

和·味道

# 捉迷藏蛋糕

(日) 下迫绫美  
郭晓瑞 译 著





# 捉迷藏蛋糕

(日) 下迫绫美 著  
郭晓瑞 译



 青岛出版社  
QINGDAO PUBLISHING HOUSE



## 图书在版编目 ( C I P ) 数据

捉迷藏蛋糕 / ( 日 ) 下迫绫美著 ; 郭晓瑞译 . -- 青  
岛 : 青岛出版社 , 2017.5  
ISBN 978-7-5552-5125-5

I . ①捉… II . ①下… ②郭… III . ①蛋糕—制作  
IV . ① TS213.23

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 067122 号

NAKAKARA HAPPY SURPRISE! KAKURENBO CAKE © Ayami Shimosako 2015  
Original Japanese edition published in 2015 by Nitto Shoin Honsha Co., Ltd.  
Simplified Chinese Character rights arranged with Nitto Shoin Honsha Co., Ltd.  
Through Beijing GW Culture Communications Co., Ltd.

山东省版权局著作权合同登记号 图字: 15-2016-155

|      |                                                         |
|------|---------------------------------------------------------|
| 书 名  | 捉迷藏蛋糕                                                   |
| 著 者  | ( 日 ) 下迫绫美                                              |
| 译 者  | 郭晓瑞                                                     |
| 出版发行 | 青岛出版社                                                   |
| 社 址  | 青岛市海尔路 182 号 ( 266061 )                                 |
| 本社网址 | <a href="http://www.qdpub.com">http://www.qdpub.com</a> |
| 邮购电话 | 13335059110 0532-85814750 ( 传真 ) 0532-68068026          |
| 责任编辑 | 杨成舜                                                     |
| 特约编辑 | 刘 冰                                                     |
| 封面设计 | 祝玉华                                                     |
| 内文设计 | 张采薇 刘 欣 林文静 时 潇                                         |
| 印 刷  | 青岛名扬数码印刷有限责任公司                                          |
| 出版日期 | 2017 年 6 月第 1 版 2017 年 6 月第 1 次印刷                       |
| 开 本  | 16 开 ( 787mm × 1092mm )                                 |
| 印 张  | 6.25                                                    |
| 字 数  | 50 千                                                    |
| 印 数  | 1 - 6000                                                |
| 书 号  | ISBN 978-7-5552-5125-5                                  |
| 定 价  | 39.00 元                                                 |

编校印装质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068638  
建议陈列类别: 美食



# Contents

---

- 2 所谓的捉迷藏蛋糕是什么?
- 6 基本工具
- 8 基本材料

## 本书的使用方法

---

- 使用L号大小的鸡蛋(净重60g,其中卵白40g,卵黄20g)。
- 黄油要使用无盐黄油。
- 烤箱要使用燃气烤箱。使用电烤箱要将温度升高10度。不过烤箱的种类不同温度也会有所变化,所以请依据情况调节温度。

## PART

# 1

---

## 基本的制作方法

- 10 海绵蛋糕胚
- 12 黄油蛋糕胚
- 14 染色的材料
- 15 面团的染色方法
- 16 黄油奶油的制作方法
- 18 鲜奶油的打发方法  
奶油奶酪的打发方法
- 19 巧克力奶油的制作方法
- 20 奶油的涂抹方法
- 21 裱花袋的使用方法
- 22 **Decoration Item** 五瓣花的制作方法

## PART

# 2

---

## 夹心蛋糕

- 26 Colorful Cake  
彩虹蛋糕
- 28 Gradation Cake  
渐变蛋糕
- 31 Colorful Stripe  
彩色条纹
- 34 Checkerboard  
双色棋盘
- 37 Checkerboard  
四色棋盘



## 主题海绵蛋糕

- 41 Inside Love  
爱在心中
- 44 用蛋糕屑制作蛋糕内馅
- 46 Sweet Ribbon  
甜心小领结
- 49 Formal Bear  
绅士小熊
- 53 Spring Garden  
春色满园
- 57 Happy Halloween  
快乐万圣节
- 61 Snow Forest  
白雪森林
- 66 Berry Crash  
莓莓大碰撞
- 69 Coffee Break  
休闲咖啡
- 71 True Heart  
真心告白
- 73 Kids Party  
宝贝派对
- 74 **Column<sup>1</sup>**  
用剩余的蛋糕胚制作蛋糕球

