

蛋白霜藝術造型甜點細工技法集

Super Patisserie Book 世界第1本全彩步驟圖解



[蛋白霜藝術造型甜點細工技法集 下载链接1](#)

著者:鈴木廣明

出版者:瑞昇

出版时间:2010年07月19日

装帧:平裝

isbn:9789575269920

世界第1本！充滿童趣想像的蛋白霜甜點藝術

藝術蛋白霜甜點工藝，原是誕生於「甜點之都」維也納的一項傳統甜點技術。只利用壓擠的技巧，就能像施了魔法般製作出人偶、動物、花卉及水果等各式各樣的裝飾造型。圓潤可愛的造型，讓人看了心情不由得會感到放鬆、平靜，還會油然生起一股莫名的溫馨、幸福感。

為了讓更多的人認識有著無限可能性的蛋白霜，作者整理寫作出這本書。本書中介紹作

者30年來幾乎都是自學摸索出來的獨特技巧，從最基本的到可實際應用的，內容充實完整，此外基於作者多年經驗所有發現到的要訣，也都不藏私地與各位讀者解說分享。

坊間關於蛋白霜甜點的書籍少之又少，這本書應該算是空前的創舉。

本書特色

坊間關於蛋白霜甜點的書籍少之又少，這本書應該算是空前的創舉。

全彩圖解說明，從簡單基礎到高階技巧，擠製法一目瞭然。

本書共有可食用蛋白霜造型偶64種。

作者簡介

鈴木廣明Hiroaki Suzuki

1949年12月生於靜岡縣西伊豆町。出生時家中經營名為「延齡堂」的日式甜點店。18歲時開始進入縣內甜點店工作，4年後前往歐洲。最初他進入位於瑞士巴塞爾（Basel）的「Trendle（音譯）」甜點店。一面工作，一面在「Konomo（音譯）」甜點學校就讀，學習飴糖裝飾和巧克力課程。接著，陸續在法國里昂的「La Ponteyniel」、巴黎的「Leger Boucheron（音譯）」、奧地利維也納的「L Heiner」、葛拉茲（Graz）的「STRALEY（音譯）」等店工作，以4年的時間，學到3個國家甜點製作的基本技巧。回到日本後，進入東京練馬「Lisbon洋果子店」工作至1979年12月，之後在湘南台獨立開設「Frey延齡堂」。同時期開始擔任日本甜點專門學校的講師。日本洋果子協會聯合會會員、奧地利飲食文化協會常任理事。

作者介紹:

序top

序

30年歲月淬凍出的獨特技巧

只要一書在手就能輕鬆掌握

藝術蛋白霜甜點工藝，原是誕生於「甜點之都」維也納的一項傳統甜點技術。只利用壓擠的技巧，就能像施了魔法般製作成人偶、動物、花卉及水果等各式各樣的裝飾造型。圓潤可愛的造型，讓人看了心情不由得會感到放鬆、平靜，還會油然生起一股莫名的溫馨、幸福感。

小型的裝飾蛋白霜，還能作為蛋糕裝飾，吃起來口感酥鬆十分美味，在玻璃袋中若放入乾燥劑一起包裝的話，在常溫下可保存2、3年之久。

能自由做出任何造型的柔軟性，堪稱蛋白霜工藝的最大特色。它也能直接運用飴糖、杏仁膏、巧克力等甜點工藝的技術，除此之外，可以塑出高難度造型，以及用蛋白這種便宜的材料就能輕鬆製作等，都是蛋白霜的優點。而且，它又輕又好處理，即使一個人也能大量生產。

為了讓更多的人認識有無限可能性的蛋白霜，我整理寫作出這本書。本書中介紹我30年來幾乎都是自學摸索出來的獨特技巧，從最基本的到可實際應用的，內容充實完整，此外基於我多年經驗所有發現到的重要要訣，也有清楚易懂的解說。我想像在世上僅有的

少數蛋白霜書籍中，這本書應該算是空前的創舉。

蛋白霜裝飾工藝必備的基本工具，包括有擠花袋、擠花嘴，以及不同造型使用的各種紙型。從只是簡單模仿，到隨心所欲擠出理想的造型，也許要花點時間。擠好後烘乾，或是擠好後繼續烘焙直到完成，其過程也許需要一些耐力。可是，在擠製法裝飾蛋糕日益減少的今天，我希望各位能夠重新評價這項重要的甜點技術。

藝術蛋白霜工藝很適合用來表現甜點店的特色，也能充分展現甜點的藝術性和設計感。在視覺圖像盛行的今天，請你不妨試著挑戰看看，創作屬於你自己的蛋白霜世界。

目錄: 詳細資料top

規格：平裝 / 104頁 / 21*28 cm / 普級 / 全彩 / 初版

出版地：台灣

目錄top

製作蛋白霜甜點前請先閱讀 3

增進完美度的祕技集

1作業編——5

2道具編——20

3著色編——65

季節花卉和

水果造型裝飾 7

令人無限懷念的復古玫瑰……8

母親節的康乃馨……9

比水果更像水果……10

黃色花卉三重奏……12

入谷的牽牛花市……14

雨中更顯嬌媚的繡球花……16

百合花束……17

半圓花飾……18

讓蛋白霜甜點顯得更可愛的包裝——92

Frey延齡堂介紹——96

紙型——97

動物造型 21

老虎與獅子齊聚一堂……28

公園的狗兒們……30

101忠狗……36

西班牙馬術學校……41

旋轉木馬……44

普拉特公園的松鼠……46

可愛的小貓……48

大象家族……52

合唱的金絲雀……54

跳舞的企鵝……55

凱貝爾和乳牛……58

風向雞……62

聖誕節的裝飾 66

香菇……67

小聖誕樹……68

手杖……68

花環……69

緞帶花……69

聖誕老人……70

雪人……72

| | |
|-----------|------|
| 聖誕樹 | 73 |
| 人偶 | 74 |
| 芙若蘭小姐 | 75 |
| 老祖父 | 79 |
| 馬戲團的小丑 | 82 |
| 天使的祈禱 | 84 |
| 嘉年華會 | 88 |
| 甜點師傅 | 91 |
| 少年與狗 | 94 |
| • • • • • | (收起) |

[蛋白霜藝術造型甜點細工技法集](#) [下载链接1](#)

标签

烘焙

甜点

美食

sweet!

U

R

评论

[蛋白霜藝術造型甜點細工技法集](#) [下载链接1](#)

书评

[蛋白霜藝術造型甜點細工技法集 下载链接1](#)