

日本烘焙名师熊谷裕子精心力作，从基础到创意的款款美味！

·熊谷裕子的甜点教室·

绵密顺口 奶油霜蛋糕

【日】熊谷裕子 / 著 龚亭芬 / 译

轻盈滑顺
全新感受

光明日报出版社

熊谷裕子的甜点教室 绵密顺口奶油霜蛋糕

[日] 熊谷裕子 著
龚亭芬 译



图书在版编目 (CIP) 数据

熊谷裕子的甜点教室 : 绵密顺口奶油霜蛋糕 / (日)
熊谷裕子著 ; 龚亭芬译. — 北京 : 光明日报出版社,
2016.2

ISBN 978-7-5112-9851-5

I. ①熊… II. ①熊… ②龚… III. ①蛋糕—糕点加
工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第005591号

著作权合同登记号: 图字01-2016-0100

BATA CREAM NO TECHNIQUE

© YUKO KUMAGAI 2014

Originally published in Japan in 2014 by ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD..

Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA INC.,KAWAGOE.

熊谷裕子的甜点教室：绵密顺口奶油霜蛋糕

著 者：[日] 熊谷裕子

译 者：龚亭芬

责任编辑：李 娟

策 划：多采文化

责任校对：杨晓敏

装帧设计：水长流文化

责任印制：曹 诤

出 版 方：光明日报出版社

地 址：北京市东城区珠市口东大街5号，100062

电 话：010-67022197（咨询） 传 真：010-67078227，67078255

网 址：<http://book.gmw.cn>

E- mail：gmcbs@gmw.cn lijuan@gmw.cn

法律顾问：北京德恒律师事务所龚柳方律师

发 行 方：新经典发行有限公司

电 话：010-62026811 E- mail：duocaiwenhua2014@163.com

印 刷：北京艺堂印刷有限公司

本书如有破损、缺页、装订错误，请与本社联系调换

开 本：787×1092 1/16

字 数：90千字

印 张：6

版 次：2016年3月第1版

印 次：2016年3月第1次印刷

书 号：ISBN 978-7-5112-9851-5

定 价：38.00元

版权所有 翻印必究

CONTENTS 目录

手作最美味

奶油霜的新世界 4

3大重点，人人都能做得色香味俱全 5

Chapter

1

奶油霜的个性取决于加入黄油中的材料与制作方式

先学会最基本的5种奶油霜

type 1

意式蛋白霜为基底
的奶油霜

8



法式摩卡蛋糕

Gâteau Mocha

10

type 2

炸弹面糊为基底的
奶油霜

12



歌剧欧普拉蛋糕

Opéra Crassique

14

type 3

安格列斯酱为基底
的奶油霜

16



法兰克福皇冠蛋糕

Frankfurter Kranz

18

type 4

安格列斯酱+意式蛋白
霜为基底的奶油霜

20



榛果蛋糕

Noisettine

22

type 5

卡仕达酱为基底的
慕斯林奶油酱

24



草莓蛋糕

Fraisier

26

关于材料

- * 砂糖，使用上白糖或精白砂糖都可以。若特别指定“糖粉”或“精白砂糖”，请依指示使用。
- * 鸡蛋，请使用L尺寸的鸡蛋。最好能够是蛋黄20g，蛋白40g。
- * 鲜奶油，请使用动物乳脂肪含量35%或36%的鲜奶油。
- * 揉面时，基本上请使用高筋面粉作为手粉。若手边没有高筋面粉，使用低筋面粉也可以。

关于器具

- * 使用适合的搅拌盆、打蛋器。分量少却使用过大的搅拌盆，可能无法顺利打发蛋白或鲜奶油。
- * 电动搅拌机，若没有特别指定，请随时以高速搅拌。
- * 事先将烤箱预热至指定的温度。
- * 烘焙时间会依烤箱的机种而有所不同，务必视蛋糕的情况随时加以调整。书中使用的是家庭用瓦斯热对流烤箱。
- * 脱模时，用热毛巾包覆烤模，或者以瓦斯枪稍微加温，就可以轻松地脱模。

