



*I love
cupcake*

我爱 纸杯蛋糕!

80000 个纸杯蛋糕中
精选的极致美味



〔韩〕李山姆 / 著
王志国 / 译

畅销
韩国的
纸杯蛋糕书

★★★★



北京科学技术出版社

我爱 纸杯蛋糕!



〔韩〕李山姆 / 著
王志国 / 译



北京科学技术出版社

"Cupcake Days" by Saem Lee

Copyright © 2012 bookhouse publishers

All rights reserved.

Originally Korean edition published by bookhouse publishers

The Simplified Chinese translation rights arranged with bookhouse publishers through EntersKorea Co., Ltd., Seoul, Korea.

The Simplified Chinese Language edition © 2016 by Beijing Science and Technology Publishing Co., Ltd.

著作权合同登记号 图字：01-2015-3439

图书在版编目 (CIP) 数据

我爱纸杯蛋糕! / (韩) 李山姆著; 王志国译. — 北京: 北京科学技术出版社, 2016.3

ISBN 978-7-5304-8139-4

I. ①我… II. ①李… ②王… III. ①蛋糕—烘焙 IV. ① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 295985 号

我爱纸杯蛋糕!

作 者: [韩] 李山姆

译 者: 王志国

策划编辑: 崔晓燕

责任编辑: 原 娟

责任印制: 张 良

图文制作: 樊润琴

出 版 人: 曾庆宇

出版发行: 北京科学技术出版社

社 址: 北京西直门南大街16号

邮政编码: 100035

电话传真: 0086-10-66135495 (总编室)

0086-10-66161952 (发行部传真)

0086-10-66113227 (发行部)

网 址: www.bkydw.cn

电子信箱: bjkj@bjkjpress.com

经 销: 新华书店

印 刷: 北京印匠彩色印刷有限公司

开 本: 720mm×1000mm 1/16

印 张: 9.75

版 次: 2016年3月第1版

印 次: 2016年3月第1次印刷

ISBN 978-7-5304-8139-4/T · 863

定价: 39.80元



京科版图书, 版权所有, 侵权必究。
京科版图书, 印装差错, 负责退换。

什么是纸杯蛋糕？

开家纸杯蛋糕店会如何？

四年前我决定开一家纸杯蛋糕店，每次做市场调查时我都在考虑这两个问题。当时在市场上能买到的纸杯蛋糕模只有一种（是用于制作麦芬蛋糕的），纸杯也只有直径 5.5 cm 的。可能是因为我的订购量不大，厂商的合作态度并不积极。2008 年 5 月，我的纸杯蛋糕店开张了，当时的名字叫 “Life is just a cup of cake”。

幸运的是，我的蛋糕店生存了下来，并且不知不觉就开了四年。虽然没有获得多大的成功，但我可以开心地做蛋糕。今天做个什么样的新纸杯蛋糕呢？我经常在思索中度过美好的一天。最近，我发现纸杯蛋糕模和纸杯的种类都变多了，市面上出现了许多或大或小的纸杯蛋糕店。

在经营纸杯蛋糕店的四年间，我实现了许多梦想，有了很大的收获。开蛋糕店最开始是因为我喜欢纸杯蛋糕，喜欢面包圈、华夫饼、松饼这些能够让生活更美好的甜点，它们让生活充满了幸福的味道。我为同样喜欢纸杯蛋糕的你准备了这本书，这样你就可以学着自制纸杯蛋糕，而不用总是在蛋糕店里流连忘返了。

我的纸杯蛋糕店

纸杯蛋糕小巧可爱，既能用于隆重的生日宴会，也能充当日常甜点。当你非常想吃香甜的蛋糕，但又吃不完蛋糕店里卖的大蛋糕时，纸杯蛋糕就是你的最佳选择。制作纸杯蛋糕没有什么复杂的配方或方法，只需将蛋糕面糊舀入纸杯后放入蛋糕模中，再将蛋糕模放入烤箱，蛋糕烤好后在上面涂抹糖霜，人见人爱的纸杯蛋糕就做好了。

2008年5月，我的纸杯蛋糕店在梨泰院开张了，店里摆满了可口的纸杯蛋糕。我的店虽小，但每天都充满了欢声笑语，客人们喜欢边喝咖啡边品尝纸杯蛋糕。在这里，有谈情说爱的人，也有为梦想而努力的人。不管他们在做什么，我都希望他们没有烦恼和忧愁。

