

<<简单温馨蛋糕裱花>>

图书基本信息

书名：<<简单温馨蛋糕裱花>>

13位ISBN编号：9787543682658

10位ISBN编号：7543682656

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：190

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>

<<简单温馨蛋糕裱花>>

内容概要

浪漫，一个美好的名词。
有了浪漫的爱情才更加绚丽，同样，蛋糕也需要浪漫。
蛋糕的浪漫，在于那精致的花边、动人的花卉、可爱的卡通，还有那人见人爱的水果。
30种不同种类的精致花边、30种仿真花卉、28款超可爱的卡通动物、30款欧式水果蛋糕……手把手教你一步步制作，让您在感受奶油与蛋糕甜蜜的同时，把这份浪漫表达出来，送给所爱的人。

<<简单温馨蛋糕裱花>>

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。

<<简单温馨蛋糕裱花>>

书籍目录

Part 1 基础篇 蛋糕裱花基本技法

Part 2 实战篇 花边蛋糕

Part 3 实战篇 花卉蛋糕

Part 4 实战篇 立体动物蛋糕

Part 5 实战篇 欧式水果蛋糕

<<简单温馨蛋糕裱花>>

章节摘录

版权页：插图：手法简介：此盒蛋糕花边练习的主要是吊边手法。

吊边是一种具有扩大面积作用的花边形式，它的基本原理是“两个相等距离间，吊上等长的线段，其出现的弧度大小相等”。

根据这一原理，只要在蛋糕上找一点，挤出一条奶油线条，再在边上找另外一点放回面上，然后以此为参照物依次做好即可。

手法注意点：1.当吊边的起点在顶部时，每次吊边的接头要放在边缘向里0.5cm，这样可以完全盖住蛋糕边缘，即使蛋糕边缘粗糙点也没关系，且边缘会因为吊边而显得整齐。

如果吊边在蛋糕的侧面，那接头就要放在边缘下0.5cm处，此时要求蛋糕边缘没有粗糙点，抹面要精致。

2.吊边的下边缘要在侧面高度的1/2以下位置，这样才不会给人“头重脚轻”的感觉。

1.取一抹好面的直角蛋糕坯，用圆形锯齿花嘴，以挤的手法在蛋糕底部做一圈花边装饰。

此种花边比较常见，给人以简单简洁的感觉。

2.以蛋糕坯的上边缘向内侧约0.5cm为起点拉一直线，花嘴放在自己的正前方，挤出奶油的同时将手向自己的肩部方向拉，边拉边挤奶油，当奶油达到自己想要的长度时，停止挤奶油，将花嘴送回起点右侧的另一个点上。

3.吊完第一个弧边后，在第一个吊边两个接头的中心点，开始吊第二个花边。

第二个花纹的结尾和起点的距离可以用目测的方式，确定成等距离即可。

第三个花纹的起点要压在第一个的尾部上，依次类推，做完整个面。

<<简单温馨蛋糕裱花>>

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>