

哇！甜品台



[哇！甜品台 下载链接1](#)

著者:大宫

出版者:青岛出版社有限公司

出版时间:2019-5

装帧:胶装

isbn:9787555281467

本书从甜品台的整体设计构思开始，介绍了甜品台的布置摆放、设计技巧，并详细讲述了甜品台所需要的精致细节，包括糖花、糖霜饼干等的制作。全书介绍了10场美轮美奂的甜品台作品，每场里的基础组成均进行分步图解，既适合新手也适合有一定基础的烘焙爱好者，多种多样的主题将为读者提供丰富的灵感来源和设计指导。是目前市面上*本分步图解介绍甜品台制作的书籍。

作者介绍:

大宫，

大宫家烘焙公社创始人

美国Wilton认证讲师

英国PME认证讲师

韩国花协会认证讲师

国家高级西点师

国际认证营养师

北京电视台、旅游卫视、天津电视台特邀嘉宾和专题主角。

明星御用翻糖设计师。

大宫老师及其队友曾代表中国队参加全美蛋糕糖艺大赛,并在决赛中获得“创意奖”。

目录:第一章 基础知识 _15

第二章 精美甜品台实例 _30

1视觉北欧

mini (微型的) 纸杯蛋糕 _32

大理石咕咕霍夫蛋糕 _36

谷物酸奶杯 _40

花纸杯蛋糕 _42

2童年时光

mini 双层蛋糕 _48

冰激凌糖霜饼干 _52

彩色椰丝香脆球 _56

单层零食滴落蛋糕 _59

蛋白糖 _66

卡通巧克力 _69

棉花糖罐 _70

棉花糖甜筒 _71

牛奶杯 _73

椰奶纸杯蛋糕 _74

3少年小海军

mini 多纳圈 _82

棒棒糖饼干 _86

翻糖饼干 _90

柠檬纸杯蛋糕 _94

双层主蛋糕 _99

椰脆卜卜米 _109

意式奶冻杯 _114

糖罐和爆米花桶 _116

4盛夏果实

红丝绒蛋糕 _120

美式曲奇 _124

奶油蛋糕杯 _127

巧克力水果挞 _131

森林果果冻杯 _134

双层裸蛋糕 _137
水果饮 _144
甜甜圈 _146
5夏日柠檬
双层翻糖蛋糕 _152
柠檬纸杯蛋糕 _163
小菊花翻糖杯子蛋糕 _167
柠檬杏仁饼干 _171
棒棒糖蛋糕 _174
柠檬挞 _177
橙皮杏仁球 _180
柠檬芝士奶油杯 _183
柠檬水 _187
伴手礼盒 _189
6红灰的雅致
翻糖花 _194
多层翻糖蛋糕 _205
翻糖饼干 _209
纸杯蛋糕 _213
棒棒糖蛋糕 _218
马卡龙 _221
马卡龙塔 _222
葡萄酒气泡水 _228
7粉色的梦
层主蛋糕 _232
米花甜筒 _239
树莓纸杯蛋糕 _242
棉花糖罐 _246
8漫步星球
单层主蛋糕 _250
巧克力豆马芬杯 _258
鲜奶泡芙 _261
草莓牛奶 _263
森林果果酱 _267
9汪星人派对
层主蛋糕 _272
橙味双色纸杯蛋糕 _278
翻糖饼干 _282
双色果冻杯 _286
酸奶杯 _289
10蒂芙尼派对
单层主蛋糕 _294
椰奶纸杯蛋糕 _300
马卡龙棒棒糖 _304
美式曲奇 _308
牛奶 _311
· · · · · (收起)

[哇！甜品台 下载链接1](#)

标签

甜品台

甜品设计

婚礼

评论

还好……甜品台除了风格有变化，其实甜品种类大同小异 看到后面就不会觉得怎样了

[哇！甜品台 下载链接1](#)

书评

[哇！甜品台 下载链接1](#)