

专业的蛋糕培训学校 焙多芬韩式裱花培训

产品名称	专业的蛋糕培训学校 焙多芬韩式裱花培训
公司名称	天宁区天宁焙多芬西点培训工作室
价格	面议
规格参数	
公司地址	天宁区延陵西路19号（嘉宏世纪大厦）1224-2室
联系电话	13775011023

产品详情

近两年，韩式裱花蛋糕迅速风靡更加健康的奶油霜比植脂奶油的塑形效果更好、更立体，加入昂贵的进口食用色素所塑造出的漂亮色彩，双重口感,无可替代的获得更多喜爱！其实不仅是意式奶油霜可以做韩式裱花蛋糕，还有法式、英式和芝士奶油霜都可以，只是口感上会有些差别！因为奶油霜的成本更高，同时也具有一定的技术价值，制作起来，每一种颜色都要占用一个碗，塑形、调色，可以说很费事，同时奶油霜相比其它任何奶油都更不易操作，因为天气热的时候，它会变软，很难挤成一个花朵，天气冷的时候，它又会变得很硬，根本就挤不出来，所以，环境问题也成为了影响奶油霜蛋糕制作的关键因素！如果你想让蛋糕整体的口感更好，那么蛋糕体就要使用易塌易化的淡奶油，而所有这些因素，就需要一个对它更加可以掌控的裱花师，所以它很贵，学习的费用更加贵！但是再贵，也阻挡不了人们对美的追求。如果说普通的奶油蛋糕只是我们庆祝生日的形式，那么订制类似这种特别的蛋糕可以说是一种奢侈、小资和一种心情。