

责任编辑 周鸿媛

制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司

印 刷 青岛海蓝印刷责任有限公司

出版日期 2016年5月第1版 2016年5月第1次印刷

开 本 16开 (889毫米 × 1194毫米)

印 张 16

书 号 ISBN 978-7-5552-2656-7

定 价 49.80

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068638

印刷厂服务电话 4006781235

建议陈列类别: 美食类 烘焙类

Chapter 1 零起点开始学裱花

编者注：标记  的作品可以用手机拍摄二维码或打开“快扫”APP拍图片，就可以看到裱花教学视频啦！



准备好工具 p13



准备好材料 p21



 戚风蛋糕坯 p27



 海绵蛋糕 p31



 磅蛋糕 p33



慕斯蛋糕 p35



打发淡奶油 p38



调制糖霜 p39



 调制基础奶油霜 p41



调制法式奶油霜 p42



调制意式奶油霜 p44



 奶油霜调味 p46



学会裱花
基本操作



淡奶油和奶油霜的
调色 p48



奶油霜混色 p49



安装裱花嘴和
裱花嘴转换器 p51



将材料装入裱花袋
p52



蛋糕坯夹馅和抹面 p53



齿形裱花嘴 p56



扁口裱花嘴 p56



圆形裱花嘴 p57



其他造型裱花嘴 p57

Chapter 2 学习基本裱花造型



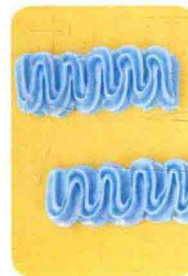
基本造型·圆点
p60



基本造型·星星
p61



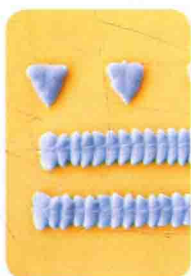
基本造型·贝壳
p62



基本造型·波浪
花纹 p63



基本造型·裙摆
褶皱边 p64



基本造型 · 叶片
p65



基本造型 · 玫瑰
花结 p66



基本造型 · 玫瑰
花蕾 p67



基本造型 · 2D 花 p68



基本造型 · 四瓣花
p69



基本造型 · 百日
菊 p70



基本造型 · 雏菊
p72



基本造型 · 玫瑰
花苞 p74



基本造型 · 玫瑰
p76



基本造型 · 樱花
p78



基本造型 · 五瓣花
p80



奶油花的冷藏 p81

Chapter 3 简单易上手的纸杯蛋糕裱花

单纯造型 杯子蛋糕装饰



圣诞树 p84



玫瑰情 p86



圣诞老人 p88

组合造型 杯子蛋糕装饰



甜蜜婚礼 p91



2D 花盆栽 p94



百日菊 p96



唯一 p98



仙人掌 p100



向日葵 p102



娇艳欲滴 p104



怒放 p106



初生 p108



玫瑰组合 p110



樱花盆栽 p112



绣球盆栽 p114



情人节 p116

Chapter 4 浪漫温馨的蛋糕裱花



单纯造型 蛋糕裱花



圣安娜水果 p122



圣安娜花纹 p124



贝壳心形 p126



挚爱 p128



畅想 p130



水果裸蛋糕 p133



荷中仙子 p136



少女情怀 p138



绿野仙踪 p141

目录 Contents



 泡泡浴 p144



 敞篷小汽车 p147 小轿车 p150



敞篷花车 p154



机器猫 p157



最爱凯蒂猫 p160



轻松熊 p163



龙猫 p167



足球 p170



 纯真年代 p173



 巧克力裙边 p175



优美旋律 p178



怦然心动 p181



 2D 花环 p183



雨后初晴 p186



圣诞狂欢 p190



雏菊花篮 p193



俏皮流苏 p196



献给爱丽丝 p198



花之恋 p201



