

吴文通 编著 中英文版

中 西

面包蛋糕制作精华



广东科技出版社

粤新登字 04 号

本书原出版者为台湾泉源出版社，经授权
由广东科技出版社在中国大陆地区出版发行。

图书在版编目 (CIP) 数据

中西面包蛋糕制作精华/吴文通 编著.—广州:
广东科技出版社, 1993. 8

ISBN 7-5359-1172-2

I. 中...

II. 吴...

III. 焙烤食品—面包, 焙烤食品—蛋糕

IV. TS213. 2

中西面包蛋糕制作精华

作 者: 吴文通 吕宝有 黄崇德 王靖忠
张树林 游锦炉 李进昌

出 版: 广东科技出版社

责任编辑: 许新主 傅东伟 黄 铸

经 销: 广东省新华书店

印 刷: 广州彩色印务有限公司

规 格: 787×1092 1/16 印张 11.5

版 次: 1993 年 8 月 第 1 版

1993 年 8 月 第 1 版印刷

印 数: 1—10 000 册

ISBN 7-5359-1172-2/TS·61

定 价: 80.00 元

版权贸易合同审核登记

粤字第 0188 号

中西 面包蛋糕制作精华



台湾泉源出版社

授 权

广东科技出版社

内容简介

本书的作者为台湾有名的面包蛋糕制作师。书中汇集了作者丰富的制作经验,按面包蛋糕的制作实际,精心选出有代表性的94个品种,详细介绍了其制作方法。

书中选入的面包蛋糕品种类别有:生日蛋糕、普通蛋糕、蛋卷、烘饼(书中称为“塔”, tart)、馅饼(书中称为“派”, pie)、面包以及属面包蛋糕类的一些其他点心的制作。

对每一品种,均介绍了其成品彩图、用料、作法等,并以实物彩图展现制作流程。文字简练,图片精美,方便读者学习并按图文指导制作。

书中还较详细地介绍了各种馅料、花式配料的制作步骤和花式制作方法,可供读者参考。

书中采用中英文对照叙述,使读者可同时了解相应术语的英文名称。

说 明

本书原出版者为台湾泉源出版社,经授权由广东科技出版社在
中国大陆地区出版发行,书中个别名词术语、计量单位与大陆地区
的习惯不同,特作以下说明,请读者对照阅读:

度——摄氏度 ($^{\circ}\text{C}$)

