

简单温馨 *Dangao Biaohua* 蛋糕裱花



王森/主编

 青岛出版社 | 国家一级出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE 全国百佳图书出版单位



简单易学的**花边蛋糕**
惟妙惟肖的**生肖动物蛋糕**
丽芬芳的**花卉蛋糕**
巧时尚的**欧式蛋糕**

基础教学+实战演练

每一款都给你带来「不一样的新奇感受」





简单温馨

蛋糕裱花

Jiandan Wenxin

Dangao Biaohua

王森 主编



青岛出版社
QINGDAO
PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

图书在版编目(CIP)数据

简单温馨蛋糕裱花 / 王森蛋糕学校编著. — 青岛: 青岛出版社, 2012.5

(手工烘焙坊系列)

ISBN 978-7-5436-8265-8

I. ①简… II. ①王… III. ①糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第076827号



书 名 简单温馨蛋糕裱花

主 编 王 森

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

策划组稿 周鸿媛 纪承志

责任编辑 田 磊

特约编辑 王 楠

装帧设计 殷雪娇 宋修仪

制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司

印 刷 青岛新华印刷有限公司

出版日期 2012年6月第1版 2012年6月第1次印刷

开 本 16开(889毫米×1194毫米)

印 张 12

字 数 100千

书 号 ISBN 978-7-5436-8265-8

定 价 36.00元(附赠DVD教学演示光盘)

编校质量、盗版监督免费服务电话 4006532017 0532-68068670

(青岛版图书售出后如发现质量问题,请寄回青岛出版社印刷物资处调换。电话:0532-68068629)

序

浪漫，一个美好的名词。有了浪漫的爱情才更加绚丽，走的路才更长久。同样，蛋糕也需要浪漫。浪漫的蛋糕才可以更加引人注目，更加让人喜爱。蛋糕的浪漫，在于那精致的花边、动人的花卉、可爱的卡通，还有那人见人爱的水果。

一个普通的蛋糕坯，一个简单的抹面。白色的表面虽然纯洁，但总会给人一种单调的感觉。而若是给她装饰上层层叠叠的花边，就如同画龙点睛一般，瞬间变得亮丽而抢眼。如果再配上自然清新的花朵、藤蔓般蔓延的曲线、生动顽皮的水果，这些加在一起，就会如同那华丽的巴洛克建筑一般耀眼夺目。

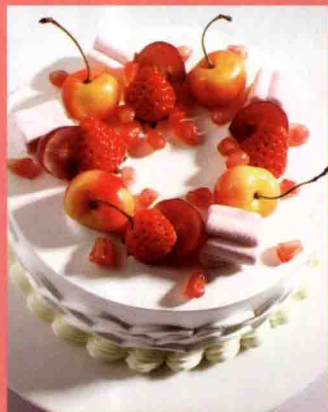
有了这些图形的装饰，蛋糕才不再寂寞。奶油与蛋糕，仿若注定的情人一般依存，有了奶油的蛋糕才更加浪漫、温情，而若是没有蛋糕，奶油也就没了存在的立足点。

感受奶油与蛋糕的浪漫，同时把这份浪漫表达出来，送给心爱的人。走进《简单温馨蛋糕裱花》这本书，里面有近30种不同种类的精致花边、30种仿真的花卉、28款超可爱的卡通动物蛋糕、28款欧式水果蛋糕等待着您的欣赏，也等待着您亲自动手制作她们。

当手中的蛋糕逐渐精美，当空气中充满浪漫的甜香。我想，你一定与我一样，看到了幸福最初的模样……

王森

撰写于王森西点咖啡学院



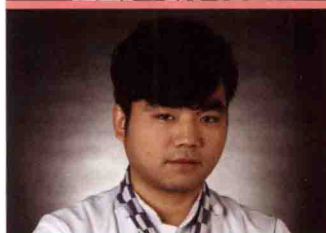
作者简介



王森 亚洲著名烘焙大师、森派西点蛋糕装饰配料及应用技术总监、亚洲残联裁判、中国烘焙西点国家级裁判、中国焙烤协会专家组专家、中华烘焙协会专家组专家、国内多家杂志社特约撰稿人、台湾蛋糕协会理事、日本蛋糕协会理事、法国西餐协会理事、王森烘焙西点西餐咖啡技师学院创办人、亚洲著名艺术烘焙设计师、分子厨艺研发总监、美食摄影师、食尚先生DIY全国连锁教室创办人、森派烘焙西点西餐咖啡装饰配料及应用技术研发总监。

