



蛋糕

分蛋式蛋糕、全蛋式蛋糕、芝士蛋糕、
起酥类蛋糕、咸蛋糕……

近 **70** 款超人气蛋糕配方完全呈现

1000 多张步骤图细致讲解

王森 主编

制作大全

超值赠送
DVD 光盘

大厨必读系列



Dangao
zhizhuodaguan

中国纺织出版社

大图必读系列

蛋糕制作大全



王森 主编
张婷 副主编

参编人员：孙安廷、尹长英、周建祥、顾碧清、韩磊、杨玲、武磊、王启路、陶李

摄影：苏君、王森

摄像：苏君

文字统筹：陈晓芳

Dangao
zhizuo daquan

 中国纺织出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

蛋糕制作大全 / 王森主编. —北京: 中国纺织出版社, 2013.1

(大厨必读系列)

ISBN 978-7-5064-9238-6

I. ①蛋… II. ①王… III. ①蛋糕—制作 IV.

①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第235932号

责任编辑: 舒文慧 责任印制: 陈 涛
装帧设计: 水长流文化

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](http://www.c-textilep.com)
E-mail: faxing@c-textilep.com
北京千鹤印刷有限公司印刷 各地新华书店经销
2013年1月第1版第1次印刷
开本: 889×1194 1/16 印张: 8
字数: 167千字 定价: 58.00元 (附光盘1张)
京东工商广字0372号

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换



作者简介

About the author

王森，西式糕点技术研发者，立志让更多的人学会西点制作这项手艺。作为中国第一家专业西点学校的创办人，他将西点制作技术最大程度地运用到了市场中。他把电影《查理与巧克力梦工厂》的场景用巧克力真实地表现出来，他可以用面包做出巴黎埃菲尔铁塔，他可以用糖果再现影视中的主角形象，他开创了世界上首个面包音乐剧场，他是中国首个西点、糖果时装发布会的设计者。他让西点不仅停留在吃的层面，更是提升到了欣赏及收藏的层次。

他已从事西点技术研发20年，教学培养了数万名来自亚洲各地的学员。自2000年创立王森西点学校以来，他和他的团队致力于传播西点技术，帮助更多的人认识西点，寻找制作西点的乐趣，从而获得幸福。作为西点研发专家，他著有《蛋糕裱花基础》（上、下册）《面包制作入门》《蛋糕制作入门》《玩转拉花咖啡》《在家做西点》《时尚水果蛋糕》《时尚陶艺蛋糕》《轻松成为饼干达人》《裱花蛋糕装饰构图与设计》《超人气面包》《超可爱裱花蛋糕》《寿司制作入门》《慕斯制作入门》《饼店店长手册》《情迷手工巧克力》等几十本专业书籍及光盘。他善于创意，才思敏捷，设计并建造了中国第一个巧克力梦公园，这个创意让更多的家庭爱好者认识到了西点的无限魔力。

序

Preface

我想，大概没有什么比做蛋糕更能让人沉迷的了。

蛋糕自传入中国以来，其柔软的口感一直都让人为之着迷，经久不衰。而发展至今，蛋糕也推陈出新，拥有了多种口味，每一款都能给你与众不同的味觉享受。

小时候，我就迷恋于蛋糕绵软的口感，即使当时的蛋糕在现在看来太过简陋，却也是过节才得以一尝的奢侈品。后来走入了美食行列，我依然在蛋糕上倾注了许多的热情。制作蛋糕，似乎就能获得最大的幸福；而把蛋糕给他人品尝，感觉就是把这份幸福传给了更多的人，这种传递幸福的工作让我得到了无限的快乐。

现在，我想要把我多年来积累的快乐传递给你们，于是就有了这本《蛋糕制作大全》的诞生。这本书中既有60多款不同口味的美味烘烤蛋糕，也有蛋糕裱花的基本技法介绍。所有关于蛋糕的前期准备工具、材料等书中都做了详细介绍，相信即使是刚入门的初学者也能轻松成功，而对于需要进阶的高手们，希望这本书也能为你带来更多的创作灵感。

