



烘焙食品制作教程

王森◎主编

MOUSSE CAKES

升级版

慕斯蛋糕★基础课



中国轻工业出版社

全国百佳图书出版单位

慕斯蛋糕基础课

升级版

主 编 王 森

副 主 编 张婷婷

参编人员 刘 洋 韩 磊 孙安廷 王启路
张娉娉 顾碧清 张小芹 周建祥
李怀松 杨 玲 武 磊 武 文

文字校对 邹 凡

摄 影 王 森 苏 君

图书在版编目 (CIP) 数据

慕斯蛋糕基础课: 升级版 / 王森主编; —北京: 中国轻工业出版社, 2014.4

烘焙食品制作教程

ISBN 978-7-5019-9386-4

I. ①慕… II. ①王… III. ①蛋糕—制作—教材
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第022669号

责任编辑: 马 妍 责任终审: 张乃柬 封面设计: 水长流文化
版式设计: 水长流文化 责任校对: 吴大鹏 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京京都六环印刷厂

经 销: 各地新华书店

版 次: 2014年4月第2版第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 9

字 数: 200千字

书 号: ISBN 978-7-5019-9386-4 定价: 42.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

130582J4X201ZBW

序 Preface

即使是不了解慕斯蛋糕的人，大多也听说过提拉米苏和卡布奇诺，在品尝香甜酥软的美味蛋糕时，你一定记住了那难忘的味道和曼妙的名字，幻想着那其中必定有个同样美妙的故事。慕斯甜点的世界，比你想象的还要丰富和瑰丽。走进它，你会发现甜蜜不仅会留在口中，更会充盈你的身心，让你再也不想放下。

看那些美丽的名字：水果夏洛蒂比水果拼盘更具魅力，她香甜圆满，享用她如同享用一场水果和甜点混合的完美盛宴；巴黎夏洛特更像是一件艺术品，似乎拥有了异国的风情与浪漫；协和广场听起来那么美妙，而成品更让人惊叹：多么神奇的堆砌！配上法式香浓热可可、浓缩咖啡帽子布丁、巧克力咖啡……你会沉溺在这个甜蜜的世界！学习得越多，拥有得越多，才能把握得更多！

我愿以这本书与你分享慕斯蛋糕的奥秘。书中包含40多款不同口味的慕斯甜点，分为甜美的慕斯蛋糕类、大气雅致的切块蛋糕类和可爱的小慕斯类。本书详尽介绍了这些美味甜点的制作材料和方法，让你在欣赏的同时能够学习和进步，如果还可以给你带来创意和灵感，那将是我们的祝愿和欣慰。

如今，我们的蛋糕甜点事业正在不断地发展和进步，有很多地方需要同行和爱好者们的指正和帮助。能够一同在甜点的世界里徜徉，是十分幸福和快乐的事情，并且由衷希望这份喜悦属于越来越多的人……

王林



理论篇

Lilun pian

目录

Contents

- ❁ 本书用到的专业术语 / 8
- ❁ 基础知识 ① 制作慕斯蛋糕必备的基本常识 / 11
 - 按大小分类 / 11
 - 按形状分类 / 12
- ❁ 基础知识 ② 制作慕斯蛋糕的必备材料 / 18
 - 1. 牛奶 / 18
 - 2. 吉利丁 / 18
 - 3. 糖 / 19
 - 4. 盐 / 20
 - 5. 蛋黄 / 20
 - 6. 填充材料：鲜奶油、蛋白 / 20
 - 7. 蛋糕坯的选择 / 21
 - 8. 酒在慕斯蛋糕中的作用 / 21
 - 9. 增加香味的材料：香草棒 / 21
 - 10. 装饰材料 / 22
- ❁ 基础知识 ③ 制作慕斯蛋糕的必备工具 / 24
 - 电磁炉 / 24
 - 粉筛 / 24
 - 橡胶刮刀 / 25
 - 慕斯模具 / 25
 - 搅拌机 / 24
 - 双层盆 / 24
 - 裱花袋 / 25
- ❁ 基础知识 ④ 制作慕斯蛋糕的具体步骤 / 26
 - 准备 / 26
 - 注模 / 28
 - 脱模 / 30
 - 搅拌 / 28
 - 冷冻 / 29
 - 装饰 / 31
- ❁ 基础知识 ⑤ 慕斯蛋糕常用的基础蛋糕坯 / 32
 - 海绵蛋糕 / 32
 - 杏仁海绵蛋糕 / 34
 - 原味戚风蛋糕 / 37
 - 分蛋式海绵蛋糕 / 33
 - 布朗尼 / 35

