

每日超过万人点阅的人气创意甜点

# 彩绘蛋糕卷

简单又可爱!

[日] Junko 著  
谭颖文 译




超级可爱  
初学者也能成功制作的

图案 **32** 种

附上制作纸型，  
制作更简单!

要将图案描绘完后拿去烘烤，就可以让蛋糕卷大变身♥



Happy  
Birthday

欢乐的生日蛋糕



让孩子开心小熊



人气动物花纹

由于造型可爱而有400万人次浏览的  
糕点博客! Junko小姐的

**彩绘蛋糕卷  
终极版**

辽宁科学技术出版社

© 2010 by Junko

First published in Japan in 2010 by MEDIA FACTORY, INC.

Chinese ( Simplified Chinese Character ) translation rights reserved by Liaoning Science and Technology publishing House Ltd.

Under the license from MEDIA FACTORY, INC., Tokyo through Tuttle-Mori Agency. Inc., Tokyo

© 2013简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由日本MEDIA FACTORY, INC. 授权辽宁科学技术出版社在中国大陆独家出版简体中文版本。著作权合同登记号：06-2012第64号。

版权所有·翻印必究

### 图书在版编目 ( C I P ) 数据

彩绘蛋糕卷 / (日) Junko 著; 谭颖文译. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2013.4

ISBN 978-7-5381-7906-4

I. ①彩… II. ①J… ②谭… III. ①蛋糕-制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第038585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: 辽宁省印刷技术研究所

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 168mm × 236mm

印 张: 7

字 数: 150千字

出版时间: 2013年4月第1版

印刷时间: 2013年4月第1次印刷

责任编辑: 康 倩

封面设计: 袁 舒

版式设计: 袁 舒

责任校对: 尹 昭

书 号: ISBN 978-7-5381-7906-4

定 价: 28.00 元

联系电话: 024-23284367 联系人: 康 倩 编辑

地址: 沈阳市和平区十一纬路29号 辽宁科学技术出版社

邮编: 110003

E-mail: 987642119@qq.com

每日超过万人点阅的人气创意甜点

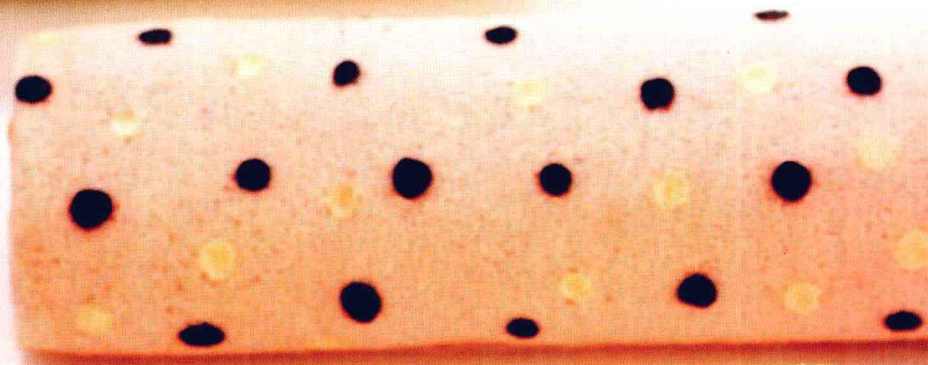
# 彩绘蛋糕卷

简单又可爱!

[日] Junko 著  
谭颖文 译



辽宁科学技术出版社  
· 沈 阳 ·



## 加上图案 就变得这么有趣了。

如何才能让蛋糕卷变得更加可爱呢？  
赶快给它绘上图案吧！

不断从失败中摸索所发现到的方法，非常简单！  
取出一部分面糊，先把图案拿去烘烤。  
只要在一般蛋糕卷的做法上稍微下点儿工夫，  
不管什么图案都可以描绘出来。

草莓、圆点、爱心、菱格纹……

在食用之前，从第一眼看到的时候就会让人感觉很幸福。  
彩绘蛋糕卷就是那样的甜点。



### Junko

因对料理保持高度兴趣，便进入短期大学学习营养学和烹饪学。一边从事本职的平面设计工作，一边在博客上介绍喜欢的糕点制作，其在博客上发表的文章点击率超过百万，大受欢迎。尤其是彩绘蛋糕卷，从设计师的观点出发，设计出具独创性的创意蛋糕，受到广泛好评。



