

# 翻糖蛋糕裝飾精讀證書課程

(3 天證書課程)

## 宗旨:

由零開始製作翻糖蛋糕,不僅要做到,還教你如何做到「專業、極至」。課程著重教授手藝,不過份依賴裝飾工具,適合初學者打好「基本工」或對翻糖蛋糕製作有高要求的同學,為準專業蛋糕設計師打好基礎。





### 學習內容:

- 超鬆軟牛油蛋糕焗制製(提供食譜)
- Buttercream 製作及運用技巧(提供食譜)
- Chocolate ganache 製作及運用技巧(提供食譜)
- 翻糖鋪蛋糕技巧,學會如何避免氣泡、做到完美直角蛋糕邊、不同形狀蛋糕的處理 方法
- 多層蛋糕的內在結構、力學計算,介紹各種結構配件及運用
- 蛋糕底板裝飾技巧
- 各種必須掌握的蛋糕裝飾技巧,如何做到專業完美效果,如雲石紋、木紋、「無縫」 條子及菱形楷磚、絲帶蝴蝶、垂布簾、噴色技巧等等
- Lace 裝飾製作及應用
- 可愛動物糖公仔製作

學員會在三天課程中制作一個清純而華麗的三層 dummy cake (發泡膠,可保存) ,及一個森林動物真蛋糕(蛋糕由學員親手焗製) 。

#### 導師:

Phyllis Leung & Rarteo Lo

## 時間:

3 天 (10:00am – 6:00pm)

<u>費用:</u>HK\$7,500

學費已包括所有材料、蛋糕盒、證書費用及借用的工具。