

DECORATION
DIARY

一本全面解析奶油霜裱花诀窍的教科书

我的蛋糕美颜魔法②

奶油霜裱花

月满西楼 槿槿烘焙 著

50款花型、50种组合设计，从入门基础到专业技巧
让初学者立即上手，进阶者完美应用

完整的蛋糕体配方 × 配色方法 × 奶油霜制作 × 花型 × 组合技巧
甜点、蛋糕设计必备读本



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS



DECORATION
DIARY

我的蛋糕美颜魔法 2

奶油霜裱花

月满西楼 槿槿烘焙 / 著



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS

本书是烘焙达人月满西楼联手槿槿烘焙，继畅销著作《我的蛋糕美颜魔法》之后又一力作。

两位作者在本书中生动展示了奶油霜裱花的全套技艺，结合多年来裱花装饰的经验，通过 50 种花型的裱花方法，数百张示例图片，为读者提供了从工具选择、裱花材料制作、裱花细节技艺到裱花成品精美效果的全部知识。

与前作《我的蛋糕美颜魔法》一样，本书也遵循由浅入深、循序渐进的原则，具有很强的知识性和可操作性，且细节更多样，操作更具体，让烘焙初学者在家也能轻松做出生动精美的花朵蛋糕。

图书在版编目 (CIP)数据

我的蛋糕美颜魔法. 2, 奶油霜裱花 / 月满西楼, 槿槿烘焙著. —北京 : 机械工业出版社, 2018. 1

ISBN 978-7-111-59055-2

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

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第018693号

机械工业出版社(北京市百万庄大街 22 号 邮政编码 100037)

策划编辑: 坚喜斌

责任编辑: 丁思檬

刘林澍

责任校对: 张 征

责任印制: 常天培

北京联兴盛业印刷股份有限公司印刷

2018 年 3 月第 1 版第 1 次印刷

170mm×230mm·10.25印张·117千字

标准书号: ISBN 978-7-111-59055-2

定价: 49.00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

服务咨询热线: 010-88361066

机工官网: www.cmpbook.com

读者购书热线: 010-68326294

机工官博: weibo.com/cmp1952

010-88379203

金书网: www.golden-book.com

封面无防伪标均为盗版

教育服务网: www.cmpedu.com

Contents

目录

序

卷首语 / 写在开始之前

一、基础章

戚风蛋糕用量表 // 17

7 英寸戚风蛋糕 // 17

纸杯戚风 // 20

韩式奶油霜 // 23

韩式透明奶油霜 // 26

简易奶油霜 // 27

如何装裱花袋 // 29

色彩 // 31

奶油霜调色 // 33

二、奶油霜裱花

大玫瑰 // 37

玫瑰花蕾 // 41

卷边玫瑰 // 42

香槟玫瑰 // 45

多层玫瑰花 // 48

褶皱玫瑰花 // 51

大丽花 // 54

菊花 1 // 56

菊花 2 // 58

五瓣花 // 60

报春花 // 63

绣球花 // 66

水仙花 // 68

小银莲花 // 70

罂粟花 // 73

C o n t e n t s
目 录

雏菊 // 77	钱串 // 126
大蓝盆花 // 78	山地玫瑰 // 128
小蓝盆花 // 81	仙人球 // 131
新蓝盆花 // 85	覆盆子 // 134
新大丽花 // 88	金球 // 136
金盏菊 // 90	向日葵 // 138
松果 // 92	普通叶片 // 140
陆莲花 // 95	心形叶子 // 142
康乃馨 // 97	冬青叶 // 143
大卫奥斯汀 // 101	长叶子 // 144
朱丽叶奥斯汀 // 104	海带 // 145
花毛茛 // 108	U 形叶子 // 146
毛茛花蕾 // 110	65-67 号花嘴的使用 // 148
小苍兰 // 113	花苞 // 150
棉花 // 117	花环蛋糕组装方法 // 153
薄雪万年草 // 119	花束蛋糕组装方法 // 154
滇石莲 // 120	多肉拼盘组装方法 // 157
多肉植物 // 123	猫咪立体蛋糕 // 159
佛珠 // 125	