## 插图磅蛋糕

- 78 One Heart  
一心一意
- 81 Cinderella Shoes  
灰姑娘的水晶鞋
- 84 Dot Collection  
三色圆点
- 85 Dot Collection  
单色圆点
- 87 Twin Star  
双子星
- 89 Kiss Me  
吻我
- 91 Nightmare  
噩梦来袭
- 92 **Column<sup>2</sup>**  
用剩余的蛋糕胚制作  
捉迷藏杯形蛋糕
- 94 纸制模具
- 95 结束语



# 捉迷藏蛋糕

(日) 下迫绫美 著  
郭晓瑞 译







## 所谓的捉迷藏蛋糕是什么呢？

就是在其内部还隐藏着什么的蛋糕。

有可爱的主题设计、甜美的糖果、色彩缤纷的图案。

这个惊喜足以让你心潮澎湃。

到底里面藏着什么呢？期待餐刀切开的瞬间吧！





本书将为大家介绍三种蛋糕：多层夹心蛋糕、主题海绵蛋糕、插图磅蛋糕。另外，因为制作方法有难易之分，所以本书对全部蛋糕的难易度都作了记录。在特别的日子，先从简单的开始，尝试着制作一下你所珍爱的蛋糕。为了在切开蛋糕的那一瞬间看到某人惊喜的笑脸，就让我们用捉迷藏蛋糕来传递心意，创造快乐吧！



# Contents

---

- 2 所谓的捉迷藏蛋糕是什么?
- 6 基本工具
- 8 基本材料

## 本书的使用方法

---

- 使用 L 号大小的鸡蛋 (净重 60g, 其中卵白 40g, 卵黄 20g)。
- 黄油要使用无盐黄油。
- 烤箱要使用燃气烤箱。使用电烤箱要将温度升高 10 度。不过烤箱的种类不同温度也会有所变化, 所以请依据情况调节温度。

## PART

# 1

---

## 基本的制作方法

- 10 海绵蛋糕胚
- 12 黄油蛋糕胚
- 14 染色的材料
- 15 面团的染色方法
- 16 黄油奶油的制作方法
- 18 鲜奶油的打发方法  
奶油奶酪的打发方法
- 19 巧克力奶油的制作方法
- 20 奶油的涂抹方法
- 21 裱花袋的使用方法
- 22 **Decoration Item** 五瓣花的制作方法

## PART

# 2

---

## 夹心蛋糕

- 26 Colorful Cake  
彩虹蛋糕
- 28 Gradation Cake  
渐变蛋糕
- 31 Colorful Stripe  
彩色条纹
- 34 Checkerboard  
双色棋盘
- 37 Checkerboard  
四色棋盘



## 主题海绵蛋糕

- 41 Inside Love  
爱在心中
- 44 用蛋糕屑制作蛋糕内馅
- 46 Sweet Ribbon  
甜心小领结
- 49 Formal Bear  
绅士小熊
- 53 Spring Garden  
春色满园
- 57 Happy Halloween  
快乐万圣节
- 61 Snow Forest  
白雪森林
- 66 Berry Crash  
莓莓大碰撞
- 69 Coffee Break  
休闲咖啡
- 71 True Heart  
真心告白
- 73 Kids Party  
宝贝派对
- 74 **Column<sup>1</sup>**  
用剩余的蛋糕胚制作蛋糕球

## 插图磅蛋糕

- 78 One Heart  
一心一意
- 81 Cinderella Shoes  
灰姑娘的水晶鞋
- 84 Dot Collection  
三色圆点
- 85 Dot Collection  
单色圆点
- 87 Twin Star  
双子星
- 89 Kiss Me  
吻我
- 91 Nightmare  
噩梦来袭
- 92 **Column<sup>2</sup>**  
用剩余的蛋糕胚制作  
捉迷藏杯形蛋糕
- 94 纸制模具
- 95 结束语



