

蛋白霜藝術造型甜點細工技法集



[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「Konoma（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。

作者介绍:

序top

序

30年歲月淬煉出的獨特技巧

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。

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。

目录: 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](#)

[蛋白霜藝術造型甜點細工技法集 下载链接1](#)