

小资化

国明 著

文化美食生活品牌创始人
国家高级西点师

人人都爱的

经典蛋糕配方

国明的下午茶时光

♥ 制作蛋糕其实一点儿都不难！

品质生活

附赠60分钟
【DVD】
VIDEO
国明示范讲解
一对一课堂

60道美味蛋糕配方 超过100个制作技巧提示 近1000张步骤图详解

中国轻工业出版社

Teatime!

国明的下午茶时光：
人人都爱的经典蛋糕配方

国明 著



图书在版编目 (CIP) 数据

人人都爱的经典蛋糕配方 / 国明著. —北京: 中国纺织出版社, 2012.1

(小食代丛书)

ISBN 978-7-5064-7976-9

I. ①人… II. ①国… III. ①蛋糕—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 211881 号



策划编辑: 尚 知 李彦芳 责任编辑: 祁 薇
特约编辑: 季 萌 责任印制: 刘 强

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

北京京都六环印刷厂印刷 各地新华书店经销

2012年1月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/12 印张: 10

字数: 100千字 定价: 28.00元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

前言

Foreword

致亲爱的读者：

也许，我们是认识的，比如你看过我的美食博客，或是在微博上有交流，或是来文怡美食生活馆上过美食课程。也许我们根本不认识，全由这本书带来我们的缘份。不管怎样，都感谢你对我的支持和对烘焙的喜爱，美食的路很快乐，在路上又多了一个人陪伴，真好！

这套书籍非常适合新手入门，我不想说零失败，因为有时失败后的再尝试能让你对烘焙有更深的心得。本书中的配方都是经过我反复尝试和改进的，材料的分量也特别适合家庭操作，制作的步骤也在合理的范围内做了些简化，相信这几点能让你有个不错的起步。希望拥有本书的你，一定要试做。相信你一定能感受到我当初爱上烘焙时的心情，体会到其中操作的乐趣，享受甜蜜成果带来的赞叹和鼓励，从而对烘焙信心大增，成就感十足。

去年，我为了检验和挑战自己，考取了烘焙行业的高级西点师证书，但是我更愿意说，我是个家庭烘焙师。烘焙是一条表达爱和体会被爱的途径，有了它，你的生活会更多彩、更美好。

在此我想借文字表达内心一连串感谢：感谢中国纺织出版社对我的信任和认可，使得此书顺利出版；感谢特约编辑季萌在怀孕期间仍为这套书辛苦加班忙碌，希望你生个可爱健康的宝宝；感谢摄影师刘飞的努力为我的作品锦上添花；感谢我的家人和朋友，是你们长期的赞美、鼓励和争当“试验小白鼠”让我对烘焙一直无法放弃；感谢无数未曾谋面的网友对我的喜爱和支持；还有，感谢我多年志同道合的好友文怡，竟然聘用我这样一位家庭“煮妇”担任美食课堂的培训总监，所幸的是我们的课堂一天比一天红火；感谢课堂所有的老师和助理，在本书创作期间，给了我无数非常有建设性的意见、建议，以及无条件的支持……

唯有坚持和进步，才能报答你们，感谢我的生活中有了烘焙，有了你们！



100%

2011年11月

目录 CONTENTS *

- 6 制作蛋糕前要做的工作
- 7 制作蛋糕常用工具和模具
- 10 制作蛋糕常用材料
- 12 蛋糕的基础操作
- 17 家庭烤箱使用小常识

Part 01 *

香浓黄油蛋糕 / 18

- 20 经典黑巧克力蛋糕
- 22 榛果巧克力蛋糕
- 24 传统布朗尼蛋糕
- 26 巧克力费南雪
- 28 贝壳小蛋糕
- 30 杏仁柠香小蛋糕
- 32 香蕉巧克力玛芬
- 34 南瓜玛芬
- 36 苹果玛芬
- 38 玉米培根蛋糕
- 40 新鲜果酱蛋糕
- 42 什锦果干芝士蛋糕