## 基本工具

### { 制作蛋糕胚、奶油的工具 }



#### 1. 筛子

用来过筛各种粉末。

#### 2. 手动打蛋器

用来打发蛋白、奶油和搅拌材料等。

#### 3. 钢盆

根据用途分为大中小不同的尺寸。

#### 4. 电动打蛋器

用于将胚料或者奶油打发起

泡。

#### 5. 蛋糕胚模具

本书中使用的是直径为 11.6cm 的圆形烘焙模具，可以同时烤制 2~3 个蛋糕胚。

#### 6. 磅蛋糕模具

本书中使用 18×8×6cm 规格的模具。

#### 7. 烤箱纸

铺在圆形或者磅蛋糕模具内。

#### 8. 橡胶刮铲

推荐具有耐热性的刮铲，使用起来更方便。

#### 9. 裱花袋

有洗干净后可以重复使用的，也有一次的，用于裱花装饰或放入面糊挤出造型。

#### 10. 裱花嘴

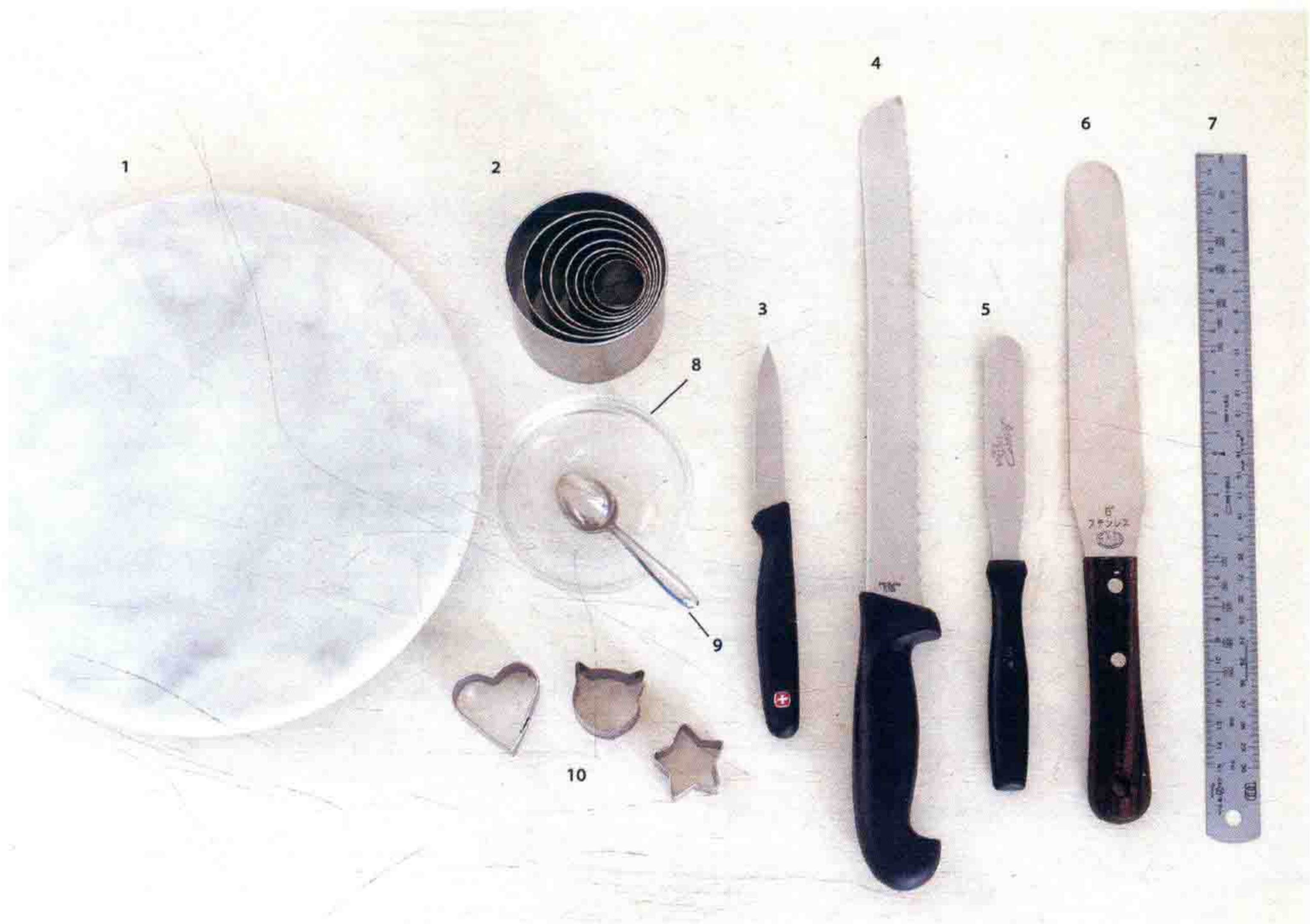
在本书中，依据蛋糕装饰的不同，使用的裱花嘴种类也有所不同。

#### 11. 电子秤

推荐使用能精确到 1g 左右重量的电子秤。