专栏

- 近似专业水平的制菓材料 61
- 以冷冻方式保存奶油霜 94
- 使用各种烤模，打造时尚蛋糕 94
- 装饰配料的制作方法 95
- 巧克力调温 95

更清爽、更绵密顺口、风味更加多样化

新创意的奶油霜， 令传统蛋糕焕然一新

28



莉萨蛋糕

Lisa

30



鹅黄歌剧欧普拉蛋糕

Opéra Jaune

34

咖啡葡萄干
马斯寇特蛋糕

Mascotte Café Raisin

38



奇卡蛋糕

Kicca

41



微风蛋糕

Zephyr

44



可可香蕉千层酥

Millefeuille Coco Banane

48



千叶片酥饼

feuille-feuille

52



香橙蛋糕

Caramorange

54



玫瑰圣欧诺黑蛋糕

Saint Honoré Rose

58



薇欧蕾塔蛋糕

Violetta

62

栗子巧克力
圣诞木柴蛋糕

Bûche de Noël Marron

Chocolat

66



罗菲娜塔

Tarte Rafinée

69



特罗佩的女人蛋糕

Tropézienne

72



栗子悲惨世界蛋糕

Les Misérables Marrons

76

以生菓子的创意，自由搭配组合

利用富含水分的奶油霜， 烘焙甜点更加鲜嫩欲滴

79



开心果马卡龙

Macaron Pistache

80



红果酥饼&柚子酥饼

Sablé Fruit Rouge & Yuzu

84



坚果达克瓦兹

Daquoise Pralinée

87

柠檬法式磅蛋糕&茶香
法式磅蛋糕

Quatre-Quart Citron & Thé

90

熊谷裕子的甜点教室 绵密顺口奶油霜蛋糕

[日] 熊谷裕子 著
龚亭芬 译



光明日报出版社

CONTENTS 目录

手作最美味

奶油霜的新世界 4

3大重点，人人都能做得色香味俱全 5

Chapter

1

奶油霜的个性取决于加入黄油中的材料与制作方式

先学会最基本的5种奶油霜

type 1

意式蛋白霜为基底
的奶油霜

8



法式摩卡蛋糕

Gâteau Mocha

10

type 2

炸弹面糊为基底
的奶油霜

12



歌剧欧普拉蛋糕

Opéra Crassique

14

type 3

安格列斯酱为基底
的奶油霜

16



法兰克福皇冠蛋糕

Frankfurter Kranz

18

type 4

安格列斯酱+意式蛋白
霜为基底
的奶油霜

20



榛果蛋糕

Noisettine

22

type 5

卡仕达酱为基底
的慕斯林奶油酱

24



草莓蛋糕

Fraisier

26

关于材料

- * 砂糖，使用上白糖或精白砂糖都可以。若特别指定“糖粉”或“精白砂糖”，请依指示使用。
- * 鸡蛋，请使用L尺寸的鸡蛋。最好能够是蛋黄20g，蛋白40g。
- * 鲜奶油，请使用动物乳脂肪含量35%或36%的鲜奶油。
- * 揉面糊时，基本上请使用高筋面粉作为手粉。若手边没有高筋面粉，使用低筋面粉也可以。

关于器具

- * 使用适合的搅拌盆、打蛋器。分量少却使用过大的搅拌盆，可能无法顺利打发蛋白或鲜奶油。
- * 电动搅拌机，若没有特别指定，请随时以高速搅拌。
- * 事先将烤箱预热至指定的温度。
- * 烘焙时间会依烤箱的机种而有所不同，务必视蛋糕的情况随时加以调整。书中使用的是家庭用瓦斯热对流烤箱。
- * 脱模时，用热毛巾包覆烤模，或者以瓦斯枪稍微加温，就可以轻松地脱模。

