



# 蛋糕系列

AN GAO XI LIE

编辑：叶道平



岭南美术出版社



**书名：**蛋糕系列

**编辑：**叶道平

**出版、总发行：**岭南美术出版社  
(广州市水荫路11号9、10楼，邮编：510075)

**制版、印刷：**深圳现代印刷公司

**版次：**2000年11月第一版  
2000年11月第一次印刷

**开本：**1/32      2.12 5印张

**印数：**1-8000册

**ISBN** 7-5362-2182-7/J.1846

**定价：**15.8 元

# 目 录

contents 00593577

|                   |       |
|-------------------|-------|
| ■ 家常戚风蛋糕 .....    | 1-2   |
| ■ 拿破仑 .....       | 3-4   |
| ■ 起酥蛋糕 .....      | 5-6   |
| ■ 葡萄干蛋糕 .....     | 7-8   |
| ■ 樱桃卷 .....       | 9-10  |
| ■ 贵妃卷 .....       | 11-12 |
| ■ 双色木纹卷 .....     | 13-14 |
| ■ 柠檬炸弹 .....      | 15    |
| ■ 香草奶油蛋糕 .....    | 16    |
| ■ 杏仁蛋糕 .....      | 17-18 |
| ■ 桔子蛋糕 .....      | 19    |
| ■ 香蕉蛋糕 .....      | 20    |
| ■ 戚风巧克力蛋糕 .....   | 21-22 |
| ■ 轻乳酪蛋糕 .....     | 23-24 |
| ■ 法式乳酪蛋糕 .....    | 25-26 |
| ■ 枣泥核蛋糕 .....     | 27-28 |
| ■ 巧克力魔鬼蛋糕 .....   | 29    |
| ■ 哈密瓜蛋糕装饰制作 ..... | 30    |
| ■ 情人节蛋糕装饰制作 ..... | 31-32 |
| ■ 木轮卷 .....       | 33-34 |
| ■ 橘皮蛋糕包 .....     | 35-36 |
| ■ 酒汁樱桃蛋糕 .....    | 37    |
| ■ 草莓巧克力蛋糕 .....   | 38    |
| ■ 风车水果蛋糕 .....    | 39-40 |
| ■ 柳橙蛋糕桶 .....     | 41-42 |
| ■ 水果蛋糕条 .....     | 43-44 |
| ■ 脆皮巧克力蛋糕 .....   | 45-46 |
| ■ 翡翠蛋糕 .....      | 47-48 |

|                 |       |
|-----------------|-------|
| 手工芋泥蛋糕 .....    | 49-50 |
| 巧克力蛋糕 .....     | 51-52 |
| 草莓小蛋糕 .....     | 53-54 |
| 蓝莓蛋糕 .....      | 55-56 |
| 蜂蜜蛋糕 .....      | 57-58 |
| 白兰地蛋糕 .....     | 59    |
| 松饼蛋糕 .....      | 60    |
| 鲜奶油蛋糕装饰制作 ..... | 61-62 |
| 黑森林蛋糕 .....     | 63    |



# 家 · 常 · 戚 · 风 · 蛋 · 糕

## ◆材料

蛋黄部份：蛋黄5个、低筋面粉100克、  
细砂糖40克、泡打粉1/4匙、盐1/4匙、  
奶水60克、沙拉油50克、香草水少许  
蛋白部份：蛋白5个、细砂糖80克