和我一起制作蛋糕，分享蛋糕带来的快乐，体会蛋糕深处的奥义。我想，你会和我一起在这个蛋糕的世界里，越走越远……

目录 Contents



〔 蛋糕理论 〕

- P6 蛋糕的分类
- P7 蛋糕制作的材料
- P11 蛋糕制作的工具
- P12 蛋糕制作的要点
- P12 蛋糕制作的注意事项
- P13 蛋糕制作的Q&A

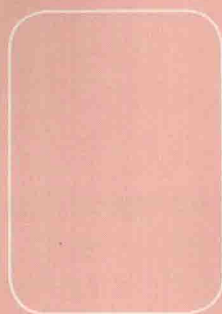
- P43 香草苹果蛋糕卷
- P45 彩虹蛋糕卷
- P47 分蛋海绵蛋糕
- P49 和风抹茶蛋糕
- P51 魔法咖啡蛋糕
- P53 白芝麻奶油蛋糕卷
- P54 蜜豆天使蛋糕卷
- P55 虎皮蛋糕卷

〔 分蛋式蛋糕 〕

- P14 巧克力欧培拉蛋糕卷
- P17 抹茶红豆蛋糕
- P18 胡桃干之恋
- P19 夏露蕾特蛋糕
- P21 戚风蛋糕卷
- P22 草莓炼乳戚风蛋糕
- P23 蓝莓蛋糕卷
- P25 欧培拉蛋糕
- P26 条莓蛋糕
- P28 咖啡瑞士卷
- P29 营养蛋糕卷
- P31 巧克力蛋糕卷
- P32 椰蓉蛋糕卷
- P33 金丝蛋糕卷
- P34 双色蛋糕卷
- P37 竹炭红豆
- P38 太妃酱蛋糕卷
- P41 低糖蛋糕

〔 全蛋式蛋糕 〕

- P56 巧克力花纹蛋糕
- P58 椰丝蛋糕卷
- P59 奶香蛋糕
- P61 柔绵蛋糕
- P62 咖啡核桃蛋糕
- P64 咖啡慕斯琳蛋糕卷
- P66 咖啡杏仁蛋糕卷
- P68 砂糖蜜豆卷
- P70 蜂蜜酸奶蛋糕卷
- P71 可可抹茶肉松蛋糕卷
- P72 黑芝麻慕斯琳蛋糕卷
- P75 杏仁蛋糕卷
- P77 红茶水果蛋糕
- P78 芝士提子蛋糕
- P80 水果蛋糕
- P81 蜂蜜蛋糕卷
- P82 海绵蛋糕卷
- P83 波士顿奶油蛋糕



- P85 巧克力脆皮
- P87 栗子蛋糕卷
- P88 牛奶巧克力蛋糕

烫面式蛋糕

- P107 黄金蛋糕
- P109 烫面戚风肉松卷

液体拌合法蛋糕

- P89 核桃香蕉马芬
- P90 杏仁酸奶马芬
- P91 全麦提子马芬

咸蛋糕

- P111 肉末豌豆咸蛋糕
- P113 红肠榨菜咸蛋糕
- P115 金枪鱼咸味蛋糕
- P117 烤肠胡萝卜咸蛋糕

芝士类蛋糕

- P92 咖啡芝士蛋糕
- P93 蓝莓芝士蛋糕
- P94 轻芝士蛋糕
- P96 芒果芝士蛋糕
- P97 重芝士蛋糕

裱花蛋糕

- P118 牡丹花
- P119 红掌
- P120 玫瑰花
- P121 圣诞花
- P122 大丽花
- P123 康乃馨
- P124 菊花
- P125 喇叭花
- P126 老菊
- P127 五瓣花

