

CHAO
RENQI



超人



DAN
GAOFANG

蛋糕坊

邱俊坤 罗思 主编

79 款精美蛋糕 图文相配的详尽讲解

权威糕点大师 积多年经验倾囊相授

让你轻松入门

迅速变身蛋糕制作达人



送朋友
最贴心的礼物
给伴侣
最惊喜的浪漫
致家人最朴实的幸福



辽宁科学技术出版社
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

Chao Ren Qi
Dan Gao Fang



超人气 蛋糕坊



邱俊坤 罗思 主编

辽宁科学技术出版社
· 沈阳 ·

本书编委会

主 编 邱俊坤 罗 思

编 委 贺梦瑶 谭阳春 李玉栋 王艳青

图书在版编目 (CIP) 数据

超人气蛋糕坊 / 邱俊坤, 罗思主编. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2011. 12

ISBN 978-7-5381-7181-5

I. ①超… II. ①邱… ②罗… III. ①蛋糕—制作

IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第210368号

如有图书质量问题, 请电话联系

湖南攀辰图书发行有限公司

地 址: 长沙市车站北路236号芙蓉国土局B栋
1401室

邮 编: 410000

网 址: www.penqen.cn

电 话: 0731-82276692 82276693

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路29号 邮编: 110003)

印 刷 者: 湖南新华精品印务有限公司

经 销 者: 各地新华书店

幅面尺寸: 210 mm × 285 mm

印 张: 7

字 数: 40千字

出版时间: 2011年12月第1版

印刷时间: 2011年12月第1次印刷

责任编辑: 卢山秀 众 合

摄 影: 孙 宾

封面设计: 丁晓华

版式设计: 天闻·尚视文化

责任校对: 合 力

书 号: ISBN 978-7-5381-7181-5

定 价: 36.00元

联系电话: 024-23284376

邮购热线: 024-23284502

淘宝商城: <http://lnkjcs.tmall.com>

E-mail: lnkjc@126.com

<http://www.lnkj.com.cn>

本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/7181

CONTENTS CONTENTS CONTENTS CONTENTS CONTENTS CONTENTS CONTENTS CONTENTS CONTENTS CONTENTS

A round cake decorated with green frosting, yellow and white striped ribbons, and various fruits including lemons, grapes, and a strawberry. The cake is set against a background of repeating vertical text.

本书对裱花技术人员提高技术水平、研发新品种有一定启示作用。也可以为培训学校、家庭烘焙爱好者以及饼屋产品经营者的选择起到借鉴作用。

翻



C 目录 CONTENTS

- 004 常用材料
- 005 常用器材
- 006 蛋糕坯的做法

PART 1

QUALITY 精品篇



- | | | |
|-------------|---------------|-------------|
| 009 惬意小院 | 030 简单爱 | 052 无声的爱 |
| 010 热带丛林 | 032 水果奶油蛋糕 | 053 青提巧克力蛋糕 |
| 012 爱的嫁纱 | 033 水果嘉年华 | 054 相依相依 |
| 013 巴厘岛假期 | 034 黑色帝国 | 056 森林之歌 |
| 014 希望之城 | 036 黄桃蜜恋 | 057 似水年华 |
| 016 白色恋人 | 037 初恋记忆 | 058 绿野仙踪 |
| 017 草莓果园 | 038 红粉佳人 | 060 甜蜜爱河 |
| 018 荷塘轻舞 | 040 田园时光 | 061 甜蜜蜜 |
| 020 哈密瓜奶油蛋糕 | 041 雪山爱恋 | 062 伊甸园 |
| 021 纯真年代 | 042 清爽一夏 | 064 优雅公主 |
| 022 彩虹天堂 | 044 青春乐园 | 065 彼岸风景 |
| 024 草莓巧克力蛋糕 | 045 浓情巧克力蛋糕 | 066 童话王国 |
| 025 哈密瓜鲜奶蛋糕 | 046 绿光森林 | 067 海滨仲夏 |
| 026 纯爱国度 | 048 柠檬杏仁蛋糕 | 068 秘密花园 |
| 028 黄桃盛宴 | 049 巧克力草莓蛋糕 | |
| 029 魔力爱情 | 050 美洋洋的巧克力王国 | |

PART 2

CREATIVE 创意篇



- | | | |
|-------------|------------|-------------|
| 070 爱的表白 | 083 缤纷世界 | 097 初夏的味道 |
| 071 孔雀公主 | 085 薄饼桑葚蛋糕 | 099 孔雀开屏 |
| 073 绿色心情 | 086 水果蛋糕 | 100 快乐时光 |
| 074 太阳之光 | 087 非你莫属 | 101 浪漫惊喜 |
| 075 我心飞翔 | 089 浓情蜜意 | 102 夏日恋语 |
| 076 爱情海洋 | 090 柠檬精灵 | 103 紫色恋情 |
| 077 黄桃巧克力蛋糕 | 091 绽放 | 105 舞动青春 |
| 079 爱在柏拉图 | 092 迷情周末 | 106 雪天使 |
| 080 黄桃桑葚蛋糕 | 093 憧憬 | 107 真爱旅程 |
| 081 春天森林 | 095 粉色浪漫 | 108 暮色城堡 |
| 082 冬季恋歌 | 096 眷恋 | 110 桑葚巧克力蛋糕 |

