

# 《彩绘蛋糕卷》

## 图书基本信息

书名：《彩绘蛋糕卷》

13位ISBN编号：9787538179064

10位ISBN编号：7538179062

出版时间：2013-4

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：Junko

页数：111

译者：谭颖文

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《彩绘蛋糕卷》

## 内容概要

《彩绘蛋糕卷》教给大家如何才能让蛋糕卷变得更加可爱呢？赶快给它绘上图案吧！取出一部分面糊，先把图案拿去烘烤。只要在一般蛋糕卷的做法上稍微下点儿工夫。不管什么图案都可以描绘出来。草莓、圆点、爱心、菱格纹……在食用之前，从第一眼看到的时候就会让人感觉很幸福。彩绘蛋糕卷就是那样的甜点。

# 《彩绘蛋糕卷》

## 作者简介

作者：（日本）Junko 译者：谭颖文

# 《彩绘蛋糕卷》

## 书籍目录

很多有趣的图案！开始制作前 首先掌握基本做法 粉红爱心 原味蛋糕卷 新手入门！用汤匙就能描绘图案 爱心彩绘 可可蛋糕卷 粉红小花 原味蛋糕卷 线条彩绘 咖啡蛋糕卷 可爱小熊 可可蛋糕卷 动物纹彩绘 蛋糕卷 长颈鹿花纹 可可蛋糕卷 斑点狗花纹 原味蛋糕卷 乳牛花纹 原味蛋糕卷 豹纹彩绘 咖啡蛋糕卷 粉红豹纹 原味蛋糕卷 斑马花纹 原味蛋糕卷 可当做礼物的典雅装饰 蛋糕卷 可爱圆点 原味蛋糕卷 可爱圆点 可可蛋糕卷 唐草图案 抹茶蛋糕卷 菱格纹图案 抹茶蛋糕卷 条纹&圆点 可可蛋糕卷 粉红条纹&圆点 原味蛋糕卷 为孩子设计的可爱彩绘 蛋糕卷 草莓图案 原味蛋糕卷 樱桃图案 原味蛋糕卷 骷髅头图案 咖啡蛋糕卷 兔子图案 粉红蛋糕卷 瓢虫图案 原味蛋糕卷 适合季节性活动的彩绘 蛋糕卷 女儿节彩绘 原味蛋糕卷 儿童节彩绘 原味蛋糕卷 母亲节彩绘 原味蛋糕卷 生日彩绘 原味蛋糕卷 夏日烟火 可可蛋糕卷 音乐发表会 原味蛋糕卷 万圣节彩绘 原味蛋糕卷 圣诞节装饰 原味蛋糕卷 圣诞蜡烛式的装饰 蛋糕卷 新年彩绘 原味蛋糕卷 纸型的用法

# 《彩绘蛋糕卷》

## 章节摘录

版权页：插图：制作蛋黄面糊 1 在调理盆里把3个蛋黄打散，加入约1/2量的细砂糖（35g），用电动打蛋器搅打至发白起泡。依序将水、剩下的色拉油和香草精加入混合后，将低筋面粉（蛋糕体）筛入，充分搅拌至面糊出现黏性。制作图案 2 准备3个小碗，分别放入1小匙蛋黄面糊以及1/4小匙的低筋面粉（图案），搅拌均匀。3 将红色食用色素加水溶解，一点点地加进第1个小碗，做成红色的面糊。接着将抹茶粉加热水溶解，取些许加进第2个小碗，做成淡绿色的面糊。再把剩下的抹茶液全部加进第3个小碗里，做成深绿色的面糊。4 在另一个调理盆里把1个蛋白打散，用电动打蛋器打发起泡。最后加入1小撮玉米粉，打发至提起打蛋器，呈现尖角的状态。5 取做法4的蛋白霜3大匙分别加入做法2的小碗中搅拌均匀，再分别放进圆锥形纸袋。6 在铺好烤盘纸的烤盘上，用红色面糊的圆锥形纸袋描绘圆形图案，再用深绿色的圆锥形纸袋描绘叶子图案后，放入烤箱烘烤1分钟。7 烤好后用淡绿色面糊描绘叶子图案，再放入烤箱烘烤1分30秒。将蛋糕体的蛋白打发起泡，制作面糊 8 在调理盆里把3个蛋白打散并用电动打蛋器打发起泡。打至硬性发泡后，加入做法1剩下的细砂糖（约30g），搅拌至呈现光泽后，再加入剩下的玉米粉（少于1小匙），打发至提起打蛋器，呈现尖角的状态。9 将做法4剩下的蛋白霜加入做法8中，再把所有的蛋白霜分3次加入做法1里，充分搅拌至没有蛋白霜块，成为质地光滑的面糊为止。10 把做法9的面糊倒入烤好图案的烤盘上，表面抹平后，将烤盘轻敲2~3次，把空气排出。烘烤 11 用烤箱以170 烘烤14分钟，在烤好的蛋糕体的表面盖上烤盘纸，连同烤盘倒盖在冷却网架上，取出蛋糕体。12 将表面的烤盘纸下，再立即盖回蛋糕体上，待其散热冷去。

# 《彩绘蛋糕卷》

## 编辑推荐

《彩绘蛋糕卷》由辽宁科学技术出版社出版。

# 《彩绘蛋糕卷》

## 精彩短评

- 1、要说蛋糕里还是喜欢卷这类的，因为不用裱花的那么麻烦又能吃到奶油和蛋糕体，书里的图案好可爱啊~最近买了新烤箱，实践一下！不过这本书大多只是在蛋糕的外观上做变化，看多了也就千篇一律了。不喜欢色素，所以会尽量用天然的颜色做图案~
- 2、之前就有了电子书，但还是为了后面的纸型决定买了，本书的操作介绍的很详细、清楚。借着这本书的创意，自己还可以自由延伸更多的图案，值得入手的书。
- 3、自我感觉，初学者有点难
- 4、主要是开拓思路，知道怎么在蛋糕卷上画出团。
- 5、简单明了！不过总的方法掌握了其他都是大同小异！
- 6、该书图案精美，对创作灵感很有启发，操作不难。
- 7、步骤搞得复杂，看得头痛
- 8、书籍制量好、内容好！
- 9、很好，清晰明了，易懂
- 10、方法简单、易学，步骤浅析，就是有不少要用到色素，我有点不愿意，是本值得入的好书。
- 11、内容不算详细，要有基础的才可以看，不过里面的图到是很喜欢
- 12、对于新手来说比较困难，其他还好。
- 13、书上主要介绍是一些蛋糕卷制作的图样.买来做参考不错.提供一些新的思路.至于蛋糕配方就是基础的那种.
- 14、配方方法其实都一样，或者我用别的蛋糕也可以做出来就是觉得这个太漂亮，是给造型提供灵感的书：)不是味道
- 15、这次入了3本烘焙书 就数这本最靠谱了

# 《彩绘蛋糕卷》

## 精彩书评

1、首先是一个基本蛋糕卷的详细做法，每个步骤配图，解说。后面就是N款图案蛋糕，比较简略的告诉图形怎么做。最后附赠有本书所有图形的打印版纸张，拿去放大复印就可以按照图案在蛋糕卷上描绘。总的来说还可以，薄薄的一本，掌握主要技巧后，可以自己发挥创意。



# 《彩绘蛋糕卷》

## 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：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)