我店里出售的纸杯蛋糕都是手工制作的。一般来说，一旦蛋糕店规模变大，蛋糕就需要在工厂里制作。但我认为，我们吃的食物一定要让客人感受到制作者的心意。所以，我最自豪的就是自己店里所有的蛋糕都是由健康的员工用最好的原料全心全意制作的。我认为，食物维持着生命，选择对的食物也许是小事，但把这种小事聚在一起就可能带来很大的变化。

Life is just a cup of cake



目 录

contents

烘焙须知 · 1
基本工具 · 7
基本原料 · 10
坚果 · 14
糖霜 · 17
装饰技巧 · 20

香 草

香草纸杯蛋糕 · 26
巧克力豆纸杯蛋糕 · 28
提拉米苏纸杯蛋糕 · 31
棉花糖纸杯蛋糕 · 34
曲奇纸杯蛋糕 · 36
法式吐司纸杯蛋糕 · 39

蒙布朗纸杯蛋糕 · 41

巧 克 力 花 生 酱 焦 糖 咖 啡

黑巧克力鲜奶油纸杯蛋糕 · 45
树莓巧克力纸杯蛋糕 · 48
薄荷巧克力纸杯蛋糕 · 50
卡布奇诺纸杯蛋糕 · 53
东方巧克力纸杯蛋糕 · 55
多重巧克力大理石纸杯蛋糕 · 59
经典巧克力纸杯蛋糕 · 61
奥利奥奶油纸杯蛋糕 · 63

榛子巧克力纸杯蛋糕 • 65
意式浓缩咖啡纸杯蛋糕 • 67
摩卡纸杯蛋糕 • 69
白巧克力摩卡纸杯蛋糕 • 71
抹茶巧克力大理石纸杯蛋糕 • 73
焦糖纸杯蛋糕 • 76
花生酱纸杯蛋糕 • 78

水 果

蓝莓奶酪纸杯蛋糕 • 84
柠檬纸杯蛋糕 • 86
草莓纸杯蛋糕 • 89
草莓奶酪纸杯蛋糕 • 91
柠檬蛋白糖霜纸杯蛋糕 • 93
酸橙纸杯蛋糕 • 95
酸橙砂糖纸杯蛋糕 • 98
苹果焦糖纸杯蛋糕 • 100
树莓纸杯蛋糕 • 103
白巧克力树莓纸杯蛋糕 • 105
香蕉奶油纸杯蛋糕 • 109

香蕉太妃纸杯蛋糕 • 111
黄桃奶油纸杯蛋糕 • 113
苹果纸杯蛋糕 • 115
橙子花纸杯蛋糕 • 117

茶 坚 果 其 他

双抹茶纸杯蛋糕 • 121
白巧克力抹茶纸杯蛋糕 • 123
肉桂砂糖纸杯蛋糕 • 125
肉桂棉花糖巧克力纸杯蛋糕 • 127
奶茶纸杯蛋糕 • 131
伯爵红茶纸杯蛋糕 • 133
开心果纸杯蛋糕 • 135
杏仁纸杯蛋糕 • 137
胡萝卜纸杯蛋糕 • 139
黑芝麻纸杯蛋糕 • 141
南瓜纸杯蛋糕 • 143
姜饼人纸杯蛋糕 • 145

烘焙须知

即使你不太会做蛋糕，也有些粗心，只要有做好纸杯蛋糕的决心，就能做出令人满意的纸杯蛋糕。如果再运用一些技巧，你就可以做出非常漂亮的纸杯蛋糕。本书会告诉你一些制作纸杯蛋糕的好方法，但首先我们要一起来了解一下最基本的纸杯蛋糕制作知识。

要想制作好吃的纸杯蛋糕，工具非常重要。首先要准备电动打蛋器（或者手动打蛋器）、小蒸锅、筛子、盆、计量工具、蛋糕模、纸杯、橡胶刮刀、裱花袋、做糖霜时要用的抹刀等。此外，有温度计、微波炉、裱花嘴和台式搅拌机的话就更好了。如果你是第一次做蛋糕，就要详细了解本书介绍的基本工具的种类和用途。

准备模具

在烘焙用品专卖店很容易买到各种形状和大小的纸杯蛋糕模。通常纸杯蛋糕店会使用较深的模具，这是因为模具太浅的话面糊膨胀后不容易定型，烤好的蛋糕容易变形。请根据要使用的纸杯来选择蛋糕模。如果使用直径 5 cm 的纸杯，就要选择直径约为 5.5 cm 的蛋糕模。如果蛋糕模的直径比纸杯的大得多，制作的蛋糕就会塌陷，像被碾压过一样。

