

MODERN
LIFE
现代人

幸福餐桌系列

顶级

花式蛋糕

李国溢 姜志强 著
黄东庆 编审

 中国轻工业出版社

MODERN PEOPLE
现代人

幸福餐桌系列

顶级

花式蛋糕

李国溢 姜志强 著
黄东庆 编审

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

顶级花式蛋糕 / 李国溢, 姜志强著. — 北京: 中国轻工业出版社,
2009.3

(现代人·幸福餐桌系列)

ISBN 978-7-5019-6719-3

I. 顶… II. ①李… ②姜… III. 糕点-制作 IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第174392号

版权声明: 本书由台湾三艺文化事业有限公司授权出版。

责任编辑: 付 佳

责任终审: 唐是雯

装帧设计: 北京水长流文化

策划编辑: 高惠京

责任校对: 李 靖

责任监印: 胡 兵 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京国彩印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2009年3月第1版第1次印刷

开 本: 720×1000 1/16 印张: 6

字 数: 120千字

书 号: ISBN 978-7-5019-6719-3 / TS·3904 定价: 35.00 元

著作权合同登记 图字: 01-2008-4699

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-85119845 65128898 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

81007S1X101ZYW

目录

CONTENTS

常温蛋糕



- 5 焦糖费楠雪 Caramel Financier
- 8 栗蓉蛋糕 Chestnuts Cake
- 11 榛子巧克力 Hazelnuts Lindt Chocolate
- 15 新士奇甜点 Sunkist Marco Dessert
- 18 葡萄干杏仁小点 Raisin Almond Petit
- 21 巧克力蛋糕 Chocolate Cake
- 26 焦糖蛋糕 Caramel Cake
- 29 茴香甜橙蛋糕 Anise and Orange Cake
- 32 开心果杏仁蛋糕 Pistachios Almond Cake
- 34 香柠蜜桃蛋糕 Lemon Peach Cake

蛋糕



- 37 绿茶奶油蛋糕 Green Tea Opéra
- 42 荔香圆 Lichi Cake
- 48 巧克力柠檬蛋糕 Chocolate & Lemon Cake
- 53 百利甜香蕉奶酪 Baley's Banana Cheese
- 57 法式奶酪蛋糕 French Cheese Cake
- 60 水果物语 Fruit and White Chocolate Mousse

慕斯



- 66 时尚夏日 Fashion Summer Day
- 72 和风提拉米苏 Japanese Tila Mousse Cake
- 79 草莓雪波 Strawberry Sorbet
- 85 皇家咖啡巧克力恋人 Royal Coffee and Chocolate Dessert
- 88 茉莉花巧克力慕斯球 Jasmine and Chocolate Mousse
- 91 马达加斯加慕斯 Madagascar Mousse

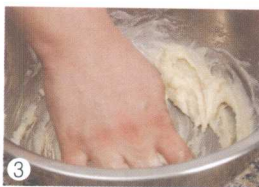
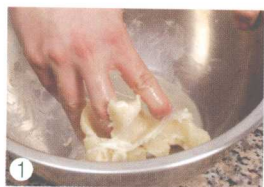
常温蛋糕



