

SENSATIONAL BUTTERCREAM
DECORATING

玩美

蛋糕裱花

源自欧洲的蛋糕裱花时尚

【加】凯里·马登 著
Carey Madden



100款

蛋糕裱花分步装饰技巧

超过1000张讲解图片

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

SENSATIONAL BUTTERCREAM
DECORATING

玩美

蛋糕裱花

—— 源自欧洲的蛋糕裱花时尚 ——

[加] 凯里·马登 著



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

图书在版编目(CIP)数据

玩美蛋糕裱花 / 加凯里·马登 (Madden, C.) 著; 麦草方格翻译事务所译. —

青岛: 青岛出版社, 2015.4 ISBN 978-7-5552-1844-9

I. ①蛋… II. ①马… ②麦… III. ①蛋糕—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第061512号



- 书 名 玩美蛋糕裱花
著 者 [加]凯里·马登 (Madden, C.)
翻 译 麦草方格翻译事务所
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
责任编辑 肖 雷
全案制作 格润生活
装帧设计 毕晓郁 宋修仪 王 芳
印 刷 山东鸿杰印务集团有限公司
出版日期 2015年7月第1版 2015年7月第1次印刷
开 本 16开 (710毫米×1010毫米)
印 张 20
书 号 ISBN 978-7-5552-1844-9
定 价 49.80元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017

(青岛版图书售出后如发现印装质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。

电话: 0532-68068638)

建议陈列类别: 生活类 美食类 艺术设计



目录

contents

引言10

1 挑选趁手工具

烘焙设备14	抹刀..... 19
电动搅拌机 14	裱花袋和连接器 20
碗 14	裱花嘴 23
蛋糕烤盘 15	转盘..... 26
羊皮纸 15	其他实用工具..... 26
松饼烤盘和纸杯蛋糕内衬 15	
双层蒸锅..... 16	蛋糕托盘29
其他实用工具..... 16	纸板蛋糕托 29
	盘子或浅盘 29
	蛋糕架 30
裱花装饰工具19	
圆形纸板..... 19	

2 美味蛋糕坯和糖霜

松软黄色蛋糕..... 32	无麸质蓝莓薰衣草蛋糕..... 44
香浓巧克力蛋糕 34	素食香蕉蛋糕 46
粉色丝绒蛋糕..... 36	瑞士蛋白奶油糖霜 48
苏珊妈妈的胡萝卜蛋糕..... 38	素食椰子糖霜 50
红薯蛋糕..... 40	奶油乳酪糖霜 52
无麸质巧克力蛋糕..... 42	素食奶油乳酪糖霜 52

3

蛋糕裱花装饰基础技巧

蛋糕的找平和分层.....	54	蛋糕裱花装饰.....	71
蛋糕填馅.....	54	碎屑装饰.....	71
有包边的馅料填充.....	56		
没有包边的馅料填充.....	56	模板的使用与制作.....	73
		饼干模法.....	73
固定蛋糕屑涂层.....	58	模板法.....	73
奶油糖霜的配色.....	59		
色彩理论.....	59	给蛋糕添加题词.....	74
选择食用色素.....	63	工具.....	74
色彩调配.....	63	糖霜的质量.....	74
调配属于你的调色板.....	64	形成对比.....	75
糖霜的着色.....	65	速度和压力.....	75
斑驳色的调配.....	66	拉线法.....	75
		位置和比例.....	76
为蛋糕涂抹糖霜.....	68	风格.....	77
填充裱花袋.....	68		
在裱花袋的顶端剪口.....	69	修正和补救.....	78
安装连接器和裱花嘴.....	69	抹平虚线轮廓.....	78
糖霜装袋.....	69	刮除写坏的题词.....	79
裱花袋封口.....	70	填平孔洞.....	79
避免产生气泡.....	70	重新开始.....	79

4

蛋糕裱花装饰进阶技巧

裱花装饰术语.....	82	波顶糖霜裱花技巧.....	91
蛋糕糖霜抹平技巧.....	84	蛋糕螺旋糖霜裱花技巧.....	92
纸杯蛋糕糖霜抹平技巧.....	87	纸杯蛋糕螺旋糖霜裱花技巧.....	94
现代家居风格糖霜裱花技巧.....	88	梳理糖霜裱花技巧.....	95
经典家居风格糖霜裱花技巧.....	90	垂直条纹裱花制作技巧.....	96

