

Cakes & Cookies

杯子蛋糕 & 造型饼干

王森 主编

我爱
烘焙



中国轻工业出版社 | 全国百佳图书出版单位

我爱
烘焙

Cakes & Cookies

杯子蛋糕 & 造型饼干

王森 主编

图书在版编目（CIP）数据

杯子蛋糕&造型饼干 / 王森主编. —北京：中国轻工业出版社，2016.1

（我爱烘焙）

ISBN 978-7-5184-0646-3

I. ① 杯… II. ① 王… III. ① 蛋糕-糕点加工②饼干-制作 IV. ① TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2015）第239905号

责任编辑：张磊 文字编辑：方朋飞 责任终审：张乃东 封面设计：奇文云海
策划编辑：马妍 版式设计：奇文云海 责任校对：吴大鹏 责任监印：张可

出版发行：中国轻工业出版社（北京东长安街6号，邮编：100740）

印刷：北京顺诚彩色印刷有限公司

经销：各地新华书店

版次：2016年1月第1版第1次印刷

开本：787×1092 1/16 印张：10.75

字数：150千字

书号：ISBN 978-7-5184-0646-3 定价：42.00元

邮购电话：010-65241695 传真：65128352

发行电话：010-85119835 85119793 传真：85113293

网址：<http://www.chlip.com.cn>

Email：club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

151051S1X101ZBW

目录

contents



杯子蛋糕

基础篇

- 8 必备工具
- 9 蛋糕制作注意事项
- 11 杯子蛋糕制作Q&A

实战篇

- 14 Hello Kitty
- 17 呆萌狗
- 20 叮当猫
- 23 逗趣鼠
- 26 粉红猪
- 29 愤怒的公主
- 32 怪蜀黍
- 35 黑猫小姐
- 37 加菲猫
- 40 卡通草莓
- 42 卡通虎
- 45 卡通鹿
- 47 卡通死神
- 50 可爱熊猫
- 52 可爱黑熊
- 55 卡通兔
- 58 梅花鹿



- 61 瓢虫与花
- 64 三眼小怪物
- 67 喜羊羊
- 70 小白象
- 73 爱笑的女孩
- 76 小黑熊
- 79 小浣熊
- 82 小精灵
- 85 小蘑菇
- 88 小鸟
- 91 小天鹅
- 94 笑脸鼠
- 97 新春
- 100 洋娃娃
- 103 一枝独秀

- 123 小熊一号
- 126 小熊二号
- 128 小熊三号
- 131 小熊四号
- 134 小松鼠
- 137 小红帽
- 139 小狗一号
- 142 小狗二号
- 145 小肥羊
- 148 兔子
- 151 猫头鹰
- 155 猫咪一号
- 158 猫咪二号
- 161 卡通娃娃
- 164 小鸡
- 167 丑丑熊

造型饼干

基础篇

- 108 必备工具
- 111 做饼干不可不知的关键

实战篇

- 117 笑脸
- 120 小熊仔

我爱
烘焙

Cakes & Cookies

杯子蛋糕 & 造型饼干

王森 主编

图书在版编目 (CIP) 数据

杯子蛋糕&造型饼干 / 王森主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2016.1

(我爱烘焙)

ISBN 978-7-5184-0646-3

I. ① 杯… II. ① 王… III. ① 蛋糕 - 糕点加工②饼干 - 制作 IV. ① TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第239905号

责任编辑: 张 磊 文字编辑: 方朋飞 责任终审: 张乃束 封面设计: 奇文云海
策划编辑: 马 妍 版式设计: 奇文云海 责任校对: 吴大鹏 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京顺诚彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2016年1月第1版第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 10.75

字 数: 150千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0646-3 定价: 42.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: [http: //www.chlip.com.cn](http://www.chlip.com.cn)

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

151051S1X101ZBW

序

越来越发现，很多时候做烘焙并不仅仅是为了好吃，而是享受一种过程的满足、一种创造的喜悦、一种沉睡中被唤醒的童心。把每一个品尝美味的人当作自己和家人，带着爱意去制作和烘烤，时刻以新鲜和健康为理念，并拥有平衡口感与热量的绝技。

是否还记得，曾经为自己的创造而欢笑感动，因为得到亲朋好友的称赞而感到满足。曾经有一个梦想，要做得比甜品书上的更棒，比甜点店里卖的更健康，最后都做到了，越来越娴熟，越来越出色。宠爱自己吧，为什么不呢？唯有爱和美食不可辜负。

小巧精致的杯子蛋糕和可爱的造型饼干，每一款都是主角。亲手烘焙过的人，懂得那份精致背后的味觉放纵，干果与酱料、巧克力与鲜奶……如此多样的味道，绵密、清甜、醉人、宠溺、回味无穷……

32款杯子蛋糕和17款造型饼干，总有一款适合你。当然，也总会有一款是众里寻他千百度、蓦然回首发现的好味道。请记住，人生充斥了太多的不确定性，别忘了给自己来份小点心，做他人心目中最甜蜜的主角！





