

DECORATIVE Cakes

编著/王森

蛋糕裱花大全

优雅动人 & 玲珑曼妙
蛋糕裱花 实用与艺术的完美统一

奶油裱花蛋糕

花边蛋糕/花卉蛋糕/欧式水果蛋糕

巧克力裱花蛋糕

巧克力捏塑蛋糕/巧克力花蛋糕/巧克力板蛋糕

翻糖裱花蛋糕

翻糖婚礼蛋糕/翻糖花蛋糕

栗子裱花蛋糕



Sweet!

浪漫与甜蜜相伴
幸福与温馨相随

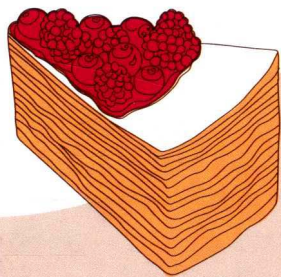




Dangao Biaohua Daquan

蛋糕裱花 大全

王森/编著



我习惯将蛋糕比作一个女子，或娇俏、或优雅、或可爱、或性感……总之，她能让你感受到美食与美结合而来的美丽浪花，滋润心田，深入人心。而将这些多彩缤纷的蛋糕集合在一起，一直以来是我的梦想。希望借此，来将美好散播开来，将美食传播出去。



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

蛋糕裱花大全 / 王森编著. -- 青岛 : 青岛出版社, 2013.5

ISBN 978-7-5436-9397-5

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

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第091495号

书 名 蛋糕裱花大全

编 著 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 张化新 周鸿媛

责任编辑 田 磊

装帧设计 殷雪娇

制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司

印 刷 荣成三星印刷有限公司

出版日期 2013年11月第1版 2013年11月第1次印刷

开 本 16开(710毫米×1010毫米)

印 张 25

字 数 300千

书 号 ISBN 978-7-5436-9397-5

定 价 68.00元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068670

(青岛版图书售出后如发现质量问题,请寄回青岛出版社出版印务部调换。电话:0532-68068629)

目录 Contents

Part 1 蛋糕坯的制作



蛋糕坯制作基础

- 14 制作蛋糕坯的常用工具
- 15 蛋糕坯的种类
- 16 制作蛋糕坯的注意事项
- 17 蛋糕坯脱模的技巧
- 19 蛋糕坯制作Q&A



海绵蛋糕坯

- 20 胡萝卜海绵蛋糕
- 22 咖啡海绵蛋糕
- 24 可可海绵蛋糕
- 26 杏干海绵蛋糕
- 28 蜜豆海绵蛋糕



戚风蛋糕坯

- 30 戚风蛋糕
- 32 蔓越莓酸奶蛋糕
- 34 玫瑰戚风蛋糕
- 36 米粉戚风蛋糕
- 38 南瓜戚风蛋糕
- 40 牛奶戚风蛋糕
- 42 柠檬乳酪戚风蛋糕

Part 2 奶油裱花蛋糕



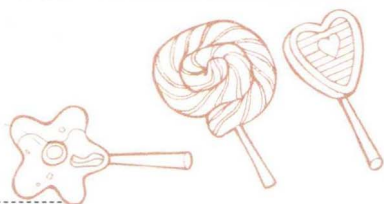
奶油裱花蛋糕基础

- 46 制作裱花蛋糕的常用工具
- 48 制作裱花蛋糕的常用原料
- 49 鲜奶油的种类、打发技巧及调色方法
- 54 奶油蛋糕基本抹面技法详解



花边蛋糕

- 66 挤花边常用的花嘴介绍
- 67 特殊花嘴介绍
- 69 花嘴装入裱花袋的步骤
- 70 挤花边的几种常用手法



- 71 饼干男 (难易度★)
 72 草莓女 (难易度★)
 73 奢华 (难易度★)
 74 典雅 (难易度★)
 76 甜蜜 (难易度★)
 78 心恋 (难易度★)
 80 春色盎然 (难易度★★)
 82 欢乐歌 (难易度★★)
 83 追随 (难易度★★)
 84 神编 (难易度★★)
 86 舞动 (难易度★★)
 88 心连心 (难易度★★)
 90 情网 (难易度★★★)
 92 爱的启航 (难易度★★★★)

