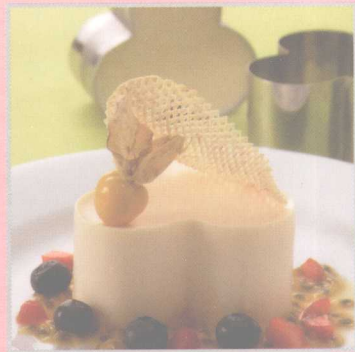




精致手作蛋糕

Seasonal Petit Fours

方芍尧 编著



本书由香港万里机构出版有限公司授权以中文简体字出版并只限于中国内地发售,不得销售到港澳台地区。©2006 Wan Li Books Co.,Ltd.。

©2008, 简体中文版版权归辽宁科学技术出版社所有

本书由中国香港万里机构出版有限公司授权辽宁科学技术出版社在中国大陆独家出版发行
中文简体字版本。著作权合同登记号: 06-2008第174号
版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

精致手作蛋糕/方芍尧编著. —沈阳: 辽宁科学技术出版社,
2008. 10

ISBN 978-7-5381-5575-4

I. 精… II. 方… III. 糕点-制作 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第138887号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路29号 邮编: 110003)

印刷者: 沈阳天择彩色广告印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 168mm×236mm

印 张: 7

字 数: 150千字

印 数: 1~4000

出版时间: 2008年 10 月第 1 版

印刷时间: 2008年 10 月第 1 次印刷

责任编辑: 风之舞

封面设计: 熙云谷设计机构

版式设计: 高 峰 刘双秋

责任校对: 刘 庶

书 号: ISBN 978-7-5381-5575-4

定 价: 28.00元

联系电话: 024-23284360

邮购热线: 024-23284502

E-mail: lkzzyb@mail.lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn

精致手作蛋糕

sonal Petit Fours



方芍尧 编著

辽宁科学技术出版社
沈阳

P 序言

REFACE

“生活品味，品味生活。”正是现代人享受生活的哲学理念。简朴优质的生活模式，往往会利用手工艺术和视觉效果互相配合而营造出来，看似漫不经心却令人回味出创造者的心思和巧艺。我想，在各种生活艺术里，烹饪是许多年轻女士选取学习的一项。特别是每当我开班授徒，或是与年轻上班一族分享烹饪经验时，或是与孩子们一起在厨房中穿梭往来，玩得兴起时，看见他们的欢悦欣喜的样子，总叫人印象难忘！这是现代都市人向往的自然生活，也是为繁忙生活舒缓压力的方法。

烹饪是一门集实用、唯美和生活艺术为一体的时尚学科，除了为平时的食物增加色彩和情趣外，也会把个人独特的审美观充分地表现在食物里。一个彩绘小碗、一双原木筷子、一把手工陶匙……不同的餐桌小物，可衬托出每件食物的天然美感，这也是制作者对挚爱亲人的一点小小心意。微不足道的一点开心，却是维系亲人和爱人的无形纽带，只能意会而不能明言。

一道美味简朴的食物，蕴含无限爱意。拂拂蛋、搅搅粉、拌拌果茸，瞬间便弄出一盘盘精美甜品，随着个人心情起伏而变化，堆砌出不同装饰来美化食品，质优的生活就是这样，不要将任何事物定下框框，只要随心所欲，活得自在，做得开心，便是品味生活的宗旨。

第一次出版食谱书，心情有点忐忑不安，却又享受着书的乐趣。在这里，我衷心感谢囡囡和老公的无限支持，好友Raymond和GiGi的鼓励，摄影师Johnny的精湛摄影，也多谢各位读者和学生们给予的支持。

方苟尧

Contents 目录



002 序言

006 常用材料和工具



008 酒材料

009 乳制材料

010 糕模和工具

011 卡通形象装饰工具

012 基本制作技巧



014 海绵蛋糕

015 巧克力蛋糕

016 脆饼底

017 饼屋

020 杏仁膏和糖制卡通装饰



021 性感小猪

022 雪人

023 小乳牛

024 小狗掌门人



025 春之屋



- 026 鲜果奶油蛋糕
- 028 心形覆盆子慕斯蛋糕
- 030 绿茶提拉米苏
- 032 蓝莓奶酪冻饼
- 034 星星蓝莓慕斯
- 036 豆腐软奶酪冻饼
- 038 杏仁豆腐慕斯
- 040 绿茶奶酪蛋糕
- 042 覆盆子吉士挞
- 044 香橙姜汁焦糖嫩蛋
- 046 果汁白巧克力慕斯