目录

contents

杯子蛋糕

基础篇

- 8 必备工具
- 9 蛋糕制作注意事项
- 11 杯子蛋糕制作Q&A

实战篇

- 14 Hello Kitty
- 17 呆萌狗
- 20 叮当猫
- 23 逗趣鼠
- 26 粉红猪
- 29 愤怒的公主
- 32 怪蜀黍
- 35 黑猫小姐
- 37 加菲猫
- 40 卡通草莓
- 42 卡通虎
- 45 卡通鹿
- 47 卡通死神
- 50 可爱熊猫
- 52 可爱黑熊
- 55 卡通兔
- 58 梅花鹿



61	瓢虫与花
64	三眼小怪物
67	喜羊羊
70	小白象
73	爱笑的女孩
76	小黑熊
79	小浣熊
82	小精灵
85	小蘑菇
88	小鸟
91	小天鹅
94	笑脸鼠
97	新春
100	洋娃娃
103	一枝独秀

123	小熊一号
126	小熊二号
128	小熊三号
131	小熊四号
134	小松鼠
137	小红帽
139	小狗一号
142	小狗二号
145	小肥羊
148	兔子
151	猫头鹰
155	猫咪一号
158	猫咪二号
161	卡通娃娃
164	小鸡
167	丑丑熊

造型饼干

基础篇

108	必备工具
111	做饼干不可不知的关键

实战篇

117	笑脸
120	小熊仔

杯子
蛋糕



基础篇



必备工具



打蛋盆：一般用不锈钢的盆，大小合适即可。



打蛋器：搅拌液体时使用。



刮板：刮面糊时使用。



电动搅拌器：打发奶油、蛋液或蛋白更为方便快捷。



纸杯模具：做杯子蛋糕必备的纸杯模具，有各种花型，可以挑选不同的样式。



电磁炉：加热工具。在煮牛奶或者融化黄油时使用。



网筛：用来把颗粒较粗的粉类筛细，使制作的蛋糕口感更好。



量杯：用来称量液体材料。



电子秤：可以精准地称量材料，最好使用可以精确到克的电子秤。



烤箱：烘焙蛋糕必备的加热工具。

蛋糕制作 注意事项

杯子蛋糕的制作成功率很高，所以在制作时大可以放手去做，不需要太过担心，如果是初次接触烘焙的新手，只要针对下面4点多加留意，就可以轻松避免可能发生的失误了。

1. 筛匀粉类材料

过筛除了可以把粉类材料中的杂质、粗颗粒去掉，并且让质地变松之外，对于同时添加多种粉类材料的蛋糕，还有预先把材料混合均匀的好处，这样可以缩短面糊的搅拌时间，避免粉类混合不均匀，造成膨胀不均匀。如果能在过筛之前将粉类材料稍微混合，再利用过筛的动作使材料充分地混合，就可以使搅拌面糊的过程更轻松、快速地完成。



筛匀粉类



2. 不要搅拌过久

杯子蛋糕一般是靠泡打粉和小苏打粉帮助面糊膨胀，因为没有经过长时间的自然发酵，所以膨胀力有限。如果在搅拌时过分打发，会使有限的膨胀力降至更低，同时面糊也会出筋使膨胀更加困难。无法膨胀的蛋糕在烘烤时就会呈现收缩的状况，最终导致质地异常紧密。



搅拌蛋糕

3. 奶油须软化或隔水融化

奶油必须冷藏保存，而刚从冰箱取出的奶油质地很硬，温度也过低，不但不容易和其他材料拌匀，也因为温度过低而使油水兼容更为困难，所以开始制作前必须先将奶油调整到合适的状态。不同的做法适合不同状态的奶油。基本拌和法适合液态的奶油，所以需要先隔水加热，而其他拌和法则只要将奶油放在室温中充分软化即可，也可以先切成小片缩短软化的时间。



奶油融化

4. 不要装填过满

蛋糕面糊会在烘烤时膨胀，装填时除了要注意高度一致（外形才会漂亮）之外，也不能装太满，以不超过八分满为宜。否则当面糊开始膨胀而外皮还没有定型时，过多的面糊就会从四周流出来，而不是正常地向上发展成圆顶状。这样不但不好看，也会因为杯中的面糊分量变少，烘烤时间相对过久，使蛋糕的面过于脆硬。



装填蛋糕

杯子蛋糕 制作 Q & A

Q：材料中的奶油可以用色拉油取代吗？

A：色拉油本身不具有香味，无法达到加分的作用，但是以色拉油制作蛋糕可以直接使用，不需要软化或融化等麻烦的步骤，而且即使经过冷藏也不会变硬，可以使蛋糕维持一样的柔软度，但是吃起来会有油腻感。

Q：蛋糕应该冷藏还是在室温中保存？

A：做好的蛋糕如果不能在2~3天以内吃完，就应该放到冰箱冷藏。其实蛋糕是冷食热食都适合的点心，所以冷藏后直接吃或是稍微放在室温中回温再吃，味道都很不错。若是喜欢香味浓郁一点，当然是再加热后比较好，可以直接放到烤箱中低温烘烤3分钟左右，或是加盖利用微波炉加热都很方便。