## 做的人、吃的人， 让每个人都会露出笑容的 彩绘蛋糕卷。

吃的乐趣是不言而喻的，  
但制作过程也是很快乐的！  
描绘图案时心跳加速的紧张感以及  
烘焙完成后将烤盘纸撕下时的兴奋感，  
正是让人想再次制作蛋糕卷的魅力所在。

蛋糕体是以戚风蛋糕类的分蛋打发食谱所做成的，  
所以即使第一次制作也不会失败，  
做出的蛋糕体湿润又松软。  
蛋糕体可添加可可粉或抹茶粉来增加颜色的变化，  
不仅外观好看，连味道也十分好吃！

每个看到的人都会发出“啊！”的惊叹，  
所以非常适合家庭聚会或是作为小礼物。

万圣节、圣诞节、情人节、生日……  
先掌握做法，再变换一下图案，  
每当有活动时即可享用的彩绘蛋糕卷。  
如果可以成为您的常用食谱的话，我会很开心。

Junko

# 做出美味的 彩绘蛋糕卷的秘诀



## 1 准备新鲜的鸡蛋， 制作前请冷藏备用

使用新鲜的鸡蛋，能做出绵密紧实的蛋糕体，先放入冰箱冷藏，蛋白打发的状况会比较好。新鲜鸡蛋制作出的甜点，味道格外好吃。

## 2 避免烘焙完成后的蛋糕体干燥

用烤盘纸盖在烤好的蛋糕体上防止干燥并保持湿润。蛋糕体干燥，是蛋糕体卷起时容易龟裂的原因。

## 3 建议使用动物性鲜奶油

蓬松柔软的戚风蛋糕体和浓郁的动物性鲜奶油非常契合，比打发的植物性鲜奶油尝起来更有口感。

# 很多有趣的图案!

开始制作前 ..... 8

首先掌握基本做法

粉红爱心★原味蛋糕卷 ..... 10

## Part 1

### 新手入门! 用汤匙就能描绘图案

爱心彩绘★可可蛋糕卷 ..... 20

粉红小花★原味蛋糕卷 ..... 23

线条彩绘★咖啡蛋糕卷 ..... 26

可爱小熊★可可蛋糕卷 ..... 29

## Part 2

### 动物纹彩绘★蛋糕卷

长颈鹿花纹★可可蛋糕卷 ..... 32

斑点狗花纹★原味蛋糕卷 ..... 35

乳牛花纹★原味蛋糕卷 ..... 35

豹纹彩绘★咖啡蛋糕卷 ..... 38

粉红豹纹★原味蛋糕卷 ..... 38

斑马花纹★原味蛋糕卷 ..... 41

## Part 3

### 可当做礼物的典雅装饰★蛋糕卷

可爱圆点★原味蛋糕卷 ..... 44

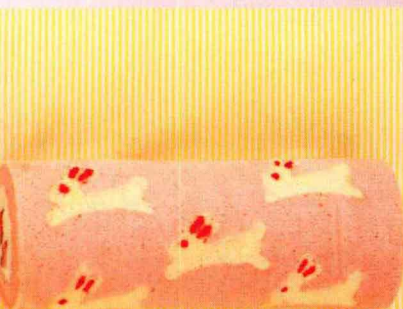
可爱圆点★可可蛋糕卷 ..... 44

唐草图案★抹茶蛋糕卷 ..... 47

菱格纹图案★抹茶蛋糕卷 ..... 50

条纹&圆点★可可蛋糕卷 ..... 53

粉红条纹&圆点★原味蛋糕卷 ..... 53





## Part 4

### 为孩子设计的可爱彩绘★蛋糕卷

草莓图案★原味蛋糕卷 .....	56
樱桃图案★原味蛋糕卷 .....	56
骷髅头图案★咖啡蛋糕卷 .....	59
兔子图案★粉红蛋糕卷 .....	62
瓢虫图案★原味蛋糕卷 .....	65

