

蛋糕奶油裱花培训班费用 蛋糕奶油裱花培训班 泰润餐饮甜点培训

产品名称	蛋糕奶油裱花培训班费用 蛋糕奶油裱花培训班 泰润餐饮甜点培训
公司名称	重庆泰润餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	重庆市渝中区大坪肖家湾创景大厦九楼1#
联系电话	18996952788

产品详情

打发奶油的方法

食材：主料淡奶油550ml，白糖60g。

打发奶油的方法：

1将要用的食材淡奶油和白糖准备好。白糖是用糖粉，如果实在没有，直接用白糖也可以，但打里一定要均匀地打发。

2将淡奶油与白糖比例混好，我给的这个比例是比较淡的，蛋糕奶油裱花培训班地点，如里喜欢甜些需要调整糖的份量。

3拿一个盆装上冷水，这个是要放在打发淡奶油盆下面垫着的，一定要大些。用来做水果奶油蛋糕上裱花的淡奶油如何打发

4在放了水的盆里放上冰袋，我这里用的是动物性淡奶油，为了让它不容易化掉，如果你用的是植物性淡奶油可以不放。

动物奶油裱花，在常温下花纹清晰稳定不化，原来是加了个？

写在前面：此方不怕手热，不怕一般高温，裱花清晰。调整好了用量口感还不错，蛋糕奶油裱花培训班

，黄原胶价格不高很适合平常使用。缺点奶油打发体积会小一些，看你添加量决定的哈。

不管是微博还是微信，很多人在售卖不化的淡奶油配方。

其实保持淡奶油稳定的方法有很多，概括起来其实就几种方法：

增加油脂含量。比如黄油，巧克力。

增加胶质。比如黄原胶，蛋糕奶油裱花培训班地址，吉利丁（明胶），镜面果胶（苹果胶）。

减少水份含量。比如增加马斯卡彭或者奶油奶酪。

总结一下就是增加增稠剂稳定剂和保水剂。但是其他东西做出来的奶油都会渗水，只有黄原胶不会。她有的保水性。

适用于任何可打发的淡奶油。此方用的是雀巢淡奶油，大家都知道雀巢不能用来抹面裱花！这里用到它只是为了看效果！即使这里表现出来很稳定，蛋糕奶油裱花培训班费用，也不推荐平常用它抹面裱花！平常该用什么牌子用什么！

一：4种配方

1号意式奶油霜

黄油250g（有盐、无盐都可以，一般选择无盐，但是有一次错拿了有盐的，味道也不错，一点点咸可缓解奶油霜的甜腻）

细砂糖5

蛋清3个（普通洋鸡蛋大小），细砂糖50g

2号淡奶油奶油霜

黄油250g（同上，有盐、无盐皆可）

糖粉100g

淡奶油125g

柠檬汁、香草精（这两种调味品可放可不放）

3号奶酪奶油霜

黄油250g（同上，有盐、无盐皆可）

糖粉100g

奶油奶酪125g

柠檬汁、香草精（这两种调味品可放可不放）

4号法式奶油霜

黄油250g（同上，有盐、无盐皆可）

细砂糖100g，牛奶30g，淡奶油70g，蛋黄3个（一份意式一份法正好用到3个整蛋，避免的蛋黄的浪费）

先来看看4种打好的状态

蛋糕奶油裱花培训班费用-蛋糕奶油裱花培训班-泰润餐饮甜点培训由重庆泰润餐饮管理有限公司提供。重庆泰润餐饮管理有限公司（www.cqwishu.cn）实力雄厚，信誉可靠，在重庆重庆市的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领泰润餐饮和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（www.wishuhsbh.com）还是从事韩式裱花培训中心，重庆学韩式裱花，韩式裱花培训机构的服务商，欢迎来电咨询。