

SENSATIONAL BUTTERCREAM
DECORATING

玩美

蛋糕裱花魔法进阶

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



7款裱花基本花型

12款温馨可人的杯子蛋糕

超流行的圣诞节&凯蒂猫蛋糕装饰

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： 蛋糕裱花魔法进阶

梁凤玲（Candy）著

图书在版编目 (C I P) 数据

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

ISBN 978-7-5552-3074-8

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234716号



- 书 名 玩美 蛋糕裱花魔法进阶
编 著 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 12
书 号 ISBN 978-7-5552-3074-8
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 进阶准备知识



准备好工具 P12



准备好材料 P16



基础蛋糕坯



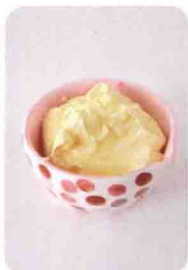
海绵蛋糕 P21



慕斯蛋糕 P24



奶油霜
的调制



基础奶油霜 P27



法式奶油霜 P28



奶油霜调味 P30



奶油霜混色 P32



准备好裱花嘴



齿形裱花嘴 P34



扁口裱花嘴 P34



圆形裱花嘴 P35



其他造型裱花嘴 P35

Chapter 2 裱花进阶造型



基本造型回顾
P38



进阶造型·四瓣花
P38



进阶造型·百日菊
P40



进阶造型·雏菊
P42



进阶造型·玫瑰花苞
P44



进阶造型·玫瑰
P46



进阶造型·樱花
P48

Chapter 3 小巧可人的纸杯蛋糕



百日菊 P52



雏菊 P54



娇艳欲滴 P56



多肉植物 P58



小仙人掌 P61



怒放 P64



待放 P66



初生 P68



玫瑰组合 P70



香气宜人 P72



樱花盆栽 P74



绣球盆栽 P76

Chapter 4 浪漫温馨的蛋糕裱花



爱心彩虹 P82



泡泡浴 P85



荷中仙子 P88



纯真年代 P90



圣诞狂欢 P92



向日葵 P95



花之链 P98



怦然心动 P100



雨后初晴 P102



2D 花环 P106



雏菊花篮 P109



我心依旧 P112



雏菊花束 P114



俏皮流苏 P116



献给爱丽丝 P118



简·爱 P121



玫瑰树藤 P124



玫瑰花园 P127



花之恋 P130



满园春色 P133



我心永恒 P136



玫瑰绣球 P138



秘密花园 P141



天使之恋 P144



爱的礼物 P147



缤纷 P150



梦幻王国 P153



盛夏 P156



敞篷花车 159



最爱凯蒂猫 P162



萌萌凯蒂猫 P165



圣诞雪人 P167