## ◆烤箱温度

摄氏170度，  
烤约45-50分  
钟

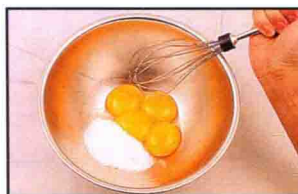
## ◆份量

1份

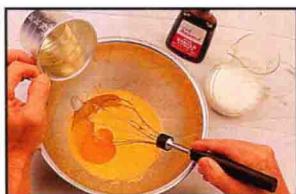


# ◆ 注意事项

打蛋白的锅子须干净，不可有油或少许蛋黄，若有油或蛋黄存在，蛋白即无法打发。打发蛋白加入蛋黄搅拌时，以刮刀轻微拌匀即可。



1 蛋黄部份：蛋黄5个和细砂糖40克搅拌约3分钟。



2 加入沙拉油、奶水、香草水拌匀。



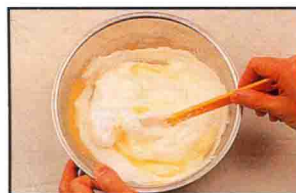
3 加入低筋面粉、泡打粉、盐拌匀待用。



4 蛋白5个加细砂糖80克打发。



5 打发至蛋白有波浪的痕迹出来。



6 先调些蛋白加入蛋黄轻微搅拌。



7 再将剩余蛋白加入拌匀（打好的蛋白分两次加入搅拌好的蛋黄液中并以刮刀轻而慢的搅拌均匀）。



8 将搅拌好的面糊倒入干净蛋糕模中即可放进烤箱烘焙。烤好取出须反面放至冷却，再从蛋糕模取出蛋糕，再摆上樱桃、黑枣、核桃、擦上果胶即完成。

# 拿 · 破 · 仑

## ◆皮的材料

高筋面粉 120 克、低筋面粉 80 克、奶油  
10 克、蛋 1 个、盐少许、水 50 克、裹油  
150 克。

## ◆烤箱温度

摄氏 200 度，烤约  
15 分钟，将面皮翻  
面，降温为 160 度，  
再烤约 25 分钟

## ◆份量

约 2 份



## ◆厚蛋白材料

蛋白 100 克、细砂糖 70 克、  
核桃 60 克、玉米粉 20 克。

## ◆烤箱温度

摄氏 190 度，烤约 20 分钟

## ◆份量

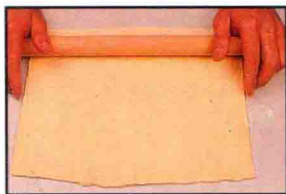
约 1 份

## ◆注意事项

在涂奶油夹层时，须用  
干净烤盘来挤压，使每  
一片都牢牢地粘贴  
在一起。



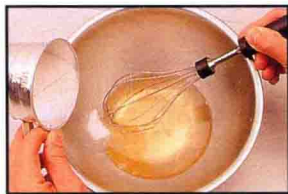
⑩ 厚蛋白上方再涂上一层奶油。



① 制作面皮的方式参考饼干系列中的芝士条，并擀平成约同烤盘大小。



② 擀平的面皮放入烤盘中，并用小叉子平均地刺小洞铺满整个面皮，并进烤箱烘烤。



③ 制作厚蛋白部分，先将细砂糖和蛋白搅拌打发。



④ 加入核桃、玉米粉并轻轻拌匀即可。



⑤ 烤盘上先擦好沙拉油。



⑥ 将搅拌均匀的厚蛋白倒入烤盘上。



⑦ 用抹刀抹平厚蛋白，进烤箱烘烤。



⑧ 烤好的面皮，待凉之后涂上奶油。



⑨ 涂好奶油的面皮夹上一层冷好的厚蛋白。



⑩ 再放上一片烤好面皮，并用干净烤盘于上方重重压挤使三片粘贴在起。



⑪ 由中间切开。



⑫ 再重叠在一起，并用糖粉装饰于上方。

# 起 · 酥 · 蛋 · 糕

## ◆材料

蛋5个、细砂糖145克、盐2克、沙拉油75克、低筋面粉95克、香草水少许、泡打粉1/4匙。高筋面粉45克、sp发泡剂20克、桔子汁40克

## ◆烤箱温度

摄氏170度，烤约40分钟，

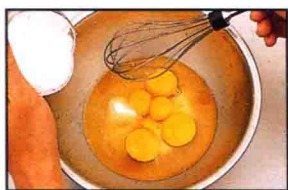
## ◆份量

1份

## ◆注意事项

蛋糕体方面加入SP发泡剂须继续搅拌至SP溶化于面糊中，并搅拌至发泡为止。面皮制作好，包蛋糕体时，须包紧不可留有空隙，以免烘烤之时过于膨胀而变形。





① 蛋糕部份：蛋和细砂糖搅拌后加入 SP 发泡剂、盐、香草水 继续搅拌打发。



② 搅拌至打发的情况后，再加入低筋面粉、高筋面粉、泡打粉拌匀。



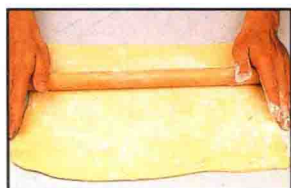
③ 加入桔子汁继续搅拌。



④ 加入沙拉油拌匀。



⑤ 倒入铺好纸的烤盘；放进烤箱烘烤。



⑥ 面皮制作，可先擀至约可包进长方形蛋糕的大小。



⑦ 擦蛋液，须涂满整个面皮。



⑧ 将烤好的蛋糕体切成所需的长条形蛋糕，放在擀好并擦上蛋液的面皮上包起来，即可放在烤盘上。



⑨ 再擦上蛋液，然后用叉子叉小洞，须叉满整个蛋糕体。



⑩ 放进烤盘，进烤箱烘烤。

# 葡 · 萄 · 干 · 蛋 · 卷



① 先浸泡葡萄干，用少许白葡萄酒来浸泡。



② 蛋黄加细砂糖 40 克搅拌至起泡泡，且颜色成淡黄色。



③ 加入沙拉油、白葡萄酒、柠檬汁。

# ◆材料

蛋黄4个、低筋面粉80克、细砂糖40克、泡打粉1/4匙、盐少许、沙拉油40克、白葡萄酒少许、柠檬少许、蛋白4个、细砂糖80克、葡萄干50克

# ◆烤箱温度

摄氏170度，  
烤约35分钟

# ◆份量

约1份

# ◆注意事项

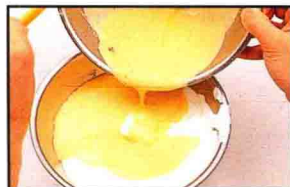
在卷蛋糕时动作要确实，勿过快，卷好的蛋糕卷勿马上打开，须等上一、二十分钟粘接得较好之时，才打开纸张或切片。