起酥类蛋糕

- P98 起酥蛋糕卷
- P100 拿破仑切块蛋糕
- P102 起酥情侣卷
- P104 拿破仑蛋糕卷

大图必读系列

蛋糕制作大全



王森 主编

张婷 副主编

参编人员：孙安廷、尹长英、周建祥、顾碧清、韩磊、杨玲、武磊、王启路、陶李

摄影：苏君、王森

摄像：苏君

文字统筹：陈晓芳

Dangao
zhizuo daquan

 中国纺织出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

蛋糕制作大全 / 王森主编. —北京: 中国纺织出版社, 2013.1

(大厨必读系列)

ISBN 978-7-5064-9238-6

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

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第235932号

责任编辑: 舒文慧 责任印制: 陈 涛
装帧设计: 水长流文化

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](http://www.c-textilep.com)
E-mail: faxing@c-textilep.com
北京千鹤印刷有限公司印刷 各地新华书店经销
2013年1月第1版第1次印刷
开本: 889×1194 1 / 16 印张: 8
字数: 167千字 定价: 58.00元 (附光盘1张)
京东工商广字0372号

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换



作者简介

About the author

王森，西式糕点技术研发者，立志让更多的人学会西点制作这项手艺。作为中国第一家专业西点学校的创办人，他将西点制作技术最大程度地运用到了市场中。他把电影《查理与巧克力梦工厂》的场景用巧克力真实地表现出来，他可以用面包做出巴黎埃菲尔铁塔，他可以用糖果再现影视中的主角形象，他开创了世界上首个面包音乐剧场，他是中国首个西点、糖果时装发布会的设计者。他让西点不仅停留在吃的层面，更是提升到了欣赏及收藏的层次。

他已从事西点技术研发20年，教学培养了数万名来自亚洲各地的学员。自2000年创立王森西点学校以来，他和他的团队致力于传播西点技术，帮助更多的人认识西点，寻找制作西点的乐趣，从而获得幸福。作为西点研发专家，他著有《蛋糕裱花基础》（上、下册）《面包制作入门》《蛋糕制作入门》《玩转拉花咖啡》《在家做西点》《时尚水果蛋糕》《时尚陶艺蛋糕》《轻松成为饼干达人》《裱花蛋糕装饰构图与设计》《超人气面包》《超可爱裱花蛋糕》《寿司制作入门》《慕斯制作入门》《饼店店长手册》《情迷手工巧克力》等几十本专业书籍及光盘。他善于创意，才思敏捷，设计并建造了中国第一个巧克力梦公园，这个创意让更多的家庭爱好者认识到了西点的无限魔力。

序

Preface

我想，大概没有什么比做蛋糕更能让人沉迷的了。

蛋糕自传入中国以来，其柔软的口感一直都让人为之着迷，经久不衰。而发展至今，蛋糕也推陈出新，拥有了多种口味，每一款都能给你与众不同的味觉享受。

小时候，我就迷恋于蛋糕绵软的口感，即使当时的蛋糕在现在看来太过简陋，却也是过节才得以一尝的奢侈品。后来走入了美食行列，我依然在蛋糕上倾注了许多的热情。制作蛋糕，似乎就能获得最大的幸福；而把蛋糕给他人品尝，感觉就是把这份幸福传给了更多的人，这种传递幸福的工作让我得到了无限的快乐。

现在，我想要把我多年来积累的快乐传递给你们，于是就有了这本《蛋糕制作大全》的诞生。这本书中既有60多款不同口味的美味烘烤蛋糕，也有蛋糕裱花的基本技法介绍。所有关于蛋糕的前期准备工具、材料等书中都做了详细介绍，相信即使是刚入门的初学者也能轻松成功，而对于需要进阶的高手们，希望这本书也能为你带来更多的创作灵感。

