

# 《梦幻多层蛋糕》

## 图书基本信息

书名：《梦幻多层蛋糕》

13位ISBN编号：9787534951541

10位ISBN编号：7534951542

出版时间：2011-10

出版社：河南科学技术出版社

作者：王森 编

页数：84

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.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《梦幻多层蛋糕》

## 内容概要

《梦幻多层蛋糕》特色：贴心地囊括了从蛋糕坯到蛋糕架的选择等各种小细节，力求使您的多层蛋糕制作向零风险迈进。详细讲述如何用线分割蛋糕面令造型更合理，如何搭配色彩使蛋糕更加赏心悦目。当然最必不可少的是我们精挑细选的几十款或时尚、或经典的多层蛋糕样品，有浪漫温馨的婚庆蛋糕，有应时应景的节日蛋糕，也有活泼多彩的儿童生日蛋糕……

# 《梦幻多层蛋糕》

## 作者简介

王森老师是艺术西点专业的创办人，他自1989年接触烘焙业以来，努力探索、潜心研究，创办了王森烘焙教研室;1998年创立;烘焙艺术专业系;至今已培养出上万名具有国家承认学历及技术等级证书的专业人才。为中国乃至世界各地输送专业的烘焙技术人才，不仅解决了中国大批青年的就业，还为中国的烘焙业发展起到了巨大的推动作用；2002年他成立集器具、原料、培训为一体的森派食品有限公司;2006年，成立苏州市王森艺术西点蛋糕学校，并在全国各大城市相关院校开设本专业，以此来缓解中国烘焙人才的稀缺问题。王森老师从事烘焙业已二十余年，在长时间的钻研、制作和经营过程中他创造了自己的烘焙技法和西点装饰艺术风格，在业内具有很强的影响力。现在已是著名西点装饰应用专家、全国烘焙业公会专家委员会委员、焙烤杂志专家委员会主任委员、国家级评委、国家级裁判、《中国焙烤》、《中华烘焙》、《现代烘焙》三家杂志社的编委，他著有专业书籍几十本、专业光盘上百张。

## 书籍目录

### 多层蛋糕理论

从蛋糕坯开始认识多层蛋糕

多层蛋糕架的种类

四根柱的蛋糕架的组装方法

大型蛋糕抹面技巧

多层蛋糕的构图规律

多层蛋糕的设计要点

多层蛋糕的构图要点

多层蛋糕的配色方法

多层蛋糕的风格

多层蛋糕常见失误分析

### 多层蛋糕制作实例

#### 婚庆

恋爱舞曲

你情我浓

共度一生

幸福留影

今生无悔

定情之吻

快乐BABY

两小无猜

花好月圆

牵手一生

恋爱宝典

恋爱魔方

情定爱情海

心有所属

情定终生

心心相印

两心相知

千年挚爱

心的舞动

心灵之歌

典雅

天鹅之恋

天作之合

情义无价

唯美

幸福家园

#### 过寿

幸福寿星

灵猴献寿

福寿

福寿康宁

蟠桃贺寿

健康长寿

百岁寿婆

## 《梦幻多层蛋糕》

过大寿  
寿比山高  
庆生  
岁月如歌  
生日颂  
生日祝福  
宝贝生日快乐  
人生塔  
快乐成长  
时光快车  
我十岁了  
生日花  
水果宴  
女孩子的生日  
满月之喜  
满月贺  
叮当猫  
祝福与纪念  
欢快节日  
圣诞欢聚  
圣诞快乐  
朋友相聚  
青春之歌  
毕业了  
60周年纪念  
一帆风顺  
毕业赞歌  
望女成才  
前程似锦  
真情纪念册  
周年庆  
儿童节快乐  
花样年华