焦糖费楠雪

Caramel Financier





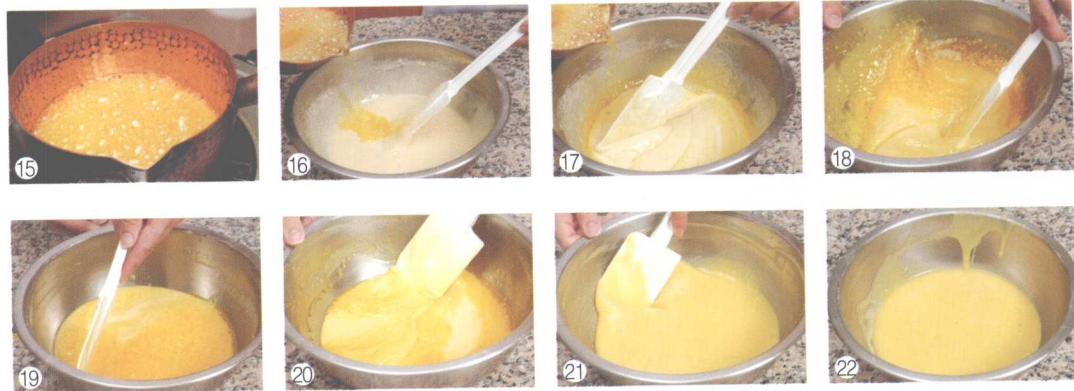
材料 ingredient

杏仁膏 (almond paste)	100克
西点转化糖浆 (invert syrup)	40克
动物性鲜奶油 (heavy cream)	30克
蛋清 (egg white)	180克
砂糖 (sugar)	150克
焦糖酱 (caramel paste)	15克
低筋面粉 (cake flour)	100克
杏仁粉 (grated almond)	30克
泡打粉 (baking powder)	5克
发酵奶油 (Latic butter)	250克

做法 method

- 1 将发酵奶油放入平底锅加热熔化。
- 2 将杏仁膏、蛋清放入钢盆中，用手拌匀（图1~图4）。
- 3 加入动物性鲜奶油（图5）、西点转化糖浆、焦糖酱（图6），拌匀（图7）。
- 4 加入砂糖（图8），拌匀（图9）。
- 5 加入过筛粉类（图10、图11），拌匀（图12~图14）。
- 6 加热发酵奶油，使其熔化（图15），将其加入钢盆，充分混匀（图16~图22）。

- 1 Melt butter in a saucepan over low heat.
- 2 In a bowl, combine almond paste and egg white and squeeze almond paste into soft by hand.
- 3 Add heavy cream, invert syrup and caramel paste, whisk until well blended.
- 4 Add sugar and whisk well.
- 5 Sprinkle sifted flour and fold into batter.
- 6 Add melted butter and whisk until fully incorporated.



整形 to assemble

- 1 在烤模内涂上油、撒上干面粉，并倒去多余面粉（图1）。
- 2 将步骤6的面糊装入挤花袋，挤入烤模中（图2、图3），将烤模放入烤箱。
- 3 以上火180℃/下火220℃烘焙10分钟，上色后将温度调到190℃/210℃，再烘焙18~22分钟，出炉（图4、图5）。

- 1 Grease and flour silicon mold, pat off excess flour.
- 2 Fill a pastry bag with batter and pipe into mold, bake in the oven.
- 3 Bake about 10 minutes, up heat 180℃ and down heat 220℃, while surface is golden, switch into up heat 190℃ and down heat 210℃, bake for 18~22 minutes, ready to remove.



常温
蛋糕

栗蓉蛋糕

Chestnuts Cake



材料 ingredient

无盐奶油 (unsalted butter)	250克
砂糖 (sugar)	145克
鸡蛋 (egg)	120克
栗子馅 (chestnuts paste)	235克
动物性鲜奶油 (heavy cream)	50克
香精 (vanilla essence)	5克
朗姆酒 (Rum)	25克
白兰地 (Brandy)	20克
低筋面粉 (cake flour)	125克
核桃碎粒 (walnut crumbs)	40克
未烤核桃 (walnut crumbs)	适量

做法 method

1 将未烤核桃磨碎 (图1、图2)，烤模涂油 (图3)，倒入核桃碎粒 (图4)，将多余的核桃碎粒倒出 (图5)；将栗子馅放入搅拌盆中打软 (图6)，加入砂糖，继续搅拌均匀 (图7~图9)；

2 将无盐奶油分次加入，拌匀，中途将粘在盆壁的馅刮入盆内 (图10~图12)。

3 鸡蛋分次加入拌匀，中途将粘在盆壁的搅拌物刮入盆内 (图13、图14)。

4 加入动物性鲜奶油，拌匀 (图15、图16)；加入香精，拌匀 (图17)。

5 加入朗姆酒、白兰地，拌匀 (图18、图19)；低筋面粉过筛 (图20)；加入核桃碎粒、过筛的低筋面粉，拌匀 (图21~图24)。

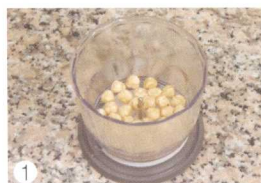
1 Grease mold and sprinkle walnut crumbs, discard excess crumbs. Beat chestnuts paste in a bowl by a paddle whisker until soft, add sugar and beat until well blended.