公克——克

公分——厘米

洋菜粉 (agar - agar) ——琼脂、冻粉

玛雅琳 (margarine) ——人造黄油

塔 (tart) ——小烘饼

派 (pie) ——馅饼皮、馅饼

可可亚 (cocoa) ——可可、可可粉

蓝莓 (blueberry) ——一种紫黑色浆果

白油 (shortening) ——一种使蛋糕松脆的油

为尊重原版书的完整性,不对原书内文逐一修改,望读者谅解。

目錄 CONTENTS

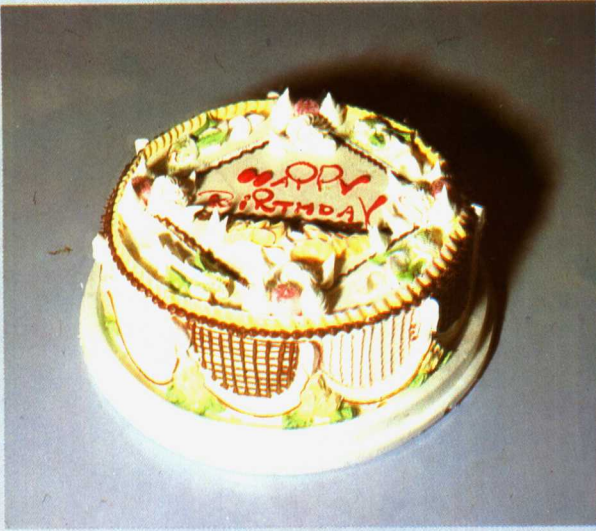
生日蛋糕裝飾 / BIRTHDAY CAKE DECORATION	06
芭樂花卷 / GUAVA FLOWER ROLL	10
檸檬蛋卷 / LEMON EGGROLLS	12
藍姆莓蛋糕 / BLUEBERRY CAKE	14
巧克力堡 / CHOCOLATE BURGER	16
純草莓蛋糕 / PURE STRAWBERRY CAKE	18
草莓富貴蛋糕 / SPLENDID STRAWBERRY CAKE	20
杏仁起酥 / ALMOND CHEESE	22
杏仁起酥派 / ALMOND CHEESEPIE	24
柑仔杏仁塔 / ORANGE ALMOND TART	26
椰蓉塔 / COCONUT PASTE TART	28
椰蓉球 / COCONUT PASTE BALL	30
椰子塔 / COCONUT TART	31
可可啤斯蛋糕 / COCOA PEACE CAKE	32
皮斯Q蛋糕 / PEACE Q CAKE	34
檸檬塔 / LEMON TART	36
杏仁水果塔 / ALMOND FRUIT TART	38
蘋果塔A / APPLE TART A	40
蘋果塔B / APPLE TART B	42
梨子塔 / PEAR TART	44
桑葚布丁水果塔 / MULBERRY PUDDING FRUIT TART	46
拿破崙蛋糕 / NAPOLEON CAKE	48
咖啡核桃蛋糕 / COFFEE WALNUT CAKE	50
水果小塔子 / FRUIT TARTLET	52
疊花西餅 / FLOWERY COOKIES	54
榛實果塔 / HAZELNUT TART	56
丹麥麵之形狀變化 / TRANSFORM OF DANISH DOUGH	58
派皮 / PIECRUST	59
丹麥(火腿) / DANISH HAM	61
丹麥麵包(玉桂) / DANISH BREAD (HAM, CINNAMON, CHEESE)	62
丹麥麵包牛角 / DANISH COWHORN-SHAPE BREAD	64
丹麥(起士) / DANISH CHEESE BREAD	67
草莓戚風派 / STRAWBERRY CHIFFON PIE	68
寶島米派 / FORMOSA RICE PIE	90
芋頭派 / TARO PIE	72
胡桃派 / WALNUT PIE	74
櫻桃派 / CHERRY PIE	76
黑棗派 / BLACK DATE PIE	78
核桃派 / WALNUT PIE	78
水果牛乳派 / FRUIT MILK PIE	79
漢堡麵包 / HAMBURGER	80
火腿麵包 / HAM BREAD	82
熱狗麵包整形A / HOT DOG BREAD TRANSFORMATION A	85
熱狗麵包整形B / HOT DOG BREAD TRANSFORMATION B	86
熱狗麵包整形C / HOT DOG BREAD TRANSFORMATION C	88
熱狗麵包整形D / HOT DOG BREAD TRANSFORMATION D	90

黑櫻桃 / BAKED BLACK CHERRY	92
水果塔皮 / TARTCRUST FOR FRUIT TART	93
派面 (提手) / HANDLE - SHAPE DUMPLING	93
水蜜桃菓籃 / BASKET-SHAPE JUICY PEACH PIE	94
巧克力菓籃 / BASKET-SHAPE CHOCOLATE PIE	96
黑桑葚菓籃 / BASKET-SHAPE BLACK MULBERRY PIE	98
新鮮水果塔 / FRESH FRUIT TART	100
天鵝泡夫 / SWAN-SHAPE PUFF	103
一克力泡夫 / RECTANGULAR COCOA PUFF	105
哈樂斯百菓塔 / HORACE ASSORTED FRUIT TART	106
水蜜桃哈斯 / JUICY PEACH PUFF CAKE	108
水果船 (柳丁核桃果) / FRUIT BOAT (SWEET ORANGE WALNUT TART)	110
柳丁甜酒塔 / SWEET ORANGE BRANDY TART	112
淡味香菓船 / FRUIT BOAT	114
巧克力塔子 / CHOCOLATE TARTLET	115
嫩綠鮮酒菓船 / GREEN RUM FRUIT BOAT	116
哈密瓜小塔子 / HAMI MELON TARTLET	118
玉桂核桃塔 / CINNAMON WALNUT TART	120
素容蛋糕 / PLAIN CAKE	122
雞肉香菇卷 / CHICKEN MUSHROOM PINWHEELS	124
歐式咖啡蛋糕 / WESTERN STYLE COFFEE CAKE	126
甜甜圈 / DOUGHNUT	128
巧克力刺鬼 / CHOCOLATE THORNY MOUSE	130
英妃酒菓卷 (可麗蒲) / DIANA WINE FRUIT ROLL	132
黑旋風蛋糕 / BLACK WHIRLPOOL CAKE	134
杏仁西餅 / ALMOND COOKIE	136
椰子西餅 / COCONUT COOKIE	138
吉時蛋糕 / CHEESE CAKE	140
德國蒜子面包 / GERMAN GARLIC BREAD	142
蓮子鬆糕 / LOTUS NUT SPONGE	144
起士蛋糕 / CREAM CHEESE CAKE	146
瑞士花卷 / SWISS FLOWERY ROLLS	148
巧克力松籽 / CHOCOLATE DRAGEE	150
棗泥法式蛋糕 / FRENCH BLACK DATE CAKE	152
棗泥鬆糕 / BLACK DATE SPONGE	154
水果格司蛋糕 / FRUIT GHOST CAKE	157
柑仔花卷 / SWEET ORANGE ROLLS	158
黑櫻桃蛋糕 / BLACK CHERRY CAKE	160
各種水果凍的調味調色法 / TYPES OF FRUIT JELLIES	162
四季水果塔 / ASSORTED FRUITS TART	164
水果塔 / FRUITS TART	166
軟綿奶油卷 / BUTTER SPONGE CAKE ROLLS	168
櫻桃涼味果凍 / FREEZING CHERRY JELLY	170
彩虹可可亞蛋糕 / RAINBOW COCOA CAKE	172
慕詩菓味杯 / MOUSSE FRUIT CUP-JELLY	174
吉利布丁 / MILKED ORANGE PUDDING	176
千層蛋糕 / LAYER CAKE	178
草莓慕詩蛋糕 / STRAWBERRY MOUSSE CAKE	180
橘子慕詩 / ORANGE MOUSSE	182