- 93 迷失自我 (难易度★★★★)
 94 生日赞 (难易度★★★★)
 95 思念 (难易度★★★★)
 96 四喜 (难易度★★★★)
 97 童真 (难易度★★★★)
 98 舞动的裙边 (难易度★★★★)
 99 相伴一生 (难易度★★★★)
 100 友谊长存 (难易度★★★★)
 101 浪漫一生 (难易度★★★★)
 102 美好时光 (难易度★★★★)
 103 热恋 (难易度★★★★)
 104 水果篮 (难易度★★★★)
 105 我心永恒 (难易度★★★★)



花卉蛋糕

- 106 制作花卉蛋糕的基本工具
 106 制作花卉蛋糕的几种手法
 107 花卉蛋糕的色彩装饰
 109 巧克力叶子的制作
 110 小野花 (难易度★)
 111 百合花 (难易度★★)
 113 美好时光 (难易度★★★★)
 115 向日葵 (难易度★★★★)
 116 大丽花 (难易度★★★★)
 117 大长叶卡通笑脸花 (难易度★)
 118 荷花 (难易度★★★★)
 120 五瓣花 (难易度★)
 122 野菊花 (难易度★)
 125 对称玫瑰 (难易度★)
 126 圆叶卡通笑脸花 (难易度★)



- 128 罂粟花 (难易度★)
 129 迎春花 (难易度★)
 130 茶花 (难易度★)
 131 木槿 (难易度★★)
 133 宿根福禄考 (难易度★★)
 134 玫瑰花 (难易度★★)
 136 螺旋玫瑰 (难易度★★)
 138 牡丹花 (难易度★★★)
 141 喇叭水仙 (难易度★★)
 142 大杯水仙 (难易度★★)
 143 旋转铃 (难易度★)
 144 鱼尾菊 (难易度★★)
 145 圆叶仙人掌 (难易度★★)
 146 睡莲花 (难易度★★)
 149 康乃馨 (难易度★★★★)



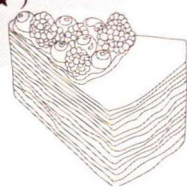
欧式水果蛋糕

- | | | | |
|-----|-----------------|-----|-----------------|
| 150 | 制作欧式蛋糕的常用工具 | 163 | 夏威夷水果蛋糕 (难易度★★) |
| 150 | 欧式蛋糕的基本手法 | 164 | 夏日恋情 (难易度★★) |
| 151 | 欧式蛋糕抹面、刮面时的注意事项 | 165 | 雪中风情 (难易度★★) |
| 152 | 纯真 (难易度★) | 166 | 果缤纷 (难易度★★) |
| 153 | 暗恋 (难易度★) | 167 | 爱的乐章 (难易度★★) |
| 154 | 田园舞曲 (难易度★) | 168 | 热带风情 (难易度★★) |
| 155 | 心心相印 (难易度★) | 169 | 农家艺术 (难易度★★★) |
| 156 | 果乐庄园 (难易度★) | 170 | 莲花之爱 (难易度★★★) |
| 157 | 炫舞 (难易度★) | 171 | 旋律 (难易度★★★) |
| 158 | 糖果之吻 (难易度★★) | 172 | 情深似海 (难易度★★★) |
| 159 | 果味漩涡 (难易度★★) | 174 | 梦幻人生 (难易度★★★) |
| 160 | 迷迭 (难易度★★) | 177 | 皇冠 (难易度★★★) |
| 161 | 春日祝福 (难易度★★) | | |