Chao Ren Qi
Dan Gao Fang



超人气 蛋糕坊



邱俊坤 罗思 主编

辽宁科学技术出版社
· 沈阳 ·

CONTENTS CONTENTS CONTENTS CONTENTS CONTENTS CONTENTS CONTENTS CONTENTS CONTENTS CONTENTS

A round cake with a green frosting top and a yellow and white striped band around the middle. The top is decorated with various fruits: two strawberries, a kiwi slice, a pineapple slice, and several kiwi slices. The cake is placed on a white surface.

本书对裱花技术人员提高技术水平、研发新品种有一定启示作用。也可以为培训学校、家庭烘焙爱好者以及饼屋产品经营者的选择起到借鉴作用。

翻



C 目录 CONTENTS

- 004 常用材料
- 005 常用器材
- 006 蛋糕坯的做法

PART 1

QUALITY 精品篇



- | | | |
|-------------|---------------|-------------|
| 009 惬意小院 | 030 简单爱 | 052 无声的爱 |
| 010 热带丛林 | 032 水果奶油蛋糕 | 053 青提巧克力蛋糕 |
| 012 爱的嫁纱 | 033 水果嘉年华 | 054 相依相依 |
| 013 巴厘岛假期 | 034 黑色帝国 | 056 森林之歌 |
| 014 希望之城 | 036 黄桃蜜恋 | 057 似水年华 |
| 016 白色恋人 | 037 初恋记忆 | 058 绿野仙踪 |
| 017 草莓果园 | 038 红粉佳人 | 060 甜蜜爱河 |
| 018 荷塘轻舞 | 040 田园时光 | 061 甜蜜蜜 |
| 020 哈密瓜奶油蛋糕 | 041 雪山爱恋 | 062 伊甸园 |
| 021 纯真年代 | 042 清爽一夏 | 064 优雅公主 |
| 022 彩虹天堂 | 044 青春乐园 | 065 彼岸风景 |
| 024 草莓巧克力蛋糕 | 045 浓情巧克力蛋糕 | 066 童话王国 |
| 025 哈密瓜鲜奶蛋糕 | 046 绿光森林 | 067 海滨仲夏 |
| 026 纯爱国度 | 048 柠檬杏仁蛋糕 | 068 秘密花园 |
| 028 黄桃盛宴 | 049 巧克力草莓蛋糕 | |
| 029 魔力爱情 | 050 美洋洋的巧克力王国 | |

PART 2

CREATIVE 创意篇



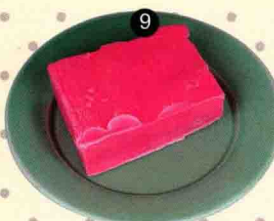
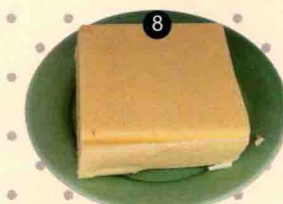
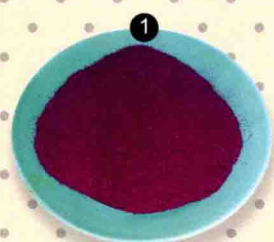
- | | | |
|-------------|------------|-------------|
| 070 爱的表白 | 083 缤纷世界 | 097 初夏的味道 |
| 071 孔雀公主 | 085 薄饼桑葚蛋糕 | 099 孔雀开屏 |
| 073 绿色心情 | 086 水果蛋糕 | 100 快乐时光 |
| 074 太阳之光 | 087 非你莫属 | 101 浪漫惊喜 |
| 075 我心飞翔 | 089 浓情蜜意 | 102 夏日恋语 |
| 076 爱情海洋 | 090 柠檬精灵 | 103 紫色恋情 |
| 077 黄桃巧克力蛋糕 | 091 绽放 | 105 舞动青春 |
| 079 爱在柏拉图 | 092 迷情周末 | 106 雪天使 |
| 080 黄桃桑葚蛋糕 | 093 憧憬 | 107 真爱旅程 |
| 081 春天森林 | 095 粉色浪漫 | 108 暮色城堡 |
| 082 冬季恋歌 | 096 眷恋 | 110 桑葚巧克力蛋糕 |

常用材料



- | | | | | |
|--------|---------|----------|---------|-----------|
| 1 紫薯粉 | 2 杏仁片 | 3 核桃 | 4 忌廉芝士 | 5 面包芝士 |
| 6 芝士片 | 7 黑色巧克力 | 8 牛奶巧克力 | 9 草莓巧克力 | 10 哈密瓜巧克力 |
| 11 蓝莓馅 | 12 菠萝馅 | 13 哈密瓜果膏 | 14 草莓果膏 | 15 柠檬果膏 |
| 16 忌廉 | 17 鸡蛋 | 18 蓝莓 | 19 桑葚 | 20 草莓 |