2 Add butter gradually, stop and scrape down any mixture attaches on bowl frequently.

3 Add eggs gradually, stop and scrape down any mixture attaches on bowl frequently.

4 Pour heavy cream and mix well; add vanilla essence and mix well.

5 Pour Rum and Brandy, mix well; sift cake flour. Sprinkl cake flour and walnut crumbs and fold into batter.

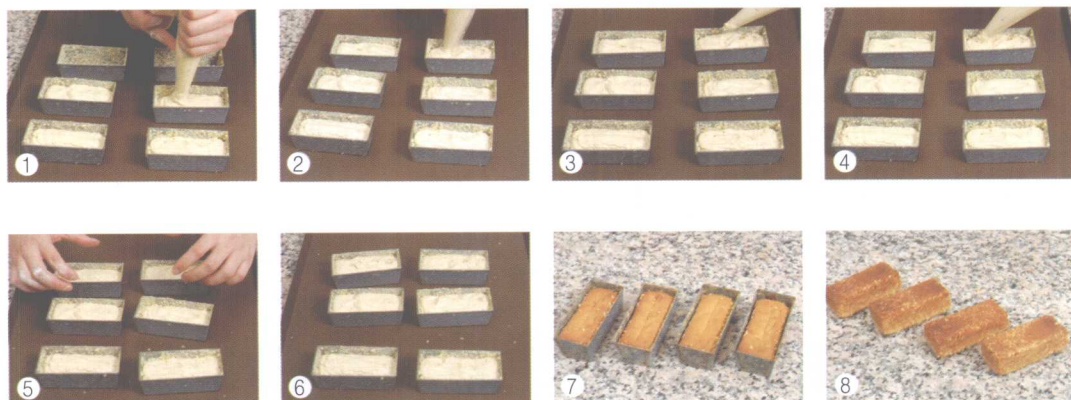




整形 to assemble

将步骤5的面糊装入挤花袋，挤入烤模（长12厘米、宽6厘米、高5厘米）中，约八分满（图1~图4），最多可制作10份；将烤模在操作台上轻磕（图5），然后放入烤箱（图6），以上火190℃/下火170℃烘焙25分钟，出炉脱模（图7、图8）。

Fill batter into a pastry bag and pipe into prepared mold(length 12cm×width 6cm×height 5cm) about 80% full, maximum 10 servings, knock mold against work surface slightly, and bake in the oven about 25 minutes, up heat 190℃ and down heat 170℃. Loose the mold while remove from oven.





榛子巧克力

Hazelnuts Lindt Chocolate



材料 ingredient

无盐奶油 (unsalted butter)	125克
砂糖 (sugar)	75克
香精 (vanilla essence)	1克
蛋黄 (egg yolk)	30克
70%瑞士莲巧克力 (70% Lidnt chocolate)	100克
53.5%瑞士莲巧克力 (53.5% Lidnt chocolate)	37克
低筋面粉 (cake flour)	60克
泡打粉 (baking powder)	1克
榛果碎粒 (hazelnuts crumbs)	30克
蛋清 (egg white)	60g

做法 method

- 1 将无盐奶油、大部分砂糖放入搅拌盆 (图1)；将两种瑞士莲巧克力放入另一小盆中，隔水加热化开 (图2~图4)；低筋面粉、泡打粉过筛 (图5)。
- 2 将香精加入搅拌盆，拌匀 (图6~图8)；蛋黄分次加入，拌匀 (图9)。
- 3 将化开的巧克力 (图10、图11)，烤过的榛果碎粒、粉类 (图12) 加到搅拌盆中，拌匀 (图13~图17)。
- 4 将蛋清、剩下的砂糖加入另一干净的搅拌盆中，打至起泡 (图18~图21)。
- 5 将打发的蛋清分次加入到巧克力面糊中，拌匀 (图22~图28)。