立体动物蛋糕

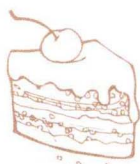
- | | | | |
|-----|---------------|-----|----------------|
| 178 | 制作立体动物常用的三种身体 | 191 | 灵蛇 (难易度★★★) |
| 178 | 制作立体动物常用的姿势 | 193 | 托马尼 (难易度★★★) |
| 179 | 立体动物蛋糕常用的构图方法 | 195 | 懒羊羊 (难易度★★★) |
| 181 | 鼠小弟 (难易度★★) | 197 | 寿猴 (难易度★★★) |
| 183 | 笨笨牛 (难易度★★) | 199 | 棒棒鸡 (难易度★★★) |
| 185 | 跳跳虎 (难易度★★) | 201 | 小狗布鲁托 (难易度★★★) |
| 187 | H兔 (难易度★★) | 203 | 猪之歌 (难易度★★★) |
| 189 | 幻龙 (难易度★★★) | | |





中国风蛋糕

- 204 中国风蛋糕的制作工具及材料
- 205 中国风蛋糕的制作方法
- 206 船 (难度度★★★)
- 208 公鸡 (难度度★★★)
- 210 金鱼 (难度度★★★)
- 212 鲤鱼 (难度度★★★)
- 214 猫 (难度度★★★)
- 216 牡丹花 (难度度★★★)
- 218 山茶花 (难度度★★★)
- 220 萱草 (难度度★★★)
- 222 鹰 (难度度★★★)



节日蛋糕

- 224 儿童节 (难度度★★★)
- 227 母亲节 (难度度★★★)
- 228 父亲节 (难度度★★★)
- 230 寿星和小孩 (难度度★★★)
- 233 过寿 (难度度★★★)
- 236 树根圣诞老人 (难度度★★★)



Part 3 巧克力裱花蛋糕



巧克力蛋糕基础知识

- 240 认识巧克力
- 243 制作巧克力蛋糕常用工具介绍
- 244 巧克力泥制作
- 245 巧克力酱制作
- 245 巧克力淋面



巧克力捏塑蛋糕

- 246 巧克力捏塑概述
- 248 制作捏塑的基本技巧
- 250 迷你鼠 (难度度★)
- 252 奶牛 (难度度★)
- 254 琵琶虎 (难度度★★)
- 256 胡萝卜兔 (难度度★★)
- 258 火龙 (难度度★★)

- 260 美女蛇 (难度度★★)
- 262 基龙马 (难度度★★)
- 264 小肥羊 (难度度★★)
- 266 布拖猴 (难度度★★★)
- 268 咯咯鸡 (难度度★★★)
- 270 顽皮狗 (难度度★★★)
- 272 小红猪 (难度度★★★)
- 274 Kitty猫 (难度度★★★)
- 276 斑点牛 (难度度★★★)
- 279 可爱加菲 (难度度★★★)
- 280 小可爱 (难度度★★★)
- 282 偷蛋的猪 (难度度★★★)
- 285 呆呆小浣狗 (难度度★★★)
- 286 熊猫宝贝 (难度度★★★)
- 288 爆发的草莓 (难度度★★★)





