

日本烘焙名师熊谷裕子系列作品之一，新手也可以做出的专业级美味！

·熊谷裕子的甜点教室·

磅蛋糕

【日】熊谷裕子 / 著 龚亭芬 / 译

送给蛋糕初学者的
实用宝典，
轻轻松松成就
漂亮好味道

光明日报出版社

熊谷裕子的甜点教室 磅蛋糕

C A K E

【日】熊谷裕子 著
龚亭芬 译



光明日报出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

熊谷裕子的甜点教室. 磅蛋糕 / (日) 熊谷裕子著 ;
龚亭芬译. — 北京 : 光明日报出版社, 2015.11

ISBN 978-7-5112-9326-8

I. ①熊… II. ①熊… ②龚… III. ①蛋糕 - 制作
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第234431号

著作权合同登记号: 图字01-2015-7095

IKINARI PURO KYUU ! HAJIMETE NO CAKE

© YUKO KUMAGAI 2015

Originally published in Japan in 2015 by ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD..

Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA INC.,KAWAGOE.

熊谷裕子的甜点教室：磅蛋糕

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：80千字

印 张：5

版 次：2015年12月第1版

印 次：2015年12月第1次印刷

书 号：ISBN 978-7-5112-9326-8

定 价：38.00元

版权所有 翻印必究

C O N T E N T S 目录

滑润、松软！无人不爱的法式磅蛋糕 4

材料 6 道具 8

STEP 1

相同食材制作出滑润与松软两种口感

学会两种基本款 10

制作面糊前，先准备烤模 11

黄油、砂糖、蛋、面粉，依序搅拌均匀

滑润口感的法式磅蛋糕 12

全蛋和砂糖打至起泡后，再加入面粉和软化的黄油搅拌均匀

松软口感的法式磅蛋糕 22

提升蛋糕美味等级的

小诀窍 36

为什么失败呢？

充分了解“为什么”的Q&A 37

STEP 2

只在基本面糊里添加果干配料

配料食材与香料互相搭配 40



水果磅蛋糕
42



核桃磅蛋糕
变化款
42



杏桃&香橙
磅蛋糕
44



格雷伯爵茶&
黑醋栗磅蛋糕
46



椰香&柚子
周末磅蛋糕
48



栗子&科涅克白兰地
磅蛋糕
50



红果磅蛋糕
52

STEP 3

充满手作感的材料，让蛋糕更美味

利用不同组合方式，让口味再升级 56



双倍巧克力
磅蛋糕
58



焦糖苹果
磅蛋糕
60



焦糖枣
磅蛋糕
变化款
60



热带风情磅蛋糕
62



日本栗黑糖磅蛋糕
64



咖啡焦糖坚果磅蛋糕
66



苹果枫糖磅蛋糕
68

STEP 4

一条磅蛋糕里两种截然不同的面糊

像甜点主厨般挑战升级版法式磅蛋糕 72



草莓牛奶之大理石磅蛋糕
74



抹茶黑豆之双色磅蛋糕
76



芝麻大理石磅蛋糕
变化款
76



坚果糖咖啡磅蛋糕
78

季节派对上最受宠的蛋糕 54

各种不同形状的烤模，丰富蛋糕的多样化外型 70

熊谷裕子的甜点教室 磅蛋糕

C A K E

【日】熊谷裕子 著
龚亭芬 译



光明日报出版社

C O N T E N T S 目录

滑润、松软! 无人不爱的法式磅蛋糕 4

材料 6 道具 8

STEP 1

相同食材制作出滑润与松软两种口感

学会两种基本款 10

制作面糊前, 先准备烤模 11

黄油、砂糖、蛋、面粉, 依序搅拌均匀

滑润口感的法式磅蛋糕 12

全蛋和砂糖打至起泡后, 再加入面粉和软化的黄油搅拌均匀

松软口感的法式磅蛋糕 22

提升蛋糕美味等级的

小诀窍 36

为什么失败呢?

