

AN ENCYCLOPEDIA OF

主编/王森

Decorated Cakes

蛋糕裱花 新食典

so easy!!

轻松上手，
一本足够！

12种蛋糕坯 &
200款裱花蛋糕

优雅动人 & 玲珑曼妙
实用与艺术的完美统一

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

An encyclopedia of decorated cakes



蛋糕裱花

新食典

王森/主编

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 (C I P) 数据

蛋糕裱花新食典 / 王森主编. -- 青岛 : 青岛出版社, 2014.11

ISBN 978-7-5552-1201-0

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(2014)第263390号

书 名 蛋糕裱花新食典

主 编 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 宋来鹏

装帧设计 宋修仪

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 2015年2月第1版 2015年2月第1次印刷

开 本 16开 (710毫米×1010毫米)

印 张 20

字 数 300千

书 号 ISBN 978-7-5552-1201-0

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质量问题,请寄回青岛出版社出版印务部调换。电话:0532-68068638)

目录

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 (难度度★★) | 98 | 舞动的裙边 (难度度★★★) |
| 88 | 心连心 (难度度★★) | 99 | 相伴一生 (难度度★★★) |
| 90 | 情网 (难度度★★★) | 100 | 友谊长存 (难度度★★★) |
| 92 | 爱的启航 (难度度★★★) | 101 | 浪漫一生 (难度度★★★) |
| 93 | 迷失自我 (难度度★★★) | 102 | 美好时光 (难度度★★★) |
| 94 | 生日赞 (难度度★★★) | 103 | 热恋 (难度度★★★) |
| 95 | 思念 (难度度★★★) | 104 | 水果篮 (难度度★★★) |
| 96 | 四喜 (难度度★★★) | 105 | 我心永恒 (难度度★★★) |
| 97 | 童真 (难度度★★★) | | |



花卉蛋糕

- | | | | |
|-----|-----------------|-----|---------------|
| 106 | 制作花卉蛋糕的基本工具 | 128 | 罂粟花 (难度度★) |
| 106 | 制作花卉蛋糕的几种手法 | 129 | 迎春花 (难度度★) |
| 107 | 花卉蛋糕的色彩装饰 | 130 | 茶花 (难度度★) |
| 109 | 巧克力叶子的制作 | 131 | 木槿 (难度度★★) |
| 110 | 小野花 (难度度★) | 133 | 宿根福禄考 (难度度★★) |
| 111 | 百合花 (难度度★★) | 134 | 玫瑰花 (难度度★★) |
| 113 | 美好时光 (难度度★★★) | 136 | 螺旋玫瑰 (难度度★★) |
| 115 | 向日葵 (难度度★★★) | 138 | 牡丹花 (难度度★★★) |
| 116 | 大丽花 (难度度★★★) | 141 | 喇叭水仙 (难度度★★) |
| 117 | 大长叶卡通笑脸花 (难度度★) | 142 | 大杯水仙 (难度度★★) |
| 118 | 荷花 (难度度★★★) | 143 | 旋转铃 (难度度★) |
| 120 | 五瓣花 (难度度★) | 144 | 鱼尾菊 (难度度★★) |
| 122 | 野菊花 (难度度★) | 145 | 圆叶仙人掌 (难度度★★) |
| 125 | 对称玫瑰 (难度度★) | 146 | 睡莲花 (难度度★★) |
| 126 | 圆叶卡通笑脸花 (难度度★) | 149 | 康乃馨 (难度度★★★) |





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 中国风画蛋糕的制作方法
- 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★★)
- 258 火龙 (难度★★)
- 260 美女蛇 (难度★★)
- 262 基龙马 (难度★★)
- 264 小肥羊 (难度★★)
- 266 布拖猴 (难度★★★★)
- 268 咯咯鸡 (难度★★★★)
- 270 顽皮狗 (难度★★★★)
- 272 小红猪 (难度★★★★)
- 274 Kitty猫 (难度★★★★)
- 276 斑点牛 (难度★★★★)
- 279 可爱加菲 (难度★★★★)
- 280 小可爱 (难度★★★★)
- 282 偷蛋的猪 (难度★★★★)
- 285 呆呆小浣狗 (难度★★★★)
- 286 熊猫宝贝 (难度★★★★)



巧克力花蛋糕

- 288 向阳雏菊 (难度★★★★)
- 289 汀兰飘香 (难度★★★★)



巧克力板蛋糕

- 290 制作巧克力板必备工具
- 290 巧克力板的制作方法
- 291 巧克力板的基本工艺流程
- 293 精灵的杰瑞 (难度★★)
- 294 快乐的跳跳虎 (难度★★★★)
- 295 喜羊羊 (难度★★★★)
- 296 快乐猪 (难度★★★★)