常用材料





常用器材

- | | | | |
|--------|-----------|----------|---------|
| 1 裱花袋 | 2 大号、中号勺子 | 3 打蛋器 | 4 蛋糕模具 |
| 5 刷子 | 6 裱花嘴 | 7 抹刀 | 8 剪刀 |
| 9 打蛋机 | 10 电子秤 | 11 多功能刮片 | 12 火枪 |
| 13 控球器 | 14 软刮板 | 15 硬刮板 | 16 魔法吸囊 |
| 17 齿刮片 | 18 多功能小铲 | 19 吹瓶 | |



蛋糕坯的做法



蛋糕坯的做法

配料 A组：蛋清 700g，细糖 400g，黄油 80g，塔塔粉 5g，食盐少许。

B组：蛋清 250g，液态油 200g，低筋粉 240g，生粉 30g，泡打粉 10g，蛋黄 370g。

制作步骤

1. 将A组蛋清分出。
2. 倒入细糖、黄油、塔塔粉、食盐。
3. 快速打发至呈鸡尾泡沫状即可，然后放置一旁待用。
4. 将B组蛋清倒入另一个容器中。
5. 加入液态油搅拌均匀。
6. 倒入低筋粉、生粉、泡打粉（粉类过筛）。
7. 慢速搅拌均匀。
8. 倒入蛋黄。



1



2



3



4



5



6



7



8



9. 中速搅拌均匀。



10. 将A组分 1/3 蛋清加入到制作好的B组中，用软刮片搅拌均匀。



11. 再将搅拌好的 1/3 蛋清倒入剩余蛋清中，慢速搅拌。



12. 倒入垫好纸的烤盘中。



13. 用硬刮板刮平。



14. 刮至七成满。



15. 烘烤温度为上火 180℃、下火 150℃，时间约为 17 分钟。



16. 烘烤出炉后，立刻将蛋糕翻过来冷却即可。



17、18. 制作者可以根据自身喜好在配料中加入 100g 紫薯粉，这样味道更为细腻可口。





PART 1
QUALITY

精品篇



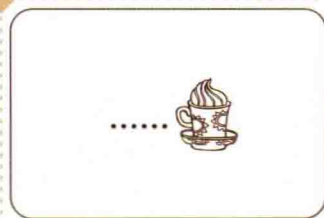
做法

惬意小院

- 1 将鲜奶均匀抹于蛋糕坯表层。
- 2 挤上菠萝果粒并抹平。
- 3 盖上另一层蛋糕坯，再加入一层鲜奶，并用抹刀将蛋糕制作成直坯。
- 4 在蛋糕表面筛上一层防潮糖粉。
- 5 将花纹模轻轻地压在防潮糖粉上。
- 6 从模器的缝隙中筛出抹茶粉。
- 7 轻轻取出花纹模。
- 8 在蛋糕边沿粘上自制巧克力花。
- 9 在蛋糕表面摆上桑葚做装饰。
- 10 插上自制巧克力配件做装饰即可。



Method



热带丛林

Cake! 精品篇

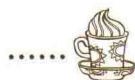


Method



做法

- 1 将鲜奶均匀抹于蛋糕坯表层。
- 2 挤上蓝莓果粒并抹平。
- 3 盖上另一层蛋糕坯，再加入一层鲜奶，并用抹刀将蛋糕制作成直坯。
- 4 在直坯边沿粘上自制黑色巧克力片。
- 5 在蛋糕表面挤上一条黑色巧克力果膏。
- 6 用刮片将果膏由内向边沿带出纹路。
- 7 在直坯表面插上切好的苹果花。
- 8 插上切好的提子、芒果和哈密瓜。
- 9 摆放上切好的橙子和芒果做点缀。
- 10 将切好的青苹果插于蛋糕表面。
- 11 插上自制的生日牌做装饰，并在水果表面挤上亮晶晶的果膏即可。



Method



做法

- 1 将鲜奶均匀抹于蛋糕坯表层。
- 2 挤上蓝莓果粒并抹平。
- 3 盖上另一层蛋糕坯，再加入一层鲜奶，并用抹刀将蛋糕制作成直坯。
- 4 表面挤上中性果膏。
- 5 用刮片将中性果膏刮出齿纹状。
- 6 在蛋糕边沿粘上自制巧克力。
- 7 在蛋糕表面插上自制巧克力花做装饰。
- 8 将切好的黄桃和哈密瓜插入蛋糕中。
- 9 再摆入切好的火龙果做点缀。
- 10 摆上自制的巧克力和生日牌配件做装饰，并用提子做点缀即可。



爱的嫁纱