- 44 无花果鲜奶油蛋糕
- 46 蜜桃翻转蛋糕
- 48 大理石磅蛋糕

Part 02 *

松软低脂蛋糕 / 50

- 52 原味戚风蛋糕
- 54 可可戚风蛋糕
- 55 蜂蜜抹茶蛋糕
- 56 南瓜戚风蛋糕
- 58 全麦蛋糕
- 60 椰香蛋糕
- 62 焦糖戚风蛋糕
- 64 蔓越莓天使蛋糕
- 66 酸奶蛋糕
- 68 糯米小蛋糕
- 70 玫瑰芝士蛋糕卷
- 72 草莓果酱蛋糕卷
- 74 双色抹茶蛋糕卷
- 76 肉松蛋糕卷





78……芝士夹心小蛋糕

Part 03 *

浓郁芝士蛋糕 / 80

82……经典提拉米苏

84……樱桃冻芝士蛋糕

86……巧克力冻芝士蛋糕

87……苹果派芝士蛋糕

88……焦糖香梨芝士蛋糕

90……大理石芝士蛋糕

92……纽约芝士蛋糕

94……原味烤芝士蛋糕

96……蓝莓芝士蛋糕

98……轻乳酪蛋糕

100……抹茶冻芝士蛋糕

101……柠檬冻芝士蛋糕



Part 04 *

魅力装饰蛋糕 / 102

104……白巧克力树莓蛋糕

106……莓香抹茶奶油蛋糕

108……松子巧克力蛋糕

110……卡通奶油蛋糕

114……玫瑰奶油蛋糕

附录：蛋糕制作Q&A



做蛋糕 So Easy!



制作蛋糕前要做的工作

1. 要充分了解你的烤箱。
2. 学会使用各种计量工具。
3. 学习制作蛋糕的常用工具和材料的使用方法。
4. 购买一些最基础的工具和基本的蛋糕材料。
5. 提前准备将要用到的工具和模具。
6. 称量所有要用到的蛋糕材料。
7. 做好准备工作：将烤盘准备好，垫纸裁剪好；提前从冰箱取出黄油进行软化；如果需要用到果干，就将果干提前浸泡；裱花嘴装入裱花袋等。
8. 好了！接下来就可以马上开始操练了！



制作蛋糕常用工具和模具

要想制作出好吃的蛋糕，工具很关键，要尽可能备齐！

1 烤盘和烤网

一般烤箱会附带烤盘和烤网。烤盘用来盛放需要烘烤的食物，如肉类、饼干类和面包等。烤网可以用来放置烘烤带有模具的食品，如各种蛋糕、派等。烤网还有一个重要的作用，就是将烤好的食物放置在上面凉凉。



量杯



食品秤



量匙



2 食品秤、量杯和量匙

做点心需按照配方严格称量配料。一般按重量称量的都用食品秤，按容积称量的液体用量杯，极少用量的粉类和液体可以用量匙称量，量匙一般有四个规格：1大匙或叫1汤匙（15毫升）、1小匙或叫1茶匙（5毫升）、1/2小匙（2.5毫升）、1/4小匙（1.25毫升），如果是粉类，量取时按1满匙并刮去多余的冒尖部分为准。

3 电动打蛋器

用来打发鲜奶油和蛋清用，还有像黄油、奶酪等用手搅拌比较费力的原料也可以用。电动打蛋器的功率不尽相同，一般来说功率越大，搅打的力度也越大，需要搅打的时间也就越短，最好选择功率在100瓦以上的电动打蛋器为宜。