我心永恒 p204



秘密花园 p206



鲜花盛开 p209



缤纷 p212



发财麻将 p215



向日葵 p219



玫瑰花园 p222



📱 满园春色 p225



梦幻王国 p228



盛夏 p231



📱 唯一的心 p234



心情雨伞 p236



圣诞雪人 p240



爱意绵绵 p244

★新手裱花快速入门推荐书★



简约时尚派 蛋糕裱花

美国惠尔通 (Wilton)
WMI认证导师

梁凤玲 (Candy) 著

 青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

Chapter 1 零起点开始学裱花

编者注：标记  的作品可以用手机拍摄二维码或打开“快扫”APP拍图片，就可以看到裱花教学视频啦！



准备好工具 p13



准备好材料 p21



 戚风蛋糕坯 p27



 海绵蛋糕 p31



 磅蛋糕 p33



慕斯蛋糕 p35



打发淡奶油 p38



调制糖霜 p39



 调制基础奶油霜 p41



调制法式奶油霜 p42



调制意式奶油霜 p44



 奶油霜调味 p46





淡奶油和奶油霜的
调色 p48



奶油霜混色 p49



安装裱花嘴和
裱花嘴转换器 p51



将材料装入裱花袋
p52



蛋糕坯夹馅和抹面 p53



齿形裱花嘴 p56



扁口裱花嘴 p56



圆形裱花嘴 p57



其他造型裱花嘴 p57

Chapter 2 学习基本裱花造型



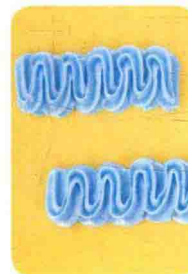
基本造型·圆点
p60



基本造型·星星
p61



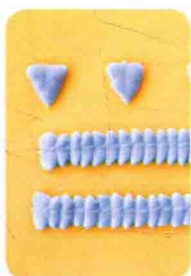
基本造型·贝壳
p62



基本造型·波浪
花纹 p63



基本造型·裙摆
褶皱边 p64



基本造型 · 叶片
p65



基本造型 · 玫瑰
花结 p66



基本造型 · 玫瑰
花蕾 p67



基本造型 · 2D 花 p68



基本造型 · 四瓣花
p69



基本造型 · 百日
菊 p70



基本造型 · 雏菊
p72



基本造型 · 玫瑰
花苞 p74



基本造型 · 玫瑰
p76



基本造型 · 樱花
p78



基本造型 · 五瓣花
p80



奶油花的冷藏 p81

Chapter 3 简单易上手的纸杯蛋糕裱花

单纯造型 杯子蛋糕装饰



圣诞树 p84



玫瑰情 p86



圣诞老人 p88

组合造型 杯子蛋糕装饰



甜蜜婚礼 p91



2D 花盆栽 p94



百日菊 p96



唯一 p98



仙人掌 p100



向日葵 p102



娇艳欲滴 p104



怒放 p106



初生 p108



玫瑰组合 p110



樱花盆栽 p112



绣球盆栽 p114



情人节 p116

Chapter 4 浪漫温馨的蛋糕裱花



圣安娜水果 p122



圣安娜花纹 p124



贝壳心形 p126



挚爱 p128



畅想 p130



水果裸蛋糕 p133



荷中仙子 p136



少女情怀 p138



绿野仙踪 p141

目录 Contents



☞ 泡泡浴 p144



☞ 敞篷小汽车 p147 小轿车 p150



敞篷花车 p154



机器猫 p157



最爱凯蒂猫 p160



轻松熊 p163



龙猫 p167



足球 p170



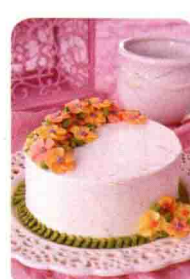
☞ 纯真年代 p173



☞ 巧克力裙边 p175



优美旋律 p178



怦然心动 p181



☞ 2D 花环 p183



雨后初晴 p186



圣诞狂欢 p190



雏菊花篮 p193



俏皮流苏 p196