# 《梦幻多层蛋糕》

## 章节摘录

版权页：插图：主色：在蛋糕中最主要的颜色，所占的面积最大，有时是集中的一块颜色，有时是分散的几个色块，但大多是一种颜色。主色在整体蛋糕中一般会占到60%。搭配色：在蛋糕中起辅助作用，往往比主色的面积小，可以是一个色块，也可以是多个色块，当多个色块出现时，常常是多种颜色。在整体蛋糕中占到35%。点缀色：在蛋糕中面积最小，但作用很大，与主色既要有联系，又要在明度、冷暖和色相等方面和主色形成对比。在整体蛋糕中占到5%。搭配色或点缀色有时也可以省略其一，有些属于两种色搭配，有些搭配色也可能是点缀色。一般来讲，与主色关系接近、面积较大的是搭配色，与主色关系疏远、面积较小的是点缀色。多层蛋糕的风格通常我们用一些形容词来描述对象带给我们的直观感受，如浪漫的、现代的、另类的、严肃的、大气的、民族的等等。这是带有个人主观色彩的心理感受，但更多的是具有共性的，是大家一致的心理感受。比如，我们看到慕斯蛋糕就会有种现代的、庄重的、大都市的感觉。

# 《梦幻多层蛋糕》

## 编辑推荐

《梦幻多层蛋糕》：跟大师学西点，光盘详解多层蛋糕制作，最具人气西点大师教您轻松掌握。几十款好看又好吃创意多层蛋糕。

# 《梦幻多层蛋糕》

## 精彩短评

- 1、还不错，就是等送货时间太长了内容少了点
- 2、多多学习~~多多练习~
- 3、看这个还不如看达瑞的蛋糕书。--除了款式就没其他啥了。不建议买。
- 4、这个有些一般哦。不是很喜欢，也不太实用。
- 5、很喜欢新手也很受用的现在转送给同事了都说不错
- 6、图片很大，很好！！
- 7、以为是可以从书上认识到搭建多层蛋糕的方法，虽然书里也有介绍一些，但并不是我想要的，里面很多都是利用不同款式的层架来摆设，而蛋糕的款式也老旧，感觉追不上时代。所谓配色，也只是给你一些色版，没有很大作用。后面30-84页都只有图片，而没有详细的制作方法，纯属参考图片，对这书比较失望！
- 8、蛋糕图片挺好看的。遗憾的是没有操作过程
- 9、图文并茂，太好了
- 10、这本书适合学习制作的基础知识，比如说蛋糕怎么烤效果会好一点，色彩怎么搭配，怎么构图更精巧。具体操作就要看自己手上的功夫了，有想法，审美好，多练习，一定会有好的结果。但是本书的案例图案真的是不够精美。不能够打动我，我觉得顾客也不一定会喜欢
- 11、好书，比价实用，照着做了几款，挺好看的
- 12、挺好的，讲的也挺贴切的。有没有做巧克力的书啊，我想买。有产花，烟卷的那种
- 13、说实话，买这本让我很失望真失望王森出的书越来越不行了 和时代脱节了还有 碟片介绍抹胚子的时候居然还能漏胚。。。。。
- 14、内容与介绍不符合
- 15、我非常喜欢这本书，对我受益匪浅，(\*^\_\_^\*) 嘻嘻。。合适我的兴趣
- 16、没有详细内容只有图片，发货速度很慢，三天才发货。物流很慢 很慢
- 17、里面的蛋糕裱花的很普通但巧克力可糖皮的制作却很漂亮，可惜只有图片没有制作步骤。哭· · · · ·
- 18、蛋糕款式真的看起来有梦幻的感觉哦！
- 19、很实用，学做蛋糕。
- 20、很适合专业人士读的一本书多层蛋糕设计的书，图多字多，文字讲解从选购蛋糕架到重叠蛋糕怎么构图、分层蛋糕怎么做，再到多层蛋糕配色，配色这篇有些没看懂，再仔细读几遍看看能不能读懂。光盘里讲了在没有蛋糕架情况下怎么把蛋糕组合起来，有点类似于摆台的效果，使蛋糕看起来有高层的感觉。
- 21、里面的图片不够多，只有10来个款式。
- 22、这个书印刷精美,内容有点专业,适合有基础的参考
- 23、感觉有点复杂了，书里对蛋糕裱花的介绍不是很详细，就是看看图片而已，对于我们这种业余的烘焙爱好者来说不是很实用。
- 24、印刷精美,内容不错,值得拥有
- 25、可以看，没步骤
- 26、无任何亮点的书！

# 《梦幻多层蛋糕》

## 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.tushu000.com](http://www.tushu000.com)