

SENSATIONAL BUTTERCREAM
DECORATING

玩美

蛋糕裱花魔法入门

真正适合新手学习的蛋糕裱花魔法书

梁凤玲 (Candy) 著

美国惠尔通 (Wilton) WMT认证导师

赠

高清唯美
教学DVD



10款裱花基本造型

13款简单易上手的杯子蛋糕

超流行的芭比娃娃&小汽车蛋糕装饰

浓郁的日韩风格&简单的花型&清爽的配色

看一眼都暖心 做一次就上手

青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

玩美 蛋糕裱花魔法入门

梁凤玲 (Candy) 著

图书在版编目 (C I P) 数据

玩美 蛋糕裱花魔法入门 / 梁凤玲 (Candy) 著. — 青岛 : 青岛出版社, 2015.10
(玩美)

ISBN 978-7-5552-3073-1

I . ①玩… 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(2015)第234723号



书 名 玩美 蛋糕裱花魔法入门

著 者 梁凤玲 (Candy)

摄影摄像 王辉和 王健和

全案策划 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 青岛海蓝印刷有限责任公司

出版日期 2016年1月第1版 2016年1月第1次印刷

开 本 16开 (710毫米 × 1010毫米)

印 张 11.75

书 号 ISBN 978-7-5552-3073-1

定 价 45.00元 (附赠教学DVD光盘)

