

英式翻糖蛋糕

产品名称	英式翻糖蛋糕
公司名称	郑州斯卡奇教育咨询有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	郑州市金水区东风路姜寨村72号209室
联系电话	0371-6322007 18839797697

产品详情

课程内容

- 1、翻糖蛋糕原材料和翻糖工具的使用和了解。
- 2、翻糖蛋糕专用蛋糕坯制作：独创特色翻糖蛋糕坯，重油蛋糕，海绵蛋糕。
- 3、爽口不甜的不同糖皮制作，根据季节不同干佩斯制作，人偶翻糖膏制作。
- 4、花卉制作：玫瑰花：花瓣制作、上色方法、花瓣粘合技巧，组装方法。：花瓣制作、上色技巧，组装成型。花枝制作，绿叶和花蕾花苞花心制作组合。写意牡丹花：大小花瓣的组装工艺。各式玫瑰花的制作方法和特点。马蹄莲，菊花，桃花，小雏菊，山茶花，五瓣花，绣球花，香水百合，泰国兰花，康乃馨，郁金香等花朵的装饰和搭配技巧。花环和花束的组合制作。
- 5、糖皮操作方法，圆形，方形等各种异型包皮技巧，蝴蝶结制作
- 6、不同的多肉制作和上色方法及翻糖杯子蛋糕完美结合
- 7、捏塑杯子造型：新式天鹅制作，疯狂动物城朱迪兔子，青蛙，小狐狸，顽皮小狮子，小黄人，圣诞老人。
- 8、人偶系列：卡通女孩，韩式人偶，脸部彩妆，裙褶技巧，头发制作，服装制作，鞋子的制作。写实人偶手工开脸方法，比例讲解，写实手部制作。
- 9、英式糖霜的调配制作，英式糖霜蕾丝蛋糕制作
- 10、英式刷绣技法，刺绣制作。
- 11、卡通系列：简易卡通，小狐狸卡通，小粉兔卡通，维尼卡通制作。

12、主题蛋糕制作：手绘饼干拉线，高贵金上色技巧，仿真皮包蛋糕，仿真名鞋蛋糕，仿真相机蛋糕。
学生独立作品：【3D立体造型蛋糕一款。V（香奈儿）时尚女包一款。高跟鞋主题蛋糕制作一款。旋转木马一款。中式婚庆蛋糕一款。西式婚庆蛋糕一款。自选交作业。】

13、礼品盒，奢侈品，小婚纱多种翻糖造型。中国风、森林系，婚礼宴会多种翻糖大型主题蛋糕。

培训时间【10天】 课程价格：2380元

河南斯卡奇西点烘焙学院

孙老师;18839797697 微信15890211514