充分了解“为什么”的Q&A 37

STEP 2

只在基本面糊里添加果干配料

配料食材与香料互相搭配 40



水果磅蛋糕
42



核桃磅蛋糕
变化款
42



杏桃&香橙
磅蛋糕
44



格雷伯爵茶&
黑醋栗磅蛋糕
46



椰香&柚子
周末磅蛋糕
48



栗子&科涅克白兰地
磅蛋糕
50



红果磅蛋糕
52

STEP 3

充满手作感的材料，让蛋糕更美味

利用不同组合方式，让口味再升级 56



双倍巧克力
磅蛋糕
58



焦糖苹果
磅蛋糕
60



焦糖枣
磅蛋糕
变化款
60



热带风情磅蛋糕
62



日本栗黑糖磅蛋糕
64



咖啡焦糖坚果磅蛋糕
66



苹果枫糖磅蛋糕
68

STEP 4

一条磅蛋糕里两种截然不同的面糊

像甜点主厨般挑战升级版法式磅蛋糕 72



草莓牛奶之大理石磅蛋糕
74



抹茶黑豆之双色磅蛋糕
76



芝麻大理石磅蛋糕
变化款
76



坚果糖咖啡磅蛋糕
78

季节派对上最受宠的蛋糕 54

各种不同形状的烤模，丰富蛋糕的多样化外型 70

滑润、松软！ 无人不爱的法式磅蛋糕

在法国各地著名的甜品蛋糕店里，摆放着装饰精美的磅蛋糕。



甜点初学者也可以轻松上手

最近，在著名的甜品蛋糕店中最吸引众人目光的应该非法式磅蛋糕（重黄油蛋糕）莫属了。满布各种水果的法式水果磅蛋糕、香味浓郁且充满魅力的法式巧克力磅蛋糕、充满清淡酒香的法式栗子磅蛋糕……。利落细长的外型充满令人陶醉的时尚感，美丽的外表丝毫不输给花俏的小蛋糕，除此之外，种类也非常丰富。

只看外表，会觉得亲自动手做是一项艰巨的任务，其实法式磅蛋糕源于英国的磅蛋糕，只要将材料混合搅拌均匀，再放入烤箱中烘烤即可，所以初次制作甜点的人也可以轻松完成。

诞生于英国，成长于法国

因为这是使用各一磅的黄油、鸡蛋、砂糖和面粉所制作出来的蛋糕，所以取名为磅蛋糕。其中添加水果的磅蛋糕漂洋过海到法国，虽然沿用英文发音「cake」，但法式磅蛋糕多了法国人的细腻与时尚，外观或许些许差异，但不变的是深受众人喜爱的风味与口感。

美味可口、外观华丽，常温下可以保存数周的磅蛋糕，最适合用来送礼。虽然制作过程只有简单的烘焙，但只要稍加装饰，就能够创作出如同法式精美小甜点一般色香味俱全的成品。



加入黑枣干与坚果的丹地水果蛋糕（Dundee cake）。朴素的外观是英国传统蛋糕的特色。

六大重点，初学者也能轻松上手

制作方法简单，只要掌握重点，初学者也可以做出专业级美味！

1

选用好的材料

基本材料是黄油、砂糖、鸡蛋和面粉四种。种类虽少，但材料的品质会大幅影响成品的味道，建议选用新鲜的好材料。

2

精准的分量

些许的分量改变可能导致失败，请准确称量。

3

做好事前准备

黄油的硬度、鸡蛋的温度、烤箱等都要按照食谱确实准备妥当。从开始操作前至最后的完工，都要事先确认一次，在脑中想像整个过程，这样就能够使制作过程更加顺畅。

4

均匀搅拌鸡蛋和黄油

磅蛋糕的基底材料由黄油加上蛋液均匀搅拌制成。因油水分离的特性，需搅拌均匀。只要搅拌得够充分，即便静置一段时间，蛋液与黄油也不会分离，外观看起来也会更加滑润。若没有充分搅拌，不仅无法顺利膨胀，口感也会变差。制作时请注意参照书中的图片，确认基底材料的状况。

5

饱含空气

搅打黄油与砂糖时，或者打发蛋液与砂糖时，都要拌入大量空气，这样烘烤出来的磅蛋糕才会松软可口。切记要充分打发，饱含空气。

6

细腻的装饰

出炉的成品既美味又美观，最后的装饰当然也不能马虎。所以，最后一道装饰一定要格外细致，让磅蛋糕看起来既有光泽又精致可口。



材料

特别挑剔的是黄油和鸡蛋！

选用新鲜、优质的材料是做出美味磅蛋糕的捷径。

五种基本材料



砂糖

砂糖不仅提供甜味，还能够使烘烤过后的磅蛋糕色香味俱全。本书中提到的砂糖，全都是可以使烘烤出来的成品具有湿润感的白砂糖。但有时候会因为香料和配料食材的不同而混用三温糖、黑糖或枫糖。



无盐黄油

建议使用不加盐的黄油。请购买新鲜的黄油，一旦开封，尽快使用完毕。另外，黄油容易沾附味道，保存时要在黄油锡纸纸外面包覆一层保鲜膜或干净的塑胶袋，密封后再放进冰箱。



全蛋

新鲜的鸡蛋比较容易和糖溶解在一起，尽量选用每颗净重60g左右的鸡蛋。



低筋面粉

面粉有低筋面粉、高筋面粉等好几种，制作磅蛋糕时多用低筋面粉。使用高筋面粉制作的蛋糕不容易膨胀且口感较硬，不适合用来制作磅蛋糕。若直接将面粉倒入搅拌盆中，可能会结块，最好用网筛过筛后再使用。面粉开封后要置于阴凉处保存，并且尽早使用完毕。



