

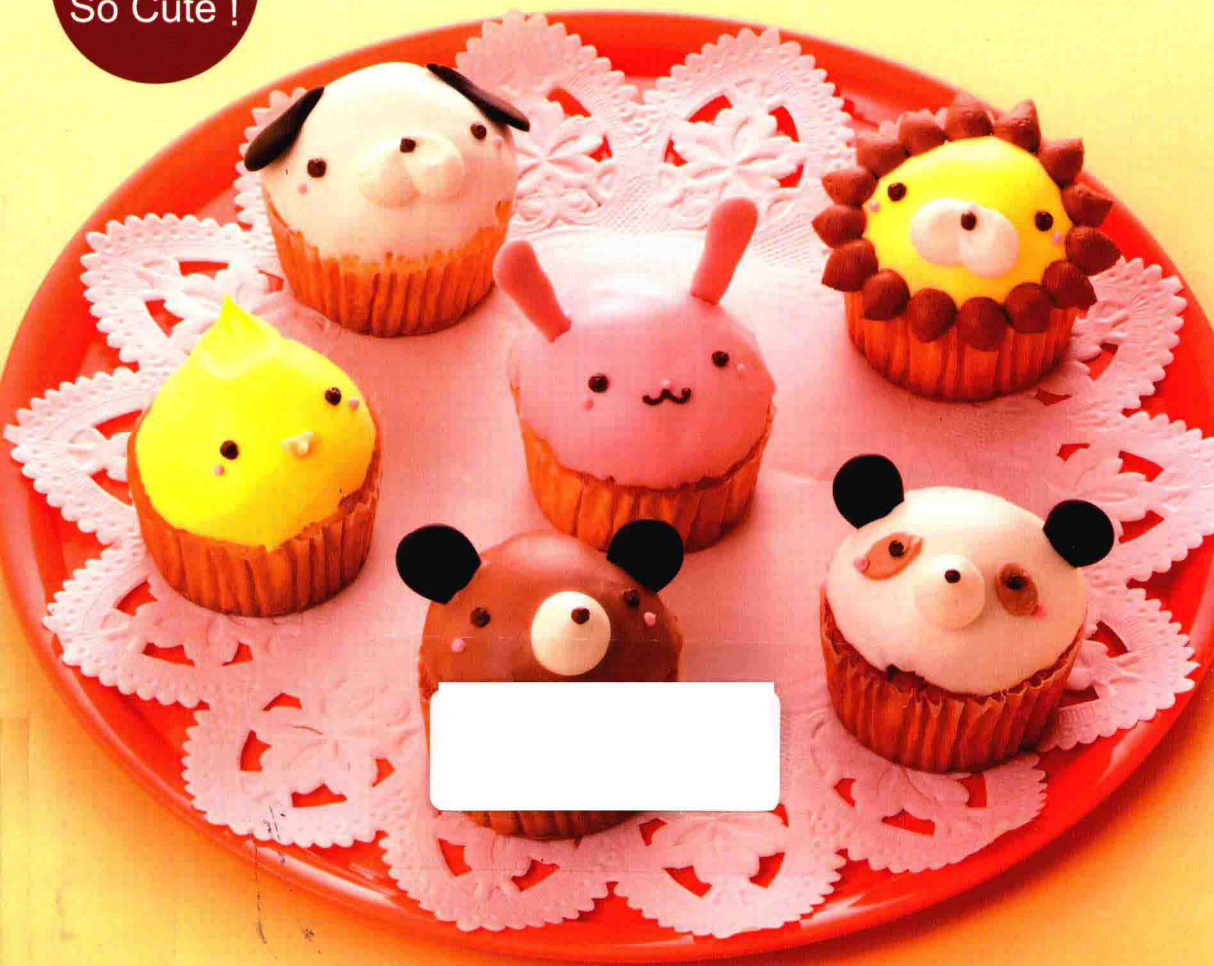
制作简单，好看又好吃！

可爱杯子蛋糕

萌萌哒！
So Cute！

（日）本桥雅人 著

谭颖文 译



制作简单，好看又好吃！

可爱杯子蛋糕

(日) 本桥雅人 著
谭颖文 译



辽宁科学技术出版社

沈阳

Original Japanese title: KAWAII CUPCAKE

©Masahito Motohashi 2012

Original Japanese edition published by Nitto Shoin Honsha Co., Ltd.

