

点/心/高/手

蛋糕

犀文图书 编著



戚风、慕斯、海绵蛋糕等经典款式，带领你从视觉的盛宴步入味蕾的天堂。
你的聚会因为香甜的蛋糕而与众不同，
浓郁的美味伴随你度过美好时光。

点/心/高/手

蛋糕

 犀文图书 编著



图书在版编目 (C I P) 数据

点心高手. 蛋糕 / 犀文图书编著. —北京: 中国
纺织出版社, 2012. 8

ISBN 978-7-5064-8632-3

I. ①点… II. ①犀… III. ①西点—制作 IV.
①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第094494号

责任编辑: 卢志林 责任印制: 刘 强

装帧设计: 犀文图书

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京昊天国彩印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2012年8月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 10

字数: 147千字 定价: 32.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

Preface 前言

当前，各式点心已经成为人们生活中不可或缺的美食。即便街头巷尾均有各式点心出售，许多人还是想亲自动手烹制自己喜爱的点心，可在操作上总是会遇到这样或那样的难题。本丛书就是专门为家庭烹饪爱好者所准备的。本丛书中的作品都是由点心大师亲自制作的，每一款出色的点心，都凝结着大师的心血。

点心，最重要的是创意。这点无论是在选料、分量搭配上，还是在造型、烘烤蒸制方面，都可以体现出来。这些是糕点制作的基本功，只要你运用得好，做出来的点心肯定是“得意之作”。

本丛书分为三册，即《中点》、《烘焙》和《蛋糕》，每册都介绍了90余款产品的制作方法，步骤清晰、简洁明了，过程图细致、易学易懂，可即学即用。

本册《蛋糕》主要涵盖海绵蛋糕、戚风蛋糕、天使蛋糕、重油蛋糕、奶酪蛋糕、慕斯蛋糕等，美味可口，且充满创意。不论是喜爱自己动手的点心爱好者还是专业人士，本书皆能满足其需求。



Contents 目录



海绵蛋糕

7

原味海绵蛋糕	8
普通花件蛋糕	10
可可啤斯蛋糕	12
杏仁小圆蛋糕	14
腰果小圆蛋糕	15
花生小圆蛋糕	16
菠萝切件蛋糕	17
杂果小圆蛋糕	18
肉松奶油卷蛋糕	19
威化脆脆蛋糕	20
椰香小圆蛋糕	21
葡萄小圆蛋糕	22
猕猴桃切件蛋糕	23
芭乐花卷蛋糕	24
圣女果花件蛋糕	25
果酱花卷蛋糕	26



戚风蛋糕

27

原味蛋糕液	28
红枣蓉蛋糕	29
心形巧克力蛋糕	30
绿茶蛋糕	31
可可蛋糕	32
斑叶兰双味蛋糕	33
南瓜降糖蛋糕	34
胡萝卜去脂蛋糕	35
葡萄干蛋糕	36
玉米西米蛋糕	37
葱香火腿蛋糕	38
清凉菊花蛋糕	39
黑芝麻养发蛋糕	40





天使蛋糕

41

- 巧克力蛋糕 42
- 旋转舞台蛋糕 44
- 鸳鸯蛋糕 46
- 杏仁提子蛋糕 48
- 香芒恋曲蛋糕 50
- 情迷黑森林蛋糕 52
- 火舞艳阳蛋糕 54
- 红莲怒放蛋糕 56
- 咖啡风情蛋糕 58
- 鱼形蛋糕 60
- 激情鸟巢蛋糕 62
- 旺利大吉蛋糕 64
- 火红年代蛋糕 66
- 南国凤眼果蛋糕 68
- 时光之星蛋糕 70
- 踏雪寻梅蛋糕 72
- 红色乐园蛋糕 74
- 喜羊羊蛋糕 76
- 葵花向阳蛋糕 78
- 南洋风咖啡蛋糕 80
- 草帽之歌蛋糕 82
- 绿色雪景蛋糕 84

重油蛋糕

86

- 原味面糊 87
- 法国红酒葡萄蛋糕 88
- 香芋椰香蛋糕 89
- 果仁核桃蛋糕 90
- 巴西可可云石蛋糕 91
- 美颜红豆红枣蛋糕 92
- 草莓蛋糕 93
- 杏仁云尼拿蛋糕 94
- 泰国香蕉蛋糕 95
- 田园南瓜子蛋糕 96
- 胡萝卜蛋糕 97
- 日本抹茶蛋糕 98
- 杂果蛋糕 99
- 蜜桃蛋糕 100
- 海南椰子蛋糕 101
- 白咖啡蛋糕 102
- 榴莲蛋糕 103
- 纤体粗粮蛋糕 104
- 松仁蛋糕 105
- 腰果蛋糕 106



奶酪蛋糕

107

蓝莓奶酪蛋糕	108
杏仁奶酪蛋糕	110
斑叶兰玉米奶酪蛋糕	112
水果奶酪蛋糕	114
草莓奶酪蛋糕	116
红豆奶酪蛋糕	118
紫米奶酪蛋糕	120
玫瑰之恋奶酪蛋糕	122
提拉米苏芒果奶酪蛋糕	124
芒果奶酪蛋糕	126
紫玉米奶酪蛋糕	128
香芋奶酪蛋糕	130
香蕉奶酪蛋糕	132
柠檬奶酪蛋糕	133
榴莲奶酪蛋糕	134