生日蛋糕裝飾



BIRTHDAY CAKE DECORATION



生日蛋糕裝飾



BIRTHDAY CAKE DECORATION





芭樂花卷

GUAVA FLOWER ROLL

材料：

蛋 1350公克(蛋白、蛋黃分開)
 糖 675公克(分為兩半)
 低筋麵粉 450公克(篩過)
 芭樂汁 225公克
 沙拉油 150公克
 泡打粉 20公克
 塔塔粉 5公克
 鹽 5公克

INGREDIENTS:

eggs (separated) 1350g
 low protein flour (sifted) 450g
 salad oil 150g
 cream of Tartar 5g
 sugar (halved) 675g
 guava juice 225g
 baking powder 20g
 salt 5g

作法 PREPARATIONS



①蛋白加一半的糖、塔塔粉、塩一起打至鬆發。

Add eggwhite with one half of sugar, cream of Tartar and salt, beat until fluffy.



②蛋黃與另一半的糖打至呈淡黃色、加入芭樂汁、沙拉油、泡打粉與低筋麵粉拌勻。

Add egg yolk with another half of sugar, beat until turned light brown. Then blend with guava juice, salad oil, baking powder and flour.



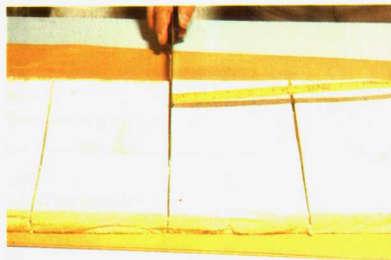
③混合①和②，倒入鐵盤中。

Mix #1 and #2, pour into iron pan.



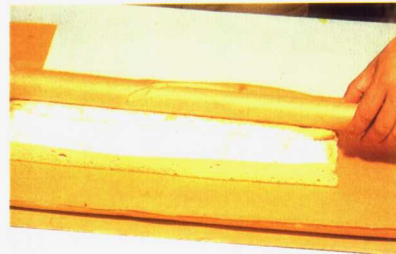
④抹平表面，放入烤箱以 130 度烘烤。

Flat its surface and then bake over 130.



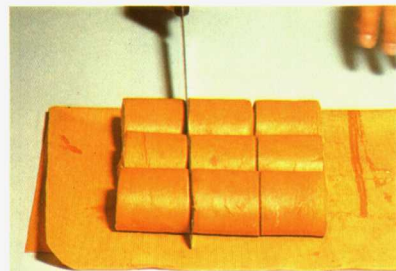
⑤蛋糕烤熟後，撕掉紙張，抹上奶油切成 4 大塊。

After done, strip off the foil, spread with cream and then cut into four pieces.



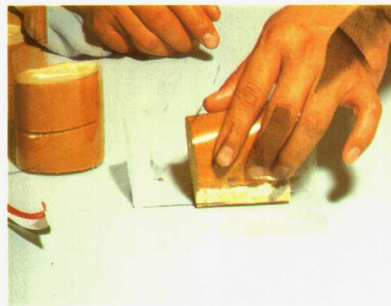
⑥用長棍捲起來，放置 2 小時即可定性。

Roll up with a stick tightly as for a Swiss roll. Set aside for 2 hours to make the figure settled.



