

日本人气甜点老师熊谷裕子亲自授课，教你制作“零失败+超美味”的专业级水果蛋糕！

·熊谷裕子的甜点教室·

水果蛋糕的 美味秘诀

*The fruit cake
delicious recipe*



【日】熊谷裕子/著
沙子芳/译

灵活运用水果
让蛋糕的外观更缤纷
口感更美味

光明日报出版社

【日】熊谷裕子/著 沙子芳/译

熊谷裕子的甜点教室

水果蛋糕的 美味秘诀



The fruit cake delicious recipe

光明日报出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

熊谷裕子的甜点教室: 水果蛋糕的美味秘诀 / (日)
熊谷裕子著; 沙子芳译. -- 北京: 光明日报出版社,
2014.7
ISBN 978-7-5112-6611-8

I. ①熊… II. ①熊… ②沙… III. ①蛋糕—制作
IV. ①TS213.2
中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第126916号

著作权合同登记号: 图字01-2014-4022

FRUIT KASHI NO TECHNIQUE
© YUKO KUMAGAI 2012
Originally published in Japan in 2012 by ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD..
Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA INC.,KAWAGOE.

熊谷裕子的甜点教室: 水果蛋糕的美味秘诀

著 者: [日] 熊谷裕子 译 者: 沙子芳

责任编辑: 李 娟 策 划: 多采文化
责任校对: 于晓艳 内文排版: 百朗文化
责任印制: 曹 诤 封面设计: 胡椒设计

出版方: 光明日报出版社
地 址: 北京市东城区珠市口东大街5号, 100062
电 话: 010-67022197 (咨询) 传真: 010-67078227, 67078255
网 址: <http://book.gmw.cn>
E-mail: gmcb@gmw.cn lijuan@gmw.cn
法律顾问: 北京天驰洪范律师事务所徐波律师

发行方: 新经典发行有限公司
电 话: 010-68423599 E-mail: duocaiwenhua2014@163.com

印 刷: 北京艺堂印刷有限公司
本书如有破损、缺页、装订错误, 请与本社联系调换

开 本: 787 × 1092 1/16
字 数: 90千字 印 张: 6
版 次: 2014年7月第1版 印 次: 2014年7月第1次印刷
书 号: ISBN 978-7-5112-6611-8

定 价: 38.00元

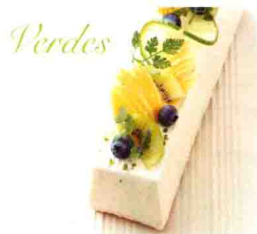
能完美胜任主、配角的酸味与清爽感

柑橘类 4 CITRUS



希斯特蛋糕

6



威迪斯蛋糕

10



塞拉非那蛋糕

14



柳橙圣托诺雷

18

组合数种外观、味道更显高雅

莓果类 23 BERRY



哈尔摩瓦蛋糕

26



莱哈蛋糕

30



爱莉蛋糕

34



席尔拉水果塔

37



拉菲那蛋糕

40



瑟米蛋糕

44



雷尼亚蛋糕

48





完美脱模法.....17
基础材料的做法.....95

与清爽食材组合展现夏季清凉感

热带水果



53

TROPICAL FRUITS



爱莲那水果塔

55



卡拉蛋糕

58



西堤蛋糕

62



波斯卡蛋糕

66



赛塔蛋糕

70

在柔和风味中提引出特色

蔷薇科水果



75

ROSACEOUS FRUITS



法帝玛蛋糕

78



苏希水果塔

82



哈尔摩尼蛋糕

86



托鲁蛋糕

89



李子塔

92

我的创意和
灵感来自何处?

- 1 旅途中发现的美味甜点 22
- 2 西洋食谱书 52
- 3 传统甜点 74

关于材料

- * 使用 L 型号的蛋, 大致的标准是蛋黄 20g、蛋白 40g。
- * 鲜奶油使用的是动物性乳脂肪成分 35% 或 36% 的产品。
- * 果冻胶除了标示“加热用”之外, 其他均使用不可加水和加热的非加热用产品。
- * 巧克力使用颗粒制品。若使用巧克力块, 要切碎后再使用。
- * 果酱除了标示“过滤型”之外, 其他过滤或带果粒均可使用。
- * 防粘粉一般用高筋面粉, 也可以用低筋面粉。
- * 巧克力装饰是将融化的巧克力放在玻璃纸上抹平后制成。

关于用具

- * 请根据材料分量, 选用合适的搅拌盆和打蛋器。分量少而用大器具, 会无法完美打发蛋白, 或是无法混匀面粉。
- * 烤箱先预热至指定的温度备用。
- * 不同的烤箱, 烘烤时间和温度多少有异, 请自行调节。本书标示的温度和时间, 是使用家用燃气烤箱(对流式烤箱)的标准, 制作时要根据实际情况调节。

