

烘焙新手
必备的第一本
蛋糕装饰书

我的蛋糕

美颜魔法

零基础教你学会蛋糕装饰

月满西楼 / 著

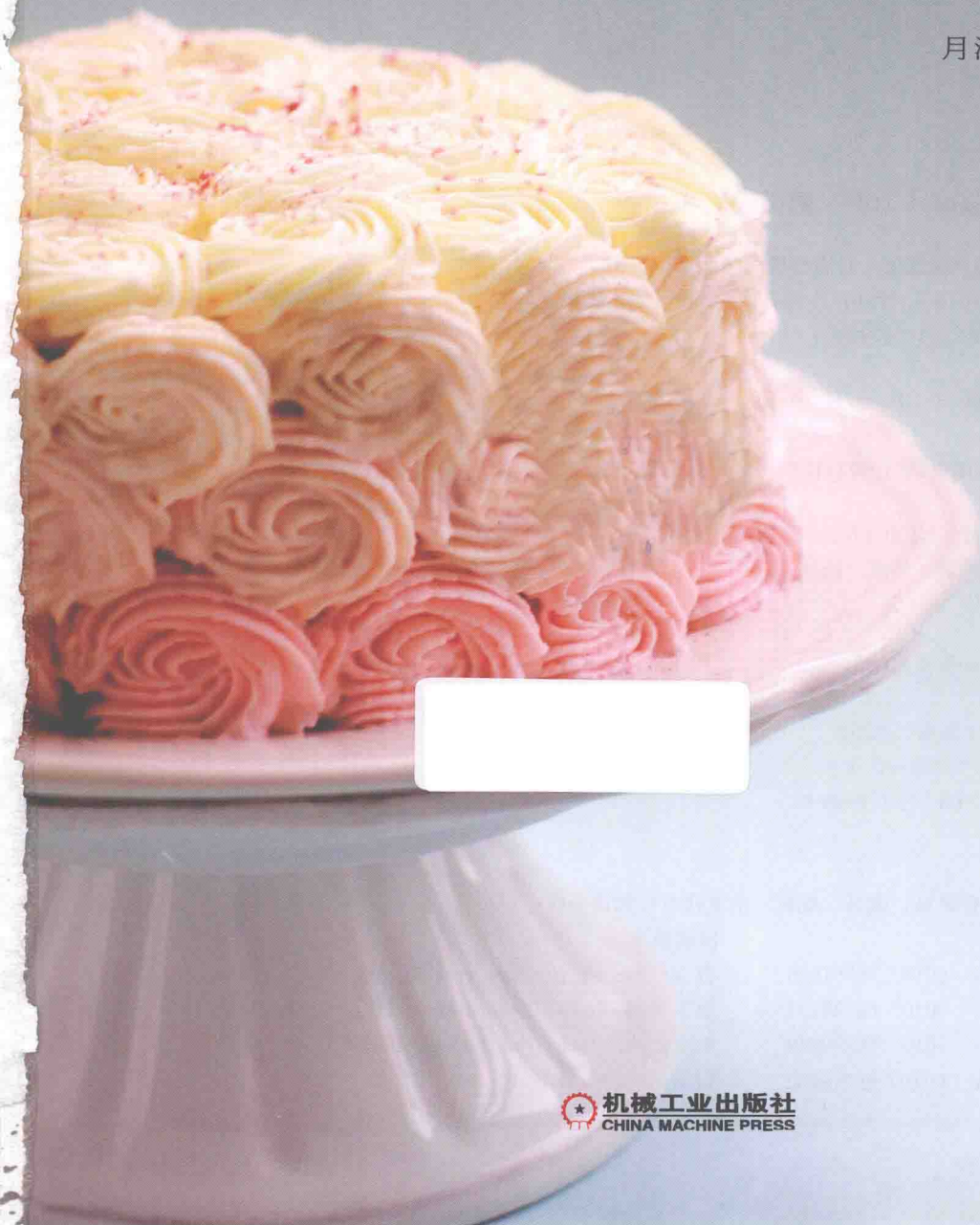
豆果美食烘焙达人、新浪美食热门作者烘焙经验贴心总结
一看就懂！掌握基本诀窍，所有蛋糕都能一次就成功

机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS



我的蛋糕 美颜魔法

月满西楼 著



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS

本书是烘焙达人月满西楼继《烘焙是个甜蜜的坑》之后又一力作。

作者立足家庭裱花装饰，用自己多年来蛋糕装饰的体会和经验，通过9个部分400余张示例图片，详尽地介绍了烘焙食材、自制蛋糕配饰、水果搭配、手绘、转印、花朵裱花等技巧。