团队介绍

主 编	王 森			
副 主 编	张婷婷			
参编人员	王文祥	乔金波	周建祥	武 文
	苏 园	孙安廷		
摄 影	王 森	苏 君		
摄 像	张婷婷	苏 君	杨 玲	
文字校对	武皖卿	张 婷	顾碧清	





王森烘焙西点西餐咖啡技师学院

食尚先生DIY美食教室



全国连锁加盟现已全面招商

<http://blog.sina.com.cn/jisengdiy>

<http://www.jasondiy.com>



DIY不仅可以感受到亲自动手的乐趣，也可增进亲人、朋友、恋人之间的感情。挡与孩子共同创作时，不仅锻炼了小朋友的动手能力和想象能力，更加增进了与孩子之间的感情



爱心寿司
做给最爱的人



食尚先生Jason，从事专业教学研究20年，爱好美食的他，2000年创立了食尚先生家庭美食工作室



甜点中放入戒指，是不是很浪漫的求婚方式呢



这是妈妈做给宝宝的爱便当，
蕴含了无限的母爱



DIY的每一个作品都有它自己的
一段故事或是一段甜蜜回忆



就业 + 技能 + 学历

美味甜品 · 时尚职业让人生精彩无限

百家企业委培
百分之百就业率

招生学科	甜品蛋糕师班	咖啡西餐创业班	饼店创业班	面包烘焙师班	日本留学预科班	酒店西餐大专班	烘焙甜点大专班	咖啡西餐大专班	美食家政大专班
招生人数	40名	40名	120名	120名	40名	40名	40名	40名	40名
学习年限	3年	1年	1年	1年	1年	3年	3年	3年	3年
入学资格	初中以上学历					高中以上学历			

学校网址: www.wsake.com 食尚先生家庭美食教室: <http://blog.sina.com.cn/jisengdiy>

总校地址: 苏州吴中区蠡昂路145-5号

咨询热线: 0512-65641583 66053511

目录

Contents

Part 1



基础篇 蛋糕裱花基本技法

- 制作蛋糕裱花的常用工具 10
- 制作蛋糕裱花的常用原料 12
- 蛋糕坯的烘焙制作及脱模技巧 13
- 鲜奶油的种类、打发技巧及调色方法 16
- 蛋糕基本抹面技法详解 20



Part 2



实战篇 花边蛋糕

- 花边蛋糕基本技法 32
- 花边蛋糕实战课堂 37
 - 第一课：新手入门
 - 饼干男 37
 - 草莓女 38
 - 奢华 39
 - 典雅 40
 - 甜蜜 42
 - 心恋 44
 - 第二课：熟手修炼
 - 爱恋 45
 - 春色盎然 46
 - 欢乐歌 47
 - 浓情蜜意 48



· 追随	49
· 神编	51
· 舞动	52
· 心连心	55
· 情网	57

第三课：进阶升级

· 爱的启航	58
· 迷失自我	59
· 生日赞	60
· 思念	61
· 四喜	62
· 童真	63
· 舞动的裙边	64
· 相伴一生	65
· 友谊长存	66

第四课：高手亮招

· 浪漫一生	67
· 美好时光	68
· 热恋	69
· 水果篮	71
· 我心永恒	72



Part 3



实战篇 花卉蛋糕

● 花卉蛋糕基本技法	74
● 花卉蛋糕实战课堂	78

第一课：1号花嘴的运用

· 小长叶卡通笑脸花	78
· 小野花	80

第二课：7号小叶嘴的运用

· 百合花	81
· 美好时光	82
· 向日葵	84



· 大丽花 86

第三课：8号花嘴的运用

· 大长叶卡通笑脸花 87

· 荷花 88

第四课：12号中直嘴的运用

· 五瓣花 90

· 野菊花 92

· 对称玫瑰 94

· 圆叶卡通笑脸花 96

· 罂粟花 98

· 迎春花 99

· 茶花 100

· 木槿 101

· 宿根福禄考 102

· 红掌 104

· 玫瑰花 106

· 螺旋玫瑰 108

· 大丽花 110

· 牡丹花 112

第五课：12号中直嘴+2号花嘴的运用

· 喇叭水仙 114

· 大杯水仙 116

第六课：13号花嘴的运用

· 旋转铃 117

· 鱼尾菊 118

第七课：14号花嘴的运用

· 康乃馨 119

第八课：2号花嘴的运用

· 睡莲花 120

第九课：12号中直嘴+1号花嘴的运用

· 圆叶仙人掌 122



Part 4



实战篇 立体动物蛋糕

立体动物蛋糕基本技法 124

立体动物蛋糕实战课堂 128

第一课：十二生肖动物蛋糕

- 鼠 128
- 牛 129
- 虎 130
- 兔 131
- 龙 132
- 蛇 133
- 马 134
- 羊 135
- 猴 136
- 鸡 137
- 狗 138
- 猪 139