专栏

- 近似专业水平的制菜材料 61
- 以冷冻方式保存奶油霜 94
- 使用各种烤模，打造时尚蛋糕 94
- 装饰配料的制作方法 95
- 巧克力调温 95

更清爽、更绵密顺口、风味更加多样化

新创意的奶油霜， 令传统蛋糕焕然一新

28



莉萨蛋糕

Lisa

30



鹅黄歌剧欧普拉蛋糕

Opéra Jaune

34

咖啡葡萄干
马斯寇特蛋糕

Mascotte Café Raisin

38



奇卡蛋糕

Kicca

41



微风蛋糕

Zephyr

44



可可香蕉千层酥

Millefeuille Coco Banane

48



千叶片酥饼

feuille-feuille

52



香橙蛋糕

Caramorange

54



玫瑰圣欧诺黑蛋糕

Saint Honoré Rose

58



薇欧蕾塔蛋糕

Violetta

62

栗子巧克力
圣诞木柴蛋糕

Bûche de Noël Marron

Chocolat

66



罗菲娜塔

Tarte Rafinée

69



特罗佩的女人蛋糕

Tropéziennne

72



栗子悲惨世界蛋糕

Les Misérables Marrons

76

以生菜子的创意，自由搭配组合

利用饱含水分的奶油霜， 烘焙甜点更加鲜嫩欲滴

79



开心果马卡龙

Macaron Pistache

80



红果酥饼&柚子酥饼

Sablé Fruit Rouge & Yuzu

84



坚果达克瓦兹

Daquoise Pralinée

87

柠檬法式磅蛋糕&茶香
法式磅蛋糕

Quatre-Quart Citron & Thé

90



手作最美味 奶油霜的 新世界

过多复杂的装饰会使蛋糕变得厚重、油腻、失去原有的鲜美。大家对于奶油霜是不是都有这样的感觉呢？在健康当道的今天，轻盈口感的鲜奶油蛋糕成为主流，这是不是代表着奶油霜已经过时了呢？

奶油霜自古就是欧洲人的最爱，为什么日本人却对奶油霜没有什么好感呢？原因就在于以前的黄油质量不佳，以及当时为了压低价格，在黄油中掺杂了酥油或人造黄油。另外，大家不清楚美味的吃法当然也是原因之一。奶油霜容易变酸，经过一段时间后，味道会逐渐变差，因此在大家的记忆中，是不是总把蛋糕置于冰箱里保存呢？

其实近年来，在西方甜点世界里，蛋卷蛋糕、歌剧欧普拉蛋糕等使用奶油霜的传统蛋糕越来越受瞩目，埋首制作美味奶油霜的甜点主厨也因此增加不少。使用优质的食材，经过细心的调制，现在的奶油霜不仅入口即化，口感也非常温润高雅，趁新鲜食用完毕的手作蛋糕最美味。本书除了最基本的奶油霜外，也会介绍如慕斯般轻盈，或是加入果泥的充满果香气息等各种不同于过往，给人全新感受的奶油霜。带领大家轻松进入颠覆过往的奶油霜新世界。

享受美味的小秘诀

使用优质的食材

黄油，使用不含植物性油脂的无盐黄油。鸡蛋和牛奶等也都要挑选最新鲜的。

细心处理每个步骤

并非只是将材料混合在一起就可以，每一个步骤都要小心谨慎，这样才能制作出绵密又入口即化的蛋糕。

趁新鲜享用

特别是水分较多的类型，变干变酸是大敌。未食用完毕时，请置于密封容器中保存。

3大重点， 人人都能做得色香味俱全

小贴士

1

黄油的软硬度呈鲜奶油状



NG

未加热，
固体状的黄油



NG

几乎融化成液
体状的黄油

混合材料时，黄油的软硬度是蛋糕成功与否的关键。过硬或过软都无法与其他材料充分混合。黄油要先置于室温下（20℃左右）放软，再用打蛋器或橡皮刮刀翻搅，这样才能搅拌出最理想的鲜奶油状的柔软度。若想加快制作速度或天气较冷，可以利用微波炉加热的方式软化黄油。不过，一旦融化成液体状，黄油就无法再次恢复原状，所以请随时观察，以一次数秒的方式逐渐加热。

黄油的保存方法

如果黄油置于冰箱里太久，会慢慢变色，也会沾附其他食物的味道。所以，保存时要在包装纸外面再套上一层塑料袋，确实密封好，并且尽早使用完毕。

小贴士

2

慢慢混合至完全乳化



富含油脂的黄油与含水的蛋液或牛奶原本就不容易混合在一起。让两种不兼容的材料经充分搅拌后混合为均匀的状态，称为“乳化”。乳化成功，可以变成滑润顺口的鲜奶油；倘若没有充分混合，则会在加水之后产生油水分离的状态，因而变成干巴巴的一团。分次慢慢将水加入呈鲜奶油状的黄油中，充分搅拌至完全乳化。



NG

油水分离状态，
要持续搅拌至滑顺

小贴士

3

饱含空气，膨胀松软



充分搅拌，黄油会因为饱含空气而变得膨松，口感也会较为轻盈。但是，黄油若一度融化成液体状，即使利用冷却方式再次凝固，也无法饱含空气。另外，努力将黄油打发至柔软的鲜奶油状，但加入的水若过热，黄油也会融化，再怎么混合搅拌也无法呈现轻盈的口感。请将水放凉后再加进去，充分搅拌使奶油霜饱含空气。