048 夏之屋



- 049 鲜果香橙果冻
- 050 芒果奶油蛋糕
- 052 木糠布甸蛋糕
- 054 热情果奶酪饼
- 056 荔枝慕斯
- 058 三色果冻
- 060 蜜桃乳酪蛋糕
- 062 芒果奶酪饼
- 064 杏桃奶酪挞
- 066 养颜花茶杞子糕



068 秋之屋

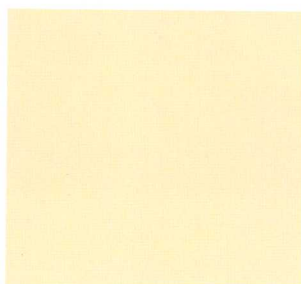
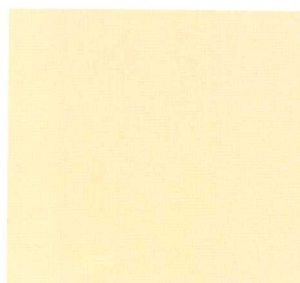
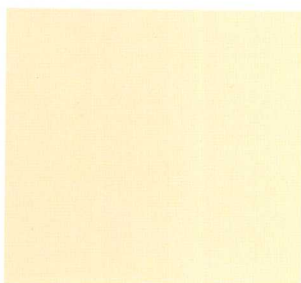


- 069 栗子蛋糕
- 070 椰香栗子杯
- 072 巧克力石板街慕斯冻饼
- 074 焗南瓜奶酪饼
- 076 秋叶片片巧克力蛋糕
- 078 焦糖杏仁慕斯饼
- 080 覆盆子巧克力慕斯蛋糕
- 082 雪之心白巧克力蛋糕
- 084 柚子慕斯
- 086 薄荷白巧克力挞
- 088 香滑绿豆软糕

090 冬之屋

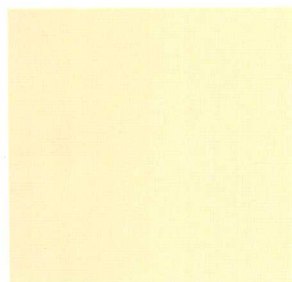
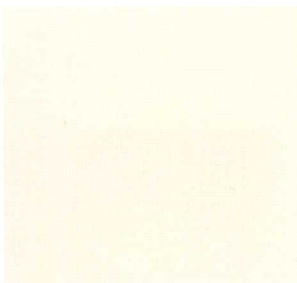
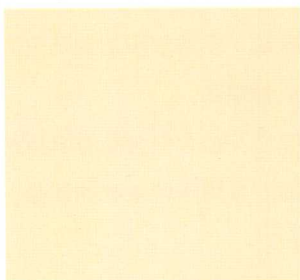


- 091 姜汁土豆派
- 092 黑森林蛋糕
- 094 浓情蜜意巧克力慕斯
- 096 心心相印
- 098 美式奶酪饼
- 100 咖啡软心蛋糕
- 102 伯爵红茶巧克力慕斯
- 104 香橙巧克力层层叠叠
- 106 咖啡巧克力挞
- 108 榛子香蕉奶酪饼
- 110 咖啡红茶巧克力杯



常用材料和工具

Ingredients and Utensils



酒材料 Alcoholic

面点师为了增加甜品香气，往往会添加一点水果或甜酒来提升食品的味道层次。

- ① 白樱桃酒：含有樱桃味道的白酒，它是由樱桃汁和果核经蒸馏程序而成的果味白兰地酒。
- ② 咖啡酒：含咖啡、香草和巧克力等综合味道，多添加于烹制巧克力甜品。
- ③ 苹果酒：以苹果汁制成的白兰地，酒精成分颇高。
- ④ 玫瑰糖浆：色泽脂红，含有浓香的玫瑰味道，适合做含花香味道的甜品。
- ⑤ 朗姆酒：选用蔗糖经蒸馏程序而成的烈酒，多用于含浓味的甜品。
- ⑥ 橙酒：含浓烈微苦而带橙味的香甜烈酒。



