

<<超可爱裱花蛋糕>>

图书基本信息

书名：<<超可爱裱花蛋糕>>

13位ISBN编号：9787534948565

10位ISBN编号：7534948568

出版时间：2011-5

出版时间：河南科学技术出版社

作者：王森 编

页数：84

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<超可爱裱花蛋糕>>

### 内容概要

经典裱花蛋糕秘籍，让你成为裱花高手。  
每个细节都为你贴心关注，力求从入门开始，以零失败快速顺利进阶，零起点也能有高成就。

多款简单或复杂的巧克力件制作、转印纸的使用以及巧克力屑的刨法，数种精致小装饰让你的蛋糕变得别致又温馨。

更一步一步详细介绍了33款裱花蛋糕的制作过程和方法，手把手教你做出各种各样漂亮的蛋糕。并精选了42款具有技术挑战性的裱花蛋糕成品与你共同欣赏。

这是迄今为止唯一——本囊括了乐器、车、船、书、寿桃以及人物头像等各种立体造型蛋糕的裱花类图书，极具收藏及参考价值。

## <<超可爱裱花蛋糕>>

### 作者简介

王森（英文名Jason）——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，亚洲残联裁判员，国家级烘焙西点裁判员，国家级西点烘焙考评师，中国焙烤协会专家组专家，国内多家杂志社特约撰稿人，发行出版专业书籍上百本。

中国首位用巧克力设计时尚服装的设计师，中国最大的巧克力主题公园的首位策划与设计制作人，电视美食节目主持人，苏州森派教育咨询有限公司董事长。

## <<超可爱裱花蛋糕>>

### 书籍目录

#### 做裱花蛋糕的基本知识和技巧

- 一、在家做蛋糕的必用工具
- 二、做裱花蛋糕的常用材料
- 三、鲜奶油的打发方法
- 四、戚风蛋糕坯的制作
- 五、蛋糕坯夹心技巧
- 六、圆面抹法
- 七、齿纹面抹法
- 八、直面挂淋
- 九、直面全淋
- 十、卡拿休淋酱
- 十一、玫瑰花的制作
- 十二、康乃馨的制作
- 十三、线条式巧克力件的制作
- 十四、转印纸的使用
- 十五、巧克力屑的刨法
- 十六、压模巧克力件的制作
- 十七、挤花边的基本技巧

#### 裱花蛋糕制作实例

- KT猫
- 芭比娃娃
- 船
- 电话
- 电吉他
- 海盗
- 海盗船
- 紫砂壶
- 花茶壶
- 水果花篮
- 花篮
- 卡车
- 机器猫
- 吉他
- 警车
- 酒壶
- 货车
- 老村长
- 帽子
- 美羊羊
- 魔幻书
- 木屋
- 欧式古堡

.....

#### 裱花蛋糕欣赏

<<超可爱裱花蛋糕>>

<<超可爱裱花蛋糕>>

章节摘录

版权页：插图：

## <<超可爱裱花蛋糕>>

### 编辑推荐

《超可爱裱花蛋糕》75款超级可爱、超级好吃裱花蛋糕。  
跟大师学西点，光盘详解裱花制作，最具人气西点大师教您轻松掌握。

<<超可爱裱花蛋糕>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>