第二课：可爱卡通动物蛋糕

- 大象 140
- 懒羊羊 141
- 美羊羊 142
- 圣诞雪人 143
- 斑点狗 145
- 村长 147
- 叮当猫 148
- 懒猫 149
- 慢羊羊 150
- 熊 151
- 侧卧加菲猫 152
- 灰太狼 153
- 小驴 154
- 熊猫 155
- 翘屁股的加菲猫 157
- 米奇 158





● 欧式水果蛋糕基本技法	160
● 欧式水果蛋糕实战课堂	163
第一课：刮的手法	
· 纯真	163
· 暗恋	164
· 田园舞曲	165
· 幸福时光	166
· 心心相印	167
· 空中花园	168
· 果乐庄园	169
第二课：压的手法	
· 炫舞	170
· 糖果之吻	171
· 果味漩涡	172
第三课：拍打的手法	
· 迷迭	173
· 春日祝福	174
· 华美圣诞	175
· 七彩时光	176
· 夏日恋情	177
· 夏威夷水果蛋糕	178
· 雪中风情	179
· 果缤纷	180
· 爱的乐章	181
· 热带风情	182
· 自然物语	183
· 浪漫一夏	184
第四课：推的手法	
· 农家艺术	185
第五课：挑的手法	
· 莲花之爱	186
· 旋律	187
· 情深似海	188
· 梦幻人生	189
· 皇冠	190



序

浪漫，一个美好的名词。有了浪漫的爱情才更加绚丽，走的路才更长久。同样，蛋糕也需要浪漫。浪漫的蛋糕才可以更加引人注目，更加让人喜爱。蛋糕的浪漫，在于那精致的花边、动人的花卉、可爱的卡通，还有那人见人爱的水果。

一个普通的蛋糕坯，一个简单的抹面。白色的表面虽然纯洁，但总会给人一种单调的感觉。而若是给她装饰上层层叠叠的花边，就如同画龙点睛一般，瞬间变得亮丽而抢眼。如果再配上自然清新的花朵、藤蔓般蔓延的曲线、生动顽皮的水果，这些加在一起，就会如同那华丽的巴洛克建筑一般耀眼夺目。

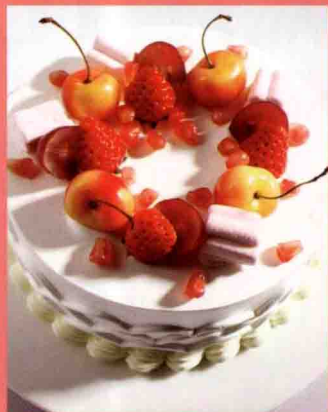
有了这些图形的装饰，蛋糕才不再寂寞。奶油与蛋糕，仿若注定的情人一般依存，有了奶油的蛋糕才更加浪漫、温情，而若是没有蛋糕，奶油也就没了存在的立足点。

感受奶油与蛋糕的浪漫，同时把这份浪漫表达出来，送给心爱的人。走进《简单温馨蛋糕裱花》这本书，里面有近30种不同种类的精致花边、30种仿真的花卉、28款超可爱的卡通动物蛋糕、28款欧式水果蛋糕等待着您的欣赏，也等待着您亲自动手制作她们。

当手中的蛋糕逐渐精美，当空气中充满浪漫的甜香。我想，你一定与我一样，看到了幸福最初的模样……

王森

撰写于王森西点咖啡学院



作者简介



王森 亚洲著名烘焙大师、森派西点蛋糕装饰配料及应用技术总监、亚洲残联裁判、中国烘焙西点国家级裁判、中国焙烤协会专家组专家、中华烘焙协会专家组专家、国内多家杂志社特约撰稿人、台湾蛋糕协会理事、日本蛋糕协会理事、法国西餐协会理事、王森烘焙西点西餐咖啡技师学院创办人、亚洲著名艺术烘焙设计师、分子厨艺研发总监、美食摄影师、食尚先生DIY全国连锁教室创办人、森派烘焙西点西餐咖啡装饰配料及应用技术研发总监。