该书由浅至深、循序渐进，具有很强的知识性和可操作性，是不可多得的家庭裱花指导书籍，让烘焙初学者在家也能轻松学会蛋糕装饰。

图书在版编目(CIP)数据

我的蛋糕美颜魔法/月满西楼著—北京：机械工业出版社，2014.7（2014.11重印）
ISBN 978-7-111-47489-0

I. ①我… II. ①月… III. ①烘焙-糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2014）第169945号

机械工业出版社（北京市百万庄大街22号 邮政编码100037）

责任编辑：坚喜斌 於薇 杨冰

版式设计：潜龙大有

责任印制：乔宇

责任校对：赵蕊

北京汇林印务有限公司印刷

2014年11月第1版第3次印刷

170mm×240mm·8.75印张·82千字

标准书号：ISBN 978-7-111-47489-0

定价：35.00元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页、由本社发行部调换

电话服务

网络服务

社服务中心：(010) 88361066

教材网：<http://www.cmpedu.com>

销售一部：(010) 68326294

机工官网：<http://www.cmpbook.com>

销售二部：(010) 88379649

机工官博：<http://weibo.com/cmp1952>

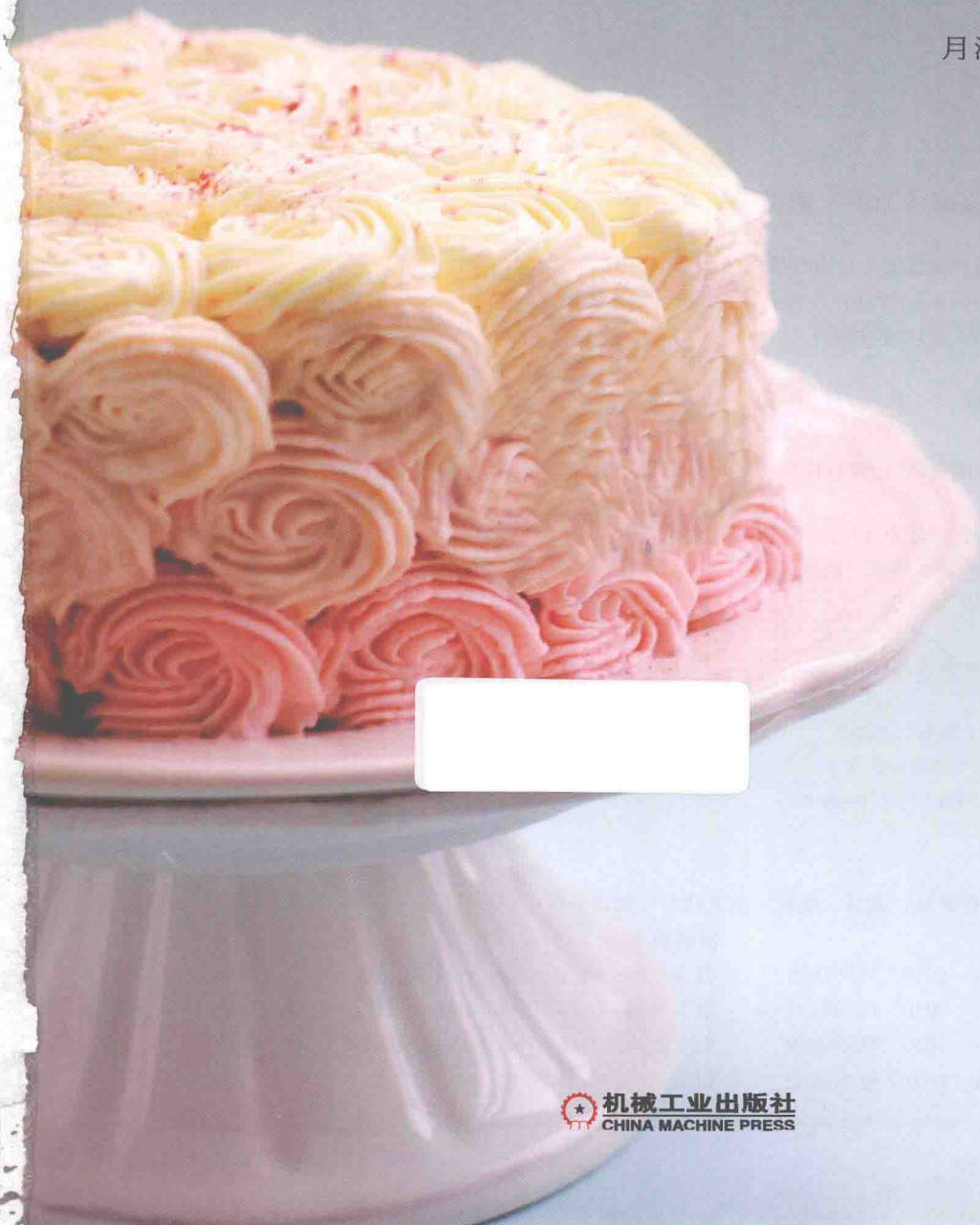
读者购书热线：(010) 88379203

封面无防伪为盗版

我的蛋糕

美颜魔法

月满西楼 著



 机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS

本书是烘焙达人月满西楼继《烘焙是个甜蜜的坑》之后又一力作。

作者立足家庭裱花装饰，用自己多年来蛋糕装饰的体会和经验，通过9个部分400余张示例图片，详尽地介绍了烘焙食材、自制蛋糕配饰、水果搭配、手绘、转印、花朵裱花等技巧。

该书由浅至深、循序渐进，具有很强的知识性和可操作性，是不可多得的家庭裱花指导书籍，让烘焙初学者在家也能轻松学会蛋糕装饰。

图书在版编目（CIP）数据

我的蛋糕美颜魔法/月满西楼著—北京：机械工业出版社，2014.7（2014.11重印）
ISBN 978-7-111-47489-0

I. ①我… II. ①月… III. ①烘焙—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2014）第169945号

机械工业出版社（北京市百万庄大街22号 邮政编码100037）