Part 4 翻糖裱花蛋糕



翻糖蛋糕基础

- 298 如何制作翻糖包面
- 299 如何制作翻糖膏



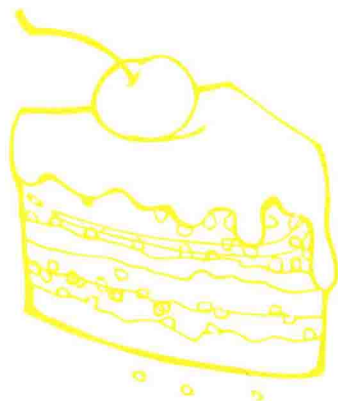
翻糖婚礼蛋糕

- 300 比翼双飞 (难易度★★★)
- 302 永结同好 (难易度★★★)



翻糖花蛋糕

- 304 甜蜜心语 (难易度★★)
- 306 玫瑰森林 (难易度★★★)



Part 5 栗子裱花蛋糕

- 308 栗子蛋糕概述
- 308 制作栗子蛋糕的注意事项
- 309 熊先生 (难易度★★)
- 310 天使的微笑 (难易度★★)
- 311 兔八哥 (难易度★★★)

附：精美裱花蛋糕作品欣赏

本书相关蛋糕裱花视频二维码

AN ENCYCLOPEDIA OF

主编/王森

Decorated Cakes

蛋糕裱花 新食典

so easy!!

轻松上手，
一本足够！

12种蛋糕坯 &
200款裱花蛋糕

优雅动人 & 玲珑曼妙
实用与艺术的完美统一



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

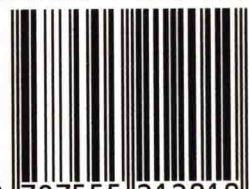
AN ENCYCLOPEDIA OF
Decorated Cakes
蛋糕裱花 新食典

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、优雅、迷人和性感。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。

建议上架：生活类 美食类

ISBN 978-7-5552-1201-0 定价：49.80元

ISBN 978-7-5552-1201-0



9 787555 212010 >

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

An encyclopedia of decorated cakes



蛋糕裱花

新食典

王森/主编

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 (C I P) 数据

蛋糕裱花新食典 / 王森主编. -- 青岛 : 青岛出版社, 2014.11

ISBN 978-7-5552-1201-0

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(2014)第263390号

书 名 蛋糕裱花新食典

主 编 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 宋来鹏

装帧设计 宋修仪

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 2015年2月第1版 2015年2月第1次印刷

开 本 16开 (710毫米 × 1010毫米)

印 张 20

字 数 300千

书 号 ISBN 978-7-5552-1201-0

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质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。电话: 0532-68068638)

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。而将这些五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羡的工作和艺术。

王静

目录

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 (难度度★★) | 98 | 舞动的裙边 (难度度★★★) |
| 88 | 心连心 (难度度★★) | 99 | 相伴一生 (难度度★★★) |
| 90 | 情网 (难度度★★★) | 100 | 友谊长存 (难度度★★★) |
| 92 | 爱的启航 (难度度★★★) | 101 | 浪漫一生 (难度度★★★) |
| 93 | 迷失自我 (难度度★★★) | 102 | 美好时光 (难度度★★★) |
| 94 | 生日赞 (难度度★★★) | 103 | 热恋 (难度度★★★) |
| 95 | 思念 (难度度★★★) | 104 | 水果篮 (难度度★★★) |
| 96 | 四喜 (难度度★★★) | 105 | 我心永恒 (难度度★★★) |
| 97 | 童真 (难度度★★★) | | |



花卉蛋糕

- | | | | |
|-----|-----------------|-----|---------------|
| 106 | 制作花卉蛋糕的基本工具 | 128 | 罂粟花 (难度度★) |
| 106 | 制作花卉蛋糕的几种手法 | 129 | 迎春花 (难度度★) |
| 107 | 花卉蛋糕的色彩装饰 | 130 | 茶花 (难度度★) |
| 109 | 巧克力叶子的制作 | 131 | 木槿 (难度度★★) |
| 110 | 小野花 (难度度★) | 133 | 宿根福禄考 (难度度★★) |
| 111 | 百合花 (难度度★★) | 134 | 玫瑰花 (难度度★★) |
| 113 | 美好时光 (难度度★★★) | 136 | 螺旋玫瑰 (难度度★★) |
| 115 | 向日葵 (难度度★★★) | 138 | 牡丹花 (难度度★★★) |
| 116 | 大丽花 (难度度★★★) | 141 | 喇叭水仙 (难度度★★) |
| 117 | 大长叶卡通笑脸花 (难度度★) | 142 | 大杯水仙 (难度度★★) |
| 118 | 荷花 (难度度★★★) | 143 | 旋转铃 (难度度★) |
| 120 | 五瓣花 (难度度★) | 144 | 鱼尾菊 (难度度★★) |
| 122 | 野菊花 (难度度★) | 145 | 圆叶仙人掌 (难度度★★) |
| 125 | 对称玫瑰 (难度度★) | 146 | 睡莲花 (难度度★★) |
| 126 | 圆叶卡通笑脸花 (难度度★) | 149 | 康乃馨 (难度度★★★) |