实践篇

Shijianpian



- ❁ 黑糖慕斯 / 40
- ❁ 巴黎夏洛特 / 42
- ❁ 黑巧克力咖啡慕斯 / 47
- ❁ 草莓巴伐利亚 / 50
- ❁ 草莓夏洛特 / 52
- ❁ 醇香乳酪慕斯 / 54
- ❁ 覆盆子慕斯 / 57
- ❁ 栗子提拉米苏 / 59
- ❁ 焦糖南瓜蛋糕 / 63
- ❁ 红茶巧克力慕斯 / 67
- ❁ 黄金南瓜慕斯 / 69
- ❁ 焦糖巧克力蛋糕 / 71
- ❁ 咖啡慕斯 / 73
- ❁ 水果夏洛蒂 / 75
- ❁ 奶焗咖啡 / 79
- ❁ 柳橙巴伐利亚 / 82
- ❁ 马斯卡彭香槟慕斯 / 84
- ❁ 芒果慕斯 / 86
- ❁ 芒果乳酪慕斯 / 88
- ❁ 抹茶红豆慕斯 / 90

- ❁ 莫梅森慕斯 / 92
- ❁ 奶酪慕斯 / 96
- ❁ 巧克力夏荷露特 / 98
- ❁ 榛果巧克力慕斯 / 100
- ❁ 提拉米苏 / 102
- ❁ 香槟草莓蛋糕 / 105
- ❁ 香草巴伐利亚 / 107
- ❁ 香橙巧克力慕斯 / 109
- ❁ 香蕉巧克力慕斯 / 111
- ❁ 盐味焦糖乳酪蛋糕 / 113
- ❁ 白巧克力西番莲蛋糕 / 117
- ❁ 洋梨夏洛蒂 / 121
- ❁ 椰奶慕斯 / 125
- ❁ 椰子香蕉蛋糕 / 127
- ❁ 樱桃酸奶乳糕 / 129
- ❁ 酸奶慕斯 / 131
- ❁ 紫薯慕斯 / 133
- ❁ 迷你提拉米苏 / 135
- ❁ 黑巧克力慕斯 / 137
- ❁ 鸡蛋果慕斯 / 141

慕斯蛋糕基础课

升级版

主 编 王 森

副 主 编 张婷婷

参编人员 刘 洋 韩 磊 孙安廷 王启路
张娉娉 顾碧清 张小芹 周建祥
李怀松 杨 玲 武 磊 武 文

文字校对 邹 凡

摄 影 王 森 苏 君



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

慕斯蛋糕基础课: 升级版 / 王森主编; —北京: 中国轻工业出版社, 2014.4
烘焙食品制作教程
ISBN 978-7-5019-9386-4
I. ①慕… II. ①王… III. ①蛋糕—制作—教材
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第022669号

责任编辑: 马 妍 责任终审: 张乃柬 封面设计: 水长流文化
版式设计: 水长流文化 责任校对: 吴大鹏 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京京都六环印刷厂

经 销: 各地新华书店

版 次: 2014年4月第2版第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 9

字 数: 200千字

书 号: ISBN 978-7-5019-9386-4

定价: 42.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

130582J4X201ZBW

序 Preface

即使是不了解慕斯蛋糕的人，大多也听说过提拉米苏和卡布奇诺，在品尝香甜酥软的美味蛋糕时，你一定记住了那难忘的味道和曼妙的名字，幻想着那其中必定有个同样美妙的故事。慕斯甜点的世界，比你想象的还要丰富和瑰丽。走进它，你会发现甜蜜不仅会留在口中，更会充盈你的身心，让你再也不想放下。

看那些美丽的名字：水果夏洛蒂比水果拼盘更具魅力，她香甜圆满，享用她如同享用一场水果和甜点混合的完美盛宴；巴黎夏洛特更像是一件艺术品，似乎拥有了异国的风情与浪漫；协和广场听起来那么美妙，而成品更让人惊叹：多么神奇的堆砌！配上法式香浓热可可、浓缩咖啡帽子布丁、巧克力咖啡……你会沉溺在这个甜蜜的世界！学习得越多，拥有得越多，才能把握得更多！

我愿以这本书与你分享慕斯蛋糕的奥秘。书中包含40多款不同口味的慕斯甜点，分为甜美的慕斯蛋糕类、大气雅致的切块蛋糕类和可爱的小慕斯类。本书详尽介绍了这些美味甜点的制作材料和方法，让你在欣赏的同时能够学习和进步，如果还可以给你带来创意和灵感，那将是我们的祝愿和欣慰。

如今，我们的蛋糕甜点事业正在不断地发展和进步，有很多地方需要同行和爱好者们的指正和帮助。能够一同在甜点的世界里徜徉，是十分幸福和快乐的事情，并且由衷希望这份喜悦属于越来越多的人……