责任编辑：坚喜斌 於薇 杨冰
责任印制：乔宇

版式设计：潜龙大有
责任校对：赵蕊

北京汇林印务有限公司印刷

2014年11月第1版第3次印刷

170mm×240mm·8.75印张·82千字

标准书号：ISBN 978-7-111-47489-0

定价：35.00元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社发行部调换

电话服务

网络服务

社服务中心：（010）88361066

教材网：<http://www.cmpedu.com>

销售一部：（010）68326294

机工官网：<http://www.cmpbook.com>

销售二部：（010）88379649

机工官博：<http://weibo.com/cmp1952>

读者购书热线：（010）88379203

封面无防伪为盗版





多年以前，有一个小女孩常常趴在蛋糕店的橱窗外，看蛋糕师傅裱花。没有想到，有一天，她会在自己家的厨房做出比外面蛋糕店更有创意的生日蛋糕。

那个小女孩就是从前的我！

2009年2月，我把烤箱和裱花工具买回了家，完成了我人生当中的第一个奶油蛋糕。从那天开始，我就迷上了蛋糕装饰。

在繁忙的工作之余，我在网络上查资料、买书籍、跟网友交流……自己动手练习、钻研改进……就这样，一个个裱花蛋糕，就像变魔术似的出现在眼前。

感谢我的朋友们给我鼓励；感谢我的家人们给我支持；感谢我自己，这样忙忙碌碌地坚持了多年。

一年多以前，我实现了第一个梦想——出版了适合新手的基础烘焙书《烘焙是个甜蜜的坑》，得到了读者们的好评。但有朋友在博客和微博给我留言说：月满西楼，我们喜欢你的裱花蛋糕，多希望能看到你的蛋糕装饰书啊！

不同的读者有不同的需求。今天，我有幸与机械工业出版社合作，完成了自己的第二个梦想——一本家庭裱花蛋糕基础入门书，希望能给喜欢裱花、却因为刚入门而无所适从的朋友们一些帮助。

烘焙，是一条不归路，正是因为我们全身心的爱，才让我们挖空心思地去做出这些美丽的艺术品。

喜欢蛋糕裱花的朋友们，准备好工具和材料了吗？我们开始吧！

月满西楼（李丹）

2014.6 于成都



写在开始之前

- ◎ 本书笔者并非专业人士，书中介绍的是通过自学和实践总结出的裱花经验和手法，仅为喜欢蛋糕装饰的烘焙爱好者提供思路。
- ◎ 裱花是一个循序渐进的过程，对奶油或奶油霜的掌控不是一天两天就能一蹴而就的，要树立信心。
建议初学者从简单的蛋糕装饰开始，循序渐进。最终你一定能做出令人惊艳的蛋糕！
- ◎ 要勤于动手、总结经验。制作裱花蛋糕没有捷径，关键在于练习。切忌纸上谈兵——不停地询问却不动手练习是不可能取得进步的。