- 1 Beat butter and sugar in a bowl; melt 2 chocolates in a clean bowl over simmering water; sift cake flour and baking powder.
- 2 Add vanilla essence into butter mixture; add egg yolks gradually.
- 3 Add melted chocolate; add toasted hazelnuts crumbs, flour and powder.
- 4 Whip egg white and sugar in a clean bowl until soft peaks form.
- 5 Add whipping egg white into chocolate mixture gradually until batter.



整形 to assemble

材料 ingredient:

榛果碎粒 (hazelnuts crumbs)	适量	牛奶巧克力 (milk chocolate)	40克
榛果酱 (hazelnuts paste)	60克	薄片 (flakes)	50克

做法 method:

- 1 准备高3厘米、直径6厘米的空心塔模，在塔模内侧涂油，将其放在铺有烤模纸的烤盘中；将面糊装入挤花袋，挤入烤模中（图1~图3），撒上未烤的榛果碎粒（图4、图5），放入烤箱，以上火200℃/下火170℃烘焙12分钟，出炉（图6）。
- 2 将牛奶巧克力、榛果酱隔水加热化开（图7、图8），加入薄片（图9），拌匀（图10、图11），倒入高1.5厘米、直径6厘米的空心模中（图12），压平后（图13、图14）放入冰箱冷藏至变硬，脱模，放上蛋糕即可。

- 1 Prepare a hallow tart mold which is 3cm in height and 6cm in diameter, spray oil and place on baking pan line with silicon paper. Fill a pastry bag with batter and pipe into mold, sprinkle raw hazelnuts and bake in the oven about 12 minutes, up heat 200℃ down heat 170℃, ready to remove.
- 2 Melt milk chocolate and hazelnuts paste in a bowl over simmering water, add flakes and pour into a mousse mold which is 1.5cm height and 6cm in diameter, press to flat disk, transfer to freezer until hard, loose mold and arrange a piece of cake on top.



榛子巧克力

Hazelnuts

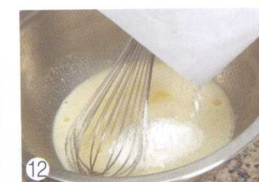
Lindt Chocolate

常温
蛋糕

新士奇甜点

Sunkist Marco Dessert





材料 ingredient

鸡蛋 (egg)	120克
砂糖 (sugar)	165克
动物性鲜奶油 (heavy cream)	60克
低筋面粉 (cake flour)	180克
泡打粉 (baking soda)	5克
发酵奶油 (Latic butter)	200克
意大利香橙条 (Italian Sunkist rind strips)	50克
柠檬皮屑 (lemon zest)	1/2个
柠檬汁 (lemon juice)	5克

做法 method

- 1 将发酵奶油放入平底锅加热熔化；意大利香橙条切碎（图1~图3）；粉类过筛（图4、图5）。
- 2 将鸡蛋、砂糖放入钢盆，拌匀（图6~图8）。
- 3 加入动物性鲜奶油，拌匀（图9~图11）；加入过筛粉类，轻轻拌匀（图12、图13）。
- 4 煮沸的发酵奶油分2次加入，拌匀（图14~图16）。
- 5 加入柠檬皮屑（图17~图19）、柠檬汁（图20）、切碎的香橙条（图21），拌匀（图22、图23），静置片刻（图24）。

- 1 Melt butter in a saucepan; cut Italian Sunkist rind strips into shreds; sift flour.
- 2 Whisk egg and sugar in a bowl until well blended.
- 3 Pour cream and mix well; sprinkle sifted flour and fold gently until well blended.
- 4 Add butter into mixture by twice.
- 5 Add lemon zest, lemon juice and Sunkist shreds until batter, take rest for minutes.