

我爱烘焙

四季 韩式裱花 蛋糕

王森 主编

*Buttercream
Decorating*

美好的背后，伴随着无数次的尝试。
当奶油霜在你手下开出漂亮的花朵，
一年四季的美丽仿佛都被收藏了。
这一刻的喜悦和幸福，无法用语言传递。

超值附赠
DVD
视频光盘

我爱烘焙

四季 韩式裱花 蛋糕

王森 主编



图书在版编目 (CIP) 数据

四季韩式裱花蛋糕/王森主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2016.6

ISBN 978-7-5184-0791-0

I. ①四… II. ①王… III. ①蛋糕—糕点加工—教材
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第307216号

责任编辑: 马妍 责任终审: 劳国强 封面设计: 奇文云海
版式设计: 锋尚设计 责任校对: 晋洁 责任监印: 胡兵

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印刷: 三河市万龙印装有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2016年6月第1版第2次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 8.25

字数: 150千字

书号: ISBN 978-7-5184-0791-0 定价: 38.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

160529S1C102ZBW

한국어
케이크 장식





序

倘若将对于糕点口味的探求比喻成一条长河，在这条河流冲向一定长度之后，纵向的——对于糕点“美貌度”的研究渐渐成为西点爱好者乐此不疲的新追求。在装饰蛋糕的各种新型“武器”里，奶油霜扮演着重要的角色。近两年，韩式奶油霜裱花备受欢迎，奶油霜与翻糖、糖霜一起，成为大型婚礼、宴会蛋糕装饰的三大宠儿。

同样常用作蛋糕装饰的打发淡奶油，口感非常地软且轻盈，常用来装饰柔软的蛋糕，它的优点是使用方便、口感受人欢迎。缺点是常温下放置一段时间后容易融化，不易保存。而奶油霜使用黄油打发制成，所以口感要比淡奶油厚实得多，不但适合戚风和海绵等柔软蛋糕的装饰，也适合口感浓郁的重乳酪蛋糕的装饰。奶油霜较容易保存，裱出的花纹非常清晰并且能保持很长时间，所以非常适合用来装饰蛋糕。

奶油霜起源于法国，由巴黎德布西街非常著名的糕点师Pere于1865年首创。到1970年，市面上充斥着劣质的奶油霜，开始影响大家对奶油霜的印象。实际上，用好材料以精准比例制成的奶油霜非常浓郁且美味，放凉后会变硬，适合用于蛋糕



装饰。

对奶油霜缺乏了解、没有品尝过正宗奶油霜的朋友们，可能对奶油霜的味道有所怀疑。然而历史证明，奶油霜之所以至今还在被人们沿用，正是拜其经典的口感所赐。

本书介绍了四十余款精心制作的韩式裱花蛋糕，非常精美漂亮。从抹面、花嘴、花边和花卉等多方面详解了蛋糕制作过程，辅以教学视频，大家可以用心体会并学习。有不同想法和创新的地方欢迎交流互动。做出美丽的裱花蛋糕，是我们的衷心期望！



1 / 001

美好从这里开始

美好从这里开始



常用工具	
使用技巧	002
花嘴使用技巧	005
奶油霜调色技巧	008
抹面技巧	009
花边、花卉的 制作	014

2 / 030

无比眷恋的春天

无比眷恋的春天



海边风情	031
爱慕青白	033
细腻心情	035
乍然欢喜	037
2015 之初	039
眷恋春天	041
青春派	043
情人伞	045
少女心	047
碎花情结	049
心花怒放	051
秘密花园	053
幸福圆满	055

3 / 056

清爽之夏

清爽之夏



渐变蓝	057
白与碧绿	059
纯白花环	061
淡蓝风情	062
细密松叶	064
红粉佳人	065
红舞裙	067
蕾丝裙	069
轻轻梦	071
树的纹路	073
心之玫瑰	075
多彩天空	077
海边小屋	079
怦然心动	081

5 / 104

冬 绪 渐 暖

4 / 082

秋 之 哀 伤

秋之哀伤



刺绣	083
青空	085
暗恋	087
玫瑰之语	089
红豆	091
花朵朝阳	093
满天星	095
懵懂青春	097
手捧花	099
一心一意	101
情人节	103

冬绪渐暖



向日葵	105
Marry me	107
深藏秘密	109
白雪红墙	110
冬日暖阳	113
美丽诱惑	115
阳光灿烂	117
坦白的心	119
无限夕阳	121
跃动灵魂	123