注意原料的温度

要想制作漂亮好吃的蛋糕，原料的温度很重要。制作蛋糕面糊的时候，要保证所有原料的温度都是室温。像牛奶、鸡蛋、黄油这种在冰箱冷藏的原料要提前拿出来，冷冻的原料要提前解冻，等它们的温度和室温一样再使用。使用前最好用温度计量一下。

加入蛋液

要一点点地把拌匀的蛋液倒入黄油和糖的混合物里，否则鸡蛋里的水分和黄油里的脂肪就难以完全融合。

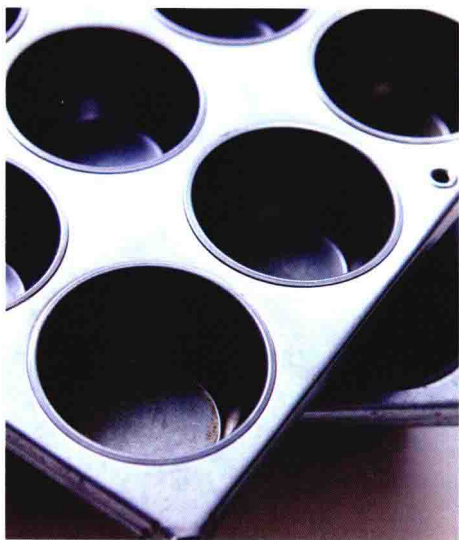
轻轻地搅拌面糊

为了使蛋糕口感绵软，请轻轻搅拌黄油混合物，并且不要搅拌太久，放入面粉后更要轻轻搅拌。搅拌面糊太久或太用力都会导致产生面筋，使烤出的蛋糕发硬、粗糙。最好用橡胶刮刀搅拌。

仔细了解烤箱

放入蛋糕面糊烘焙之前一定要预热烤箱。在烘焙的过程中要认真观察烤箱内的情况，并且做好记录，比如面糊放入烤箱后哪个地方先熟，哪个地方还不够熟，烤箱温度是否合适。详细的记录可以让你更好地掌握烤箱的特点，从而避免因为烤箱的问题而导致的失败。

切记，将蛋糕面糊放入烤箱烘焙后绝对不能打开烤箱门。搅拌时，大量空气进入了蛋糕面糊里，烘焙时，空气会膨胀，使蛋糕变得松软。如果在烘焙过程中把烤箱门打开，外面的冷空气进入烤箱后会使得蛋糕塌陷，所以千万不要打开烤箱门。



蛋糕模



纸杯



抹刀



冷却架

如何判断蛋糕是否烤好？

烘焙蛋糕没有绝对固定的时长。本书所写的时间从 18 分钟、22 分钟到 25 分钟不等。这是因为，不同的食材、不同的烤箱制作蛋糕所用的时间也不同。

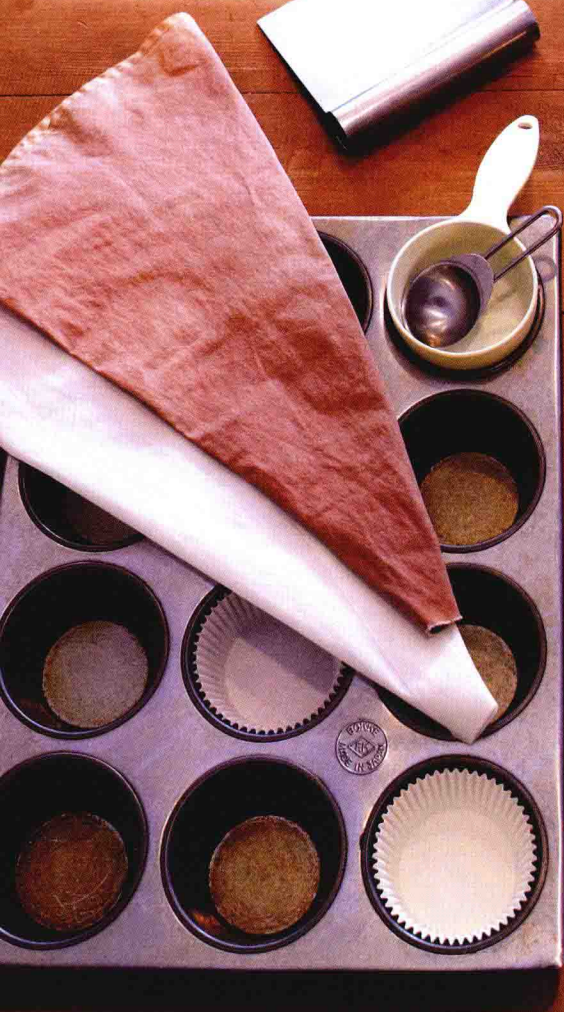
想知道蛋糕是否烤好，可以将牙签插入蛋糕顶部中心，拔出时无面糊带出的话就说明烤好了。这是因为蛋糕中心最不容易熟，这部分熟了就说明其他部分都已经熟了。