转移抹平糖霜的蛋糕	98	蝴蝶结裱花装饰技巧	112
带状裱花边装饰技巧	100	点状雏菊裱花装饰技巧	113
平滑的扇形裱花边装饰技巧	101	垂直短花瓣裱花装饰技巧	113
凹凸裱花边装饰技巧	102	叶状裱花装饰技巧	114
糖霜堆装饰技巧	103	水平长花瓣裱花装饰技巧	115
点状糖霜裱花装饰技巧	104	滴花型裱花装饰技巧	116
瑞士圆点裱花装饰技巧	106	经典扁平花瓣裱花装饰技巧	117
糖晶滚珠裱花装饰技巧	107	瓣状雏菊裱花装饰技巧	118
线状糖霜裱花装饰技巧	108	杯状花裱花装饰技巧	119
垂花饰裱花装饰技巧	109	玫瑰花结裱花装饰技巧	120
流苏裱花装饰技巧	110	玫瑰花蕾裱花装饰技巧	121
刺绣裱花装饰技巧	111		

5 50款惊艳蛋糕装饰

艺术装饰蛋糕	125	刺绣纹身蛋糕	179
竹子蛋糕	128	英式花园蛋糕	183
编织篮蛋糕	131	仙环蛋糕	187
桦木蛋糕	135	羽毛蛋糕	191
蝴蝶结和垂花蛋糕	139	非洲菊蛋糕	195
印花棉布蛋糕	143	金色流苏蛋糕	199
枝形吊灯蛋糕	147	印度彩绘蛋糕	203
豹纹蛋糕	151	小蜜蜂蛋糕	207
樱花蛋糕	155	波纹蛋糕	211
菊花纸杯蛋糕	159	绣球蛋糕	215
蔷薇蛋糕	163	丛林绿叶蛋糕	219
精梳薰衣草蛋糕	167	可爱瓢虫蛋糕	223
彩屑蛋糕	171	铃兰蛋糕	227
小雏菊蛋糕	175		

莲花蛋糕.....	231	五彩糖晶蛋糕.....	269
字母蛋糕.....	235	红粉珠串蛋糕.....	271
鸟巢蛋糕.....	237	孔雀蛋糕.....	275
多姿的玫瑰花丛蛋糕.....	241	向日葵蛋糕.....	279
佩斯利花纹蛋糕.....	245	甜点儿蛋糕.....	283
三色紫罗兰蛋糕.....	249	木纹蛋糕.....	287
华丽的玫瑰花海蛋糕.....	251	竖波纹蛋糕.....	291
珍珠蛋糕.....	255	清新中国风蛋糕.....	293
虞美人蛋糕.....	257	紫罗兰纸杯蛋糕.....	299
玫瑰花带蛋糕.....	261	冬日恋曲蛋糕.....	303
肖恩小羊蛋糕.....	265	斑马纹蛋糕.....	307

6

完美收尾技巧

蛋糕摆盘.....	312	蛋糕或纸杯蛋糕的配送.....	315
顶饰.....	312	裱花袋.....	316
鲜花装饰.....	312	裱花嘴与连接器.....	316
新鲜水果装饰.....	312	羊皮纸内衬、硬纸板、蛋糕托和蛋糕盒..	316
蛋糕与纸杯蛋糕的保存.....	313	食用色素.....	317
蛋糕坯.....	313	糖晶或其他装饰产品.....	317
蛋糕片.....	313	弧形描述器、蛋糕定型器、蛋糕梳.....	317
填馅并涂抹糖霜的蛋糕.....	314	蛋糕架.....	317
蛋糕切片.....	314	模板.....	318
纸杯蛋糕.....	314		
蛋糕的解冻回温.....	315		