004 卷首语

Part 1

蛋糕魔法：工具篇

014 常用工具

Part 2

蛋糕魔法：材料篇

017 常用材料

Part 3

基础蛋糕体

020 戚风蛋糕

023 全蛋海绵蛋糕



Part 4

常用奶油的介绍及打发、制作方法

- 028 (一) 常用奶油简介
- 028 植物奶油
- 028 动物淡奶油
- 028 意式奶油霜
- 029 (二) 常用奶油打发、制作方法
- 029 植物奶油的打发
- 030 动物淡奶油的打发
- 031 意式奶油霜的制作

Part 5

巧克力调温的方法及巧克力插牌的制作

- 034 巧克力调温
- 035 巧克力插牌制作

Part 6

装花嘴和裱花袋的使用方法

- 038 如何装花嘴
 - 038 如何把打发好的奶油装入裱花袋
 - 039 如何正确手持裱花袋裱花
-

Part 7

蛋糕抹平技法

- 042 蛋糕抹平技法
-

Part 8

裱花蛋糕制作

- 047 (一) 不需要裱花的蛋糕
- 048 七彩糖豆
- 050 白森林
- 053 (二) 巧用小配饰装饰蛋糕
- 054 万圣节蛋糕
- 056 小黄鸭
- 058 巧克力围边蛋糕
- 060 麻将蛋糕