慕斯蛋糕

135

原味慕斯奶油	136
绿豆慕斯蛋糕	137
黄桃慕斯蛋糕	138
绿茶慕斯蛋糕	140
红豆慕斯蛋糕	142
杂果慕斯蛋糕	143
黑芝麻慕斯蛋糕	144
猕猴桃慕斯蛋糕	146
榴莲慕斯蛋糕	148
芒果慕斯蛋糕	149
法国红酒慕斯蛋糕	150
巧克力慕斯蛋糕	152
菊花枸杞慕斯蛋糕	153
姜汁豆奶慕斯蛋糕	154
草莓慕斯蛋糕	156
椰香慕斯蛋糕	157
木瓜慕斯蛋糕	158
奶茶慕斯蛋糕	159
酸奶杏香慕斯蛋糕	160

海绵蛋糕

Sponge cake



原味海绵蛋糕

【原料】

鸡蛋	500克
面粉	150克
黄油	50克
白糖	100克
泡打粉	20克
打发好的奶油	适量



【制作步骤】 >>>>

1. 面粉中加入泡打粉，混合过筛。
2. 将蛋液用搅拌机快速打至起泡。
3. 分三次加入白糖，搅拌。
4. 蛋液打至中性发泡（呈羽毛状）。



【制作步骤】》》》

5. 分3次加入面粉，轻轻拌匀，备用。
6. 烤盘模具上铺上一层油纸，然后刷上融化过的黄油。
7. 将面糊倒入烤盘。
8. 用炉温180℃烤15分钟左右。
9. 晾凉后取出，横切成两半，在1块蛋糕上面抹上一层奶油。
10. 再盖上另一块蛋糕。
11. 如下图所示，用圆形模具做出适当大小的蛋糕。



普通花件蛋糕

【原料】

海绵蛋糕	1个
花生	适量
水果粒	适量
糖水	适量
打发过的奶油	适量
果酱	适量

【制作步骤】 >>>>

1. 取出一块海绵蛋糕，将其从中间横切开。
2. 将奶油打发后抹在蛋糕上。
3. 盖上一层蛋糕，略压紧。
4. 再抹上奶油。



【制作步骤】 >>>>

5. 然后用奶油抹好侧面。
6. 花生放入电烤箱烤熟，碾成花生碎。将花生碎撒在蛋糕侧边。
7. 裱花袋中装入打发的奶油，装上裱花嘴，围着蛋糕挤上一圈奶油花边。
8. 再在表面挤上奶油花边，将蛋糕表面分为8格。
9. 在每格中均匀地放入各种不同的果酱。
10. 按口味撒上各种配料。
11. 再撒上不同的水果做装饰。
12. 最后洒上少许糖水，再按需要切分、上碟即可。



可可俾斯蛋糕



【原料】

烤好的海绵蛋糕·····	1个
杂果碎·····	适量
打发的奶油·····	适量
橙色食用色素·····	适量
可可粉·····	适量



【制作步骤】》》》》

1. 取出海绵蛋糕，去边角，切出两块三角形的蛋糕。取一块蛋糕，在其侧面和表面均匀地抹上打发的奶油。
2. 另取一块三角形蛋糕，抹上带有可可粉奶油，叠在步骤1的蛋糕块上。
3. 将可可粉倒入筛网中，摇动筛网将可可粉均匀地撒在蛋糕上面。
4. 奶油中加入适量橙色食用色素搅拌均匀。用裱花嘴装入橙色奶油，在蛋糕一角挤上一朵橙色奶油花。
5. 最后围绕奶油花放上适量杂果碎做装饰即可。



杏仁小圆蛋糕

【原料】

海绵蛋糕（圆形）……1块
杏仁片……适量
巧克力片……适量
猕猴桃片……适量
打发的奶油……适量



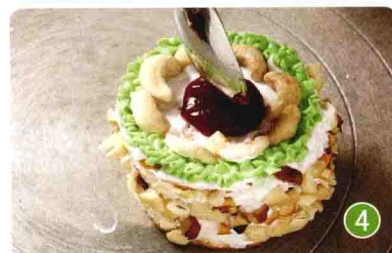
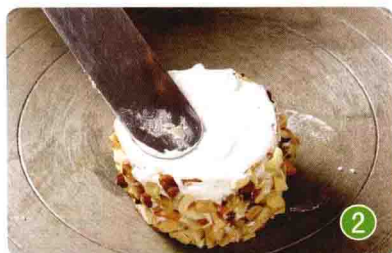
【制作步骤】》》》》

1. 在小圆海绵蛋糕侧面均匀地抹上一层打发的奶油，然后四周粘上杏仁片。
2. 在蛋糕表面再抹上一层奶油，涂匀。
3. 依次摆上巧克力片，呈半花形。
4. 接着在蛋糕空余处放上杏仁片。
5. 最后放上猕猴桃片即可。

腰果小圆蛋糕

【原料】

海绵蛋糕（圆形）	1块
腰果	适量
打发的奶油	适量
绿色奶油	适量
果酱	适量



【制作步骤】 >>>>

1. 将小圆海绵蛋糕侧面均匀地抹上一层打发的奶油，然后在蛋糕四周粘上腰果。
2. 在蛋糕表面再抹上适量奶油，涂匀。
3. 裱花袋中装入绿色奶油，装上裱花嘴，沿着小圆蛋糕边缘挤上一圈奶油花。
4. 最后在蛋糕表面摆上一圈腰果，中间放适量果酱即可。

花生小圆蛋糕



【原料】

海绵蛋糕（圆形）	1块
花生碎	适量
奶油	适量
黄色果酱	适量
熟紫米	适量
石榴肉	1粒



【制作步骤】 >>>>

1. 将小圆海绵蛋糕侧面均匀地抹上一层奶油，然后在蛋糕四周粘上花生碎。
2. 在蛋糕表面再抹上适量奶油，涂匀。
3. 在蛋糕表面中央挤上黄色果酱，往蛋糕四周撒上花生碎。
4. 最后在蛋糕表面中间放上1粒石榴肉和适量熟紫米做装饰即可。