## Part 5

### 适合季节性活动的彩绘★蛋糕卷

女儿节彩绘★原味蛋糕卷 .....	70
儿童节彩绘★原味蛋糕卷 .....	73
母亲节彩绘★原味蛋糕卷 .....	76
生日彩绘★原味蛋糕卷 .....	79
夏日烟火★可可蛋糕卷 .....	84
音乐发表会★原味蛋糕卷 .....	86
万圣节彩绘★原味蛋糕卷 .....	88
圣诞节装饰★原味蛋糕卷 .....	91
圣诞蜡烛式的装饰★蛋糕卷 .....	94
新年彩绘★原味蛋糕卷 .....	98

## Column

蛋糕体和内馅的美味组合 .....	43
用包装纸稍微装扮一下更加可爱! .....	67
放上鲜奶油和水果来挑战“摆满式装饰” .....	82
顺利烘烤出彩绘蛋糕卷的Q&A .....	100

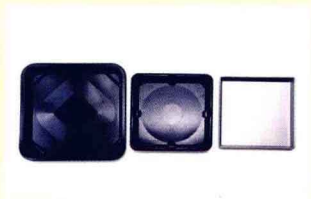
纸型的用法 .....	102
-------------	-----



## 来准备用具吧

### 烤盘

在本书中介绍的彩绘蛋糕卷所使用的是25cm×25cm的烤盘。若烤箱的烤盘尺寸为30cm×30cm，同样的分量在制作上不会有问题，只是蛋糕体会稍微薄一点儿。烤箱的烤盘为30cm×35cm的时候，蛋糕体会变得太薄，所以建议使用蛋糕卷专用的25cm的方形烤盘。



左边为30cm×30cm的烤盘，中间为25cm×25cm的烤盘，右边则是蛋糕卷专用25cm×25cm的烤盘，可在烘焙材料店购买到。



右边是用25cm的方形烤盘所烘烤出来的，左边则是用30cm方形烤盘烘烤出来的。用30cm方形烤盘烘烤的话，蛋糕体会变较薄，蛋糕卷卷进去的部分也会比较多。用30cm方形烤盘的时候，内馅的鲜奶油霜分量请改成鲜奶油200mL、糖19g。

### 烤盘纸



又可称为烹调纸，铺在烤盘上使用。

### 磅秤



将所有材料事先计量好吧！

### 量杯



用于测量水或色拉油。

### 量匙



用于测量少量的低筋面粉或玉米粉等材料。

### 电动打蛋器



想要将蛋白打至硬性发泡的话，使用电动打蛋器就会轻松多了。

### 筛网



用于过滤低筋面粉和可可粉等材料。平时用小滤网代替也行。

### 调理盆



为了打发蛋黄和蛋白，事先准备3个调理盆会很方便。要把3个蛋白打发起泡时，就使用大的调理盆。



画图案的面糊则使用小碗或小碟子。

### 橡皮刮刀



搅拌蛋黄面糊和蛋白糊（蛋白霜）时，或是要把调理盆里的面糊倒入烤盘时使用。

### 刮板



面糊倒入烤盘后，整平表面用。没有的话，可以拿橡皮刮刀来代替。

### 蛋糕刀



涂抹鲜奶油霜时使用。没有的话，可以拿橡皮刮刀来代替使用。

## 绘制图案的工具

(依图案不同, 所需的工具也不一样)

### 汤匙



用于描绘简单的图案。前段稍尖的小汤匙最适合。

### 圆锥形纸袋



描绘细小图案时使用。纸袋利用烤盘纸制作, 利用市售的鲜奶油挤花袋也OK。

### 细笔



蛋糕卷完成前点缀润饰图样时使用。可用其他用具代替, 比如细毛笔或竹签, 将尖端蘸可液描绘即可。建议使用前段细小坚固的笔类。

## 圆锥形纸袋的做法



将烤盘纸裁成约30cm的长度。



卷完后将尾端上方用订书器订起来。



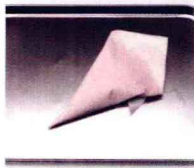
折成三角形。



先用杯子把圆锥形纸袋立起来, 这样较容易装入馅料。



裁开。



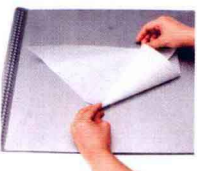
装完馅料后, 将上方折起。



在三角形底边的正中间折出一道折痕。



尖端处剪掉约1mm。



底边折线处作为圆锥形纸袋的尖端, 卷成圆锥状。



来试画看看吧!