SENSATIONAL BUTTERCREAM
DECORATING

玩美
蛋糕裱花

源自欧洲的蛋糕裱花时尚

【加】凯里·马登 著
Carey Madden



100款

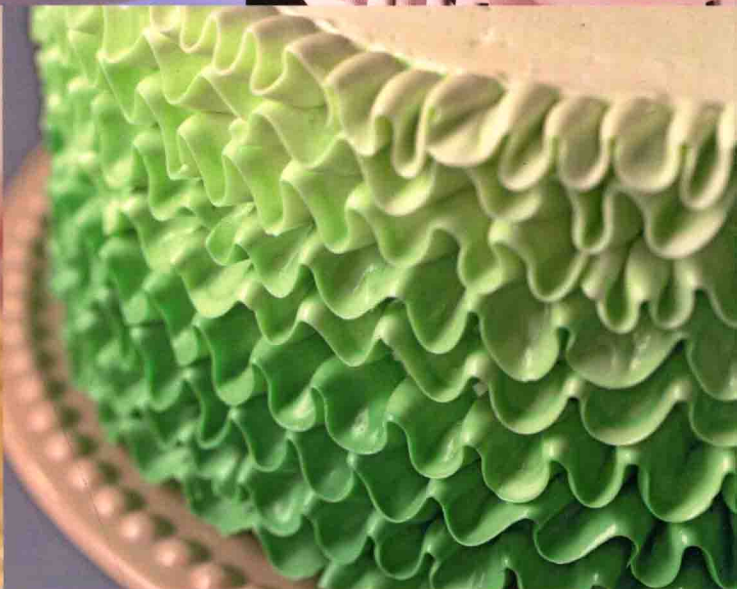
蛋糕裱花分步装饰技巧

超过1000张讲解图片



青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

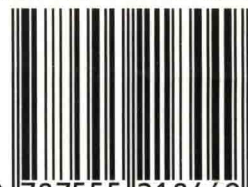
国家一级出版社
全国百佳图书出版单位



建议上架：生活类 美食类

ISBN 978-7-5552-1844-9 定价：49.80元

ISBN 978-7-5552-1844-9



9 787555 218449 >

SENSATIONAL BUTTERCREAM
DECORATING

玩美

蛋糕裱花

—— 源自欧洲的蛋糕裱花时尚 ——

[加] 凯里·马登 著



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

图书在版编目(CIP)数据

玩美蛋糕裱花 / [加]凯里·马登 (Madden, C.) 著; 麦草方格翻译事务所译. —

青岛: 青岛出版社, 2015.4 ISBN 978-7-5552-1844-9

I. ①蛋… II. ①马… ②麦… III. ①蛋糕—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第061512号



- 书 名 玩美蛋糕裱花
著 者 [加]凯里·马登 (Madden, C.)
翻 译 麦草方格翻译事务所
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
责任编辑 肖 雷
全案制作 格润生活
装帧设计 毕晓郁 宋修仪 王 芳
印 刷 山东鸿杰印务集团有限公司
出版日期 2015年7月第1版 2015年7月第1次印刷
开 本 16开(710毫米×1010毫米)
印 张 20
书 号 ISBN 978-7-5552-1844-9
定 价 49.80元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017

(青岛版图书售出后如发现印装质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。

电话: 0532-68068638)

建议陈列类别: 生活类 美食类 艺术设计

我的母亲，在我完成大学几个专业的学习以及进行多种事业上的尝试期间，给予了我很多经济上和感情上的支持。谢谢您一直承认我的创作才华，即使没有人知道我的才华会给我带来什么并且是否能以此谋生。

妈妈，我觉得我会坚持这个选择！

&

我的父亲，在他短暂的人生中教会了我坚持的力量与天赋和智慧同样重要，甚至更重要。

这本书是写给您的，爸爸。



目录

contents

引言10

1 挑选趁手工具

烘焙设备14	抹刀..... 19
电动搅拌机 14	裱花袋和连接器 20
碗 14	裱花嘴 23
蛋糕烤盘 15	转盘..... 26
羊皮纸 15	其他实用工具..... 26
松饼烤盘和纸杯蛋糕内衬 15	
双层蒸锅..... 16	蛋糕托盘29
其他实用工具..... 16	纸板蛋糕托 29
	盘子或浅盘 29
	蛋糕架 30
裱花装饰工具19	
圆形纸板..... 19	

2 美味蛋糕坯和糖霜

松软黄色蛋糕..... 32	无麸质蓝莓薰衣草蛋糕..... 44
香浓巧克力蛋糕 34	素食香蕉蛋糕 46
粉色丝绒蛋糕..... 36	瑞士蛋白奶油糖霜 48
苏珊妈妈的胡萝卜蛋糕..... 38	素食椰子糖霜 50
红薯蛋糕..... 40	奶油乳酪糖霜 52
无麸质巧克力蛋糕..... 42	素食奶油乳酪糖霜 52