和我一起制作蛋糕，分享蛋糕带来的快乐，体会蛋糕深处的奥义。我想，你会和我一起在蛋糕的世界里，越走越远……

目录 Contents



〔蛋糕理论〕

- P6 蛋糕的分类
- P7 蛋糕制作的材料
- P11 蛋糕制作的工具
- P12 蛋糕制作的要点
- P12 蛋糕制作的注意事项
- P13 蛋糕制作的Q&A

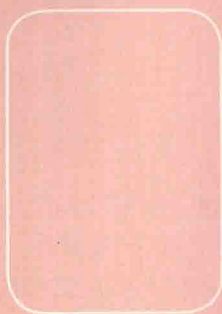
- P43 香草苹果蛋糕卷
- P45 彩虹蛋糕卷
- P47 分蛋海绵蛋糕
- P49 和风抹茶蛋糕
- P51 魔法咖啡蛋糕
- P53 白芝麻奶油蛋糕卷
- P54 蜜豆天使蛋糕卷
- P55 虎皮蛋糕卷

〔分蛋式蛋糕〕

- P14 巧克力欧培拉蛋糕卷
- P17 抹茶红豆蛋糕
- P18 胡桃干之恋
- P19 夏露蕾特蛋糕
- P21 戚风蛋糕卷
- P22 草莓炼乳戚风蛋糕
- P23 蓝莓蛋糕卷
- P25 欧培拉蛋糕
- P26 条莓蛋糕
- P28 咖啡瑞士卷
- P29 营养蛋糕卷
- P31 巧克力蛋糕卷
- P32 椰蓉蛋糕卷
- P33 金丝蛋糕卷
- P34 双色蛋糕卷
- P37 竹炭红豆
- P38 太妃酱蛋糕卷
- P41 低糖蛋糕

〔全蛋式蛋糕〕

- P56 巧克力花纹蛋糕
- P58 椰丝蛋糕卷
- P59 奶香蛋糕
- P61 柔绵蛋糕
- P62 咖啡核桃蛋糕
- P64 咖啡慕斯琳蛋糕卷
- P66 咖啡杏仁蛋糕卷
- P68 砂糖蜜豆卷
- P70 蜂蜜酸奶蛋糕卷
- P71 可可抹茶肉松蛋糕卷
- P72 黑芝麻慕斯琳蛋糕卷
- P75 杏仁蛋糕卷
- P77 红茶水果蛋糕
- P78 芝士提子蛋糕
- P80 水果蛋糕
- P81 蜂蜜蛋糕卷
- P82 海绵蛋糕卷
- P83 波士顿奶油蛋糕



- P85 巧克力脆皮
- P87 栗子蛋糕卷
- P88 牛奶巧克力蛋糕

〔 烫面式蛋糕 〕

- P107 黄金蛋糕
- P109 烫面戚风肉松卷

〔 液体拌合法蛋糕 〕

- P89 核桃香蕉马芬
- P90 杏仁酸奶马芬
- P91 全麦提子马芬

〔 咸蛋糕 〕

- P111 肉末豌豆咸蛋糕
- P113 红肠榨菜咸蛋糕
- P115 金枪鱼咸味蛋糕
- P117 烤肠胡萝卜咸蛋糕

〔 芝士类蛋糕 〕

- P92 咖啡芝士蛋糕
- P93 蓝莓芝士蛋糕
- P94 轻芝士蛋糕
- P96 芒果芝士蛋糕
- P97 重芝士蛋糕

〔 裱花蛋糕 〕

- P118 牡丹花
- P119 红掌
- P120 玫瑰花
- P121 圣诞花
- P122 大丽花
- P123 康乃馨
- P124 菊花
- P125 喇叭花
- P126 老菊
- P127 五瓣花