【日】熊谷裕子/著 沙子芳/译

熊谷裕子的甜点教室

水果蛋糕的 美味秘诀



The fruit cake delicious recipe

光明日报出版社

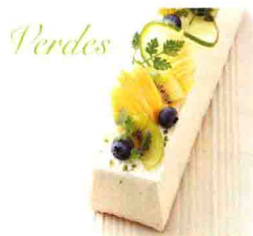
能完美胜任主、配角的酸味与清爽感

柑橘类 4 CITRUS



希斯特蛋糕

6



威迪斯蛋糕

10



塞拉菲那蛋糕

14



柳橙圣托诺雷

18

组合数种外观、味道更显高雅

莓果类 23 BERRY



哈尔摩瓦蛋糕

26



莱哈蛋糕

30



爱莉蛋糕

34



席尔拉水果塔

37



拉菲那蛋糕

40



瑟米蛋糕

44



雷尼亚蛋糕

48





完美脱模法.....17

基础材料的做法.....95

与清爽食材组合展现夏季清凉感

热带水果 53

TROPICAL FRUITS



爱莲那水果塔

55



卡拉蛋糕

58



西堤蛋糕

62



波斯卡蛋糕

66



赛塔蛋糕

70

在柔和风味中提引出特色

蔷薇科水果 75

ROSACEOUS FRUITS



法帝玛蛋糕

78



苏希水果塔

82



哈尔摩尼蛋糕

86



托鲁蛋糕

89



李子塔

92

我的创意和灵感来自何处?

- 1 旅途中发现的美味甜点 22
- 2 西洋食谱书 52
- 3 传统甜点 74

关于材料

- * 使用 L 型号的蛋，大致的标准是蛋黄 20g、蛋白 40g。
- * 鲜奶油使用的是动物性乳脂肪成分 35% 或 36% 的产品。
- * 果冻胶除了标示“加热用”之外，其他均使用不可加水和加热的非加热用产品。
- * 巧克力使用颗粒制品。若使用巧克力块，要切碎后再使用。
- * 果酱除了标示“过滤型”之外，其他过滤或带果粒均可使用。
- * 防粘粉一般用高筋面粉，也可以用低筋面粉。
- * 巧克力装饰是将融化的巧克力放在玻璃纸上抹平后制成。

关于用具

- * 请根据材料分量，选用合适的搅拌盆和打蛋器。分量少而用大器具，会无法完美打发蛋白，或是无法混匀面糊。
- * 烤箱先预热至指定的温度备用。
- * 不同的烤箱，烘烤时间和温度多少有异，请自行调节。本书标示的温度和时间，是使用家用燃气烤箱（对流式烤箱）的标准，制作时要根据实际情况调节。

能完美胜任主、配角的酸味与清爽感

柑橘类

CITRUS

柑橘类水果最大的特点是具有酸味与清爽的口感。因味道浓郁，即使少量使用也能发挥作用。它们不仅可以作为主角，还能作为配角使用，凸显其他食材的特色，用途十分广泛。

适当组合凸显风味

酸味温和、 风味清淡的水果

草莓、桃子、杏桃、
罐头水果等



柑橘类水果可以
补充酸味，使其呈现
清爽风味。

味道温润、 香甜的水果

芒果、香蕉、木瓜等热带水果



柑橘类水果的酸味，
更加凸显这类水果的甜
味。

让味道变浓厚 的食材

巧克力、焦糖等



柑橘类水果能调合苦
味、酸味与甜味，使味道
更丰富、清爽。

风味温和的乳制品

奶油奶酪、鲜奶油、酸奶、卡士达
酱等



柑橘类水果的酸味可增添
其特色，变得清盈爽口。

柑橘类水果为原料的香甜酒

君度橙酒 (Cointreau)、橙皮酒 (Triple sec)、
柑曼怡香橙干邑甜酒 (Grand marnier)、香橙白
兰地 (Orange cognac) 等。



柑橘类水果能增强香甜酒的柑橘风
味，使其更浓郁，香味更饱满。使君度橙
酒这类白橙皮酒 (White curacao) 更添清爽风味，使白
兰地为基酒的柑曼怡香橙干邑甜酒及香橙白兰地展现出特
有的醇厚成熟风味。

使用方法

基本上，柑橘类水果的香味来自于果皮，
酸味来自于果汁。果皮中浓缩了香味成分，若
想呈现柑橘类水果的风味，最好使用磨碎的果
皮。若要衬托其他食材或要补充酸味时，可以
只加入果汁。