3

蛋糕裱花装饰基础技巧

蛋糕的找平和分层.....	54	蛋糕裱花装饰.....	71
蛋糕馅料.....	54	碎屑装饰.....	71
有包边的馅料填充.....	56		
没有包边的馅料填充.....	56	模板的使用与制作.....	73
		饼干模法.....	73
固定蛋糕屑涂层.....	58	模板法.....	73
奶油糖霜的配色.....	59		
色彩理论.....	59	给蛋糕添加题词.....	74
选择食用色素.....	63	工具.....	74
色彩调配.....	63	糖霜的质量.....	74
调配属于你的调色板.....	64	形成对比.....	75
糖霜的着色.....	65	速度和压力.....	75
斑驳色的调配.....	66	拉线法.....	75
		位置和比例.....	76
为蛋糕涂抹糖霜.....	68	风格.....	77
填充裱花袋.....	68		
在裱花袋的顶端剪口.....	69	修正和补救.....	78
安装连接器和裱花嘴.....	69	抹平虚线轮廓.....	78
糖霜装袋.....	69	刮除写坏的题词.....	79
裱花袋封口.....	70	填平孔洞.....	79
避免产生气泡.....	70	重新开始.....	79

4

蛋糕裱花装饰进阶技巧

裱花装饰术语.....	82	波顶糖霜裱花技巧.....	91
蛋糕糖霜抹平技巧.....	84	蛋糕螺旋糖霜裱花技巧.....	92
纸杯蛋糕糖霜抹平技巧.....	87	纸杯蛋糕螺旋糖霜裱花技巧.....	94
现代家居风格糖霜裱花技巧.....	88	梳理糖霜裱花技巧.....	95
经典家居风格糖霜裱花技巧.....	90	垂直条纹裱花制作技巧.....	96

转移抹平糖霜的蛋糕	98	蝴蝶结裱花装饰技巧	112
带状裱花边装饰技巧	100	点状雏菊裱花装饰技巧	113
平滑的扇形裱花边装饰技巧	101	垂直短花瓣裱花装饰技巧	113
凹凸裱花边装饰技巧	102	叶状裱花装饰技巧	114
糖霜堆装饰技巧	103	水平长花瓣裱花装饰技巧	115
点状糖霜裱花装饰技巧	104	滴花型裱花装饰技巧	116
瑞士圆点裱花装饰技巧	106	经典扁平花瓣裱花装饰技巧	117
糖晶滚珠裱花装饰技巧	107	瓣状雏菊裱花装饰技巧	118
线状糖霜裱花装饰技巧	108	杯状花裱花装饰技巧	119
垂花饰裱花装饰技巧	109	玫瑰花结裱花装饰技巧	120
流苏裱花装饰技巧	110	玫瑰花蕾裱花装饰技巧	121
刺绣裱花装饰技巧	111		

5 50款惊艳蛋糕装饰

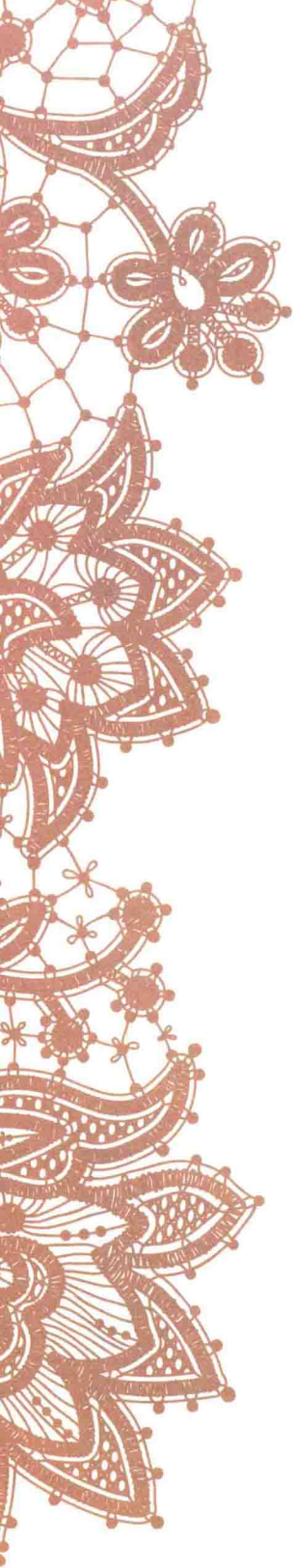
艺术装饰蛋糕	125	刺绣纹身蛋糕	179
竹子蛋糕	128	英式花园蛋糕	183
编织篮蛋糕	131	仙环蛋糕	187
桦木蛋糕	135	羽毛蛋糕	191
蝴蝶结和垂花蛋糕	139	非洲菊蛋糕	195
印花棉布蛋糕	143	金色流苏蛋糕	199
枝形吊灯蛋糕	147	印度彩绘蛋糕	203
豹纹蛋糕	151	小蜜蜂蛋糕	207
樱花蛋糕	155	波纹蛋糕	211
菊花纸杯蛋糕	159	绣球蛋糕	215
蔷薇蛋糕	163	丛林绿叶蛋糕	219
精梳薰衣草蛋糕	167	可爱瓢虫蛋糕	223
彩屑蛋糕	171	铃兰蛋糕	227
小雏菊蛋糕	175		

