



君之^的10分钟蛋糕

10分钟上手 公认高成功率

君之◎著



·全新收录·
君之超详细
示范视频

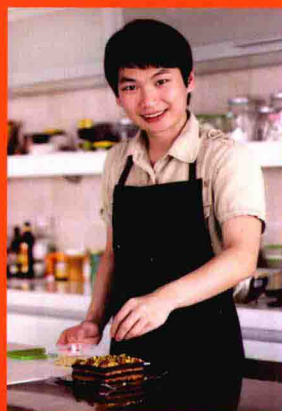
·(见作者简介)·

畅销6年 君之优选

★★★★只收集第一次做也不会失败的蛋糕配方

内容经330 000 000人次阅读验证：

“跟着君之教的方法，我几乎从来不会失败。”





君之^的10分钟蛋糕

君之◎著



北京科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

君之的10分钟蛋糕/君之著. —北京: 北京科学技术出版社,

2015. 12 (2016. 2 重印)

ISBN 978-7-5304-7937-7

I. ①君… II. ①君… III. ①蛋糕—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第169839号

君之的10分钟蛋糕

作 者: 君之

责任编辑: 张晓燕

责任印制: 张良

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—66113227 (发行部)

0086—10—66161952 (发行部传真)

网 址: www.bkydw.cn

电子邮箱: bjkj@bjkjpress.com

经 销: 新华书店

印 制: 北京印匠彩色印刷有限公司

开 本: 720mm×1000mm 1/16 印 张: 8.5

版 次: 2015年12月第1版

印 次: 2016年2月第2次印刷

ISBN 978-7-5304-7937-7 / T · 830

定 价: 28.00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。



Part 1

做蛋糕前的准备

- 009 做蛋糕要准备哪些工具?
- 013 做蛋糕要准备哪些原料?

Part 2

麦芬蛋糕

- 018 最易上手的麦芬蛋糕

传统法麦芬:

- 020 传统法麦芬蛋糕的制作
- 021 香草牛奶麦芬
- 022 全麦麦芬
- 023 草莓麦芬
- 024 巧克力麦芬
- 025 黑加仑麦芬
- 026 咖啡核桃蛋糕
- 028 柠檬椰香小蛋糕

乳化法麦芬:

- 029 乳化法麦芬蛋糕的制作
- 030 鲜奶油麦芬
- 031 苹果肉桂麦芬
- 032 香蕉巧克力碎片麦芬
- 034 朗姆杂果麦芬
- 035 柠檬酸奶麦芬
- 036 烘焙小贴士: 黄油的打发

Part 3

黄油蛋糕

- 038 感受纯正黄油蛋糕的馥郁浓香
- 040 原味磅蛋糕
- 041 伯爵蛋糕
- 042 松软南瓜小蛋糕
- 043 椰香朗姆葡萄蛋糕
- 044 栗子蛋糕
- 046 柠檬杯子蛋糕
- 047 红茶牛油戟
- 进阶篇：
- 048 巧克力布丁蛋糕
- 050 卡布基诺蛋糕
- 052 柠檬奶油蛋糕
- 054 蒙布朗乳酪蛋糕
- 056 双色棋格奶油蛋糕
- 059 烘焙小贴士：面糊倒进裱花袋的方法



Part 4

玛德琳蛋糕

- 060 那传说中的玛德琳
- 062 原味玛德琳
- 064 巧克力玛德琳
- 065 抹茶玛德琳
- 进阶篇：
- 066 巧克力夹心方块蛋糕
- 068 极简版黑森林蛋糕
- 070 屋顶蛋糕
- 072 多重滋味蛋糕
- 074 巧克力乳酪方形蛋糕
- 077 烘焙小贴士：模具的防粘处理



Part 5

布朗尼蛋糕

- 078 意外中产生的一道美味甜点
- 080 馥郁布朗尼
- 081 奶香白巧克力布朗尼
- 082 大理石乳酪布朗尼
- 084 巧克力双享布朗尼
- 085 摩卡布朗尼
- 进阶篇：
- 086 尊享布朗尼
- 088 烘焙小贴士：说说烘焙里的糖