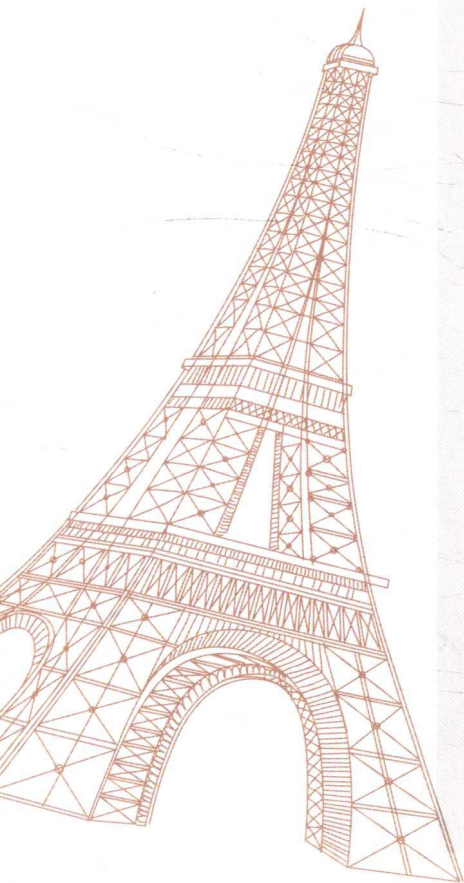
巧克力花蛋糕

- 290 国色天香 (难度★★)
- 292 清涟君子 (难度★★)
- 295 向阳雏菊 (难度★★★)
- 296 百年好合 (难度★★★)
- 299 汀兰飘香 (难度★★★)



巧克力板蛋糕

- 300 制作巧克力板必备工具
- 300 巧克力板的制作方法
- 301 巧克力板的基本工艺流程
- 305 精灵的杰瑞 (难度★★)
- 307 大力牛 (难度★★★)
- 308 快乐的跳跳虎 (难度★★★)
- 310 兔八哥 (难度★★★)
- 313 臭屁龙 (难度★★★)
- 314 贪吃蛇 (难度★★★)
- 317 驮驮马 (难度★★★)
- 319 喜羊羊 (难度★★★)
- 320 顽皮的泼猴 (难度★★★)
- 322 爱唱歌的鸡 (难度★★★)
- 325 慢步的高飞 (难度★★★)
- 326 快乐猪 (难度★★★)
- 328 草原嬉戏 (难度★★★)
- 330 丰收归途 (难度★★★)
- 333 垂涎欲滴 (难度★★★)
- 334 瑞雪童趣 (难度★★★)
- 336 初升之月 (难度★★★)
- 338 圣诞快乐 (难度★★★)



Part 4 翻糖裱花蛋糕



翻糖蛋糕基础

- 342 如何制作翻糖包面
- 343 如何制作翻糖膏



翻糖婚礼蛋糕

- 344 比翼双飞 (难易度★★★)
- 347 良辰美景 (难易度★★★)
- 349 一见倾心 (难易度★★★)
- 351 永结同好 (难易度★★★)
- 352 永浴爱河 (难易度★★★)



翻糖花蛋糕

- 355 甜蜜心语 (难易度★★)
- 356 含情 (难易度★★)
- 359 紫馨 (难易度★★)
- 361 锦绣 (难易度★★★)
- 362 寻觅 (难易度★★★)
- 365 爱恋 (难易度★★★)
- 366 小清新 (难易度★★★)
- 368 倾国 (难易度★★★)
- 370 玫瑰森林 (难易度★★★★)
- 372 斑斓 (难易度★★★★)

Part 5 栗子裱花蛋糕

- 374 栗子蛋糕概述
- 374 制作栗子蛋糕的注意事项
- 375 仙人岛 (难易度★)
- 376 熊先生 (难易度★★)
- 377 梦想成真 (难易度★★)
- 378 一生所爱 (难易度★★)
- 379 迪士尼乐园 (难易度★★)
- 380 天使的微笑 (难易度★★)
- 381 兔八哥 (难易度★★★★)

附：精美蛋糕作品欣赏



DECORATIVE Cakes

编著/王森

蛋糕裱花大全

优雅动人 & 玲珑曼妙
蛋糕裱花 实用与艺术的完美统一

奶油裱花蛋糕

花边蛋糕/花卉蛋糕/欧式水果蛋糕

巧克力裱花蛋糕

巧克力捏塑蛋糕/巧克力花蛋糕/巧克力板蛋糕

翻糖裱花蛋糕

翻糖婚礼蛋糕/翻糖花蛋糕

栗子裱花蛋糕



Sweet!