⑦每條各切成 5 個。

Cut each roll into 5 sections.



⑧包上玻璃紙後，直立放著。

Wrap in plastic film and then set them straight.



⑨擠上奶油。

Decorate with butter.



⑩再放入小花或芭樂果粒。

Lastly decorate with tiny flowers or guava pieces.

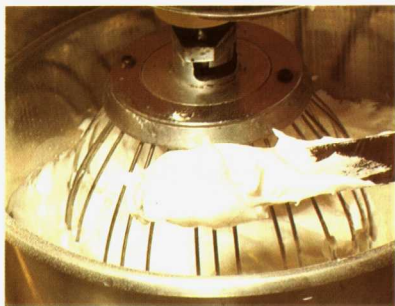


檸檬蛋卷

LEMON EGGROLLS

材料：蛋白 300公克
 細糖 65公克
 塔塔粉 5公克
 蛋黃 200公克
 細砂糖 100公克
 檸檬皮 1個
 玉米粉 65公克
 低筋麵粉 100公克
 檸檬奶油（加糖的打發奶油 750公克、
 剝碎的檸檬皮、檸檬汁½個、蘭姆酒 5
 公克）

INGREDIENTS: eggwhite 300g
 cream of Tartar 5g
 fine granulated sugar 100g
 cornstarch 65g
 Lemon butter (Beating butter and sugar
 until fluffy, 750g; chopped lemon peel;
 lemon juice, ½pc rum, 5g)
 sugar 65g
 yolk 200g
 lemon peel 1pc
 low protein flour 100g



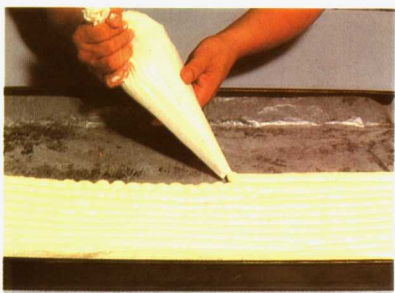
①蛋白加細糖、塔塔粉混合打發。
Blend eggwhite with sugar and cream of Tartar, beat until fluffy.



②蛋黃和細砂糖打發後，加入檸檬皮、玉米粉、低筋麵粉拌勻。
Beat yolk and fine granulated sugar until fluffy, then stir together lemon peels, cornstarch and flour.



③把①和②拌勻。
Blend #1 and #2.



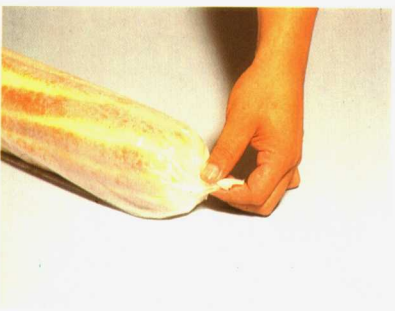
④把③裝入擠花袋，一條一條擠出來，用 150 度烘烤。
Put #3 into a piping bag and pipe into pipes, bake over 150°C.



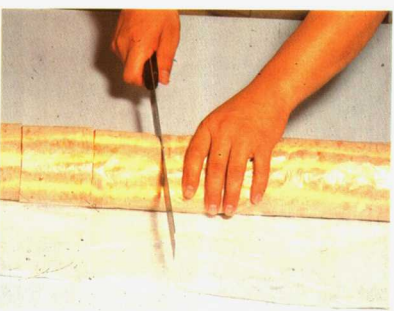
⑤蛋糕烤好後放涼，倒扣在桌面的紙上，撕掉蛋糕的底紙，塗上已事先混勻的檸檬奶油。
Bake until done. Cool. Remove and strip off the bottom layer, spread with prepared lemon butter.



⑥用長圓棍把蛋糕捲起來。
Roll up tightly with a long stick as for a Swiss roll.



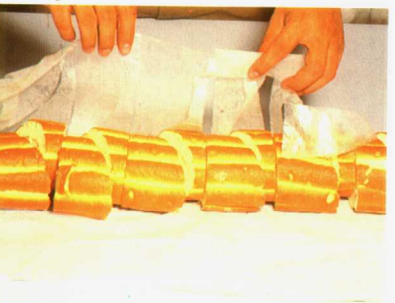
⑦兩頭擰緊放半個小時，即可定性。
Pinch the two ends tightly and set aside for half an hour to make the shape settled.