王林



理论篇

Lilun pian

目录

Contents

- ❁ 本书用到的专业术语 / 8
- ❁ 基础知识 ① 制作慕斯蛋糕必备的基本常识 / 11
 - 按大小分类 / 11
 - 按形状分类 / 12
- ❁ 基础知识 ② 制作慕斯蛋糕的必备材料 / 18
 - 1. 牛奶 / 18
 - 2. 吉力丁 / 18
 - 3. 糖 / 19
 - 4. 盐 / 20
 - 5. 蛋黄 / 20
 - 6. 填充材料：鲜奶油、蛋白 / 20
 - 7. 蛋糕坯的选择 / 21
 - 8. 酒在慕斯蛋糕中的作用 / 21
 - 9. 增加香味的材料：香草棒 / 21
 - 10. 装饰材料 / 22
- ❁ 基础知识 ③ 制作慕斯蛋糕的必备工具 / 24
 - 电磁炉 / 24 搅拌机 / 24
 - 粉筛 / 24 双层盆 / 24
 - 橡胶刮刀 / 25 裱花袋 / 25
 - 慕斯模具 / 25
- ❁ 基础知识 ④ 制作慕斯蛋糕的具体步骤 / 26
 - 准备 / 26 搅拌 / 28
 - 注模 / 28 冷冻 / 29
 - 脱模 / 30 装饰 / 31
- ❁ 基础知识 ⑤ 慕斯蛋糕常用的基础蛋糕坯 / 32
 - 海绵蛋糕 / 32 分蛋式海绵蛋糕 / 33
 - 杏仁海绵蛋糕 / 34 布朗尼 / 35
 - 原味戚风蛋糕 / 37

实践篇

Shijianpian



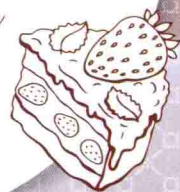
- ❁ 黑糖慕斯 / 40
- ❁ 巴黎夏洛特 / 42
- ❁ 黑巧克力咖啡慕斯 / 47
- ❁ 草莓巴伐利亚 / 50
- ❁ 草莓夏洛特 / 52
- ❁ 醇香乳酪慕斯 / 54
- ❁ 覆盆子慕斯 / 57
- ❁ 栗子提拉米苏 / 59
- ❁ 焦糖南瓜蛋糕 / 63
- ❁ 红茶巧克力慕斯 / 67
- ❁ 黄金南瓜慕斯 / 69
- ❁ 焦糖巧克力蛋糕 / 71
- ❁ 咖啡慕斯 / 73
- ❁ 水果夏洛蒂 / 75
- ❁ 奶焗咖啡 / 79
- ❁ 柳橙巴伐利亚 / 82
- ❁ 马斯卡彭香槟慕斯 / 84
- ❁ 芒果慕斯 / 86
- ❁ 芒果乳酪慕斯 / 88
- ❁ 抹茶红豆慕斯 / 90

- ❁ 莫梅森慕斯 / 92
- ❁ 奶酪慕斯 / 96
- ❁ 巧克力夏荷露特 / 98
- ❁ 榛果巧克力慕斯 / 100
- ❁ 提拉米苏 / 102
- ❁ 香槟草莓蛋糕 / 105
- ❁ 香草巴伐利亚 / 107
- ❁ 香橙巧克力慕斯 / 109
- ❁ 香蕉巧克力慕斯 / 111
- ❁ 盐味焦糖乳酪蛋糕 / 113
- ❁ 白巧克力西番莲蛋糕 / 117
- ❁ 洋梨夏洛蒂 / 121
- ❁ 椰奶慕斯 / 125
- ❁ 椰子香蕉蛋糕 / 127
- ❁ 樱桃酸奶乳糕 / 129
- ❁ 酸奶慕斯 / 131
- ❁ 紫薯慕斯 / 133
- ❁ 迷你提拉米苏 / 135
- ❁ 黑巧克力慕斯 / 137
- ❁ 鸡蛋果慕斯 / 141



理论篇

Lilun pian





本书用到的专业术语

慕斯：慕斯是英文Mousse的音译词，是一种冷冻式的甜点，从字面上解释是胶体泡沫状的意思。慕斯使用的凝结原料是动物胶，需置于低温处存放。慕斯的口感兼具冰淇淋、果冻和布丁的特点，所以细腻、润滑、柔软、入口即化是慕斯应具备的口感。慕斯的制作以牛奶、动物胶、糖、蛋黄为基本原料，以打发蛋白、打发鲜奶油为主要的填充材料。

吉利丁：吉利丁是一种从猪皮中提炼出来的胶体，在慕斯中起到凝结的作用，能制成片状、粉状和颗粒状三种形状。吉利丁又称动物胶，除了用猪皮来提取胶体外，还可利用鱼类来提取胶体，称为鱼胶。这些胶体在使用时都要用4倍的冷水浸泡去腥，待材料吸