4 隔热手套

隔热手套是烘焙中必不可少的用具，最好选择全棉材料制成的。





5

手动打蛋器

可以搅拌蛋黄、稀面糊等比较不费力的原料。



6

橡皮刮刀

非常好用的混合及搅拌工具，并且能将容器倒入模具的湿面糊刮得很干净，减少浪费。



7

毛刷

主要作为蘸取蛋汁刷于成品表面之用，亦可用来刷除面团上的面粉或刷油。毛刷一般用塑胶或天然动物毛制成，以动物毛刷较为柔顺好用。



8

抹刀

用来抹平打发的鲜奶油，装饰蛋糕用。



9

柠檬挤榨器

烘焙中经常会用到酸度较高的液体。如果只用白醋会使烘焙出来的甜品减少了一丝香气，而用新鲜的柠檬汁就大不一样了，所以柠檬挤榨器是非常必要的烘焙小道具。



10

大小单把锅

在烘焙中用处较大，可以用来煮牛奶、柠檬汁等液体，洗刷方便，且不易被腐蚀。

11

不锈钢碗

用来打发和搅拌各种原料，可以准备大小不同的数个。用玻璃碗也可以。



12

筛网

筛网的作用就是在烘焙前，将烘焙中所用到的所有面粉混合物，用筛网过筛2~3次，将混合粉中的细小颗粒筛掉，使得烘焙出来的甜品口感更加细滑松软。





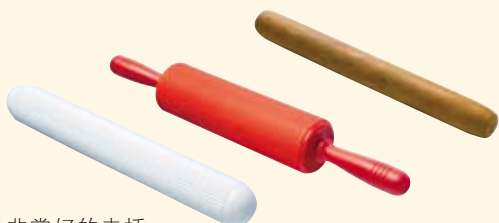
13 砧板

使用塑料砧板时，最好不要用来切很烫的熟食，因为高温会加速有害物质的析出。每次用过后，最好用50~60℃的热水冲洗，洗完晾干。



14 擀面杖

推荐一种质量非常好的走槌，可以用于擀面片等，表面有不粘设计，能够更轻松地擀面和清洗，使用非常方便。



15 转台

在做装饰蛋糕的时候，转台是必不可少的小道具哦。



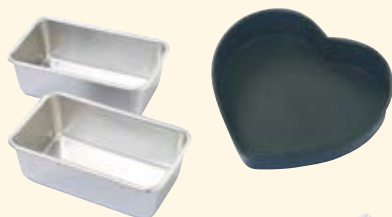
16 油纸、锡纸、不粘油布

油纸和不粘油布用来垫烤盘防粘用。而锡纸可以用来包裹肉类，使其水分不流失。这些材质都是耐高温的，可以放心地在烤箱中使用。



17 大小慕斯圈

慕斯圈是制作慕斯蛋糕的好帮手。



18 花嘴、裱花袋

这些用来做装饰蛋糕用。

19 蛋糕模具

蛋糕模具的种类非常多，有大圆模、连排模、布丁模、空心模、卡通模、纸杯模等。



制作蛋糕常用材料

要想制作出好吃的蛋糕，常用材料要准备齐全。

■ 中筋面粉

中筋面粉的蛋白质含量在9%~12%，多数用于中式点心的制作如馒头、包子、水饺等，也可做西饼中的派皮。



■ 高筋面粉和低筋面粉

高筋面粉蛋白质含量在12.5%以上的，是制作面包的主要原料之一。

低筋面粉蛋白质含量在7%~9%，是制作蛋糕和饼干的主要原料之一。



■ 玉米淀粉

玉米淀粉又叫玉米粉、粟粉，溶于水后通过加热可产生胶凝特性，多用于馅料的制作。还可在蛋糕的配方中适量加入，以降低面粉的筋度。



■ 干酵母

干酵母是生物膨大剂的一种，由新鲜酵母脱水而成，呈颗粒状。由于干酵母使用方便和易储藏，是目前家庭最为普遍采用的一种用于制作面包、馒头等面点的发酵用品。



■ 小苏打

小苏打是化学膨大剂的一种，呈碱性。常用于酸性较重的点心配方中，例如含有巧克力、蜂蜜、糖浆、果汁等食品。巧克力为酸性，大量使用时会使西点带有酸味，因此可使用少量的苏打粉作为膨大剂并可中和其酸性，此外，小苏打还能加深巧克力的颜色，使其看起来更加黑亮。