Simplified Chinese translation rights arranged with Nitto Shoin Honsha Co., Ltd.
through The English Agency(Japan)Ltd.and Eric Yang Agency

© 2016, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由株式会社日东书院本社授权辽宁科学技术出版社在中国大陆独家出版简体中文版本。著作权合同登记号: 06-2015第23号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

可爱杯子蛋糕 / (日)本桥雅人著; 谭颖文译. —沈阳:
辽宁科学技术出版社, 2016.3
ISBN 978-7-5381-9548-4

I. ①可… II. ①本… ②谭… III. ①蛋糕—糕点加工
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第319467号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路29号 邮编: 110003)

印刷者: 辽宁新华印务有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 168mm × 236mm

印 张: 5

字 数: 100千字

出版时间: 2016年3月第1版

印刷时间: 2016年3月第1次印刷

责任编辑: 康 倩

封面设计: 袁 舒

版式设计: 袁 舒

责任校对: 尹 昭

书 号: ISBN 978-7-5381-9548-4

定 价: 28.00元

作者的话

Anniversary开始出售杯子蛋糕的契机，要追溯到2005年，当时在店的周边，有好几间杯子蛋糕的专卖店，以磅蛋糕为基础，用色彩缤纷的奶油装饰成的杯子蛋糕，正是美国甜点的代表。

结合美国杯子蛋糕的小巧可爱和日本蛋糕的精致美味，诞生了Anniversary的杯子蛋糕。

以受欢迎的水果蛋糕、蒙布朗、起司蛋糕为基础，用奶油、水果、马卡龙等，装饰成可爱的杯子蛋糕，特别是动物脸部表情的蛋糕，还有以花为主题设计的杯子蛋糕，都很受客人喜爱。

杯子蛋糕受欢迎的最大因素，就是漂亮可爱的外观，并且只要使用一支汤匙就能享用，较一般蛋糕来得简便多了。

做法和使用的工具也都非常简单，大家可以轻松地享受制作的乐趣。第一次挑战的人，不用准备一堆材料，可以利用市售预拌粉，制作出蛋糕基底。

逐渐上手熟悉之后，请挑战看看，使用当季的食材，制作出应景应节的杯子蛋糕。无限扩展自己的灵感。杯子蛋糕的世界将变得更深更广。请您一定要试着做做看，一定能做出“世界上独一无二”，既美味又可愛的杯子蛋糕。

Anniversary 本桥 雅人



本桥 雅人 (Masahito Motohashi)

1958年出生于日本埼玉县。在“cerisier”和“malmaison”等名店工作一段时间后，远渡英国，学习以糖工艺为主的洋果子。1990年开设洋果子店“Anniversary”，该店铺的糕点主要以结婚蛋糕等特殊节日为主题。现在除了经营南青山店、早稻田店、札幌圆山店之外，还在洋果子教室担任教学工作。他是日本糖工艺的泰斗，就结婚典礼蛋糕的设计师来说也是日本国内数一数二的人选，并著有多部作品。