莲花蛋糕.....	231	五彩糖晶蛋糕.....	269
字母蛋糕.....	235	红粉珠串蛋糕.....	271
鸟巢蛋糕.....	237	孔雀蛋糕.....	275
多姿的玫瑰花丛蛋糕.....	241	向日葵蛋糕.....	279
佩斯利花纹蛋糕.....	245	甜点儿蛋糕.....	283
三色紫罗兰蛋糕.....	249	木纹蛋糕.....	287
华丽的玫瑰花海蛋糕.....	251	竖波纹蛋糕.....	291
珍珠蛋糕.....	255	清新中国风蛋糕.....	293
虞美人蛋糕.....	257	紫罗兰纸杯蛋糕.....	299
玫瑰花带蛋糕.....	261	冬日恋曲蛋糕.....	303
肖恩小羊蛋糕.....	265	斑马纹蛋糕.....	307

6

完美收尾技巧

蛋糕摆盘.....	312	蛋糕或纸杯蛋糕的配送.....	315
顶饰.....	312	裱花袋.....	316
鲜花装饰.....	312	裱花嘴与连接器.....	316
新鲜水果装饰.....	312	羊皮纸内衬、硬纸板、蛋糕托和蛋糕盒..	316
蛋糕与纸杯蛋糕的保存.....	313	食用色素.....	317
蛋糕坯.....	313	糖晶或其他装饰产品.....	317
蛋糕片.....	313	弧形描述器、蛋糕定型器、蛋糕梳.....	317
填馅并涂抹糖霜的蛋糕.....	314	蛋糕架.....	317
蛋糕切片.....	314	模板.....	318
纸杯蛋糕.....	314		
蛋糕的解冻回温.....	315		



引言 *Introduction*

很少有食物比精心装饰的蛋糕更精致，很少有蛋糕比奶油蛋糕更美味。《玩美蛋糕裱花》一书将为您提供蛋糕制作、装饰全方位的专业建议，帮您制作出令人惊艳的奶油蛋糕。这本综合性指南将为您介绍制作蛋糕的工具及设备、美味蛋糕和糖霜食谱、从基础到复杂的蛋糕装饰技巧、几百幅制作步骤图片以及 50 款美味食谱。每个人都应该拥有属于自己的美味蛋糕并安心享用，为此本书还准备了无麸质蛋糕和素食蛋糕食谱。

亲手制作蛋糕是爱的行为，无论是制作一个简单的英式水果蛋糕、装在盒子里的即食蛋糕还是精心制作的多层蛋糕。做蛋糕的人会将蛋糕当作画布，发挥创意和想象力，赋予蛋糕独特的个性以表达爱意或纪念某个特殊的日子。在这个节奏日益加快的社会里，方便和快捷主导着我们的生活，精心烘焙和装饰的蛋糕能使我们重回慢节奏时代——那个慢慢培养感情和进行各种庆祝仪式的时代。无论结果如何——完美无瑕、复杂精致，或者东倒西歪、粗粗拉拉——精心装饰的蛋糕所传递的爱语言是永恒的。

尽管很多材料都可以用来装饰蛋糕，但奶油糖霜无疑是最美味的。装饰品往往被认为是多余的：好看不好吃。但是，如果使用奶油糖霜，它就会成为最精致的装饰，同时也是柔软蓬松的美味。奶油糖霜是真正的食物，人们发明它的首要目的是享受美味，之后才被用作装饰品。本书将现代设计和创新技巧融入传统的奶油糖霜装饰中，赋予奶油糖霜全新和令人振奋的意义。