■ 泡打粉

泡打粉又称发酵粉、发粉或速发粉，是化学膨大剂的一种，广泛使用在各式蛋糕、西饼的配方中。泡打粉



是中性的，因此，它不能简单地代替配方中的小苏打使用。

■ 砂糖和绵白糖

砂糖的主要成分是蔗糖。在制作点心时一般使用细砂糖，它的颗粒非常细小，比粗砂糖更易溶化，且能吸收更多的油脂。粗砂糖一般用来制作糖浆，粗颗粒的结晶比细的反而更纯，所以做出的糖浆更加晶莹剔透。绵白糖是细小的蔗糖晶粒被一层转化糖浆包裹而成的，它所含水分高，更绵软，适合直接食用，也可以在制作甜点时替代细砂糖使用。



■ 糖粉

糖粉是砂糖磨成粉并添加了少量淀粉，防止结块。一般用于装饰和制作某些含水分较少的品种或需要使糖很快与其他原料混合的品种，如饼干。



■ 可可粉

可可粉是由可可豆经发酵、去皮、磨碎和脱脂处理后的粉状物。可可粉具有浓郁的可可香气，广泛用于糕点、巧克力、冰激凌、糖果等食品的制作。



■ 黑巧克力、白巧克力

常常将巧克力熔化后用在各式点心的制作中，熔化时最好选用隔水加热的方法，水温不需要太高，50~70℃即可。



■ 巧克力豆

巧克力豆是表面经过特殊处理的耐高温的特殊巧克力制品。

■ 香草精

香草精是众多香精中的一种。有纯天然香



精与人工香精两种。常用于糕点类去除蛋腥味或是制作香草口味点心时使用。因为是浓缩香精，所以用量不宜太多，以免过于浓重的香草味覆盖了糕点原本应有的味道。

■ 朗姆酒

朗姆酒是以甘蔗糖蜜为原料生产的一种蒸馏酒，也称为兰姆酒、蓝姆酒。原产地在古巴，口感甜润、芬芳馥郁。



■ 白兰地

白兰地是英文Brandy的译音，它是水果为原料，经发酵、蒸馏制成的酒。通常所称的白兰地专指以葡萄为原料，通过发酵再蒸馏制成的酒。而以其他水果为原料，通过同样的方法制成的酒，常在白兰地酒前面加上水果原料的名称以区别其种类。



■ 食用色素

食用色素是能被人适量食用的可使食物在一定程度上改变原有颜色的食品添加剂。



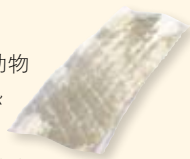
■ 鸡蛋

鸡蛋是蛋糕最常用的原料之一。它在西点制作中能够起到非常重要的作用，它可以提升糕点的营养价值、增加香味、乳化结构、增加金黄的色泽，具有凝结作用，作为膨大剂可使产品增加体积。一个中等大小的鸡蛋约重60克，其中蛋壳重10克左右，蛋黄重20克左右，蛋清重30克左右。在作为烘焙原料使用时常会将蛋清和蛋黄分开处理，只用其中的蛋清或蛋黄部分。



■ 吉利丁

吉利丁又称明胶或鱼胶。它是由动物骨胶提炼而来的，具有凝结作用，遇热融化。有粉状和片状不同的形态，片状的呈半透明黄褐色，需要提前用凉一些的水浸泡5分钟后使用，这样可使其吸足水分，更容易与其他液体混合，并能有效地去除它的腥味。