Contents

作者的话..... 2

制作杯子蛋糕的主要材料..... 6

制作杯子蛋糕的主要器具..... 8



Part.1 基本的杯子蛋糕

①原味玛芬..... 10

②原味戚风蛋糕..... 12

●装饰

①奶油蛋白霜..... 14

②鲜奶油霜..... 15

③卡士达奶油酱..... 16

④糖霜..... 17

⑤饼干..... 18

⑥巧克力装饰..... 19

✿ 巧克力装饰片

✿ 巧克力立体造型

☆圆锥形挤花袋的做法..... 17

Part.2 可爱的杯子蛋糕

动物杯子蛋糕..... 22

球形杯子蛋糕..... 26

花朵杯子蛋糕（水果）..... 28

花朵杯子蛋糕（奶油蛋白霜）..... 30

彩色杯子蛋糕..... 34

下午茶杯子蛋糕

肉桂奶茶..... 38

维也纳咖啡..... 39

摩卡咖啡..... 40

蜂蜜柠檬..... 42

草莓牛奶..... 43

抹茶拿铁..... 44

柚子茶..... 46

玉米浓汤玛芬..... 47





Part.3 健康的杯子蛋糕

水果类玛芬·····	50
苹果味玛芬·····	51
味噌玛芬·····	52
毛豆盐曲玛芬·····	53
蔬菜玛芬·····	54
鲑鱼奶酪玛芬·····	55
豆浆豆腐玛芬·····	56
艾叶米粉戚风蛋糕·····	57
地瓜戚风蛋糕·····	58
胡萝卜戚风蛋糕·····	60
酸奶戚风蛋糕·····	61

Part.4 当季的杯子蛋糕

(春)	女儿节·····	64
(夏)	欢迎暑假·····	66
(秋)	三色蒙布朗·····	68
	万圣节杯子蛋糕·····	70
(冬)	圣诞节杯子蛋糕·····	72
	新年杯子蛋糕·····	76
	情人节蛋糕·····	78

Column

纪念日的杯子蛋糕

①Hello! Baby ·····	20
②Happy Birthday ·····	48
③Happy Wedding ·····	62



●本书使用提示

书中使用600W的微波炉，加热时间依机种有所不同，请加以调节。另外，烤箱的加热温度，加热时间，烤出来的成品，也会依机种而有所不同，敬请加以调节。



制作简单，好看又好吃！

可爱杯子蛋糕

(日) 本桥雅人 著
谭颖文 译



辽宁科学技术出版社

沈阳

作者的话

Anniversary开始出售杯子蛋糕的契机，要追溯到2005年，当时在店的周边，有好几间杯子蛋糕的专卖店，以磅蛋糕为基础，用色彩缤纷的奶油装饰成的杯子蛋糕，正是美国甜点的代表。

结合美国杯子蛋糕的小巧可爱和日本蛋糕的精致美味，诞生了Anniversary的杯子蛋糕。

以受欢迎的水果蛋糕、蒙布朗、起司蛋糕为基础，用奶油、水果、马卡龙等，装饰成可爱的杯子蛋糕，特别是动物脸部表情的蛋糕，还有以花为主题设计的杯子蛋糕，都很受客人喜爱。

杯子蛋糕受欢迎的最大因素，就是漂亮可爱的外观，并且只要使用一支汤匙就能享用，较一般蛋糕来得简便多了。

做法和使用的工具也都非常简单，大家可以轻松地享受制作的乐趣。第一次挑战的人，不用准备一堆材料，可以利用市售预拌粉，制作出蛋糕基底。

逐渐上手熟悉之后，请挑战看看，使用当季的食材，制作出应景应节的杯子蛋糕。无限扩展自己的灵感。杯子蛋糕的世界将变得更深更广。请您一定要试着做做看，一定能做出“世界上独一无二”，既美味又可爱的杯子蛋糕。

Anniversary 本桥 雅人



本桥 雅人 (Masahito Motohashi)

1958年出生于日本埼玉县。在“cerisier”和“malmaison”等名店工作一段时间后，远渡英国，学习以糖工艺为主的洋果子。1990年开设洋果子店“Anniversary”，该店铺的糕点主要以结婚蛋糕等特殊节日为主题。现在除了经营南青山店、早稻田店、札幌圆山店之外，还在洋果子教室担任教学工作。他是日本糖工艺的泰斗，就结婚典礼蛋糕的设计师来说也是日本国内数一数二的人选，并著有多部作品。