唯一的心 P171



爱意绵绵 P173



表白 P176



足球 P179

SENSATIONAL BUTTERCREAM
DECORATING

玩美·

蛋糕裱花魔法进阶

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) WMI认证导师

赠

高清唯美
教学DVD



7款裱花基本花型

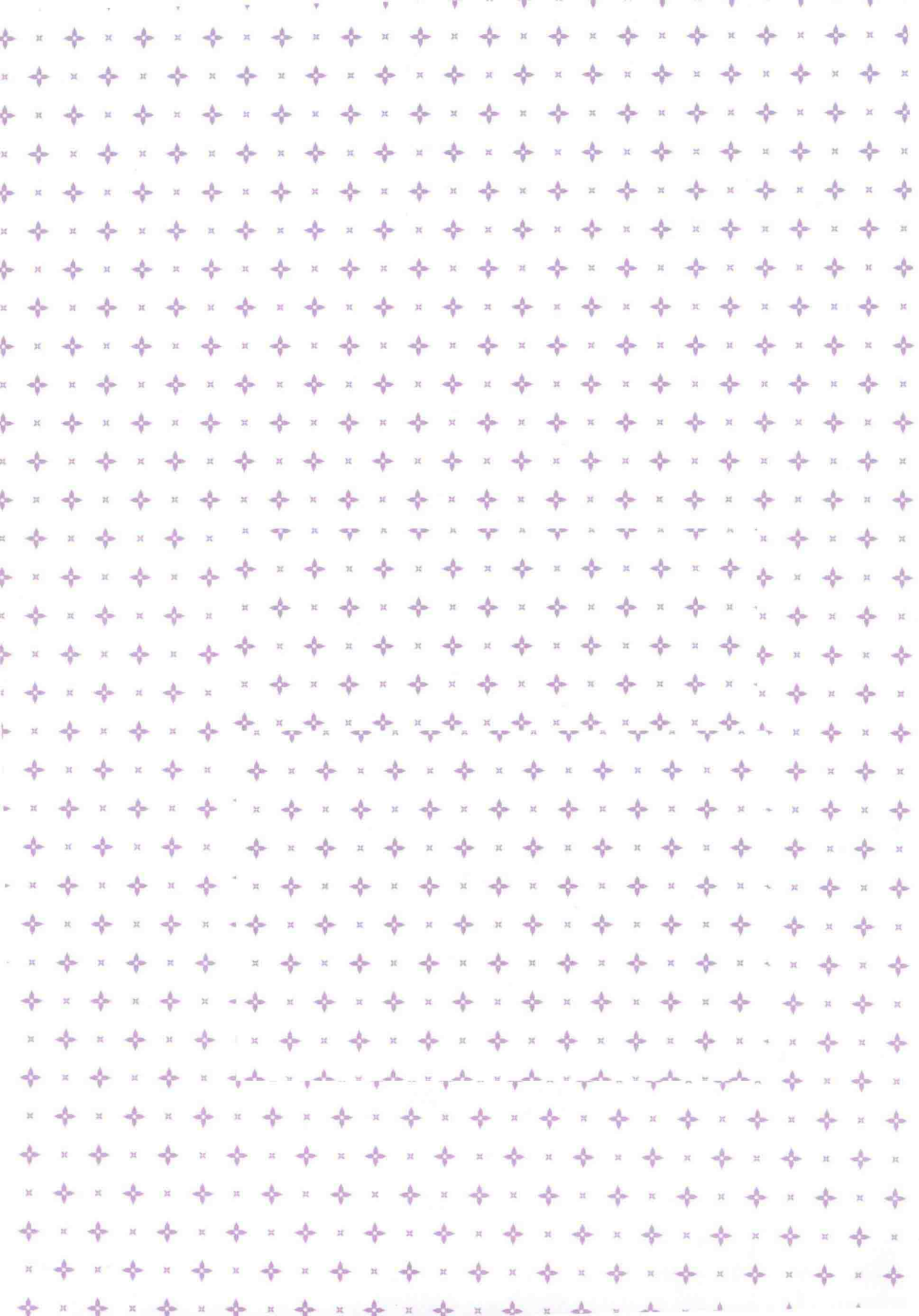
12款温馨可人的杯子蛋糕

超流行的圣诞节&凯蒂猫蛋糕装饰

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· 蛋糕裱花魔法进阶

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
进阶准备知识



准备好工具 P12



准备好材料 P16



基础蛋糕坯



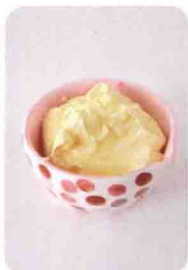
海绵蛋糕 P21



慕斯蛋糕 P24



奶油霜
的调制



基础奶油霜 P27



法式奶油霜 P28



奶油霜调味 P30



奶油霜混色 P32



准备好裱花嘴



齿形裱花嘴 P34



扁口裱花嘴 P34



圆形裱花嘴 P35



其他造型裱花嘴 P35

Chapter 2 裱花进阶造型



基本造型回顾
P38



进阶造型·四瓣花
P38



进阶造型·百日菊
P40



进阶造型·雏菊
P42



进阶造型·玫瑰花苞
P44



进阶造型·玫瑰
P46



进阶造型·樱花
P48

Chapter 3 小巧可人的纸杯蛋糕



百日菊 P52



雏菊 P54



娇艳欲滴 P56



多肉植物 P58



小仙人掌 P61



怒放 P64



待放 P66



初生 P68



玫瑰组合 P70



香气宜人 P72



樱花盆栽 P74



绣球盆栽 P76

Chapter 4 浪漫温馨的蛋糕裱花



爱心彩虹 P82



泡泡浴 P85



荷中仙子 P88



纯真年代 P90



圣诞狂欢 P92



向日葵 P95



花之链 P98



怦然心动 P100



雨后初晴 P102



2D 花环 P106



雏菊花篮 P109



我心依旧 P112



雏菊花束 P114



俏皮流苏 P116



献给爱丽丝 P118



简·爱 P121



玫瑰树藤 P124



玫瑰花园 P127



花之恋 P130



满园春色 P133



我心永恒 P136



玫瑰绣球 P138



秘密花园 P141



天使之恋 P144



爱的礼物 P147



缤纷 P150



梦幻王国 P153



盛夏 P156



敞篷花车 159



最爱凯蒂猫 P162



萌萌凯蒂猫 P165



圣诞雪人 P167



唯一的心 P171



爱意绵绵 P173



表白 P176



足球 P179



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口的甜点。

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