Part 6

芝士蛋糕

- 090 让人越陷越深的芝士诱惑
- 092 消化饼饼底及奥利奥饼底
- 094 经典重芝士蛋糕
- 096 芒果芝士小蛋糕
- 098 摩卡芝士蛋糕
- 099 南瓜芝士蛋糕
- 100 黑白杏果芝士蛋糕
- 进阶篇：
- 102 布朗尼芝士蛋糕
- 104 黑森林芝士蛋糕
- 106 鲜虾培根芝士蛋糕
- 107 烘焙小贴士：巧克力屑怎么削？

Part 7

特色蛋糕

- 108 总有些蛋糕让人无法忘却
- 110 蜂巢蛋糕
- 112 黑啤蛋糕
- 113 完全素食巧克力蛋糕
- 114 熔岩巧克力蛋糕
- 115 巧克力惊奇蛋糕
- 116 君记浓郁杏仁蛋糕
- 118 烘焙小贴士：蛋糕怎么切才整齐？

Part 8

蛋糕搭配饮品

- 120 轻松一下，来杯饮品吧！
- 122 意式咖啡
- 123 香草奶茶
- 124 皇家奶茶
- 125 夏威夷果茶
- 126 蜂蜜薄荷茶
- 127 桂花酸梅汤
- 128 烘焙小贴士：自制锡纸模

Part 9

基础资料汇集

- 130 甜点糖浆
- 131 巧克力淋酱
- 132 基础奶油霜
- 134 巧克力奶油霜
- 135 疑问备查





君之^的10分钟蛋糕

君之◎著



北京科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

君之的10分钟蛋糕 / 君之著. — 北京: 北京科学技术出版社,

2015. 12 (2016. 2 重印)

ISBN 978-7-5304-7937-7

I. ①君… II. ①君… III. ①蛋糕—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第169839号

君之的10分钟蛋糕

作 者: 君之

责任编辑: 张晓燕

责任印制: 张良

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—66113227 (发行部)

0086—10—66161952 (发行部传真)

网 址: www.bkydw.cn

电子邮箱: bjkj@bjkjpress.com

经 销: 新华书店

印 制: 北京印匠彩色印刷有限公司

开 本: 720mm×1000mm 1/16 印 张: 8.5

版 次: 2015年12月第1版

印 次: 2016年2月第2次印刷

ISBN 978-7-5304-7937-7 / T · 830

定 价: 28.00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。

卷首语

开始一次 神奇的 蛋糕之旅

From author

任何一个喜欢在家做蛋糕的人，都能体会到亲手创造一个蛋糕给自己带来的欣喜与成就感。是的，每一次做蛋糕的过程，就仿佛和幸福有了一次最亲密无间的接触。甜蜜、浪漫、精致，所有最美好的感觉都随着蛋糕一起在烤箱里慢慢膨胀。

但是，也有很多时候，我们会因为制作蛋糕失败而沮丧。还有更多想自己做蛋糕又望而却步的人，认为做蛋糕是一件很难很难的事情。似乎有一堵厚厚的墙，挡在了通往蛋糕的幸福之路上。

“鸡蛋打发过度”、“蛋白消泡”、“蛋糕开裂回缩”……这种种问题在我们前面竖起了一道道屏障。有没有可能，抛开这一切让人头疼的问题，而开始一场最简单，却最完美、最成功的蛋糕体验呢？——这就是这本书所要做的事情。

这本书的每一个章节，介绍的都是各具特色却又十分容易上手的蛋糕品种。最详细的制作步骤配上最清晰的图片介绍，让一款款蛋糕以最直观的面目呈现在我们面前。只需要花几分钟将每个蛋糕的制作过程仔细阅读一遍，对它们的做法便会了然于心。

当然，除了简单的基本款蛋糕，书里也介绍了一些需要稍微多花一点儿心思的蛋糕，它们被归入了每章的“进阶篇”里。但这并不代表它们的制作有多么复杂，它们同样是由很简单的蛋糕组合而成的。

在这次的蛋糕旅程里，我们不必去挑战那些需要高超技巧才能做出的蛋糕，也不需要担心是否因某一个步骤的小小失误就会满盘皆输。我们所遇到的，只是数十款制作简单，也许只需要十分钟就可以成功学会的美味蛋糕。我想，对于每一个希望在烘焙中体会生活滋味的人来说，这就足够了。