■ 黄油

黄油英文名为butter。它是从牛奶中提炼出来的油脂，具有天然的乳香味，所以也叫牛油或奶油。黄油中脂肪的含量占了87%左右，而剩下约13%的成分为蛋白质、

矿物质、水及乳糖等。黄油有含盐和无盐之分。一般在烘焙中使用的都是无盐黄油，如果用含盐的黄油，可以相应减少配方中盐的用量。



■ 牛奶

鲜牛奶是制作点心、面包的常用原料之一，通常以选择全脂牛奶为好。



■ 动物性鲜奶油

这是从牛奶中提炼出的乳脂肪，营养丰富，奶香浓郁，比牛奶更加浓稠，并且能通过搅打后变得膨胀。

■ 植物性鲜奶油

植物性鲜奶油又称人造鲜奶油，主要成分为棕榈油、玉米糖浆及其他氢化物。植物性鲜奶油通常是已经加糖的，打发后的状态细腻洁白，性质较动物性鲜奶油更稳定，能做出更复杂的装饰效果。



■ 酸奶

酸奶是牛奶发酵后的奶制品，富含牛奶所有的营养并且更容易被人体吸收。

■ 酸奶油

酸奶油是以优质的稀奶油为原料，用纯乳酸菌发酵剂发酵后加工制成的一种乳制品。



■ 奶酪

奶酪也称芝士、起司等，是一种发酵的奶制品，跟酸奶一样都是通过发酵过程来制作的，含有对人体有益的乳酸菌，奶酪近似固体食物，营养价值也更加丰富。每千克奶酪制品大约由10千克左右的牛奶浓缩而成，含有丰富的蛋白质、钙、脂肪、磷和维生素等营养成分，是纯天然的食品。奶酪通常是以乳牛奶为原料制作的，但是也有山羊、绵羊或水牛奶做的奶酪。奶酪有很多品种，奶酪蛋糕常用的原料为奶油奶酪（cream cheese），是一种未成熟的全脂奶酪，经加工后，其脂肪含量可超过50%，质地细腻、口感柔和。



教你做蛋糕 Step By Step!

蛋糕的基础操作

黄油打发

黄油在冷藏的状态下是比较坚硬的固体，而在室温（25℃左右）时会变得质地较软，即用手指按压可出现印记。黄油在软化状态时可以通过搅打使其裹入空气，体积变得膨大，称为打发。黄油的打发是做好重油类蛋糕、玛芬和曲奇饼干的基础，如果只是将黄油和细砂糖简单地搅拌均匀，烤出蛋糕的蓬松度和口感都较差。需要注意的是，黄油在加热熔化后是不能打发的。

材料

黄油..... 125克
细砂糖..... 10克

做法



1. 切成小块可以使黄油比较快速地软化。放软的黄油中加入细砂糖或糖粉。



2. 一开始的搅打是为了将细砂糖与黄油混合均匀，不要持续地打，要打几秒后停下来，用搅拌头拌合一下细砂糖和黄油，避免糖四处迸溅。



3. 待黄油表面没有白色的糖或糖粉覆盖了，就可以开始搅打了，一般从低速开始，慢慢调至高速。



4. 直到搅打到细砂糖溶化，黄油颜色变浅，并且略微膨胀，搅拌头经过的纹路呈羽毛状的浓膏即可。

国明老师 小叮咛

✘ 用电动打蛋器打4~8分钟，黄油越多搅打的时间就越长。同时，如果室温比较低，最好是隔温水搅打。

蛋清的打发

新鲜的蛋清较冰箱中存放的蛋清会更容易打发。蛋清是碱性的，可以加入少量塔塔粉、柠檬汁或白醋等酸性材料用以中和其性质。糖可以增加蛋清的黏性和用以支撑结构，增加其稳定性，一般一个蛋清配10~20克细砂糖最为合适。打发好的蛋清要立即使用，而且在与其他材料混合时也应该快速轻拌，否则蛋清很容易消泡塌陷。短时间不用的打发好的蛋清放入冰箱中冷藏能更好地保持其状态。