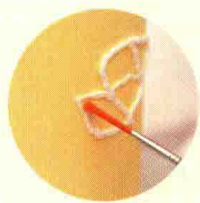


Goodliness

from here

美好从这里开始

常用工具使用技巧



毛笔

选用裱花专用毛笔，可以用来在蛋糕上手绘、勾线、装饰，也可以处理花卉中的细部。



裱花袋

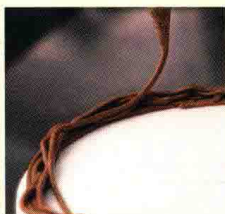
透明塑料袋制成的裱花袋，既方便又能识别颜色，属于一次性使用的工具。

使用方法1

用剪刀平整剪去裱花袋的尖角（稍小一点），直接装入所需奶油霜即可裱花，手法如下。



拔



吊



吊线



挤（绘图）



挤（吐丝）



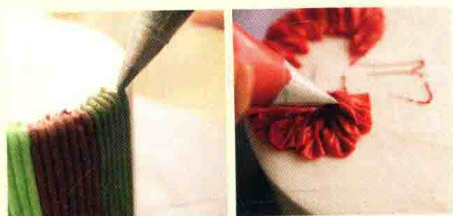
挤（斜边）



挤（迷宫）

使用方法2

用剪刀平整剪去裱花袋的尖角（稍大一点），套入花嘴，装入所需奶油霜即可裱花，手法如下。



吊边

挤（裙边）



裱花棒

裱花棒用来支撑花朵的制作，特征：有两端，分别为尖端与圆端，根据花形的需要选择用哪一端。



剪刀

用来剪花托和摆放花，可以干净利索地移动和摆放花卉。

花钉

花钉是制作韩式裱花蛋糕必备的工具之一，先将花钉中间挤上奶油霜底座，再在底座上挤花，然后用剪刀、叉子将其取下放在蛋糕上。



花棒

制作中式裱花蛋糕挤花的必备工具。用花棒做花时必须用米托挤花，这样做出的花立体感强，也可以做大花，但米托不好吃，会影响蛋糕的口感。



花棒



米托

彩糖

如果你的蛋糕上需要颜色而又想用色素的话，那就不用小彩糖来提升蛋糕的色彩感吧。挑选时颗粒越小越好，颗粒小会显得蛋糕精细（用于14寸以下的蛋糕），这种小彩糖还可以装饰在泡芙、饼干、蛋糕等多种西点上。



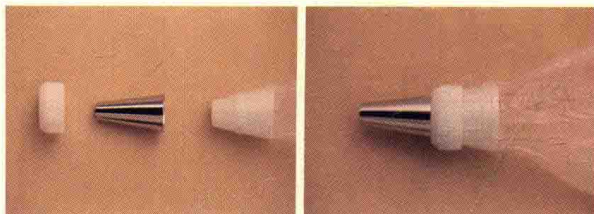
蜡烛

让蛋糕精彩不停的还有蜡烛，各种造型的小蜡烛能为蛋糕的细节加分。



转换头

转换头是用来转换不同花嘴的裱花神器，通过换花嘴来达到省时间、省材料的目的。转换头通常有大、中、小号3个尺寸。

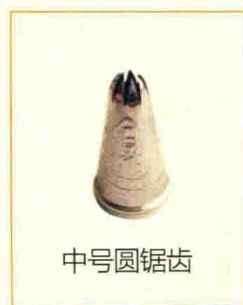
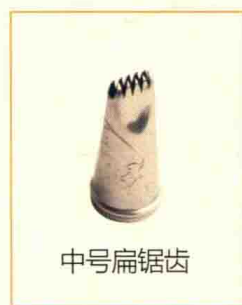
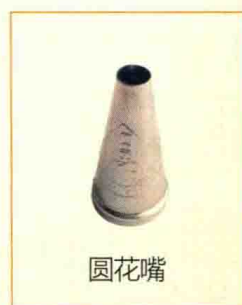
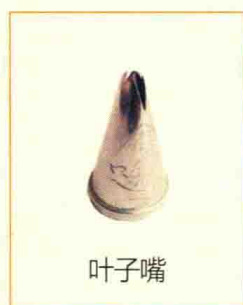
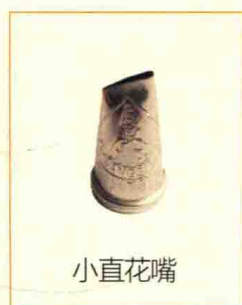
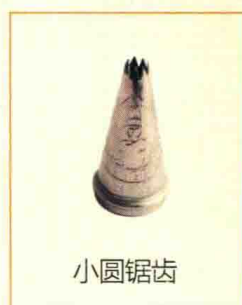
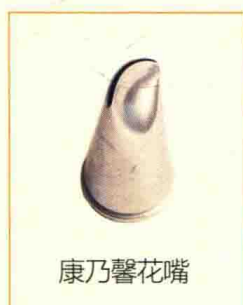
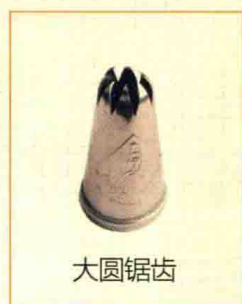