冷却后脱模

蛋糕从烤箱中取出后要放在冷却架上静置约 10 分钟，刚从烤箱里拿出来的蛋糕非常软，稍有不慎就会碎，所以要非常小心。等蛋糕稍微冷却变结实后再脱模，即将蛋糕模倾斜 45° ，轻轻将蛋糕倒出。

静置一天后的蛋糕比刚烤好的更香，味道也更好。可以把完全冷却的蛋糕包好保存。





基本工具

制作纸杯蛋糕非常简单，只要有几种基本工具就可以。

烤箱

制作纸杯蛋糕不需要专门的烤箱，家里的燃气烤箱、小型家用电烤箱就可以。虽然烤箱的种类不重要，但你要对自己使用的烤箱非常了解。每个烤箱都有温度差异，即使是预热到同样的温度，制作效果也会有差别。比如，某种烤箱设定的温度是 160℃，有可能会达到 180℃ 的效果。因此，你要了解自己使用的烤箱的特点，刚开始烘焙可能会失败两三次，但不要灰心。另外，由于烤箱内加热管的位置不同，蛋糕面糊可能会受热不均。因此，在烘焙前要先预热烤箱，只有这样才能烤好蛋糕。

计量工具

准确计量也非常重要。假如配方上写着面粉 120 g 而你只放了 80 g，结果就会大不一样。那么用量和配方上写的一样就可以了吗？绝对不是，每个人的喜好都不同，你可以根据自己的口味进行调整。一般来说，10 ~ 15 g 的差异不会引起太大的问题。如果你觉得蛋糕太甜的话就少放糖，太硬的话就少放面粉。

为了能够准确计量，你需要准备一个能称 1000 g 以上重量的电子秤。

在配方中写到的小勺和大勺不是我们喝茶时常用的勺子，而是带有计量功能的量勺。

盆、打蛋器和刮刀

制作蛋糕面糊需要使用盆、打蛋器和橡胶刮刀。使用市场上常见的不锈钢盆比较好，玻璃盆和瓷盆也可以。如果你需要制作 12 个纸杯蛋糕，大盆会方便一些，没有大盆的话用家里的大碗也可以。

打蛋器可以搅拌黄油，也可以搅拌糖和鸡蛋。只要轻轻晃动手腕，就可以用打蛋器把原料混合在一起。在制作鲜奶油或打发蛋白的时候，也可以用电动打蛋器或台式搅拌机。一般家用的电动打蛋器比台式搅拌机的功率小，台式搅拌机虽然贵，但是值得投资。台式搅拌机可以在制作面糊和搅拌奶油的时候使用，也可以在制作曲奇饼、面包的时候使用。它最大的优点是可以让你在搅拌时做其他事情，比如用橡胶刮刀清理盆沿，将面糊搅拌均匀。

被叫作“精明的饭勺”的橡胶刮刀可以搅拌面糊或将蛋糕面糊舀入裱花袋。

蛋糕模

市面上可供选择的蛋糕模很多。纸杯蛋糕店为了使成品更漂亮，通常选用较深的模具。你可以根据烤箱的尺寸选择 6 连或 12 连的蛋糕模。

纸杯

如果已经买了蛋糕模，要根据其大小来选择纸杯。纸杯有各种各样的颜色，有的纸杯上还有图案，要根据用途来选择。纸杯蛋糕店一般使用白色或褐色的纸杯。如果是自己在家制作，选择其他颜色的漂亮纸杯也无妨。

计时器

如果烤箱没有自带计时功能，就需要买一个家用的小型计时器。否则，说不定会将蛋糕烤焦。



台式搅拌机搅拌头



盆和橡胶刮刀