⑧蛋糕連同玻璃紙切成 8 塊。
Wrap in plastic film and then cut into 8 sections.



⑨每塊再斜切成兩個三角形。
Cut each section diagonally into 2 triangles.



⑩撕掉玻璃紙，抹上洋菜凍以增加光澤。
Strip off the plastic film. Spread with agar-agar jelly to make it shiny.



藍姆莓蛋糕

BLUEBERRY CAKE

白蛋糕的材料：

蛋白 8個
細糖 100公克
塔塔粉 10公克
蛋黃 8個
細糖 10公克
玉米粉 70公克
低筋麵粉 50公克

INGREDIENTS OF WHITE CAKE:

eggwhite 8pcs
cream of Tartar 10g
powdered sugar 10g
low protein flour 50g
sugar 100g
yolk 8pcs
cornstarch 70g

黑蛋糕的材料：

蛋白 8個
細糖 100公克
塔塔粉 10公克
蛋黃 8個
細糖 10公克
可可粉 15公克
低筋麵粉 35公克
玉米粉 70公克

INGREDIENTS OF BLACK CAKE:

eggwhite 8pcs
cream of Tartar 10g
powdered sugar 10g
low protein flour 35g
powdered sugar 100g
yolk 8pcs
cocoa powder 15g
cornstarch 70g

餡的材料：

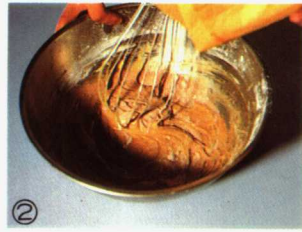
鮮奶 460公克
細糖 150公克
蛋黃 4個
洋菜粉 40公克(混合 100公克的水)
藍姆莓 1罐
鮮奶油 375公克
表面的裝飾(藍姆莓罐頭的汁液 225公克、細糖 150公克、洋菜粉 18公克加水 50公克混合、檸檬汁 ½個)

INGREDIENTS OF FILLING:

fresh milk 460g
yolk 4pcs
sugar 150g
powdered agar-agar 40g
(w/100g water)
fresh butter 375g
garnishes (juice of blueberry can, 225g;
sugar, 150g; powdered agar-agar 18g w/
50g water; lemon juice ½pc)

- ①把蛋白、細糖、塔塔粉打至鬆發。
- ②混合蛋黃、細糖、玉米粉與低筋麵粉。
- ③混合①和②。
- ④輕輕地拌勻。
- (黑蛋糕的作法同上)
- ⑤把黑白兩色的麵糊擠在烤盤上，呈一條黑一條白排列，以 150度烘烤。
- ⑥烤好後，切成與模型高度相同的長條狀。
- ⑦把切好的⑥放在模型周圍。
- ⑧底部鋪一層薄薄的蛋糕備用。

1. Beat eggwhite, sugar and cream of Tartar until fluffy.
2. Blend yolk with sugar, cornstarch and flour.
3. Mix #1 with #2.
4. Stir together gently.
- (Note: The above preparations are for both white and black cake)
5. Press both white and black doughs evenly in bottom of spring form pan. Arrange them into white-and-black-strip motif orderly. Bake over 150 C.
6. Bake until done. Cut into long strips with the same height as the pan.
7. Arrange #6 strips around the border of the pan.
8. Place a thin layer of cake in the bottom of the pan.



- A 鮮奶加細糖煮溶，加入泡好的洋菜粉煮至溶化，熄火後加入蛋黃拌勻。
- B 再加入藍姆莓後，放入冰箱冰涼。
- C 再加入鮮奶油輕輕拌勻。
- D 倒入備好的模型中，放入冰箱冷藏凝固。
- E 將藍姆莓的罐頭汁、細糖一起煮溶。
- F 再加泡好的洋菜粉煮一下就熄火。
- G 加入檸檬汁，放涼後倒入D中，再放到冰箱冷藏凝固。



- A. Melt fresh milk and sugar over heat, add agar-agar paste (dissolve the powdered agar-agar in 100g water), continue boiling until melted. Turn off the heat and blend in yolk.
- B. Add blueberry and then chill in the refrigerator.
- C. Then stir together w/ fresh butter gently.
- D. Pour into the prepared pan and then freeze in refrigerator.
- E. Melt the juice of blueberry can and sugar.
- F. Add dissolved agar-agar, boil for a while and then turn off the heat.
- G. Add lemon juice. Let cool, pour into # D pan and then keep in the refrigerator for serving.