乳制材料 Dairy Products

乳制品在甜品烹调中担任着重要角色，它能令甜品质感软滑如丝网，也会丰富食品口味的变化。

- ① 马斯卡邦奶酪：利用鲜奶油制成的奶酪，质地呈半凝固到奶油状态，可加入其他食材变化味道。
- ② 奶油奶酪：利用牛乳提炼而成的软绵带酸的奶酪。
- ③ 乳酪：牛奶经过发酵凝结而成的乳制品，或是将牛奶放在约34℃的温度下自然发酵数小时。
- ④ 酸奶酪：把奶酪加入乳酸，按乳酸分量而决定酸度。如果买不到酸奶酪，可把柠檬汁加入淡奶油拌匀便可。
- ⑤ 淡奶酪：牛乳经过均质化过程，静置一旁，自行把牛奶和乳脂分离，而浮于奶面表层便是奶酪了。
- ⑥ 甜奶酪：据说不是真的奶酪，质感介于淡奶酪和浓奶酪两者之间，含甜味。
- ⑦ 淡奶：它是一种蒸发牛乳，把新鲜牛奶进行均质化处理后来去除其中60%水分，加入维生素装罐。
- ⑧ 炼奶：以牛奶加糖提炼而成，经加热后把其中60%水分蒸发而得的加工乳制品。





糕模和工具 Cake Moulds and Utensils

随着需求增加，常用的烘焙工具款式多样化，价钱实惠，利用糕模和工具制作一道甜品已不是什么大不了的事了！

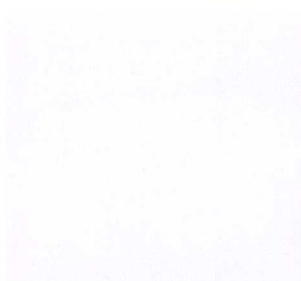
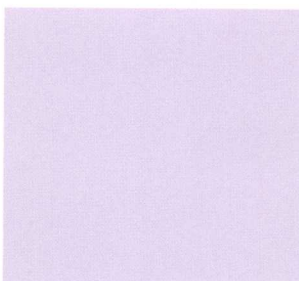
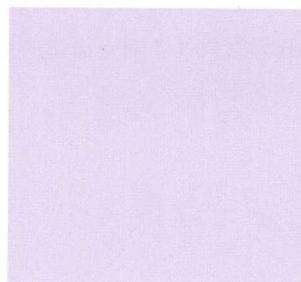
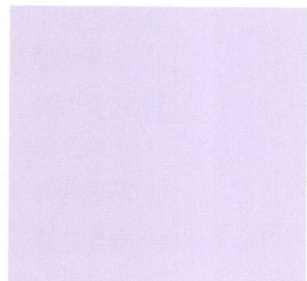
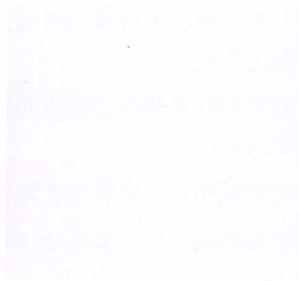
- ① 单柄锅：加热或坐熔巧克力或鱼胶粉。
- ② 碾棍：用于压薄面团。
- ③ 毛刷：用作涂抹光亮膏、果酱、奶、蛋液和巧克力等。
- ④ 刺孔器：把面皮刺孔。
- ⑤ 不同造型饼模：不粘底的饼模。
- ⑥ 打蛋器：搅打蛋液、奶油或混合材料。
- ⑦ 量杯：量度液体或奶油。
- ⑧ 电子秤：量度重量的仪器。
- ⑨ 手钳：协助拿取受热后的器皿或材料。
- ⑩ 有齿饼刀：切割糕饼。
- ⑪ 抹刀：涂抹糊状物料。
- ⑫ 厨刀：切割材料。
- ⑬ 小刀：修正物料。
- ⑭ 抹布：擦抹污物。
- ⑮ 刮刀：搓或切割面团。
- ⑯ 轧面皮器：分割面皮。
- ⑰ 剪刀：修剪装饰或制品。
- ⑱ 挤花袋：挤糊状材料或奶油。