花嘴使用技巧

那些好看的蛋糕到底是用什么样的花嘴制作出来的，面对上百种的花嘴样式该如何选对花嘴做出漂亮而饱满的蛋糕呢？

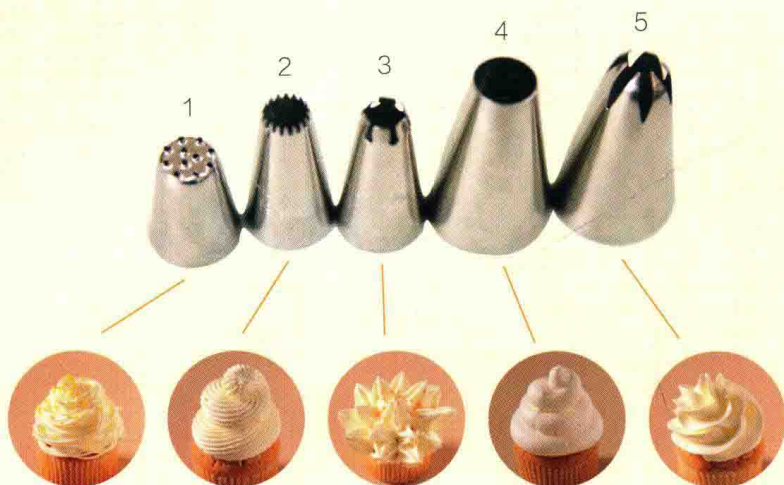
以下是制作裱花蛋糕时必备的花嘴，需要用最适合的手法才能挤出漂亮的花纹。

1. 11种奶油霜蛋糕制作用花嘴



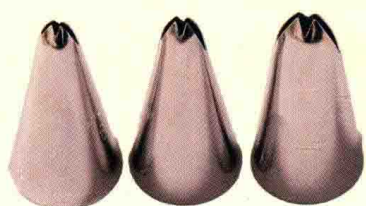
2. 制作裱花蛋糕的5类基础花嘴

第一个花嘴使用时奶油一定要打硬些，挤出的丝才会一根根的不黏合在一起，有蓬松感。第二个花嘴齿密且直，挤出的花纹细腻精致且饱满。第三个花嘴最适合用拔的手法制作花纹。第四个花嘴表现手法很多，最适合用挤的手法。第五个花嘴最适合用绕的手法，看起来像抽象的玫瑰花。



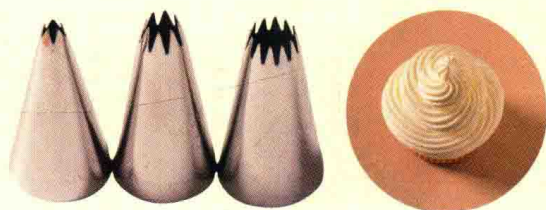
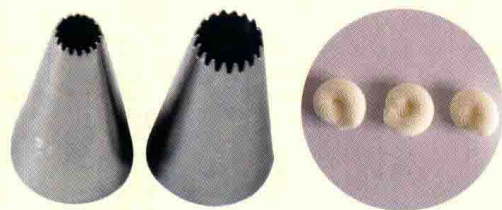
3. 常用花嘴

(1) 叶形嘴：大花卉、大蛋糕用宽大的叶形嘴，小花卉、6寸以下蛋糕用小花嘴挤叶子，整体协调感会更好。

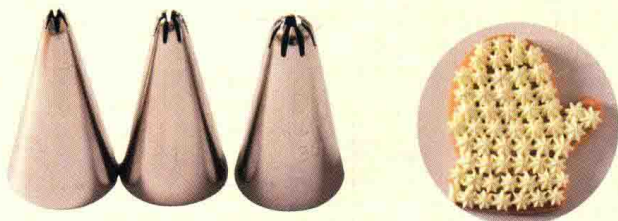


(2) 圆形密锯齿。

(3) 圆形深锯齿。



(4) 锯齿较弯花嘴：
最适合挤点状的小星星。



直花嘴：一定要有至少3个大小不同的直花嘴，因为做花边花卉均会用到它，特别是做有层次感的花卉、花边时，花嘴的多少决定层次感的丰富程度。

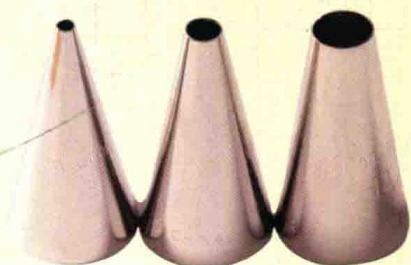


直花嘴



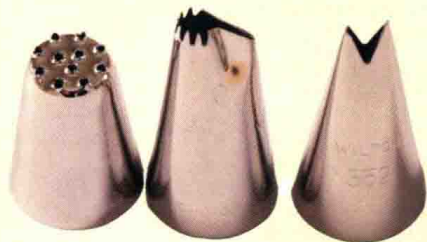
不同层次感的花卉

圆形花嘴：挤动物、写字、打边、做花均会用到，所以至少要有3个以上不同大小号的花嘴。

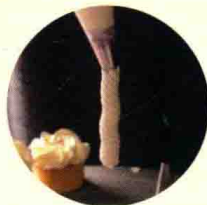


4. 特殊花嘴

用特殊花嘴做出的花边会令你的蛋糕看起来更具设计感，这种花嘴一般用挤的手法，挤的时候要像图中一样将花嘴吊起来挤。



这种花嘴挤出的花纹似麻绳，所以称为绳编花嘴。



奶油霜调色技巧

三原色



通过红、黄、蓝三原色来调制不同颜色。

