

## <<十二生肖蛋糕裱花>>

### 图书基本信息

书名：<<十二生肖蛋糕裱花>>

13位ISBN编号：9787543682641

10位ISBN编号：7543682648

出版时间：2012-6

出版时间：青岛出版社

作者：王森蛋糕学校 编著

页数：158

字数：100000

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>

## <<十二生肖蛋糕裱花>>

### 内容概要

《十二生肖蛋糕裱花(手工烘焙坊)》这本关于蛋糕裱花的教材。  
本教材介绍了近50款十二生肖生日蛋糕的做法，用不同材料体现出不同风格、不同口味：奶油十二生肖、捏塑十二生肖、巧克力板十二生肖等丰富的内容。  
如果您要开一家蛋糕店，那么这样一本生日蛋糕生肖制作大全是必不可少的。  
如果您是家庭使用，也可以通过这本书学习十二生肖的各种做法，在家人生日时露一手，想必一定会艳惊四座吧。

## <<十二生肖蛋糕裱花>>

### 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。

## <<十二生肖蛋糕裱花>>

### 书籍目录

#### Part 1 鲜奶油十二生肖蛋糕

奶油蛋糕裱花基础知识

奶油蛋糕制作常用工具一览

鲜奶油的分类

鲜奶油的打发技巧

淡奶油的打发技巧

蛋糕坯的做法

蛋糕坯脱模技巧

奶油调色技巧

抹圆面的技巧

方形抹面技巧

心形抹面技巧

快速抹直面的技巧

抹直面的技巧

制作立体动物常用的三种身体

制作动物常用的姿势

生肖头部制作正误对比图

生肖蛋糕常用的构图方法

常用裱花嘴介绍

十二生肖仿真蛋糕

穿地鼠

憨厚牛

威武虎

疯狂兔

地狱龙

婀娜蛇

帕莎马

劳拉羊

瓜子猴

格格鸡

蜡笔狗

麦兜猪

十二生肖卡通蛋糕

鼠小弟

笨笨牛

跳跳虎

H兔

幻龙

灵蛇

托马尼

懒羊羊

寿猴

棒棒鸡

小狗布鲁托

猪之歌

## <<十二生肖蛋糕裱花>>

### Part 2 巧克力捏塑十二生肖蛋糕

巧克力捏塑蛋糕基础知识

巧克力的基础知识

巧克力捏塑概述

制作捏塑蛋糕时常用的工具介绍

巧克力泥制作

巧克力酱制作

巧克力淋面

制作捏塑的基本技巧

巧克力捏塑生肖蛋糕

迷你鼠

奶牛

琵琶虎

胡萝卜兔

火龙

美女蛇

基龙马

小肥羊

布拖猴

咯咯鸡

顽皮狗

小红猪

### Part 3 巧克力板十二生肖蛋糕

巧克力板蛋糕基础知识

巧克力板的制作方法

制作巧克力板式生肖必用工具

巧克力板式生肖的基本工艺流程

巧克力板生肖蛋糕

精灵的杰瑞

大力牛

快乐的跳跳虎

兔八哥

臭屁龙

贪吃蛇

驮驮马

喜羊羊

顽皮的泼猴

爱唱歌的鸡

慢步的高飞

快乐猪

附录：精致蛋糕欣赏

调皮小狐狸

小清新

Hello Kitty

可爱加菲

奶牛

偷蛋的猪

<<十二生肖蛋糕裱花>>

玫瑰森林  
倾国

## &lt;&lt;十二生肖蛋糕裱花&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：巧克力的基础知识 巧克力的分类 按照乳脂成分分类，目前市面上出售的巧克力大约可以分为黑巧克力（darkchocolate，即乳质含量少于12%的纯巧克力）、白巧克力（white chocolate，即不合可可粉的巧克力）、牛奶巧克力（milk chocolate，即至少含10%可可浆和12%乳质的巧克力）以及淡巧克力（chocolate compound，即不含可可脂的巧克力）四个大类。

四个种类中，偏甜、牛奶及可可味道浓郁的牛奶巧克力是最容易被东方人接受的品种。

因此，国内的进口巧克力也大都加重了牛奶成分extramilk巧克力。

而牛奶成分少、含糖量较低的黑巧克力因为可可香味没有被其他味道掩盖的缘故，则成为了原味至上者的最爱。

不过由于天然可可并不具甜味且味道微苦，黑巧克力并不很受大众青睐。

至于白巧克力，虽然它的制作原料中只有可可油及牛奶而不含可可粉，但口感上有可可的香味，因此它也常被有些人划到巧克力的范围里。

巧克力的购买和保存 买“光”勿买“汗” 购买巧克力时，若条件允许，可以拿起巧克力观察一下，看看它的表面是否光滑。

如果表面光亮的话，就表示这颗巧克力相当新鲜。

因为巧克力遇到高温时除了会软化之外，其油脂也会分离（看起来有点像出汗），此时再将其拿去冷冻，巧克力的表面就会产生白色的雾状物。

虽然这只是可可油脂分离凝结的结果，并不是变质或发霉，但是这种巧克力的味道却与新鲜时的香滑细致相差甚远。

保存的诀窍 巧克力买回家后，最好立即吃完。

如果实在吃不完，只需将剩下的巧克力放在阴凉处即可。

当然，在放置之前，最好用铝箔纸将巧克力包好。

在夏季或室温高的情况下，巧克力就只好放进冰箱的冷藏柜里了。

注意千万不要把巧克力放进冷冻库，以免加重它的硬化和表面雾化现象。

此外，从冰箱里拿出的巧克力最好不要立即食用，等它回温一下再吃，口感才会比较好。

巧克力的保存期限一般是一年，其保存时间会随着内容物的不同而有所增减，尤其是含有鲜奶（或牛奶成分较高）和榛果类的巧克力保存时间较短（因为牛奶及榛果的保存期限都不是很长）。

## <<十二生肖蛋糕裱花>>

### 编辑推荐

《12生肖蛋糕裱花》所列材料均为市场上常用的，方便实用；步骤讲解清晰翔实；图片美观大方，实为同类教材中的佼佼者。

翻开书，带着热情动手，从每一个细节开始，制作自己专属的生肖吧。



<<十二生肖蛋糕裱花>>

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>