卡通形象装饰工具 Tools for Dolls

烘焙蛋糕的乐趣之一就是把个人的想法和创意融入到面饼中，与人分享。而卡通形象装饰和糖膏造型让蛋糕设计更精彩。

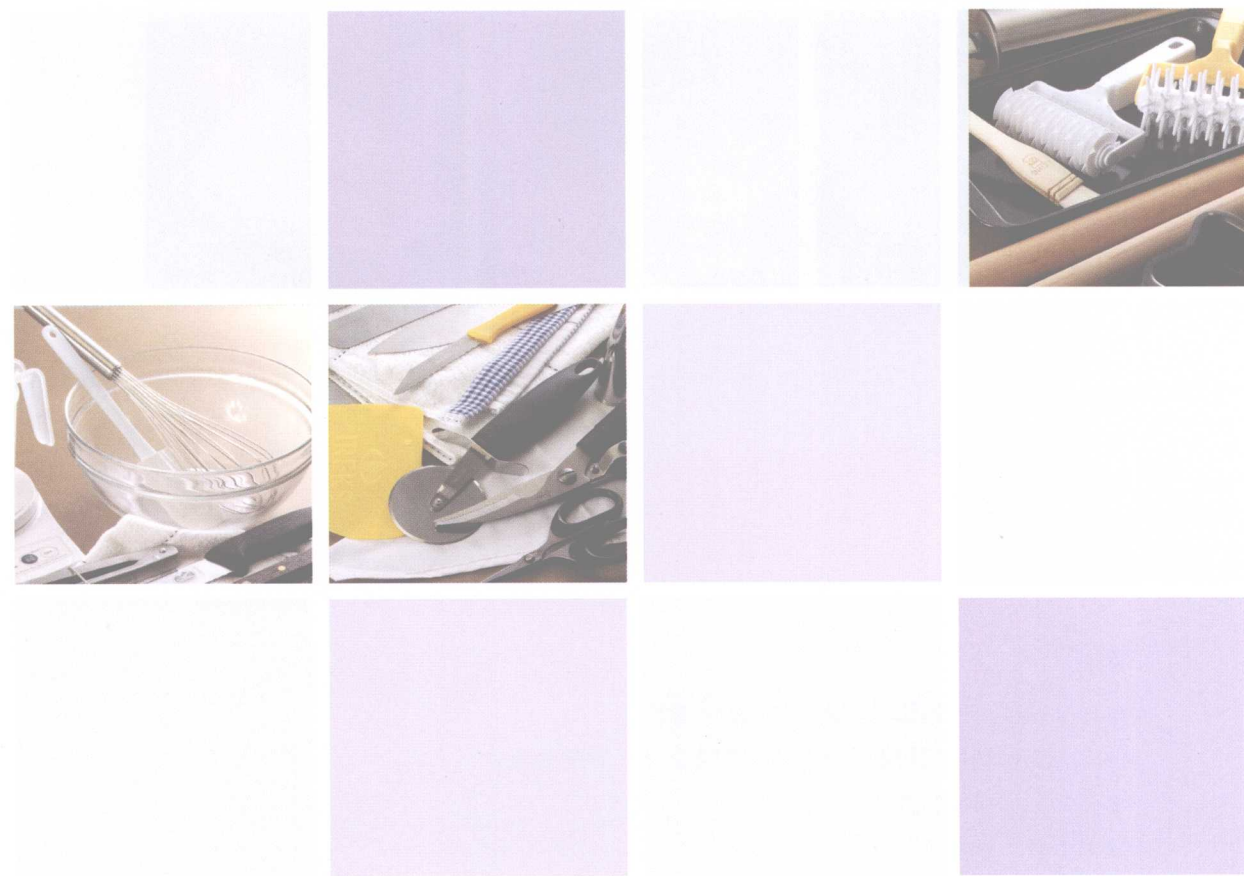
- ① 杏仁膏：以杏仁茸、糖和蛋白混合制成，可加入不同食用色素做出各种造型。也可以碾成薄皮覆盖蛋糕上作装饰。
- ② 巧克力膏：以巧克力和粟胶混合制成的软膏状材料，质感柔软兼具韧度，可随意搓揉成不同造型的蛋糕装饰。
- ③ 防湿糖膏：白色膏状物料，柔软带有韧度，造型后可作蛋糕装饰。
- ④ 食用色素：调教食物颜色的可食用液体颜料。
- ⑤ 五枝装工具：用途很多，可利用压边、压纹、挑、切等技巧来处理杏仁膏或皇室糖霜等。
- ⑥ 各款糖制卡通形象装饰：市面上出售的糖制卡通形象装饰，花款很多，可按照甜品的设计选配，丰富饼面装饰。