NG

**不含空气的奶油霜，
一提起搅拌棒就立刻滴落**

与面糊间的均衡 决定美味与否

与打发的鲜奶油霜相比，奶油霜的油脂比例较高且浓厚。若在轻柔的海绵蛋糕上涂抹太厚的奶油霜，两者的口感相去甚远，不仅无法入口即化，味道也会过于浓郁。所以制作时要考虑均衡的口感与风味，最好分层夹在蛋糕里，或者在面糊里加入大量的五味酒调味。



左右两图蛋糕分量相同，如左图将奶油霜分别夹在两层，口感就会提升。如右图夹在同一层，口感会变沉重，味道会过浓。



Chapter 1

奶油霜的个性 取决于加入黄油中的 材料与制作方式

先学会最基本的 5种奶油霜

大家是不是认为奶油霜只有一种？

事实上，黄油加入不同的配料，或者采用不同的制作方法，制作出来的奶油霜种类也会不一样。目前有不少甜点主厨会根据不同的蛋糕类型，制作不同的奶油霜。但是为了尽情享受奶油霜的新世界，就先让我们掌握5种最基本的奶油霜。

每种奶油霜的口感和入口即化的程度不尽相同，制作蛋糕时要配合各种奶油霜的特性，搭配最适合的面糊与配料。除了基本款奶油霜外，本书也会介绍使用各种奶油霜的招牌蛋糕。

只要学会基本的制作方法，就可以自行加入甜露酒、咖啡、巧克力等增添风味。请挑战制作一款最具个人独特风味的奶油霜。

轻柔爽口、色泽白皙，最适合用于装饰

意式蛋白霜为 基底的奶油霜

在打发的蛋白中加入温热的糖浆，制作意式蛋白霜，这是最能充分与黄油混合搅拌在一起的类型。因为不加蛋黄，色泽洁白，最适合上色作为蛋糕的装饰品。除此之外，也因为味道清淡，有助于带出水果等材料的甜美风味。较其他鲜奶油霜不易融化，因此保存期限较长，适合用于常温下食用的蛋糕甜点。遇冷容易凝固，所以作为海绵蛋糕的夹层时，最好先在蛋糕体上涂抹足够的五味酒，五味酒与奶油霜融合在一起后，蛋糕会更加入口即化。

材料



黄油

+



蛋白

+



砂糖

+



水

意式蛋白霜

使用方法

- 涂抹于蛋糕表面，或者以花嘴挤花装饰。
- 搭配水果等风味较细腻的配料一起使用。
- 加入咖啡等配料增添奶油霜的香味。
- 夹在常温下食用的葡萄干夹心饼干、达克瓦兹蛋糕中。





1

意式蛋白霜 为基底的奶油霜

材料

意式蛋白霜

蛋白	30g
砂糖	50g
水	20g
无盐黄油（软硬度请参照P.5）	140g

*上述食材为最基本的材料。依蛋糕种类的不同，材料也会有所变动，请大家参照各蛋糕的食谱备料。

基本制作方法

1 使用电动搅拌机打发蛋白。打发得不够，蛋白霜会如同液体般滴落，要确实打发至快干掉的感觉。



2 将砂糖和水放入小锅中煮沸至117℃。请务必确认温度。



3 边使用电动搅拌机搅拌1，边趁热将2慢慢加进去，继续搅拌。



4 完成意式蛋白霜。外表有光泽且提起搅拌棒时霜状物不会掉落。尚未冷却就将黄油加进去会融化，因此需要先静置一旁放凉。



5 将软化的黄油分2或3次加进去。使用电动搅拌机拌至均匀滑顺。



6 当整体泛白又饱含空气时，奶油霜就完成了。



失败!



糖浆熬煮的时间不够长，所以一提起搅拌棒，蛋白霜就不停滴落。反之，熬煮时间过长，糖浆不但会变成金黄色，还会在蛋白霜中凝固。

1 以咖啡 调味!