目录 Contents

作者的话..... 2

制作杯子蛋糕的主要材料..... 6

制作杯子蛋糕的主要器具..... 8



Part.1 基本的杯子蛋糕

①原味玛芬..... 10

②原味戚风蛋糕..... 12

●装饰

①奶油蛋白霜..... 14

②鲜奶油霜..... 15

③卡士达奶油酱..... 16

④糖霜..... 17

⑤饼干..... 18

⑥巧克力装饰..... 19

✿ 巧克力装饰片

✿ 巧克力立体造型

☆ 圆锥形挤花袋的做法..... 17

Part.2 可爱的杯子蛋糕

动物杯子蛋糕..... 22

球形杯子蛋糕..... 26

花朵杯子蛋糕（水果）..... 28

花朵杯子蛋糕（奶油蛋白霜）..... 30

彩色杯子蛋糕..... 34

下午茶杯子蛋糕

肉桂奶茶..... 38

维也纳咖啡..... 39

摩卡咖啡..... 40

蜂蜜柠檬..... 42

草莓牛奶..... 43

抹茶拿铁..... 44

柚子茶..... 46

玉米浓汤玛芬..... 47





Part.3 健康的杯子蛋糕

水果类玛芬.....	50
苹果味玛芬.....	51
味噌玛芬.....	52
毛豆盐曲玛芬.....	53
蔬菜玛芬.....	54
鲑鱼奶酪玛芬.....	55
豆浆豆腐玛芬.....	56
艾叶米粉戚风蛋糕.....	57
地瓜戚风蛋糕.....	58
胡萝卜戚风蛋糕.....	60
酸奶戚风蛋糕.....	61

Part.4 当季的杯子蛋糕

(春)	女儿节.....	64
(夏)	欢迎暑假.....	66
(秋)	三色蒙布朗.....	68
	万圣节杯子蛋糕.....	70
(冬)	圣诞节杯子蛋糕.....	72
	新年杯子蛋糕.....	76
	情人节蛋糕.....	78

Column

纪念日的杯子蛋糕

①Hello! Baby	20
②Happy Birthday	48
③Happy Wedding	62



●本书使用提示

书中使用600W的微波炉，加热时间依机种有所不同，请加以调节。另外，烤箱的加热温度，加热时间，烤出来的成品，也会依机种而有所不同，敬请加以调节。



制作杯子蛋糕的主要材料

制作杯子蛋糕主要的材料是面粉、鸡蛋、牛奶和黄油。

在这里介绍基本的以及较少的材料。请配合食谱来选择使用。

●粉类



低筋面粉

应用广泛，大部分的甜点都必须使用，常用来制作海绵蛋糕、饼干等。



米粉

将米研磨成粉末状，除了使用在日式点心外，可替代面粉，制作甜点或面包。



杏仁粉

将杏仁去皮后磨成粉末状，请选包装上为“Almond Powder”字样，且无糖分的，最常用来制作马卡龙。



可可粉

可可粉是从可可豆中将可可油脂固态成分做成粉末状，风味佳，常添加在蛋糕或饼干面糊里。



抹茶粉

鲜艳的綠色和茶所特有的香味，广泛运用在羊羹、蛋糕卷和冰淇淋等日式点心和西式点心中。



南瓜粉

将当季的南瓜在不损失营养素、风味、鲜艳的颜色下做成超细粉末。混在饼干面糊和面包面粉中使用。



紫芋粉

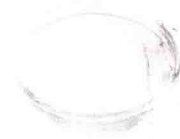
将当季的紫芋在不损失营养素、风味、鲜艳的颜色下做成超细粉末。混在饼干面糊和面包面糊中使用。