♥ 材料

蛋清	4个
细砂糖	20克
柠檬汁	3毫升

♥ 做法



1. 首先将蛋清放入容器中，打发蛋清时要注意容器内不能沾有一点水和油。因为蛋黄含有脂肪，所以分开的蛋清中也不能含有一点蛋黄。
2. 加入柠檬汁，用电动打蛋器先搅打30秒左右，使其表面搅起大泡，然后加入1/3的细砂糖继续搅打，待1分钟后表面浮起更多更白更细小的泡沫时再加1/3的细砂糖，最后的1/3在大约2分钟后蛋清打到湿性发泡状态时放入。
3. 湿性发泡状态：蛋清一直搅打，细小的泡沫越来越多，同时体积不断增大，直到所有泡沫雪白均匀如同鲜奶油般的细腻，此时用打蛋器头勾起蛋清，会感觉泡沫有弹性并且上部直挺，但尾端会稍稍弯曲，这个阶段称为湿性发泡，也可以称为七分发状态。这种状态适合制作蛋糕卷或某些高水分的戚风类蛋糕。
4. 干性发泡（硬性发泡）状态：湿性发泡的蛋清继续搅打（1~2分钟），能感觉到蛋清更加浓稠，打蛋器搅拌时的阻力增大，此时如果用打蛋器头勾起蛋清，整个勾起部分的蛋清保持弹性和直挺的状态，即搅拌完成。此阶段称干性发泡或十分发状态，很多品种蛋糕的蛋清要求打至此阶段。

小贴士

- * 将打好的蛋清和蛋黄糊混合时要用橡皮刮刀将面糊上下翻拌，而不能转圈搅拌，并且速度要快。这样做不容易使打好的蛋清消泡塌陷，混合好后倒入模具以及放入烤箱的操作也一定要迅速。

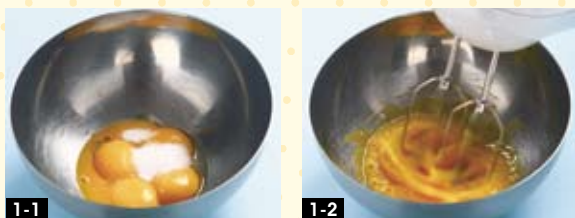
蛋黄的搅打

蛋黄部分的充分搅打可以使蛋黄的乳化性充分释放，做出的戚风蛋糕口感更加细腻。

♥ 材料

蛋黄····· 4个
细砂糖····· 10克

♥ 做法



1. 蛋黄和细砂糖混合，用打蛋器搅打，逐渐由慢速调至快速，搅打3分钟左右。
2. 打至蛋黄颜色变浅，糖基本溶化，并且蛋黄液变得浓稠有光泽就可以了。

小贴士

- * 用手动打蛋器也可以，用力朝一个方向搅打即可，如果力度够，搅打时间跟电动打蛋器差不多。
- * 蛋黄一定要提前从冰箱中取出，使其恢复常温，这样的蛋黄比较容易打发。

全蛋的打发

全蛋的打发，多用于制作全蛋蛋糕，即不需分开蛋清和蛋黄，将整个鸡蛋进行打发。

♥ 材料

鸡蛋····· 3个
细砂糖····· 10克

♥ 做法



1. 将鸡蛋蛋液和细砂糖混合，用电动打蛋器搅打。
2. 鸡蛋的温度在35℃左右较易打发，在搅打时可以隔一盆温水，水的温度在80℃左右就可以。
3. 打至鸡蛋膨胀三倍左右，蛋糊浓稠，并且体积保持在容器边缘的一个位置不再继续攀升。提起打蛋器，打蛋头部分提起的糊有尖状直钩即可。

小贴士

- * 全蛋打发后的体积不如只搅打蛋清增加的多，并且打发后的状态也更容易消泡，所以接下来混合其他材料的过程要快速而且轻柔。

芝士蛋糕底的制作

因为芝士蛋糕口感比较扎实、细腻，一般都需要配一层饼干碎或蛋糕片做底，一来可以起到隔垫的作用，方便拿取和切分，二来也起到了跟芝士相搭配丰富口感的作用。饼干底常采用消化饼干做原料，奥利奥巧克力饼干也可以。蛋糕片通常就选用戚风蛋糕切下的薄片。