④ 加入面粉、泡打粉、盐拌匀。



⑤ 蛋白和细砂糖80克打发。



⑥ 蛋黄液加入打发的蛋白，拌匀即可。



⑦ 烤盘铺上纸张，并撒上浸泡好的葡萄干。撒于上方的三分之一地方即可。



⑧ 抖匀的面糊倒入烤盘，抹平，放进烤箱。



⑨ 烤好蛋糕片，冷却后，放在铺好的纸张上方，并涂好奶油。



⑩ 涂好奶油的蛋糕片，约在靠自己约三分公处处切一横线，勿切断。划切的目的在于方便卷起来。



⑪ 用擀面棍先卷起少部份纸，再卷起蛋糕片，由内往外直接卷起来。



⑫ 卷好后即是蛋糕卷。

# 樱 · 桃 · 卷

## ◆材料

蛋4个、细砂糖90克、低筋面粉100克、奶油50克、莱姆汁少许、柠檬汁少许



◆烤箱温度

摄氏 160 度  
烤约 35~40 分钟,

◆份量

1 份

◆注意事项

每次加入材料须用慢速  
来拌匀。樱桃碎撒在铺好  
纸张上方三分之一处  
即可。



1 蛋和细砂糖搅拌。



2 打发至蛋糊带白黄色。



3 加入面粉以慢速搅拌均匀。



4 加入莱姆汁和柠檬汁拌匀。



5 加入溶化好的奶油再拌匀。



6 烤盘上先铺好纸张，再撒上樱桃碎。



7 倒入面糊再抹平即可放进烤箱烘焙。

# 贵·妃·卷

## ◆材料

蛋 2 个，蛋黄 2 个、桔子酱 40 克、细砂糖 10 克、玉米粉 20 克。

## ◆烤箱温度

摄氏 185 度，烤约 15 分。

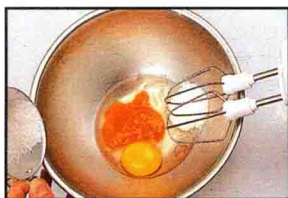
## ◆份量

1 份



### ◆ 注意事项

蛋糕片必须先冷却好才使用。铺蛋糕片时须预留下层的蛋糕片约五分之一。卷蛋糕的要领：不重不轻、不慢不快的卷起来包好，待一、二十分钟才打开纸张。



① 皮的部份：蛋白蛋黄、桔子酱、细砂糖搅拌。



② 打发后加入玉米粉搅拌均匀即可。



③ 倒入铺好纸张的烤盘。



④ 抹平即可放进烤箱。



⑤ 烤好，即出冷却待用。



⑥ 先铺好比蛋糕片稍大些的纸张，再涂抹桔子酱于上方。



⑦ 再铺上一层蛋糕片，铺的时候约铺满 4/5，并留下约 1/5。



⑧ 涂上奶油，须涂满并均匀，并划切一刀约离边缘 3 公分之处。



⑨ 用擀面棍从划切一刀的边起先卷起，卷的时候要注意力道须适中。



⑩ 卷到最后时，须将纸包好。



⑪ 过一、二十分钟再打开来，即告完成。

# 双 · 色 · 木 · 纹 · 卷

## ◆材料

蛋黄 4 个、细砂糖 80 克、蛋白 4 个、细砂糖 40 克、低筋面粉 100 克、奶水 30 克、水 30 克、沙拉油 30 克、可可粉 15 克、苏打粉 1/4 匙

## ◆烤箱温度

摄氏 170 度，烤约 30 分钟。

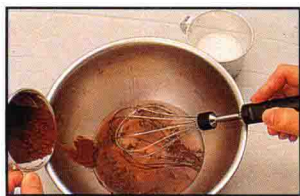
## ◆份量

1 份



◆ 注意事项

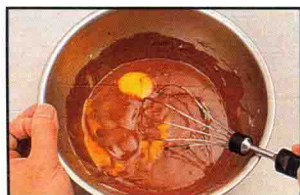
外层蛋糕片制作方法可参阅贵妃皮作法 (1~4)。卷的方法可参照贵妃 (6~11) 的作法。



① 水调和可可粉并加奶水。



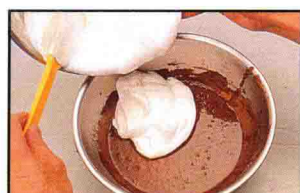
② 加入沙拉面及低筋面粉、苏打粉搅拌。



③ 加入蛋黄及细砂糖80克搅拌均匀。



④ 蛋白加细砂糖40克打发。



⑤ 打发的蛋白液加入调好蛋黄中轻轻拌匀。



⑥ 倒入铺好纸的烤盘并抹平，即可放进烤箱。



⑦ 用木纹刮板沾溶化好的巧克力画出木纹状，若没有木纹刮板亦可用叉子来画出木纹。