〔 起酥类蛋糕 〕

- P98 起酥蛋糕卷
- P100 拿破仑切块蛋糕
- P102 起酥情侣卷
- P104 拿破仑蛋糕卷



蛋糕理论

随着时代的发展，蛋糕渐渐成为人们生活中不可缺少的甜品。

在蛋糕的世界中，不同的配方可以制作出浓稠不一的面糊，经过高温烘烤，便会呈现出不同的口感和风格。

在外观上，由于搅拌的时间和打发的程度不同，以及空气渗入的程度不同，不同类型的蛋糕，便会在表面呈现出不同程度的皴裂。

蛋糕的分类

按照制作方法和内部组织形式的不同，可以将蛋糕分为以下几种。

1. 分蛋式蛋糕

分蛋式蛋糕就是将蛋白、蛋黄分开，再分别拌匀或者打发，分别使用不同的配料，最后将两部分蛋糊合在一起混合拌匀入模（盘），再烘烤。



1. 分蛋式海绵蛋糕



2. 奶酪提子蛋糕

2. 全蛋式蛋糕

全蛋式蛋糕就是将糖蛋放在一起混合拌匀或者打发，然后加入干性材料及辅料，最后加入湿性材料混合拌匀入模（盘），再烘烤。



3. 杏仁酸奶马芬蛋糕



4. 芒果芝士蛋糕

3. 液体拌合法蛋糕

液体拌合法蛋糕即我们常说的重油类蛋糕，其油脂含量达到40%或者40%以上，在制作液体拌合法蛋糕时所选的油脂要根据产品制作方法而定，比如糖蛋法要使用液体的油脂，因为油脂是在后面加的；当然固体的也可以使用，但是必须事先加热融化，加热的温度不能太高。而糖油混合法则使用固体的油脂，因为油脂要打发后才能乳化和具有可塑性。

4. 芝士类蛋糕

芝士蛋糕通常都以饼干做为底层，有原味、香草、巧克力等固定的口味，此类蛋糕结构较实，但质地却较绵软，更重要的一点是芝士蛋糕采用的是焗而非烘烤的制作方法。



5. 拿破仑蛋糕



6. 烫面威风肉松卷

5. 起酥类蛋糕

起酥类蛋糕是由基本的海绵蛋糕加上酥皮制作而成的。

6. 烫面式蛋糕

烫面式蛋糕顾名思义就是将粉类在65℃的热水中烫，再搅拌均匀制作而成的。

7. 咸蛋糕

咸蛋糕是一种有别于传统意义上的蛋糕的、不含糖分的蛋糕。



7. 肉末豌豆咸蛋糕

蛋糕制作的材料

制作蛋糕，选择正确的材料是非常重要的。

1. 糖类



细砂糖

主要的西式甜点甜味剂，细砂糖颗粒较为细小，容易搅拌溶化。



红糖

红糖又称黑糖，具有浓郁的焦香味。



蜂蜜

在蛋糕中添加蜂蜜具有保湿及上色的效果。



糖粉

白色粉末状的糖，更容易在液体中溶化。

2. 粉类



低筋面粉

低筋面粉是蛋白质含量较低的面粉，一般蛋白质的含量在8.5%以下，通常用来制作蛋糕及饼干。



全麦面粉

低筋面粉内添加麸皮，用于蛋糕制作中，以增添风味。



玉米粉

呈白色粉末状，具有凝胶的特性，在蛋糕制作中可以让面糊筋性减弱，蛋糕组织更为绵细。



杏仁粉

由杏仁磨成的粉，添加在蛋糕中，用来丰富蛋糕的口感。



奶粉

用在蛋糕制作中，可增加蛋糕的风味。



椰子粉

椰子粉由椰子的果实制成，可以改变蛋糕的口味。



抹茶粉

抹茶粉是采用天然石磨碾磨成微粉状的、覆盖的、蒸青的绿茶，可以起到改善蛋糕口味的作用。



3. 膨松剂



泡打粉 (BP)

在使用时和面粉一起搅拌能起到蓬松的效果。



蛋糕乳化剂 (SP)