# 蛋糕塑形工具



1. 转台

裱花装饰蛋糕时使用。
2. 圆形切割模具

在本书中使用一套 1~8 号的圆形切割模具。
3. 分刀

用来将蛋糕胚切成细片。
4. 锯齿刀

把蛋糕胚切成大块儿时使用。  
在切涂过奶油的蛋糕时，切刀加热后能切得更干净。
- 5.6. 抹刀

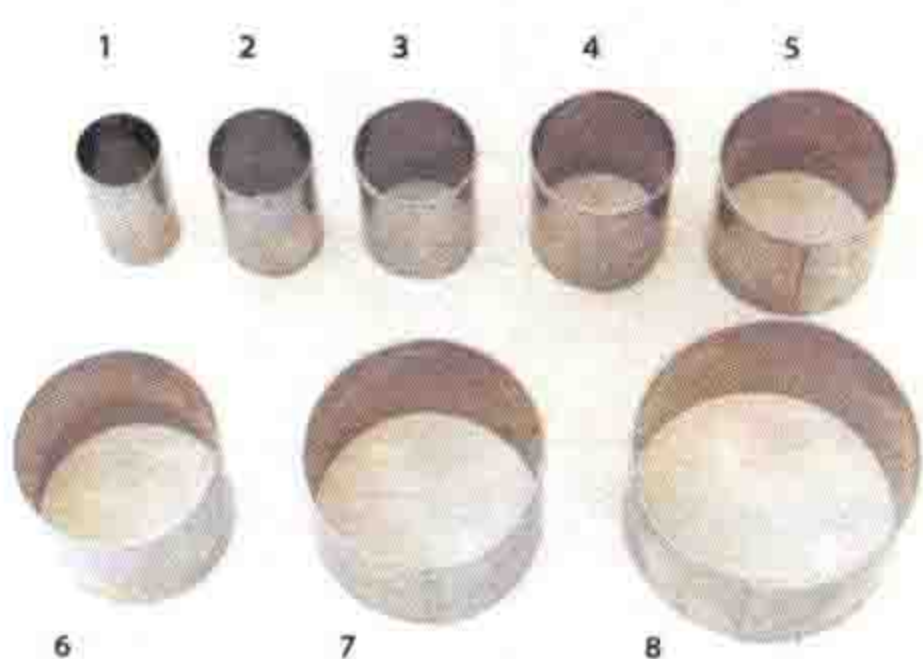
平整蛋糕胚，涂抹奶油。分为大小不同的尺寸。
7. 量尺

用来测算蛋糕胚的尺寸。
8. 小碗

用来放入少量染色用的粉末等。
9. 勺子

将蛋糕胚削成半球形时使用。
10. 饼干模具

给蛋糕胚做造型时使用。



圆形切割模具

| 直径         |            |
|------------|------------|
| 1 号 =2.2cm | 5 号 =4.7cm |
| 2 号 =2.8cm | 6 号 =5.2cm |
| 3 号 =3.2cm | 7 号 =6.0cm |
| 4 号 =3.8cm | 8 号 =7.2cm |