浪漫与甜蜜相伴
幸福与温馨相随





DECORATIVE *Cakes*

蛋糕裱花大全

如果将蛋糕比喻成一个女子的话，那么精心设计的裱花将会使这个女子变得更温润、更优雅、更迷人、更性感。经典的奶油、浪漫的巧克力、时尚的翻糖、美味的栗子……在这本象征着幸福与甜蜜、代表着浪漫与温情的书中，蛋糕以其千姿百态、妩媚多情的身姿续写着爱的传奇，让人们惊艳于艺术的美，品味着美食的真。

ISBN 978-7-5436-9397-5



9 787543 693975 >

建议上架：生活类 美食类

ISBN 978-7-5436-9397-5 定价：68.00元

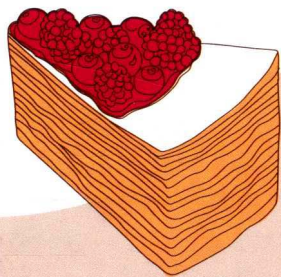
此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com



Dangao Biaohua Daquan

蛋糕裱花 大全

王森/编著



我习惯将蛋糕比作一个女子，或娇俏、或优雅、或可爱、或性感……总之，她能让你感受到美食与美结合起来的美丽浪花，滋润心田，深入人心。而将这些多彩缤纷的蛋糕集合在一起，一直以来是我的梦想。希望借此，来将美好散播开来，将美食传播出去。



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

蛋糕裱花大全 / 王森编著. -- 青岛: 青岛出版社, 2013.5

ISBN 978-7-5436-9397-5

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

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第091495号

书 名 蛋糕裱花大全

编 著 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 张化新 周鸿媛

责任编辑 田 磊

装帧设计 殷雪娇

制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司

印 刷 荣成三星印刷有限公司

出版日期 2013年11月第1版 2013年11月第1次印刷

开 本 16开(710毫米×1010毫米)

印 张 25

字 数 300千

书 号 ISBN 978-7-5436-9397-5

定 价 68.00元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068670

(青岛版图书售出后如发现质量问题,请寄回青岛出版社出版印务部调换。电话:0532-68068629)

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				
参编人员	尹常英	武 磊	王伟明	周建祥	
	韩 磊	顾必青	王启路	李怀松	
	杨 玲	成 圳	刘 洋	张晓芹	
	张 琴				
摄 影	王 森	苏 君			
摄 像	苏 君				
文字校对	张 婷	陈晓芳			

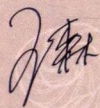
Preface

纯白透亮的奶油、优雅动人的花卉、玲珑曼妙的花边、可爱迷人的动物、童真无限的卡通、汁浓味甜的水果……蛋糕以多变的模样和身姿，向人们展示着她的魅力，吸引着人们的目光，那是对美的追求，对生活的追求。

我习惯将蛋糕比作一个女子，或娇俏、或优雅、或可爱、或性感……总之，她能让你感受到美食与美结合起来的美丽浪花，滋润心田，深入人心。而将这些多彩缤纷的蛋糕集合在一起，一直以来是我的希望。希望借此，来将美好散播开来，将美食传播出去。

让我们一起感受一下吧。本书分为五大部分，花卉部分有康乃馨、睡莲等象征着爱和纯洁的花卉；花边篇里有唤起你无限遐思的漂亮花边；卡通篇里精彩动人的卡通造型，仿佛让你回到了纯真无邪的童年时代；欧式水果将水果的装饰与艺术发挥到了极致；另有惟妙惟肖的十二生肖动物蛋糕，还有浪漫的巧克力蛋糕、翻糖蛋糕和栗子蛋糕，哪一个属于你？你又想把它送给谁？

是不是有种怦然心动的感觉，这既是一本全面详尽的蛋糕制作书，又是一个精彩的浪漫乐园。畅游在此，无限神往，更重要的是，你可以亲手去描绘这些美好画面，用心去创作，去给予，那是一种多么值得让人欣赏的工作和艺术。