首先掌握基本做法

# 粉红爱心★原味蛋糕卷

如果是第一次做的话，建议从用汤匙即可描绘的基本爱心图案入手。

重点是要巧妙地呈现粉红色爱心的深浅度。





## 准备 (25cm × 25cm的烤盘 1个)

### 材料全部事先计量好

#### ●蛋糕体



- 蛋 4个  
使用中型鸡蛋。制作时使用大型鸡蛋也没关系。



- 需分成蛋白1个、蛋白3个和蛋黄3个备用，有1个蛋黄不使用。



- 细砂糖 65g

不论是细砂糖或粗砂糖都可以。在这里使用的是细砂糖。



- 水 60mL



- 色拉油 40mL



- 香草精 少许



- 低筋面粉 (蛋糕体)  
80g



- 低筋面粉 (图案)  
1小匙  
(1/2小匙 × 2份)



- 玉米粉 1小匙



- 食用色素 (红)  
1/8小匙



加1/4小匙水拌至溶解后使用。如果是从植物萃取出来的天然食用色素，色调会柔和一些。

#### ●糖浆



- 粗砂糖 10g  
 热水 20mL  
 柑橘酒 1/2大匙

如果没有酒，不加也可以。

#### ●内馅



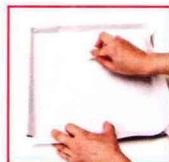
- 鲜奶油 150mL  
 细砂糖 14g  
 奇异果、香蕉 各1/4个  
 黄桃 1块

建议用脂肪含量40%~47%的鲜奶油，较容易打发起泡。

烤盘铺上烤盘纸后，用厨房纸巾蘸点儿色拉油薄薄地涂上一层



烤盘纸的四角剪开，贴合烤盘铺好。



事先涂抹色拉油的话，图案的部分不会黏在烤盘上，可完整地撕下。

准备 2 个小汤匙



前端稍尖的小汤匙较适合描绘图案。

烤箱预热至170℃

## 制作蛋黄面糊

**1** 在调理盆里把3个蛋黄打散，加入约1/2量的细砂糖（35g），用电动打蛋器搅打至发白起泡。依序加入水、色拉油和香草精，搅拌均匀。



将水、色拉油和香草精逐一倒入蛋黄面糊里就OK了。

**2** 将低筋面粉筛入，用电动打蛋器充分搅拌至面糊出现黏性。



如果事先充分搅拌的话，面糊便会出筋，做出来的蛋糕体会变得柔软有弹性，卷起来时不易裂开。搅拌至提起打蛋器，垂滴的面糊呈现细丝状，在表面形成纹路的程度。

## 制作图案的粉红色面糊

**3** 准备2个小碗，分别放入2小匙做好的蛋黄面糊，再加入1/2小匙的低筋面粉后搅拌均匀。



加入低筋面粉是为了使面糊产生硬度，较容易描绘图案。



**4** 将红色食用色素加水溶解，一点点地加入做法3的其中一个碗，做成淡粉色的面糊。另一个碗则加稍微多一点的食用色素，做成深粉色的面糊。



粉红色的深浅差距如图片所示即可。由于食用色素易染色，要一点点地加入混合。

**5** 在另一个调理盆里将1个蛋白打散，用电动打蛋器打发起泡至呈现光泽，继续搅拌至提起打蛋器，呈现尖角的状态。再加入1小撮玉米粉继续打至硬性发泡即可。



蛋白打发后的硬挺泡沫叫蛋白霜，加入玉米粉是让泡沫不易消泡变形。

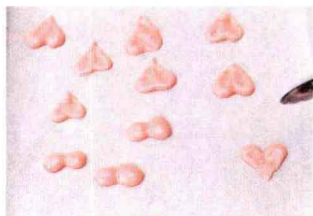
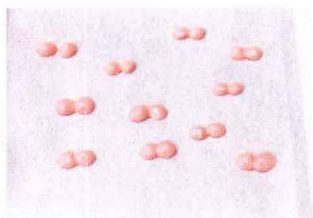
**6** 将蛋白霜分成3份，将其中的2份分别加入做法4的2个小碗中，再搅拌均匀。