将朗姆酒冲泡的速溶咖啡加入奶油霜中，充分拌匀。



材料

1个直径15cm附底圆形蛋糕烤模的分量
咖啡风味的意式蛋白霜为基底的奶油霜

意式蛋白霜

蛋白	30g
砂糖	50g
水	20g
无盐黄油	140g
速溶咖啡粉	6g
朗姆酒 (请参照P.61)	6g

咖啡杰诺瓦士蛋糕体

砂糖 (制作糖浆)	10g
水 (制作糖浆)	7g
全蛋	90g
砂糖	60g
牛奶	23g
速溶咖啡粉	3g
低筋面粉	53g

五味酒

浓缩萃取的咖啡	40g
朗姆酒	10g

脆糖杏仁粒

砂糖	18g
水	8g
杏仁碎	20g

装饰

咖啡豆	适量
-----	----

* 咖啡杰诺瓦士蛋糕体，请参照P.67“巧克力杰诺瓦士蛋糕体”的步骤1~4制作面糊。这里用微波炉加热砂糖和水制作糖浆，打发至步骤2 (P.67) 的状态后，再加入糖浆继续打发。另外，这里不加可可粉，改加速溶咖啡粉和牛奶。

* 请事先混合好五味酒备用。

* 脆糖杏仁粒，先制作糖浆，将砂糖和水加在一起，用微波炉加热至稍微沸腾，然后参照P.95拌炒至深褐色。



制作方法

1 剪一张同烤模大小的圆形纸张，铺在烤模底部；另外再剪一张大小适合的带状纸张，铺在烤模侧面。将杰诺瓦士蛋糕体面糊倒进去，以180℃烤箱烘烤20分钟，降温至170℃后再继续烘烤15~20分钟。脱模，放凉后撕掉纸张。削掉最上面金黄色的部分，然后将蛋糕体切成三片。



2 在最下层的杰诺瓦士蛋糕体上用毛刷涂抹五味酒，抹上40g的奶油霜。



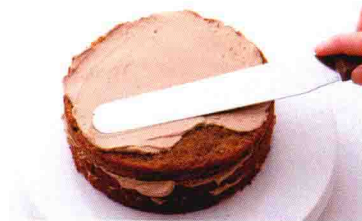
3 在奶油霜上撒满脆糖杏仁粒，将两面都刷上五味酒的中层杰诺瓦士蛋糕体铺上去，轻轻按压一下。



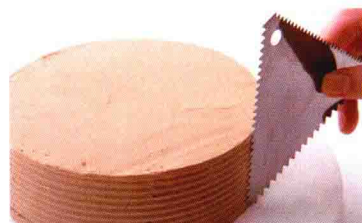
4 同样抹上奶油霜，撒上脆糖杏仁粒，最后再将两面都刷上五味酒的上层杰诺瓦士蛋糕体铺上去。



5 在蛋糕体最上面薄薄涂抹一层奶油霜。因装饰时会再次使用奶油霜，所以不要涂抹太多，与夹层同样厚度即可。



6 侧面也薄薄抹上一层奶油霜。将三角锯齿刮板贴于蛋糕侧面，轻轻转动蛋糕台，在蛋糕侧面刮出图案。为避免刮掉太多奶油霜，刮板轻贴蛋糕侧面即可。



7 使用抹刀将边缘的奶油霜修整漂亮。



8 在塑料制挤花袋中填入一些奶油霜，挤花袋尖端剪一个细小的孔。在蛋糕上挤出格子状图案，线与线交叉处则以小水珠点缀。



9 将剩余的奶油霜填入装有细口径星形花嘴 (5号8齿数) 的挤花袋中，在蛋糕边缘挤花边，最后以咖啡豆装饰。



法式摩卡蛋糕

Gâteau Mocha



海绵蛋糕中间夹咖啡风味的奶油霜，一款非常古典的法式蛋糕。意式蛋白霜为基底的奶油霜味道较清淡，能够凸显咖啡的迷人香气。两层薄薄的奶油霜加上大量的五味酒，两者的结合使蛋糕更加入口即化。香气扑鼻的脆糖杏仁粒也有提升口感的效果。

扎实的奶油风味，更加浓纯香 炸弹面糊为基底的 奶油霜



在打发的蛋黄（或者全蛋）中加入热糖浆，继续打发至泛白，再与黄油混合在一起。水分少，再加上蛋黄的浓纯，更能突出黄油的美味。炸弹面糊本身饱含空气，最大的魅力就是入口即化。夹层的奶油霜若涂抹得太厚，会过于甜腻，所以薄薄一层即可。



黄油

+



砂糖

+



水

+



蛋黄
(或者全蛋)

炸弹面糊

使用方法

- 用于想突出奶油霜风味的蛋糕上。
- 搭配较有口感的蛋白霜面糊，或者巧克力等味道较浓郁的配料。
- 少量使用，突出味道与口感。