因为，和制作蛋糕相比，还有一件同样重要的事情。随着书页的翻开和一道道美味的出炉，我更希望这一次小小的蛋糕之旅，会带给我们一种能力：

有一天，我们突然发现，原来自己可以在半小时内给家人烤出一盘松软香甜的麦芬蛋糕当早餐；

有一天，我们突然发现，原来朋友们的定期聚会，已经离不开自己带去的玛德琳和布朗尼；

有一天，我们突然发现，原来每年孩子都会嚷着要的那款黑森林生日蛋糕，自己做起来竟然不费吹灰之力；

有一天，我们突然发现，原来经由我们亲手做出的蛋糕已经把幸福传遍身边的每一个人，并如小水花般一圈一圈不断荡漾开去……

是的，在这一天，我们会突然发现，我们有了一种能力——一种让我们自己以及我们所爱的人，更加幸福的能力。

君之



Part 1

做蛋糕前的准备

- 009 做蛋糕要准备哪些工具?
- 013 做蛋糕要准备哪些原料?

Part 2

麦芬蛋糕

- 018 最易上手的麦芬蛋糕

传统法麦芬:

- 020 传统法麦芬蛋糕的制作
- 021 香草牛奶麦芬
- 022 全麦麦芬
- 023 草莓麦芬
- 024 巧克力麦芬
- 025 黑加仑麦芬
- 026 咖啡核桃蛋糕
- 028 柠檬椰香小蛋糕

乳化法麦芬:

- 029 乳化法麦芬蛋糕的制作
- 030 鲜奶油麦芬
- 031 苹果肉桂麦芬
- 032 香蕉巧克力碎片麦芬
- 034 朗姆杂果麦芬
- 035 柠檬酸奶麦芬
- 036 烘焙小贴士: 黄油的打发

Part 3

黄油蛋糕

- 038 感受纯正黄油蛋糕的馥郁浓香
- 040 原味磅蛋糕
- 041 伯爵蛋糕
- 042 松软南瓜小蛋糕
- 043 椰香朗姆葡萄蛋糕
- 044 栗子蛋糕
- 046 柠檬杯子蛋糕
- 047 红茶牛油戟
进阶篇：
- 048 巧克力布丁蛋糕
- 050 卡布基诺蛋糕
- 052 柠檬奶油蛋糕
- 054 蒙布朗乳酪蛋糕
- 056 双色棋格奶油蛋糕
- 059 烘焙小贴士：面糊倒进裱花袋的方法



Part 4

玛德琳蛋糕

- 060 那传说中的玛德琳
- 062 原味玛德琳
- 064 巧克力玛德琳
- 065 抹茶玛德琳
进阶篇：
- 066 巧克力夹心方块蛋糕
- 068 极简版黑森林蛋糕
- 070 屋顶蛋糕
- 072 多重滋味蛋糕
- 074 巧克力乳酪方形蛋糕
- 077 烘焙小贴士：模具的防粘处理



Part 5

布朗尼蛋糕

- 078 意外中产生的一道美味甜点
- 080 馥郁布朗尼
- 081 奶香白巧克力布朗尼
- 082 大理石乳酪布朗尼
- 084 巧克力双享布朗尼
- 085 摩卡布朗尼
- 进阶篇：
- 086 尊享布朗尼
- 088 烘焙小贴士：说说烘焙里的糖

Part 6

芝士蛋糕

- 090 让人越陷越深的芝士诱惑
- 092 消化饼底及奥利奥饼底
- 094 经典重芝士蛋糕
- 096 芒果芝士小蛋糕
- 098 摩卡芝士蛋糕
- 099 南瓜芝士蛋糕
- 100 黑白杏果芝士蛋糕
- 进阶篇：
- 102 布朗尼芝士蛋糕
- 104 黑森林芝士蛋糕
- 106 鲜虾培根芝士蛋糕
- 107 烘焙小贴士：巧克力屑怎么削？

☾ Part 7

特色蛋糕

- 108 总有些蛋糕让人无法忘却
- 110 蜂巢蛋糕
- 112 黑啤蛋糕
- 113 完全素食巧克力蛋糕
- 114 熔岩巧克力蛋糕
- 115 巧克力惊奇蛋糕
- 116 君记浓郁杏仁蛋糕
- 118 烘焙小贴士：蛋糕怎么切才整齐？

☾ Part 8

蛋糕搭配饮品

- 120 轻松一下，来杯饮品吧！
- 122 意式咖啡
- 123 香草奶茶
- 124 皇家奶茶
- 125 夏威夷果茶
- 126 蜂蜜薄荷茶
- 127 桂花酸梅汤
- 128 烘焙小贴士：自制锡纸模

☾ Part 9

基础资料汇集

- 130 甜点糖浆
- 131 巧克力淋酱
- 132 基础奶油霜
- 134 巧克力奶油霜
- 135 疑问备查

-
- 136 结语





Part 1
做蛋糕前的准备

01

做蛋糕要准备哪些工具?