编校印装质量、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



准备好工具 P13



准备好材料 P19



戚风蛋糕坯 P25



磅蛋糕 P29



打发淡奶油 P31



调制奶油糖霜 P32



调制意式奶油霜 P34



淡奶油和奶油霜的调色 P36



安装裱花嘴和裱花嘴转换器 P37



将材料装入裱花袋 P38



蛋糕坯夹馅和抹面 P39

认识裱花嘴



齿形裱花嘴 P42



扁口裱花嘴 P42



圆形裱花嘴 P43



其他造型裱花嘴 P43

chapter 2 学习基本裱花造型



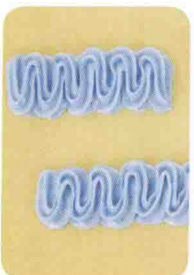
基本造型·圆点 P46



基本造型·星星 P47



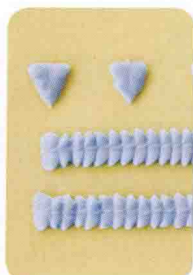
基本造型·贝壳 P48



基本造型·波浪花纹 P49



基本造型·裙摆褶皱边 P50



基本造型·叶片 P51



基本造型·玫瑰花结 P52



基本造型·玫瑰花瓣 P53



基本造型·2D花 P54



基本造型·五瓣花 P55



奶油花的冷藏 P56

chapter 3 简单易上手的纸杯蛋糕裱花

单纯造型装饰



圣诞帽 P60



圣诞老人 P62



圣诞花环 P65



圣诞树 P66



绣球盆栽 68



玫瑰情 P70



满月 P72



组合造型装饰



2D 花盆栽 P74



百日菊 P76



甜蜜婚礼 P78



情人节 P81



仙人掌 P84



向日葵 P86

chapter 4 浪漫温馨的蛋糕裱花



红豆卷 P90



圣安娜水果 P92



条纹慕斯 P94



圣安娜花纹 P96



贝壳心形 P98



粉红回忆 P100



挚爱 P103



畅想 P105



纯情少女 P108



少女情怀 P110



水果裸蛋糕 P113



巧克力裙边 P116



绿野仙踪 P119



妈妈我爱你 P122



敞篷小汽车 P125



汽车 P128

组合花型裱花



紫色浪漫 P132



双生花 P134



泡泡浴 P136



玫瑰花蕾花环 P139



蝶恋花 P142



优美旋律 P144



鲜花盛开 P147



发财麻将 P150



心情雨伞 P154

手绘蛋糕装饰



机器猫 P158



可爱凯蒂猫 P161



轻松熊 P164



龙猫 P168

chapter 5
剩下的蛋黄也是美味



法式烤布雷 P174



吐司布丁 P177

SENSATIONAL BUTTERCREAM
DECORATING

玩美

蛋糕裱花魔法入门

真正适合新手学习的蛋糕裱花魔法书

梁凤玲 (Candy) 著

美国惠尔通 (Wilton) WMT认证导师

赠

高清唯美
教学DVD



10款裱花基本造型

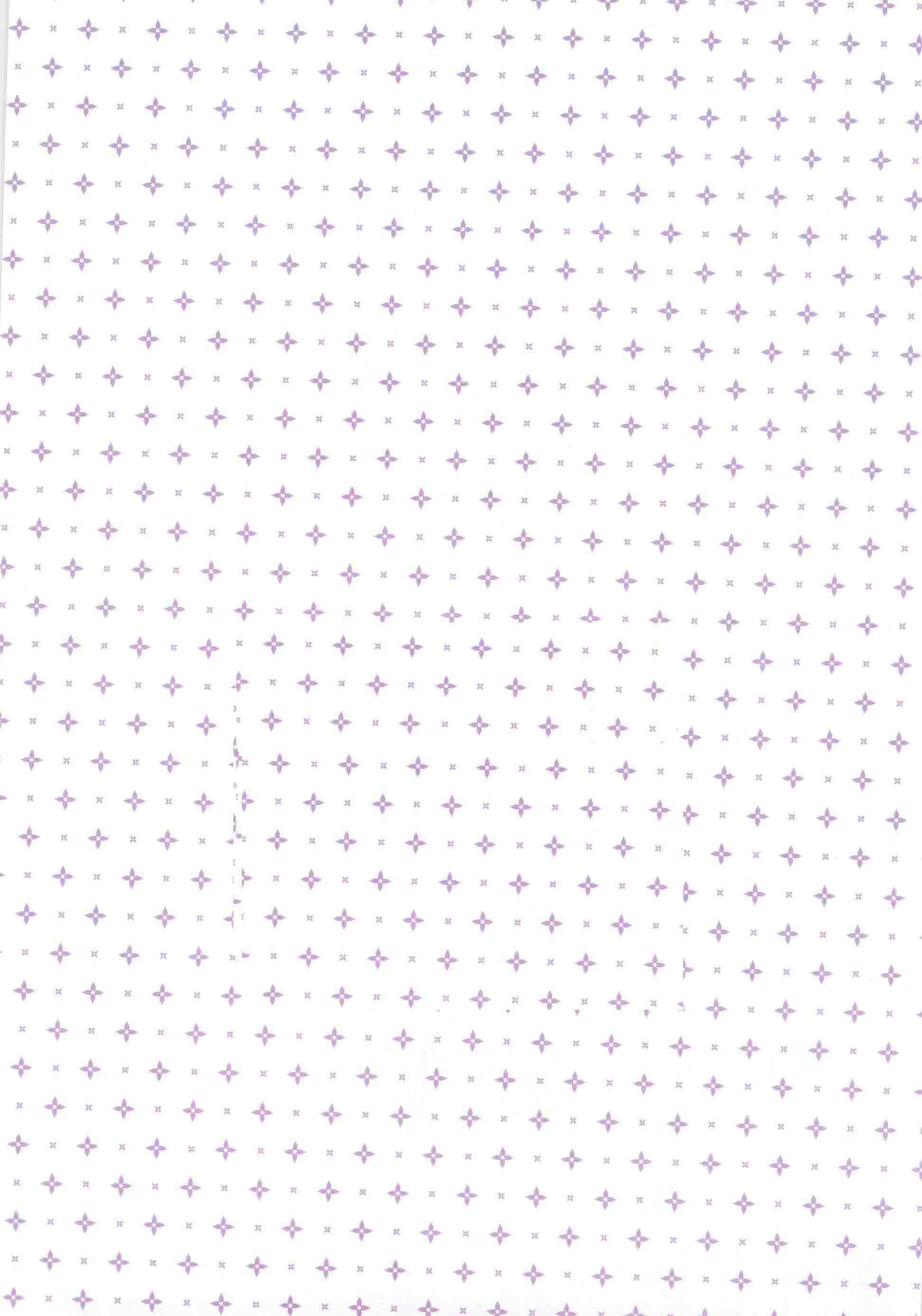
13款简单易上手的杯子蛋糕

超流行的芭比娃娃&小汽车蛋糕装饰

浓郁的日韩风格&简单的花型&清爽的配色

看一眼都暖心 做一次就上手

青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE



玩美 蛋糕裱花魔法入门

梁凤玲 (Candy) 著

 青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

chapter 1
零起点开始学裱花



准备好工具 P13



准备好材料 P19

学做基础
蛋糕坯



戚风蛋糕坯 P25



磅蛋糕 P29

学会调制
基础裱花材料



打发淡奶油 P31



调制奶油糖霜 P32



调制意式奶油霜 P34



淡奶油和奶油霜的
调色 P36

学会裱花
基本操作



安装裱花嘴和