DECORATION
DIARY

我的蛋糕美颜魔法 2

奶油霜裱花

月满西楼 槿槿烘焙 / 著



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS





Foreword

序

裱花是什么？是完美的追求，是艺术的表现，是生活的向往……

魔法是什么？是苛刻的要求，是经验的整合，是率真的暗语……

热爱工作、热爱生活、热爱家庭、热爱蛋糕……每天那么忙，却又挤出时间玩蛋糕、写配方、拍照片、写文章、发博客。一个纯粹而单纯的微博控——月满西楼。

爱养花种草、爱画画、爱生活、爱走走看看，在蛋糕之路上精益求精……偶尔发博，偶尔散心，这是撞撞烘焙。

两座城市，相隔遥远的两个用心的人，无意间碰出火花，走在一起，从网友到朋友到闺蜜。平时君子之交淡如水，关键时刻互相支持；开心的时候可以无话不谈，讨论技术问题可以争得面红耳赤；吵完之后勾肩搭背，欢欢喜喜地出门觅食……

这是怎样的一种友情？

用心的人做出的蛋糕，吃过的人都说像图画、像艺术品、像花朵，每每放在眼前，都舍不得下手。待到入口，香醇无比，这哪里是外面蛋糕店能比的美味？

于是，偶尔开课，偶尔学习，生活就是这样紧凑而又散漫。这样的节奏下，即使分隔两地，依旧可以总结出诸多心得。这本书，是心血的结晶，是完美的化身。

如果你有基础，如果你有动手能力，如果你爱花草、爱蛋糕，那就不妨试试看，跟我们一起走进奶油霜裱花的美妙世界。

月满西楼（李丹）

撞撞烘焙（裴晓华）

2018年2月



DECORATION DIARY



P r e f a c e

卷首语

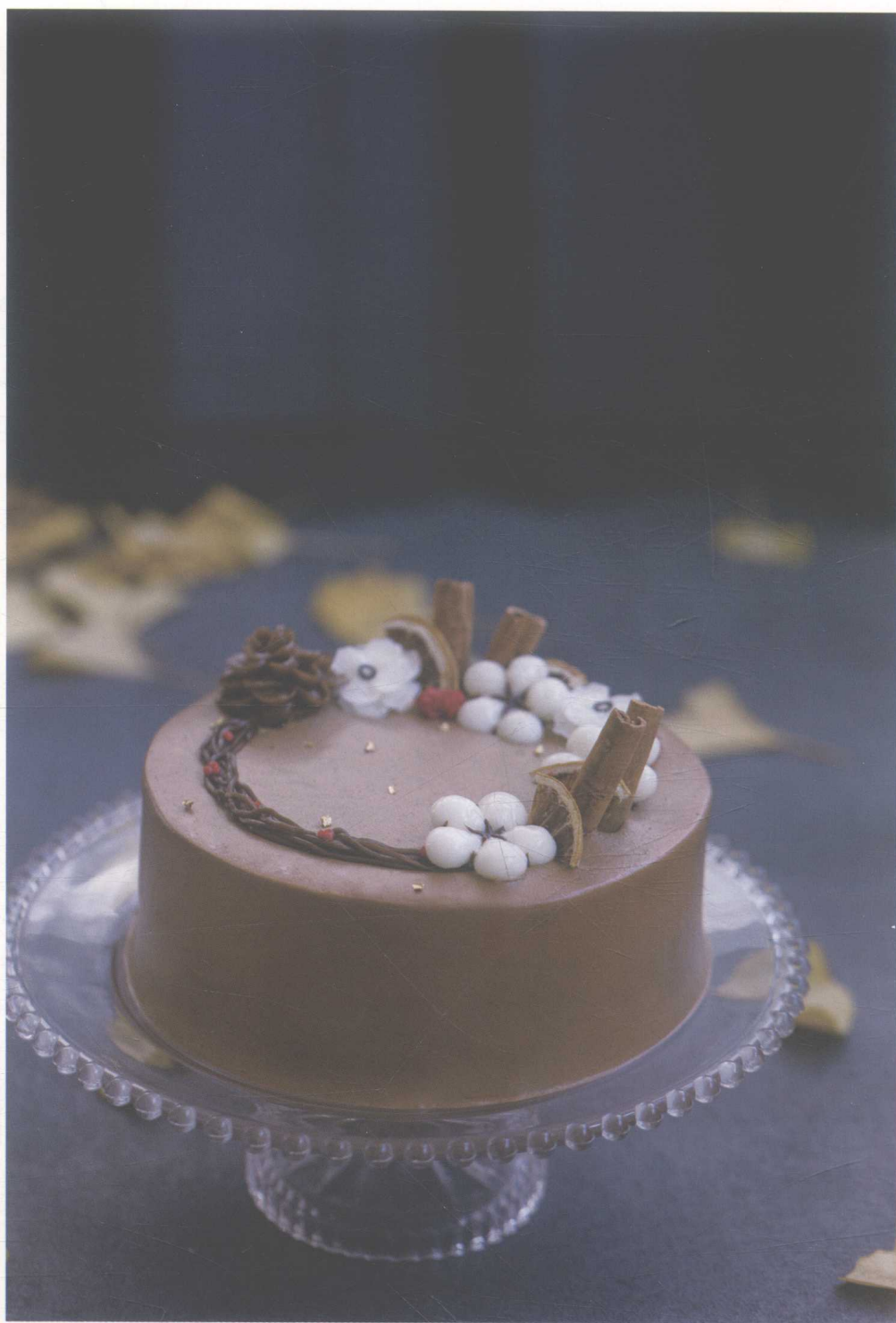
写在开始之前

本书中提到的所有裱花嘴，均使用韩式裱花嘴。在每一个花朵的裱花方法前面，都有花嘴图。其中“韩式手工玫瑰花嘴”，系纯手工制作，没有标号，只有示范图上的大中小三个规格。

裱花是一个循序渐进的练习过程，对奶油霜的掌控不是一天两天就能一蹴而就的。

裱花是一项需要动手才能练就的技能，纸上谈兵不可行，勤于练习才是根本。

本书主要讲授奶油霜裱花知识，需要了解零基础蛋糕表面装饰的朋友，可参考2014年出版的《我的蛋糕美颜魔法》一书。



C o n t e n t s

目 录