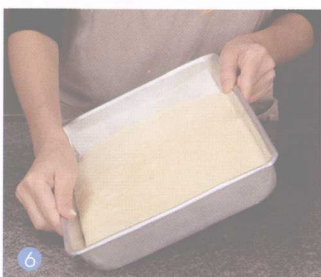
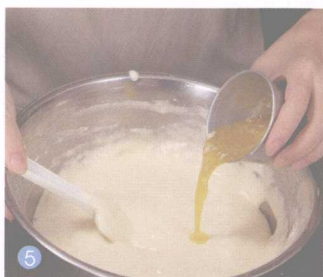
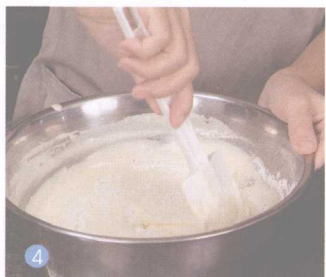
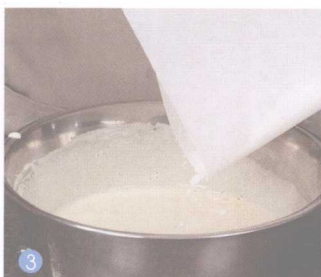
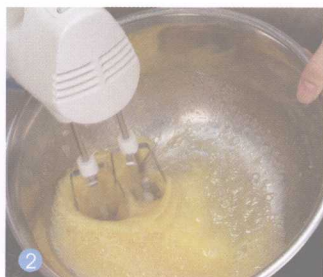
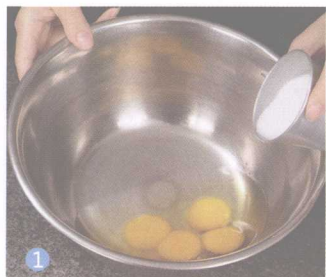


基本制作技巧

Basic Skills



海绵蛋糕 Sponge Cake



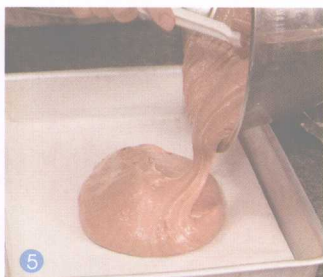
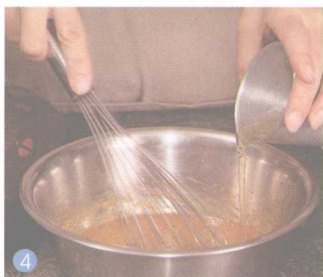
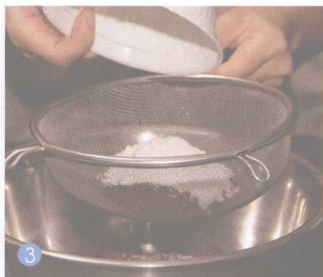
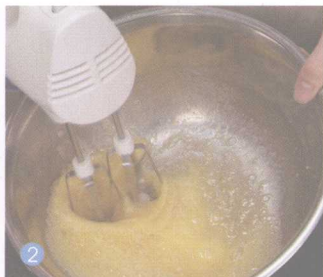
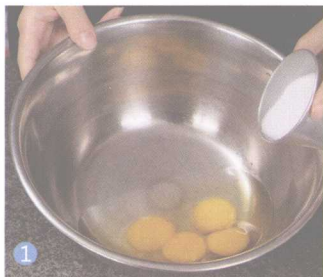
材料

- ① 牛油60克
- ② 低筋面粉120克
- ③ 鸡蛋4个
- ④ 砂糖120克
- ⑤ 盐少许

制法

- ① 将牛油置于碗内隔水融化，鸡蛋打入盆内。
- ② 鸡蛋与砂糖用打蛋器打15~20分钟至软滑，呈奶白色。
- ③ 将低筋面粉和盐筛匀。
- ④ 轻轻拌入蛋浆中。
- ⑤ 再拌入已熔化的牛油，倒入糕模内。
- ⑥ 放入已预热的焗炉内，以220℃火力焗烤20~25分钟。

巧克力蛋糕 Chocolate Cake



材料

- ① 牛油60克
- ② 低筋面粉105克
- ③ 可可粉（巧克力粉）15克
- ④ 鸡蛋4个
- ⑤ 砂糖120克
- ⑥ 盐少许

制法

- ① 将牛油置于碗内隔水融化，鸡蛋打入盆内。
- ② 鸡蛋与砂糖用打蛋器打15~20分钟至软滑，呈奶白色。
- ③ 将低筋面粉、可可粉和盐一同筛匀。
- ④ 轻轻拌入蛋浆中。
- ⑤ 再拌入已熔化的牛油中。
- ⑥ 放入已预热的焗炉内，以220℃火力焗烤20~25分钟。