入水分后再用。通常用吉利丁片来做慕斯。

隔水加热：是指把材料（食材）放在盆中，再把这个盆放在有水的大盆中加热，这种加热材料的方式称为隔水加热。其目的是防止食材受热不均匀而导致分离或变质的现象发生。

饼底：将饼干经过加工，填入模具底部以达到垫底支撑的作用，同时也可使慕斯蛋糕的口味更好，如奥利奥饼底。

蛋糕（饼干）围边：是指用手指饼干或条状蛋糕在模具内侧四周围成一圈，脱模后会有很美的装饰效果，从口感上可降低慕斯蛋糕的甜度。

举例 条状蛋糕围边



① 先切出想要的长度与宽度。



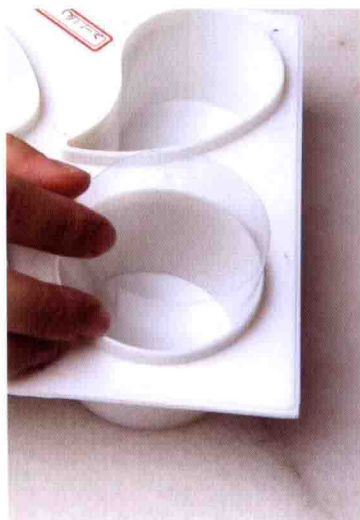
② 然后围在模具里。

慕斯围边：用软质塑料片围在模具的边缘，围上这个塑料片是为了方便脱模，同时也可起到杯子的作用。

鲜奶油打发：液体鲜奶油经过机器的搅拌充入气体，使其从液体状态转变为棉絮状。

打发好的鲜奶油：是指中性发泡的鲜奶油，具体打发技巧参照鲜奶油的打发。

注模（入模）：用裱花袋将装入的各种不同食材挤到慕斯模具中成型。



· 慕斯围边



· 鲜奶油打发



· 注模

抹刀找平：是指在蛋糕表面不平的情况下，用抹刀的水平面来判断哪个地方不平，再进行填充，整平表面。它与“抹平”不同的是，找平只抹一处，抹平是整体全抹。

凝固：液体或糊类材料经过调整、冷藏或冷冻过后成为固体的状态。

冷冻：把做好的产品放在冷冻室里（2℃以下），目的是让产品（慕斯）凝固易于脱模。另外，冷冻过的甜点就不会显得那么甜了。

脱模：把冷冻好的慕斯体从模具里推出来的过程。

巧克力件：以巧克力为原料的各种外形不同的配件，主要用于装饰慕斯蛋糕表面，称为巧克力件。以线条式为主的巧克力配件，装饰感比较好。



适量：在材料中常会看到“适量”这个词，适量的意思是指根据个人的喜好调整用量。以慕斯材料中的酒举例来说，适量可以是几滴，也可以是几十克，只要你喜欢，浓淡都好。通常使用朗姆酒，换用白兰地、威士忌、伏特加等也可以。酒精度过高的酒制作出的慕斯，不适合酒精过敏者和小孩子食用。



• 抹刀找平



• 脱模



• 巧克力件

基础知识

1 制作慕斯蛋糕必备的基本常识

“总想尝试制作慕斯蛋糕，可是应该从何开始呢？”为了更好地解答你心中的疑问，让你从容地接触慕斯制作，让我们一起从了解慕斯制作的基本常识开始吧！

● 疑问1 我们能制作出哪些种类的慕斯？

其实，不管什么慕斯，制作的基本工序都是相似的。但不同种类的慕斯制作的时间和口感的调配层次不尽相同。在开始制作前，先要大概浏览一下制作方法，确认想要制作的这个慕斯从开始到最后装饰的整个流程是怎样的。

1. 慕斯与布丁一样属于甜点的一种，其质地比布丁更柔软，入口即化；一般的蛋糕是在蛋糕坯上抹上奶油后装饰，慕斯的蛋糕层比较薄，而慕斯层较厚。慕斯是把奶油打发后加入吉力丁之类的凝固剂，吃起来入口即化，比较像吃冰淇淋。

2. 制作慕斯最重要的是凝结原料，如今已经有专门的慕斯粉了，慕斯使用的凝结原料是动物胶，所以需要置于低温处存放；

3. 慕斯制作时最大的特点是材料中的蛋白、蛋黄、鲜奶油都需单独与糖打发，再混入一起拌匀，所以质地较为松软，有点像打发了的鲜奶油。

按大小分类

大慕斯

很多时候蛋糕其实不需要太繁琐的装饰。越简单的装饰，有时反而越透着一股典雅大方的气质，也越能击中人心。用巧克力和慕斯夹层，只加入了少许巧克力碎屑，却非常醇厚芳香、香浓可口，绝对值得尝试！

简约大方的方形慕斯