撰写于王森西点咖啡学院

2013年5月

目录 Contents

Part 1 蛋糕坯的制作



蛋糕坯制作基础

- 14 制作蛋糕坯的常用工具
- 15 蛋糕坯的种类
- 16 制作蛋糕坯的注意事项
- 17 蛋糕坯脱模的技巧
- 19 蛋糕坯制作Q&A



海绵蛋糕坯

- 20 胡萝卜海绵蛋糕
- 22 咖啡海绵蛋糕
- 24 可可海绵蛋糕
- 26 杏干海绵蛋糕
- 28 蜜豆海绵蛋糕



戚风蛋糕坯

- 30 戚风蛋糕
- 32 蔓越莓酸奶蛋糕
- 34 玫瑰戚风蛋糕
- 36 米粉戚风蛋糕
- 38 南瓜戚风蛋糕
- 40 牛奶戚风蛋糕
- 42 柠檬乳酪戚风蛋糕

Part 2 奶油裱花蛋糕



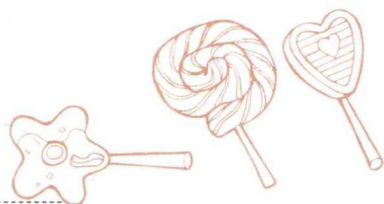
奶油裱花蛋糕基础

- 46 制作裱花蛋糕的常用工具
- 48 制作裱花蛋糕的常用原料
- 49 鲜奶油的种类、打发技巧及调色方法
- 54 奶油蛋糕基本抹面技法详解



花边蛋糕

- 66 挤花边常用的花嘴介绍
- 67 特殊花嘴介绍
- 69 花嘴装入裱花袋的步骤
- 70 挤花边的几种常用手法



- 71 饼干男 (难易度★)
 72 草莓女 (难易度★)
 73 奢华 (难易度★)
 74 典雅 (难易度★)
 76 甜蜜 (难易度★)
 78 心恋 (难易度★)
 80 春色盎然 (难易度★★)
 82 欢乐歌 (难易度★★)
 83 追随 (难易度★★)
 84 神编 (难易度★★)
 86 舞动 (难易度★★)
 88 心连心 (难易度★★)
 90 情网 (难易度★★★)
 92 爱的启航 (难易度★★★★)

- 93 迷失自我 (难易度★★★★)
 94 生日赞 (难易度★★★★)
 95 思念 (难易度★★★★)
 96 四喜 (难易度★★★★)
 97 童真 (难易度★★★★)
 98 舞动的裙边 (难易度★★★★)
 99 相伴一生 (难易度★★★★)
 100 友谊长存 (难易度★★★★)
 101 浪漫一生 (难易度★★★★)
 102 美好时光 (难易度★★★★)
 103 热恋 (难易度★★★★)
 104 水果篮 (难易度★★★★)
 105 我心永恒 (难易度★★★★)



花卉蛋糕

- 106 制作花卉蛋糕的基本工具
 106 制作花卉蛋糕的几种手法
 107 花卉蛋糕的色彩装饰
 109 巧克力叶子的制作
 110 小野花 (难易度★)
 111 百合花 (难易度★★)
 113 美好时光 (难易度★★★★)
 115 向日葵 (难易度★★★★)
 116 大丽花 (难易度★★★★)
 117 大长叶卡通笑脸花 (难易度★)
 118 荷花 (难易度★★★★)
 120 五瓣花 (难易度★)
 122 野菊花 (难易度★)
 125 对称玫瑰 (难易度★)
 126 圆叶卡通笑脸花 (难易度★)



- 128 罂粟花 (难易度★)
 129 迎春花 (难易度★)
 130 茶花 (难易度★)
 131 木槿 (难易度★★)
 133 宿根福禄考 (难易度★★)
 134 玫瑰花 (难易度★★)
 136 螺旋玫瑰 (难易度★★)
 138 牡丹花 (难易度★★★)
 141 喇叭水仙 (难易度★★)
 142 大杯水仙 (难易度★★)
 143 旋转铃 (难易度★)
 144 鱼尾菊 (难易度★★)
 145 圆叶仙人掌 (难易度★★)
 146 睡莲花 (难易度★★)
 149 康乃馨 (难易度★★★★)