序

卷首语 / 写在开始之前

一、基础章

戚风蛋糕用量表 // 17

7 英寸戚风蛋糕 // 17

纸杯戚风 // 20

韩式奶油霜 // 23

韩式透明奶油霜 // 26

简易奶油霜 // 27

如何装裱花袋 // 29

色彩 // 31

奶油霜调色 // 33

二、奶油霜裱花

大玫瑰 // 37

玫瑰花蕾 // 41

卷边玫瑰 // 42

香槟玫瑰 // 45

多层玫瑰花 // 48

褶皱玫瑰花 // 51

大丽花 // 54

菊花 1 // 56

菊花 2 // 58

五瓣花 // 60

报春花 // 63

绣球花 // 66

水仙花 // 68

小银莲花 // 70

罂粟花 // 73

C o n t e n t s

目 录

- | | |
|---------------|---------------------|
| 雏菊 // 77 | 钱串 // 126 |
| 大蓝盆花 // 78 | 山地玫瑰 // 128 |
| 小蓝盆花 // 81 | 仙人球 // 131 |
| 新蓝盆花 // 85 | 覆盆子 // 134 |
| 新大丽花 // 88 | 金球 // 136 |
| 金盏菊 // 90 | 向日葵 // 138 |
| 松果 // 92 | 普通叶片 // 140 |
| 陆莲花 // 95 | 心形叶子 // 142 |
| 康乃馨 // 97 | 冬青叶 // 143 |
| 大卫奥斯汀 // 101 | 长叶子 // 144 |
| 朱丽叶奥斯汀 // 104 | 海带 // 145 |
| 花毛茛 // 108 | U 形叶子 // 146 |
| 毛茛花蕾 // 110 | 65-67 号花嘴的使用 // 148 |
| 小苍兰 // 113 | 花苞 // 150 |
| 棉花 // 117 | 花环蛋糕组装方法 // 153 |
| 薄雪万年草 // 119 | 花束蛋糕组装方法 // 154 |
| 滇石莲 // 120 | 多肉拼盘组装方法 // 157 |
| 多肉植物 // 123 | 猫咪立体蛋糕 // 159 |
| 佛珠 // 125 | |

一、基础章

DECORATION DIARY



厨师机

量杯