Part 8

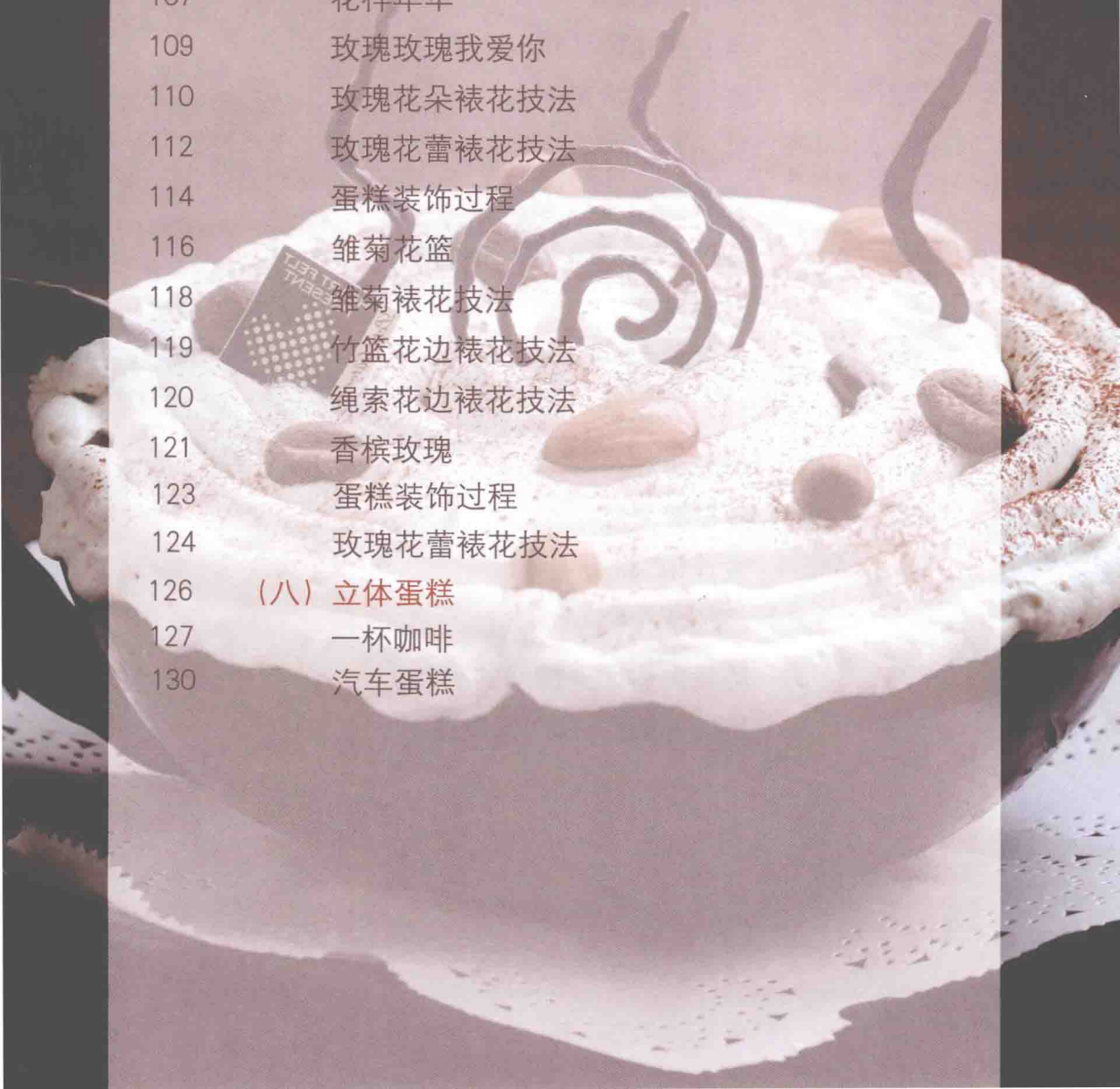
裱花蛋糕制作

- 065 (三) 表面造型简单的水果蛋糕
- 066 裙边草莓蛋糕
- 068 樱桃蛋糕
- 070 圣安娜花边蛋糕
- 072 波浪花边水果蛋糕
- 075 (四) 纯奶油装饰
- 076 旋转玫瑰蛋糕
- 078 紫色浪漫—渐变色蛋糕
- 080 缎带蛋糕
- 082 彩虹蛋糕
- 087 (五) 纯手绘蛋糕
- 088 恐龙蛋糕
- 090 向日葵蛋糕
- 092 爱莲说
- 095 (六) 转印法蛋糕
- 096 巧克力转印—愤怒的小鸟
- 099 奶油霜转印—LOVE 兔蛋糕

Part 8

裱花蛋糕制作

- 103 (七) 花朵蛋糕
- 104 圣诞蛋糕
- 107 花样年华
- 109 玫瑰玫瑰我爱你
- 110 玫瑰花朵裱花技法
- 112 玫瑰花蕾裱花技法
- 114 蛋糕装饰过程
- 116 雏菊花篮
- 118 雏菊裱花技法
- 119 竹篮花边裱花技法
- 120 绳索花边裱花技法
- 121 香槟玫瑰
- 123 蛋糕装饰过程
- 124 玫瑰花蕾裱花技法
- 126 (八) 立体蛋糕
- 127 一杯咖啡
- 130 汽车蛋糕