裱花嘴转换器 P37



将材料装入裱花袋
P38



蛋糕坯夹馅和抹面 P39

认识裱花嘴



齿形裱花嘴 P42



扁口裱花嘴 P42



圆形裱花嘴 P43



其他造型裱花嘴 P43

chapter 2 学习基本裱花造型



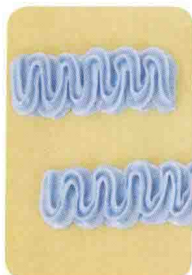
基本造型·圆点 P46



基本造型·星星 P47



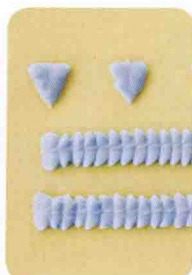
基本造型·贝壳 P48



基本造型·波浪花纹 P49



基本造型·裙摆褶皱边 P50



基本造型·叶片 P51



基本造型·玫瑰花结 P52



基本造型·玫瑰花蕾 P53



基本造型·2D 花 P54



基本造型·五瓣花 P55



奶油花的冷藏 P56

chapter 3 简单易上手的纸杯蛋糕裱花

单纯造型装饰



圣诞帽 P60



圣诞老人 P62



圣诞花环 P65



圣诞树 P66



绣球盆栽 68



玫瑰情 P70



满月 P72



组合造型装饰



2D 花盆栽 P74



百日菊 P76



甜蜜婚礼 P78



情人节 P81



仙人掌 P84



向日葵 P86

chapter 4 浪漫温馨的蛋糕裱花



红豆卷 P90



圣安娜水果 P92



条纹慕斯 P94



圣安娜花纹 P96



贝壳心形 P98



粉红回忆 P100



挚爱 P103



畅想 P105



纯情少女 P108



少女情怀 P110



水果裸蛋糕 P113



巧克力裙边 P116



绿野仙踪 P119



妈妈我爱你 P122



敞篷小汽车 P125



汽车 P128

组合花型裱花



紫色浪漫 P132



双生花 P134



泡泡浴 P136



玫瑰花蕾花环 P139



蝶恋花 P142



优美旋律 P144



鲜花盛开 P147



发财麻将 P150



心情雨伞 P154

手绘蛋糕装饰



机器猫 P158



可爱凯蒂猫 P161



轻松熊 P164



龙猫 P168

chapter 5
剩下的蛋黄也是美味



法式烤布雷 P174



吐司布丁 P177



追求美，是一种生活态度

有幸通过三能器具的合作伙伴认识本书作者 Candy——一个来自佛山的心灵手巧的美女，她是美国 Wilton（惠尔通）WMI 认证导师。第一印象是看到了 Candy 的裱花作品，小清新的风格瞬间温暖了我。三朵两朵简单的小花，通过颇有心机的色彩搭配和看似随意的摆放，就能让蛋糕华丽变身。我想，只要是略有生活品质追求的人，都会一眼爱上这些温馨可人的甜点。

烘焙真的会让人上瘾，我策划和编辑过不少烘焙书，早忍不住手痒痒买来全套烘焙工具在家小试牛刀。编完 Candy 的这套书，我又好几度想冲到佛山去找她学习裱花。

这套《玩美 蛋糕裱花魔法入门》和《玩美 蛋糕裱花魔法进阶》是一套非常适合新手学习的奶油霜蛋糕裱花教科书，书里教授的蛋糕装饰都非常简单，收录的都是当下比较流行的韩式裱花款式。它从最基本的工具材料开始，教你一步一步学习蛋糕裱花的基本技法，再学习圆点、星星、波浪、五瓣花、玫瑰花、雏菊等基本裱花造型。学会这些造型，想装饰一款当今流行的韩式蛋糕几乎可以信手拈来。

特别值得一提的是，这本书的每一款作品都明确标明了裱花嘴品牌和型号，让想实践的人不再像看“天书”一样不知从何下手，选对工具选对书，学裱花真的不难。

最后，我还是要隆重推荐想学裱花的朋友们选择这套书，这是我多年来编辑和研究烘焙书籍的良心推荐。书里每一款作品都美美的，图示和讲解都很详细清晰，教学视频能帮助你更直观地学习裱花手法，相信每一个想学习裱花的新手都能从中受益。

感谢 Candy 的无私分享，感谢合作伙伴三能器具（无锡）有限公司，感谢帅帅的未曾谋面的摄影师。我们都在乐此不疲地追求那些美好的让人心动的事物，不管是裱花、摄影，还是做书。

美食畅销书策划人 周鸿媛

2015 年 11 月于青岛