泡打粉

泡打粉可以使面糊膨胀。加入太多，不仅会导致过度膨胀，吃起来还会有苦涩味，因此务必准确称量所需分量。使用时，可以先倒在小碗中，一边摇晃一边倒入基底材料中。

器具和装饰用材料



糖粉

糖粉就是将白砂糖研磨成细粉状的糖，亦称为装饰糖。容易溶解于水、柠檬汁、甜露酒中，也可用于制作蛋糕装饰时的糖霜。糖粉分为没有添加物的纯糖粉和添加玉米淀粉的糖粉两种，使用哪一种都可以。



防潮糖粉

所谓防潮糖粉，就是在糖粉表面裹了一层油，直接撒在蛋糕上也不会潮解，色泽亮白且持久。可以在烘焙原料店里购买。



果干



坚果

果干和坚果可以直接加入面糊中，也可以撒在表面作为装饰，用途广泛又方便。将无花果、黑枣等较大的果干添加在面糊中时，可以切成1cm的大小，如果不切小一点，这些配料食材可能会因为过重而沉到面糊底部。至于坚果类，生坚果比较不香，可先用烤箱稍微烘烤，待其冷却后再加入面糊中。



果酱

在磅蛋糕表面涂抹果酱，能够使最后的成品更有光泽。杏桃果酱（左）的颜色和香味适合搭配各种磅蛋糕，非常方便。另一方面，若想要莓果的颜色或活用莓果的酸味，可以选用树莓果酱（右）。两种果酱都可以在超市中买到，若果酱中有果粒，先使用茶叶滤网过滤果粒，让果酱更滑润后再使用。若要购买没有果粒的果酱，可以前往烘焙原料店选购。

道具 只要有这些道具，一切OK!

只要使用合乎分量的适当大小的器具，就不会失败。

称量器具



电子秤

精准计量食材是一个非常重要的步骤。要将磅蛋糕烤得漂亮美味，就要精准称量每一种食材。另一方面，因为泡打粉或可可粉等所需分量非常少，建议选用以1g为单位的电子秤。



量匙

量匙方便用来计量泡打粉或甜露酒等使用分量极少的材料。1/2茶匙为2.5ml、一茶匙为5ml、一中匙为10ml、一大匙为15ml。



大小搅拌盆各1个

直径21cm左右的钢盆最适合用来搅拌面糊。搅拌盆太小，不方便用搅拌机拌合食材或搅拌面粉；反之，如果搅拌盆太大，面糊不容易集中，也就无法将食材、面糊均匀拌合。另一方面，要在磅蛋糕上勾勒出大理石纹路，或者在面糊中加入不同香料时，另外准备一个直径14cm左右的小搅拌盆会比较方便。

搅拌器具



搅拌机

为了在面糊中拌入大量空气，建议使用能够高速拌合材料的搅拌机。若没有搅拌机，就只能使用打蛋器多加把劲了。



橡皮刮刀

橡皮刮刀可用于拌开面粉或搅拌面糊。建议使用有长把柄且具有十足弹性的橡皮刮刀。



网筛

用来过筛面粉。网格不需要太细，但最好有把手，方便使用。

烘烤



长型磅蛋糕烤模

书中所有磅蛋糕皆使用长21cm × 宽5.5cm × 高5cm的长型磅蛋糕烤模制作。若烤模是马口铁材质，为避免生锈，清洗后要立刻擦干，并利用烤箱的余温烘干。若是不锈钢材质，就不用担心生锈问题。



烘焙纸

铺在烤模里或烤盘上，可预防面糊的粘黏。市面上有很多种烘焙纸，建议使用表面光滑的烘焙纸，比较容易脱模。



烤箱

无论是电烤箱或瓦斯烤箱皆可。但请特别注意，即便设定温度相同，火力大小会依机型的不同而有所差异，因此会有烤焦的情况发生。所以，请多尝试几次，掌握家中烤箱的火力，并且视情况对食谱上建议的温度和时间进行调整。