艾草粉

将艾草嫩叶干燥后，再磨成粉状。具有芬芳的香气，常使用在艾草干、草团子等日本点心中，西式点心也可视个人喜好加入。

●砂糖·甘味料



细砂糖

制作西式点心时最常使用。干燥疏松，没有异味的甘甜，常常使用在蛋糕和糖浆中。推荐使用细粒细砂糖。



糖粉

细微粉末状，干燥疏松。很容易和水拌溶，常使用于糖霜或马卡龙制作中。也叫“防潮糖粉”。



枫糖粒

以100%的枫糖做成，富含天然矿物质，是一种健康的甘味料。



麦芽糖

从淀粉提炼出来的无色透明糖。这种袋状包装可挤压出来使用，称重也很方便。

● 巧克力



耐热巧克力豆

混在玛芬、蛋糕、面包的材料中拌匀后，用烤箱烘烤，具有不易熔化的特性。



耐热白巧克力豆

小巧可爱，可以混在材料中一起烘烤，或是当成装饰材料来使用。



覆盖用巧克力

不需做温度调节，是专门用在覆盖作业上的西式生巧克力，只需简单地隔水加热，即可浇淋覆盖在点心上。



塑形巧克力

加工用的白色巧克力，可以延展成薄片形，可制作娃娃或花等装饰品，非常方便。

● 坚果&水果干



杏仁

具有脆脆的口感和芳香，是做点心时常常使用的坚果。除了一整颗之外，还有粒状、片状、粉末状等。



核桃

脂肪含量多，生的或干燥的都能食用。可以活用独特的形状作为装饰用，或者切碎混在饼干面粉里。



南瓜子

南瓜子常运用在零食或点心制作里，含有高蛋白质、高热量并富含矿物质，稍微烤后使用。



草莓干

冰冻干燥的草莓。具有颗粒状的口感，使用在饼干、玛芬、磅蛋糕等种类的西点制作中。



柚子水果干

用砂糖腌渍的柚子皮，可以享受到柚子的味道和芳香。常使用在玛芬、磅蛋糕中。



砂糖腌渍樱桃

樱桃去核后用砂糖腌渍，并染成红色。常使用在磅蛋糕和饼干中。

● 其他



泡打粉

可以让点心和面包膨胀，要让成品蓬松，是不可或缺的材料。购买时，要选购不含铝成分的泡打粉。



食用色素

使用在甜点的面糊或鲜奶油的调色上。液体的可以直接使用，粉末状的则需先溶于水后再使用。

制作杯子蛋糕的主要器具

在这里介绍制作杯子蛋糕时需要准备的器具。

购买时，不要只注重外观，更重要的是，要挑选实用且具备耐久性的器具。



玛芬模

请放入纸模后使用。



纸模

厚度较薄的需放入玛芬模中，烘烤时才不会变形。具有耐热性且硬度较强的纸模，可以放在烤盘上，直接进入烤箱中烘烤。



挤花袋和挤花嘴

填入杯子蛋糕面糊或装饰用鲜奶油霜，操作时更便利。使用前要从内侧装入圆形或星形挤花嘴，再填入材料。



调理盆

混合搅拌材料时使用的工具，制作点心时不可或缺，有不锈钢制、玻璃制等。准备数个大小不同的调理盆，在做点心时比较方便。



橡皮刮刀

在混拌材料或将面糊倒入模型中时使用，也可将粘在调理盆内侧的面糊和鲜奶油霜刮干净。



手持打蛋器

打发鲜奶油、蛋白和混合食材时使用。



电子秤

正确地计量分量是做点心的基础。请选用以0.1g为最小单位的电子秤。



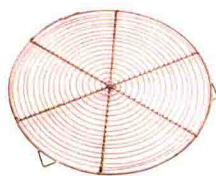
筛网

将粉类过筛避免结块，或者过滤果酱和果渣，以及压干蔬菜时使用。



电动打蛋器

这里指的是电动搅拌器，比起使用手持打蛋器，电动打蛋器可以做高速搅拌。可以迅速地打发鲜奶油和蛋白霜，非常方便。



铁网架

放置烤好的杯子蛋糕予以冷却，或用来放置蘸糖霜、巧克力等装饰时使用，加速凝固的速度，可以用蒸网代替使用。

Part.1

基本的 杯子蛋糕



充满奶油和鸡蛋的芳香，其柔顺的口感是玛芬的魅力所在；戚风蛋糕则是具备恰到好处的甜味，并在口中轻轻溶化。在这里介绍这两种基底蛋糕的做法。另外，还有鲜奶油霜、糖霜、饼干等装饰时会使用到的材料的做法。

基本的杯子蛋糕①

原味玛芬

基础的原味玛芬使用了少许泡打粉，特征是具备甜味。充满奶油、鸡蛋、香草的芬芳和松软滑顺的口感，深深让人着迷。只要学会基础玛芬的做法，再加以应用，制作的范围将会更为宽广。