## 基本材料

### { 制作蛋糕胚的材料 }



#### 1. 低筋面粉

因为蛋白质含量低，所以口感松软。

#### 2. 黄油

本书中使用的是无盐黄油。

#### 3. 染色粉

蔬菜或者水果制成的粉末，给蛋糕胚增添颜色或味道。在糕点材料店或者网上能买到。

#### 4. 砂糖

使用不添加其他味道、甜味分明的上乘砂糖。

#### 5. 鸡蛋

本书中使用的是L号大小的鸡蛋（净重60g，其中蛋黄20g、蛋白40g）。

#### 6. 发酵粉

让面团膨胀的一种膨胀剂。本书中使用不含铝的发酵粉。

#### 7. 牛奶

使用成分无调整的牛奶。想让面团保持润滑，可以加入牛奶。

### { 装饰材料 }

请选择自己喜欢的材料进行装饰点缀。  
本书中使用了银珠和糖珠（雪花结晶、彩色糖珠、彩色糖片）。





PART

1

How to Make Basic

# 基本的制作方法

捉迷藏蛋糕的蛋糕胚从大的方面可分为

海绵蛋糕胚和黄油蛋糕胚两种。

奶油有黄油奶油、鲜奶油等四种类型。

将这些材料染色就可以制作出各种各样的捉迷藏蛋糕。





# 海绵蛋糕胚

本书中制作的海绵蛋糕胚分为普通海绵蛋糕胚和插图用海绵蛋糕胚两种类型。区别在于材料中是否放入牛奶。制作方法完全相同，基本上都是两个同时烤制。

## 普通海绵蛋糕胚

材料（直径 11.6cm 圆形 2 个）

鸡蛋……180g（3 个）

砂糖……120g

低筋面粉……120g

黄油……30g

牛奶……15g

### 制作巧克力海绵蛋糕胚时

材料中的“低筋面粉……120g”更改为：

低筋面粉……100g

可可粉……20g

※ 与面粉混合时加入过多可可粉，面团将不会膨胀，所以要特别注意。

### 准备

- 所有的材料要常温回暖。
- 模具中铺好烤箱纸。
- 低筋面粉过筛。
- 准备热水。
- 黄油与牛奶混合放入钢盆中，隔热水将黄油烫化。
- 烤箱预热至 170℃。