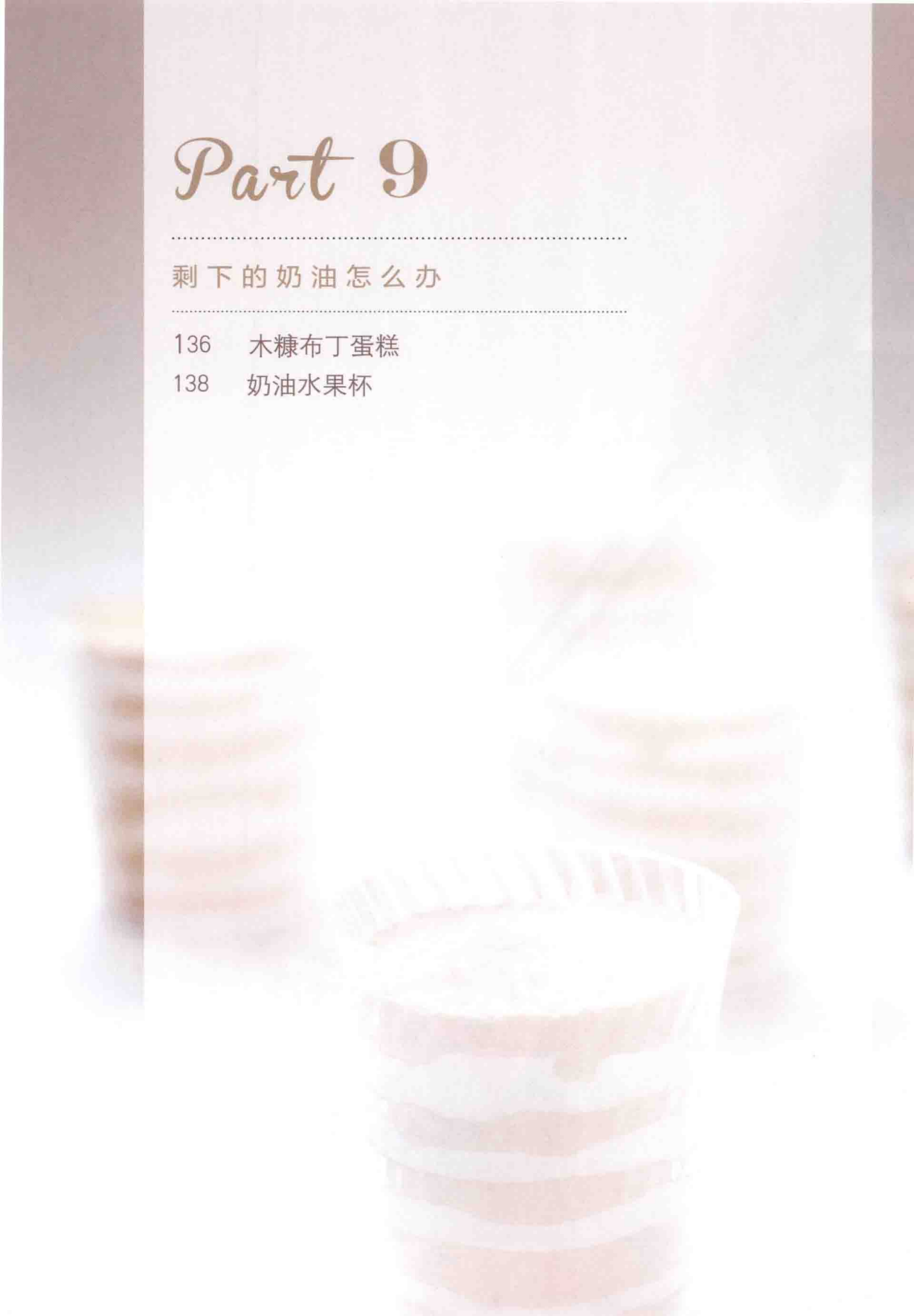


Part 9

剩下的奶油怎么办

136 木糠布丁蛋糕

138 奶油水果杯





Part 1

蛋糕魔法：工具篇

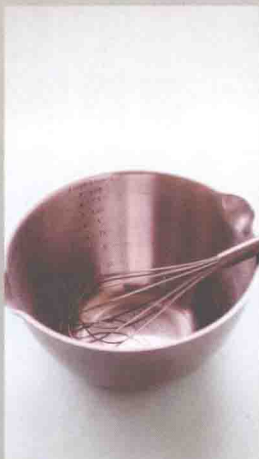
工欲善其事，必先利其器。

常用工具

装饰蛋糕其实并不复杂，但是有些工具是必不可少的，这些工具成本不高，却方便实用，再经过反复的练习，一定会创造出更多更美丽的蛋糕来。



1. 打蛋器（电动、手动）：制作基础蛋糕体，打发蛋清、奶油、黄油的必备工具。



2. 打蛋盆：最好选取不锈钢材质，盆身较高，防止高速打发时材料溅出；底部与盆身的接口处呈圆弧形，方便刮取面糊或奶油。



3. 厨房秤、量勺：蛋糕体制作和外装饰材料称量都必须用到，电子秤要求精确到克。



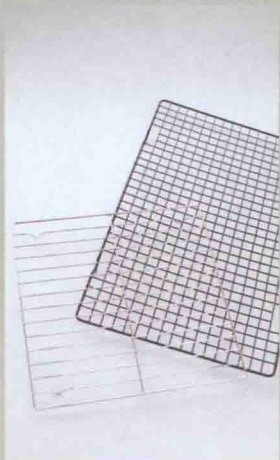
4. 粉筛：杯状的粉筛（上）用于过筛面粉用，小粉筛（下）用于在蛋糕表面筛糖粉、可可粉之类的装饰。



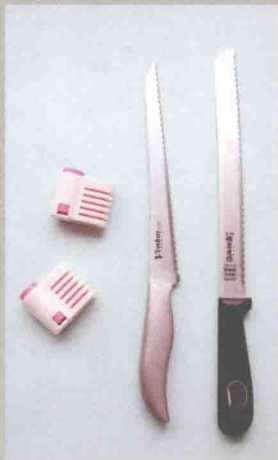
5. 刮刀：刮面糊和打发好的奶油、拌匀材料等。



6. 蛋糕模具、慕斯圈：烤蛋糕体和做慕斯。



7. 晾架：放置或晾凉蛋糕。



8. 锯齿刀、分片器：锯齿刀用于切割蛋糕；分片器可配合锯齿刀，将蛋糕均匀地分割成几层。