手套

从高温烤箱中拿出烤盘，或者从烤模中取出蛋糕时，使用质地较厚的工作手套可避免手部烫伤。

最后装饰

毛刷



磅蛋糕出炉后，要让甜露酒入味，或者涂抹果酱时，可以使用毛刷。建议使用耐高温的硅胶刷或猪毛刷。

挤花袋



可用来盛装霜饰或披覆巧克力。使用一次性的塑胶材质挤花袋，用完即丢，省去事后清理的麻烦。

刀具



准备锯齿状的锯齿片刀和小型蔬果刀，方便切割磅蛋糕表面等较为细部的操作。处理巧克力或坚果等较硬的配料食材时，建议使用一般菜刀。

抹刀



磅蛋糕出炉后，要裹上霜饰或者涂抹装饰用巧克力时，可以使用抹刀。建议使用长度约20cm的小型抹刀。



糖粉筛罐

茶叶滤网

撒防潮糖粉时，可以使用糖粉筛罐。若只是在磅蛋糕边缘撒上一些糖粉作为装饰，建议使用糖粉筛罐。若没有糖粉筛罐，也可以使用茶叶滤网，轻敲滤网边缘让糖粉慢慢撒落。

STEP 1

相同食材制作出滑润与松软两种口感 学会两种基本款



首先，让我们一起使用基本材料制作最简单的法式磅蛋糕。

这里将为大家介绍两种口感的磅蛋糕。一种是滑润口感磅蛋糕，在黄油中依序加入砂糖、蛋液和面粉；另外一种为松软口感的磅蛋糕，先将蛋液和砂糖打至发泡，再加入黄油和面粉充分拌合。

虽然使用相同的材料，但只要改变材料加入的顺序与混合的方式，就能够制作出截然不同的口感，而这就是磅蛋糕神奇的地方。

只要事先将材料和烤模等器具准备妥当，并且按照步骤制作，一定可以制作出色香味俱全的法式磅蛋糕！

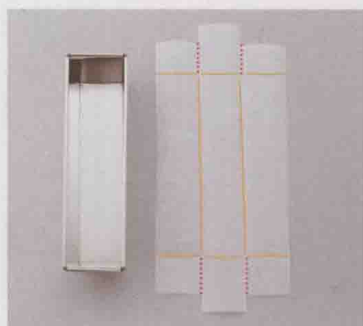
制作面糊前，先准备烤模

若将磅蛋糕面糊直接倒入烤模中，蛋糕容易粘黏在烤模上。为了完美脱模，烘烤前要先准备好烘烤模具。做法有两种。



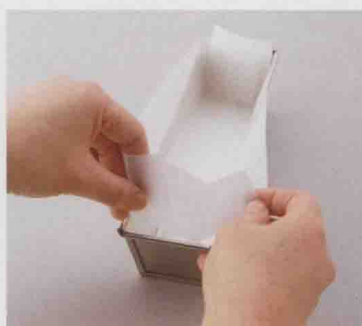
铺上一层烘焙纸

按照烤模的尺寸裁剪烘焙纸，紧密贴合铺在烤模里。推荐使用光滑的烘焙纸，比较容易脱模。只需要利用剪刀裁剪烘焙纸，非常简单，事后也不需要再费功夫清洗烤模。想制作滑润口感的磅蛋糕，或者想在磅蛋糕表面加以装饰，适合采用这种方法。



1

将烤模置于烘焙纸上，裁剪一个比烤模每条边长5cm的长方形。沿黄色线折起来，再沿红色虚线剪开。左右两侧稍微剪短一些，这样比较容易铺在烤模里。



2

将烘焙纸紧密贴合烤模。为了不使烘焙纸与烤模之间有缝隙，边角部位也要确实铺好烘焙纸。



涂抹黄油，撒上高筋面粉

在烤模内部均匀涂抹一层黄油，再撒上高筋面粉。比起使用烘焙纸，这种方式可以将磅蛋糕的底面和侧面烤得更漂亮，若要将底面加以装饰当做正面用，或者蛋糕较为松软以致于难以剥离烘焙纸，可以选择这种方法。如果撒太多面粉，磅蛋糕会有厚重的面粉感，所以薄薄撒一层是关键所在。使用低筋面粉也可以，但高筋面粉会比较轻薄。



1

用手指或毛刷将在常温下软化的黄油涂满整个烤模内侧，然后放入冰箱中凝固。



2

将1大匙的高筋面粉倒入烤模中，倾斜摇晃烤模，让高筋面粉散布在烤模的每个角落。



3

将烤模倒扣在纸上，轻敲几次，倒出多余的面粉。为了不使黄油融化，在倒入面糊之前，将烤模暂时置于冰箱冷藏室。

黄油、砂糖、蛋、面粉，依序搅拌均匀 滑润口感的法式磅蛋糕

将四种材料依序加入搅拌盆中，拌合食材、添加香料等步骤都非常简单，几乎所有法式磅蛋糕都是这样完成的。

下面，将为大家介绍在基本面糊中加入刨丝柳橙皮，制作一款充满清爽口感的法式磅蛋糕。此外，大家也来挑战一下简单的蛋糕装饰吧！



特色

- 纹路细腻，口感滑润。
- 将果干或坚果等配料充分拌合在面糊里，不易沉入底部。
- 存放时间久。