### 烤箱纸的铺垫方法



将烤箱纸分别切成与模具底部相吻合的圆形以及大于 8cm（高）× 38cm（长）的长方形，镶嵌到各种各样



的模具中。  
※ 事先在模具的内侧涂上一层薄薄的黄油，这样烤箱纸会更容易吸附。



1. 打散鸡蛋，加入砂糖。



2. 将步骤 1 的材料隔热水加热，并用手动打蛋器将蛋液混合搅拌，打发的蛋液温度要稍高于肌肤温度。



3. 用电动打蛋器的高速模式将蛋糊打至起泡后，降为低速模式继续打 1 分钟左右，直至在蛋糊的表面整理出清晰的纹路。  
※ 提起的蛋糊落下时能以丝条状叠加即可。





4. 将低筋面粉加入步骤3的蛋糊中，使其完全融合。用橡皮刮铲不停地翻转搅拌至干粉消失为止。



5. 在准备好的黄油和牛奶的小盆里用橡胶刮铲分两次将面糊放入，充分混合搅拌之后再全部倒入大盆里，搅拌均匀。



6. 用橡皮刮铲将面糊均匀地搅拌至光滑明亮的程度。  
※ 提起的面糊滴落时能出现不间断的细条状即可。



7. 在两个模具中盛放等量的面糊，在预热的烤箱中烤制30~35分钟。



## 插图用海绵蛋糕胚

材料（直径 11.6cm 圆形 2 个）

鸡蛋……180g（3 个）

砂糖……120g

低筋面粉……120g

黄油……30g

### 准备·做法

与普通海绵蛋糕胚的制作方法相同，只是不需要加入牛奶。

### 制作黑巧克力海绵蛋糕胚时

材料中的“低筋面粉……120g”更改为：

低筋面粉……100g

可可粉……10g

黑可可粉……10g

※ 与面粉混合时加入过多可可粉，面团将不会膨胀，所以要注意。



## 黄油蛋糕胚

根据实际情况，黄油蛋糕胚也有烤制得较薄的时候。有时也会用染色粉或者染色剂进行着色。

材料（直径 11.6cm 圆形 2 个）

黄油……140g

砂糖……140g

鸡蛋……120g（2 个）

牛奶……10g

A | 低筋面粉……200g  
发酵粉……6g

准备

○所有材料室温回暖。

○模具中铺好烤箱纸。

○A 部分的材料混合过筛。

○烤箱预热至 170℃。

### 黄油蛋糕胚和薄黄油蛋糕胚

2 个黄油蛋糕胚的材料可以做 4 个薄些的黄油蛋糕胚。



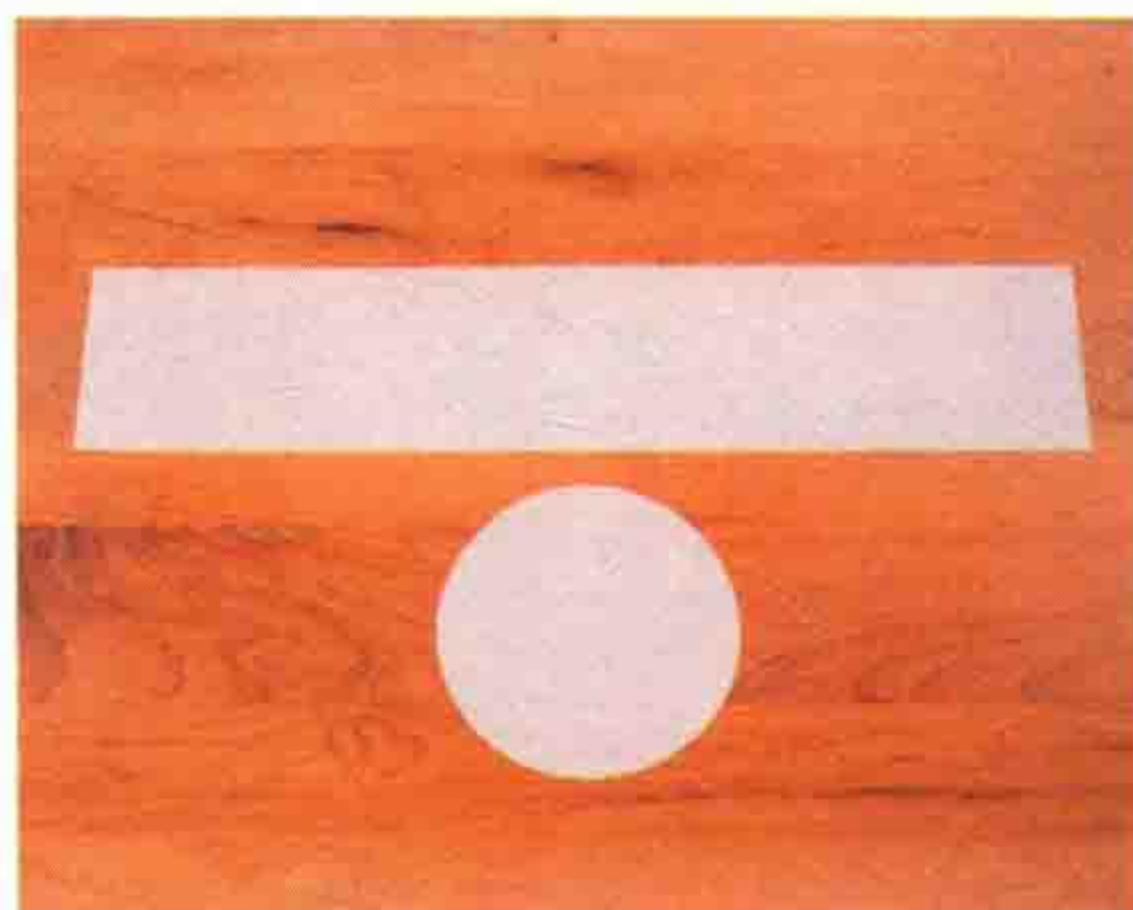
黄油蛋糕胚 2 个

=



薄黄油蛋糕胚 4 个

#### 烤箱纸的铺垫方法



将烤箱纸切成与模具底部相吻合的圆形以及大于 8cm（高）×38cm（长）的长方形。薄黄油蛋糕胚的高度则与模具一致。将剪切好的烤箱纸镶嵌到各种

薄黄油蛋糕胚用的铺垫方法



各样的模具中。

※ 事先在模具的内侧涂上一层薄薄的黄油，这样烤箱纸会更容易吸附。