制作蛋糕时的添加剂，可以达到使蛋糕组织松软细腻的效果。

4. 乳制品类



奶油

奶油即我们常说的黄油，是由牛奶提炼而成，制作蛋糕时常常使用无盐奶油。奶油需要冷藏保存。



鲜奶

即为鲜牛奶，可以增加面团的湿润度和蛋糕的香味。



炼乳

呈乳白色浓稠状，由新鲜牛奶蒸发提炼而成。



奶酪

奶酪是牛奶制成的半发酵品，常用来制作奶酪蛋糕或慕斯，需要在冷藏室中储存。

5. 坚果类



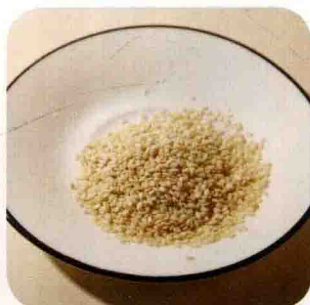
杏仁碎

由整粒的杏仁切碎而成。



核桃

常用坚果可以添加在面团或面糊中，使蛋糕更美味。



芝麻

可以添加在面团中，也可以用作表面装饰。



杏仁片

由整粒的杏仁切片而成，常用于表面装饰。

6. 巧克力类



黑巧克力

黑色巧克力，常隔水融化后使用，可以用于面糊制作或者装饰在表面。



白巧克力

白色巧克力，常隔水融化后使用，可以用于面糊制作或者装饰在表面。



7. 果仁果酱类



蜜红豆

经过熬煮蜜渍过后呈完整颗粒状的红豆，常用于面糊的制作，增添蛋糕的风味。



橄榄

腌制过的橄榄，常用来装饰蛋糕的表面。



芒果果酱

果酱可以用来加入面糊或者制作馅料，使蛋糕更为美味。



葡萄干

经常添加在面包或者蛋糕内，可以增加产品的风味。



蔓越莓干

添加在面包或蛋糕内，增加风味，如果颗粒过大，使用前可以先切碎。



椰汁

由椰肉碾磨加工而成，用于蛋糕的制作，以增加蛋糕的风味。





8. 水果类



香蕉

切片使用，可以用于表面装饰，也可切碎拌在面糊内。



小番茄

一般切片或者整个放在表面用于装饰。



9. 蛋类

鸡蛋是制作蛋糕必不可少的原料，一般情况下制作蛋糕有使用全蛋的，也有只用蛋黄或者只用蛋白的，如天使蛋糕即为只用蛋白、不用蛋黄制作的蛋糕。



10. 其他类



橙汁

可以加入面糊或者馅料中调味。



白兰地

酒精浓度较低的白兰地，可以加入蛋糕中调味。



蛋糕制作的工具

打蛋盆

一般用不锈钢的盆，
大小合适即可。

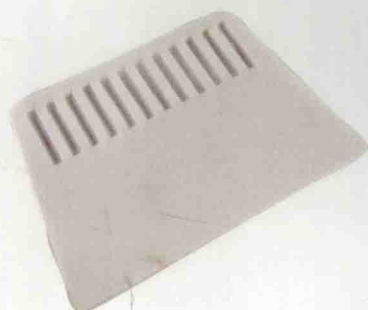


打蛋器

搅拌鸡蛋或液体时
使用。

小刮板

刮面糊时使用。



纸杯模具

做杯子蛋糕必备的纸
杯模具，有各种花型，可
以挑选不同的样式。

电磁炉

加热工具。在煮牛奶
或者融化奶油时使用。



电动搅拌器

更快速地打发奶油、
蛋液或者蛋白。

量杯

用来称量材料时使
用，更为方便快捷。



电子秤

可以精准的称量材
料，最好使用可以精确到
“克”的电子秤。



网筛

用来把颗粒较粗的粉
类筛细，使制作出来的蛋
糕口感更好。

烤箱

制作蛋糕必备的加工
工具。