团队介绍

主 编 王 森
副 主 编 张婷婷
参编人员 王文祥 乔金波 周建祥 武 文
 苏 园 孙安廷
摄 影 王 森 苏 君
摄 像 张娉婷 苏 君 杨 玲
文字校对 武皖卿 张 婷 顾碧清





王森烘焙西点西餐咖啡技师学院

食尚先生DIY美食教室



全国连锁加盟现已全面招商

<http://blog.sina.com.cn/jisengdiy>

<http://www.jasondiy.com>



DIY不仅可以感受到亲自动手的乐趣，也可增进亲人、朋友、恋人之间的感情。挡与孩子共同创作时，不仅锻炼了小朋友的动手能力和想象能力，更加增进了与孩子之间的感情



爱心寿司
做给最爱的人



食尚先生Jason，从事专业教学研究20年，爱好美食的他，2000年创立了食尚先生家庭美食工作室



甜点中放入戒指，是不是很浪漫的求婚方式呢



这是妈妈做给宝宝的爱便当，
蕴含了无限的母爱



DIY的每一个作品都有它自己的一段故事或是一段甜蜜回忆



就业 + 技能 + 学历

美味甜品 · 时尚职业让人生精彩无限

百家企业委培
百分之百就业率

招生学科	甜品蛋糕师班	咖啡西餐创业班	饼店创业班	面包烘焙师班	日本留学预科班	酒店西餐大专班	烘焙甜点大专班	咖啡西餐大专班	美食家政大专班
招生人数	40名	40名	120名	120名	40名	40名	40名	40名	40名
学习年限	3年	1年	1年	1年	1年	3年	3年	3年	3年
入学资格	初中以上学历					高中以上学历			

学校网址: www.wsake.com 食尚先生家庭美食教室: <http://blog.sina.com.cn/jisengdiy>

总校地址: 苏州吴中区蠡昂路145-5号

咨询热线: 0512-65641583 66053511

目录

Contents

Part 1



基础篇 蛋糕裱花基本技法

- 制作蛋糕裱花的常用工具 10
- 制作蛋糕裱花的常用原料 12
- 蛋糕坯的烘焙制作及脱模技巧 13
- 鲜奶油的种类、打发技巧及调色方法 16
- 蛋糕基本抹面技法详解 20



Part 2



实战篇 花边蛋糕

- 花边蛋糕基本技法 32
- 花边蛋糕实战课堂 37
 - 第一课：新手入门
 - 饼干男 37
 - 草莓女 38
 - 奢华 39
 - 典雅 40
 - 甜蜜 42
 - 心恋 44
 - 第二课：熟手修炼
 - 爱恋 45
 - 春色盎然 46
 - 欢乐歌 47
 - 浓情蜜意 48



· 追随	49
· 神编	51
· 舞动	52
· 心连心	55
· 情网	57

第三课：进阶升级

· 爱的启航	58
· 迷失自我	59
· 生日赞	60
· 思念	61
· 四喜	62
· 童真	63
· 舞动的裙边	64
· 相伴一生	65
· 友谊长存	66

第四课：高手亮招

· 浪漫一生	67
· 美好时光	68
· 热恋	69
· 水果篮	71
· 我心永恒	72



Part 3



实战篇 花卉蛋糕

● 花卉蛋糕基本技法	74
● 花卉蛋糕实战课堂	78

第一课：1号花嘴的运用

· 小长叶卡通笑脸花	78
· 小野花	80

第二课：7号小叶嘴的运用

· 百合花	81
· 美好时光	82
· 向日葵	84



• 大丽花 86

第三课：8号花嘴的运用

• 大长叶卡通笑脸花 87

• 荷花 88

第四课：12号中直嘴的运用

• 五瓣花 90

• 野菊花 92

• 对称玫瑰 94

• 圆叶卡通笑脸花 96

• 罂粟花 98

• 迎春花 99

• 茶花 100

• 木槿 101

• 宿根福禄考 102

• 红掌 104

• 玫瑰花 106

• 螺旋玫瑰 108

• 大丽花 110

• 牡丹花 112

第五课：12号中直嘴+2号花嘴的运用

• 喇叭水仙 114

• 大杯水仙 116

第六课：13号花嘴的运用

• 旋转铃 117

• 鱼尾菊 118

第七课：14号花嘴的运用

• 康乃馨 119

第八课：2号花嘴的运用

• 睡莲花 120

第九课：12号中直嘴+1号花嘴的运用

• 圆叶仙人掌 122