♥ 材料

消化饼干..... 80克
融化黄油..... 40克

♥ 做法

1. 将消化饼干装入厚实的食品袋中，然后用擀面杖敲打成大碎块后再擀成均匀的碎末，然后倒在小碗中，加入熔化的黄油，搅拌均匀。
2. 倒入模具，用勺子或擀面杖头部将饼干黄油碎按平、按紧实。
3. 将盛有饼干黄油碎的模具放入冰箱中冷冻5~10分钟使其定型即可。



1-1



1-2



1-3



1-4

动物性鲜奶油

动物性鲜奶油是从牛奶中提炼出的乳脂肪，奶香浓郁、顺滑浓稠。根据脂肪含量的多少，又分为浓奶油和淡奶油，脂肪含量相对少的称为淡奶油，多的称为浓奶油。动物性鲜奶油比植物性鲜奶油更有营养，但其保质期短，平时存放于冰箱冷藏保存，打开后要尽快使用完，否则容易变质。动物性鲜奶油打发后更适合装饰不复杂的蛋糕。另外其打发后的状态稳定性较差，需要冰箱冷藏保存，并尽快食用。

♥ 材料

动物性浓奶油..... 100克
细砂糖..... 10克

♥ 做法



1-1



1-2



2



3

1. 从冰箱冷藏室取出动物性奶油，倒入容器，加入细砂糖用电动打蛋器搅打。
2. 从慢速开始，约搅打3分钟后变得体积膨胀且越来越浓稠，但这时的状态还较粗糙，状态也偏稀软。
3. 打5~6分钟后鲜奶油的体积进一步膨胀，质地更为浓稠，待搅打至硬挺即可。

植物性鲜奶油

植物性鲜奶油又称人造鲜奶油，主要成分为棕榈油、玉米糖浆及其他氢化物。植物性鲜奶油通常为冷冻保存，呈冰激凌状，保质期在12个月左右。使用前提前12小时移至冰箱冷藏室解冻，打发前从冷藏室中取出即可搅打。植物鲜奶油通常是甜的，不需要再加糖。平时买到的多为1000毫升规格装，如果反复解冻，将影响打发的效果。所以买回后可以将外面的纸盒撕开，将冷冻状态下的植物鲜奶油用刀切成几块，然后分别装入密封保鲜袋或保鲜盒中保存，这样每次使用时取出一部分解冻即可。植物性鲜奶油打发后的状态细腻洁白，性质稳定，能保持复杂多样的各种形态，如果温度保持合适可以存放两天左右。

♥ 材料

植物鲜奶油.....400克

♥ 做法



1. 从冷藏室取出植物鲜奶油，倒入容器中，用电动打蛋器搅打。



2. 从慢速开始，大约搅打2分钟后就会变得体积膨胀很多且越来越浓稠，但这时的状态还比较粗糙。



3. 打4~5分钟后鲜奶油的颜色越来越白，质地也开始变得细腻，体积进一步膨胀，表面开始有打蛋头搅打的纹路，这时提起打蛋头，带出的奶油比较柔软。



4. 再继续搅打1~2分钟至鲜奶油表面纹路清晰，状态更挺实即可。

国明老师 小叮咛

- ✘ 此分量的鲜奶油打发后可以装饰一个8寸的戚风蛋糕，请根据蛋糕的大小调整用量。
- ✘ 鲜奶油的打发与环境温度有很大关系，通常在15~25℃间操作更为有利，所以在夏季高温时，隔冰水打发更容易。
- ✘ 鲜奶油也非常容易搅打过头，过头的状态是搅拌时感觉奶油很硬，并且表面变得粗糙。如果打发好后长时间不用，就会出现此种情况，这时可再加入些新鲜的奶油，重新搅拌一下即可。