充分搅拌至没有蛋白霜块，成为质地光滑的面糊。

## 将图案画在烤盘上

**7** 用汤匙把深粉红色的面糊滴在烤盘上，呈直径1cm左右的圆形。并排地滴下2滴后，用汤匙尖端将圆形向下抹开，做出心形图案。



把汤匙的尖端垂直竖起，让面糊轻轻地滴落下来。如果近身侧的烤盘画好的话，将烤盘转一圈，把图案画成相反方向。

**8** 以同样方式将淡粉红色面糊画出心形图案，放入烤箱以170℃先烘烤1分钟。为避免水泡，画完时就要马上烘烤。



如图所示，表面干燥的话就没问题，尚未完全干燥的话，以每次加烤30秒为基准，边看情况边烘烤至表面干燥。先烤好的图案若烘烤得不够干燥，面糊倒在图案上时，图案就会走样。

## 将蛋糕体的蛋白打发起泡（蛋白霜）

**9** 在调理盆里把3个蛋白打散并打发起泡。打至硬性发泡后，加入做法1剩下的细砂糖（约30g），搅拌至呈现光泽后，再加入剩下的玉米粉打发至提起打蛋器，呈现尖角的状态。



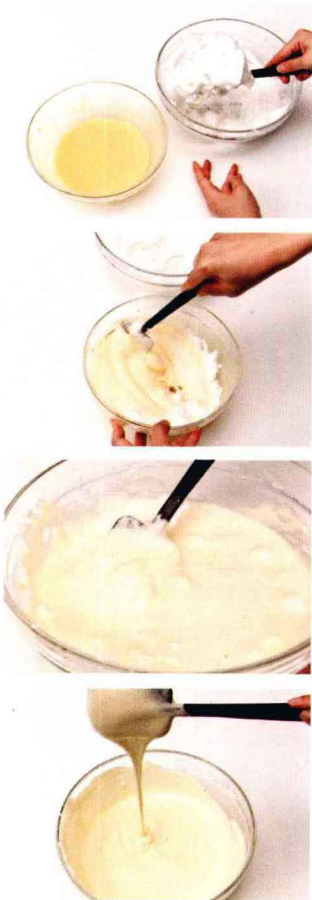
蛋白霜打发至呈现尖角的状态，且将调理盆倒过来也不会掉落的状态就OK。





## 将蛋黄面糊和蛋白 (蛋白霜)混合

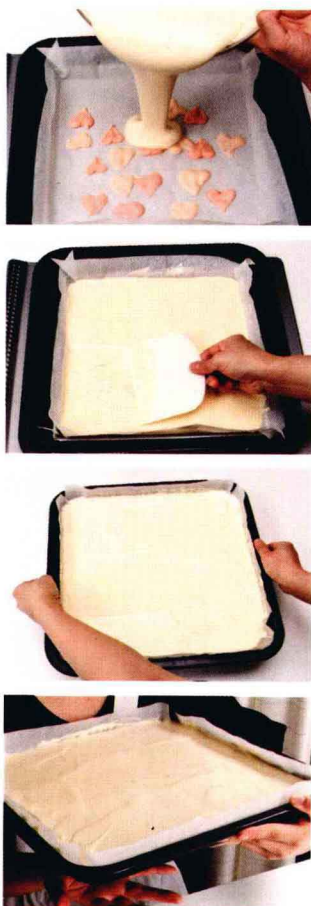
**10** 把制作图案剩下的蛋白霜加入做法9中, 再把所有的蛋白霜分3次加入做法1的蛋黄面糊中, 充分搅拌至没有蛋白霜块, 成为质地光滑的面糊为止。



看起来呈颗粒状的就是蛋白块, 要把颗粒以切开的方式压碎, 当从橡皮刮刀垂滴的面糊呈光滑细丝状, 在表面形成纹路的程度就OK。

## 把面糊倒入烤盘中

**11** 把面糊倒入烤好图案的烤盘上, 表面抹平后, 将烤盘轻敲2~3次, 把空气排出。



用手敲打烤盘底部也OK。敲打是为防止烤好的蛋糕体表面有气孔。

## 烘烤

**12** 用烤箱以170℃烘烤14分钟, 将竹签插入蛋糕体中, 如果没有粘黏面糊, 烘烤就完成了。



从烤箱取出时, 蛋糕体颜色为图示的淡金黄色。