烤箱

烤箱是烘焙的主力,要烤出美味的西点,选择一台心仪的烤箱是第一步。一般来说,要烤出可口的蛋糕,烤箱需要满足如下条件:有上下两组加热管,可以同时加热,也可以单开上火或者下火加热;能调节温度;具有定时功能;内部至少分为两层(三层或以上更佳);容积至少在20L以上。

烤箱使用的时候一定要预热。把食物放进烤箱之前,将烤箱提前调到指定温度空烧一会儿,使烤箱的内部温度达到需要的程度,这个过程就叫作预热。预热的时间根据烤箱功率、容积、温度的不同而有所差异,一般预热需要5~10分钟。



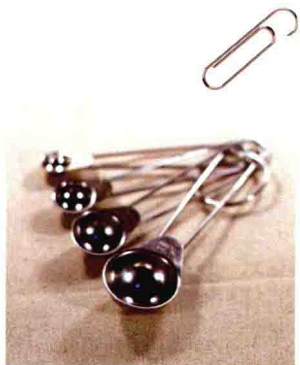
厨房秤

做烘焙与做中餐不一样,讲究定量,各配料的比例一定要准确,所以一定要配备一台厨房秤用来称量所需的配料。厨房秤有机械秤及电子秤之分,电子秤的称量结果更为准确,读数更为直观。



量勺

量勺是称量少量材料时通常使用的称量工具。不同的量勺规格略有不同,一般为一套四个,从大到小依次为1大勺、1小勺、1/2小勺、1/4小勺。1大勺=1 Table Spoon=15ml, 1小勺=1 Tea Spoon=5ml。1小勺又称为1茶匙。本书里的配方均适用这个标准。量勺和厨房秤一样,都是保证蛋糕烘焙成功的必要前提,因此一定要配备齐全。





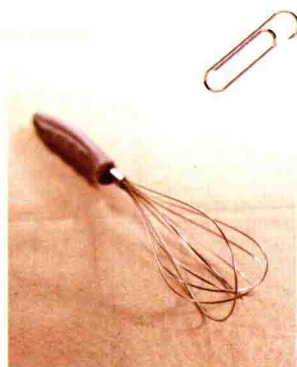
电动打蛋器

电动打蛋器可以用来打发黄油、鸡蛋或者淡奶油。它也可以帮我们在必要的时候将材料均匀地混合在一起。电动打蛋器速度快、打发时间短、节省力气，和手动打蛋器相比具有明显的优势。



不锈钢盆、玻璃碗

作为制作蛋糕的容器，不锈钢盆或大玻璃碗至少准备两个以上，还需要准备一些小碗用来盛放各种原料。



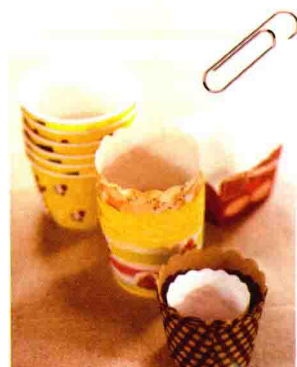
手动打蛋器

电动打蛋器并不适用于所有场合。打发少量的黄油，或者某些不需要打发，只需要把鸡蛋、糖、油混合搅拌的情况，使用手动打蛋器会更加方便快捷，比如本书介绍的玛德琳蛋糕，用手动打蛋器就更合适。



橡皮刮刀

它是扁平的软质刮刀，适合用于拌匀面糊。而且，在翻炒的同时，它可以紧紧贴合碗壁，把附着在碗壁上的蛋糕糊刮得干干净净。



小蛋糕纸模

非常适合制作麦芬类的蛋糕。纸模一般为一次性的，制作一次蛋糕后丢弃，免去清洗的麻烦。市面上的纸模规格非常多，各种大小、形状、花色的都有，可以根据自己的喜好选择。