果 皮



果皮不仅适用于冷藏
类甜点，含水较少的烘烤
类甜点也适用。重点是只
将表皮磨碎使用，加入白
色部分会产生苦味。

果 汁



具有强烈酸味与清爽
口感的果汁，可加入果冻、
慕斯、鲜奶油或其他水果
中以补充酸味。香味不足
时，可加入果皮来加强。

果 肉



色彩鲜丽的果肉，可
灵活组合使用。作为鲜奶
油、慕斯、果冻等的馅料
时，入口后还能尝到果肉
水嫩多汁的口感。

柑橘类水果的果皮、果汁保存方法

这类水果切开或磨去皮后，很容易腐坏。将果皮和果汁
分开冷冻不仅可以长期保存，也方便随时取用。

果皮只磨去表皮，混合少量砂糖用保鲜膜包好，冷冻保
存。添加砂糖不但香味更佳，也不易变干，更耐保存。果汁
密封后也采取冷冻保存的方法。

切出外形漂亮的果肉

要想从柑橘类水果的薄皮中丝毫不浪费地取出外观漂亮
的果肉。要使用锐利的小型波刃刀来切，用不锐利的刀切，
会切碎果肉使果汁流出。



先切去上下两端，再
如割锯般用刀子分片锯切
下来，连同白色部分一并
切除。注意不要切得过
深，以免切到果肉部分。



用刀从表面切至中心，另
一侧也同样切至中心，小心地
切出果肉。要用刀刃小心地锯
切，勉强用力压切会切碎果肉，
使外形破损，流出果汁。

如春天般滋味酸甜的甜点

希斯特蛋糕

Siesté

这款蛋糕的特点是清爽的柠檬风味中，藏有酸甜的莓类水果。为了呈现清爽但不清淡的味道，我除了利用奶酪和酸奶慕斯让蛋糕风味更浓厚外，还加入了柑橘和莓果类。装饰中的黄色柠檬鲜奶油，使蛋糕外观也呈现出柠檬般的感受。



它是主角!



有强烈酸味与特殊香味，能广泛运用

柠檬

柠檬具有浓郁的清爽香味与酸味，是能与所有食材搭配的万能柑橘类水果。在桃子、苹果、香蕉等容易变色的水果上淋上柠檬汁，有防止变色的效果。在芒果、木瓜、柿子等甜味醇厚的水果中加入柠檬汁，其酸味能凸显水果的甜味，使其呈现出截然不同的新鲜滋味。将柠檬切成薄片用作装饰，会使甜点的外观呈现出清爽感。

这样组合是美味的关键



柠檬的皮和汁

柠檬慕斯

在慕斯中加入柠檬的皮和汁，能使酸味变浓厚，更强调出柠檬感。



覆盆子和草莓

馅料

用果酱调拌二者，使口感变得更浓稠。不仅有酸甜滋味，有果粒的扎实口感也是一大特色。



奶油奶酪和酸奶

白慕斯

利用与柑橘类、莓果类都对味的乳制品，来增加浓郁口感。

操作时的注意重点



磨入柠檬皮时，只磨碎表皮部分。如果白色部分也磨入，会出现苦味。



请注意加热柠檬慕斯的技巧。过度加热或火力太强都不行，而加热不够会残留蛋腥味。完成的大致标准是能像果冻般晃动的凝固程度。



希斯特蛋糕



材料

直径 12cm, 高 5cm 的
圆形中空圈模 1 个

拇指蛋糕体 (Biscuit cuill è re)

蛋白…………… 1 个份
砂糖…………… 30g
蛋黄…………… 1 个
低筋面粉…………… 30g
纯椰子粉…………… 适量
开心果 (切碎) …… 适量
不溶糖粉…………… 适量

白慕斯

奶油奶酪…………… 35g
砂糖…………… 10g
原味酸奶…………… 35g
吉利丁…………… 2g
水 (吉利丁用) …… 10g
鲜奶油…………… 30g

馅料

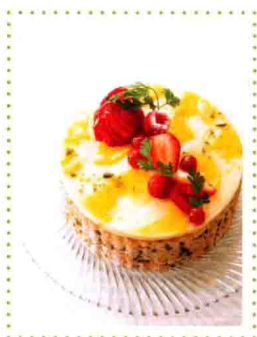
草莓…………… 15g
冷冻覆盆子…………… 15g
覆盆子果酱…………… 8g

柠檬慕斯

柠檬汁、柠檬皮
…………… 各 1/2 个份
砂糖…………… 30g
蛋黄…………… 1 个
蛋白…………… 15g
吉利丁…………… 2g
水 (吉利丁用) …… 10g
鲜奶油…………… 50g

装饰

果冻胶…………… 适量
草莓、覆盆子、醋栗、香草、
开心果等…………… 各适量



制作白慕斯和馅料



4 奶油奶酪放在室温中回软后, 加入砂糖混拌至细滑, 分 2 次加入酸奶拌匀。

●做法

在模型中铺入蛋糕体



1 参照第 95 页制作拇指蛋糕体。在烘焙垫上用 0.7cm 的圆形挤花嘴挤出侧面用 10cm×23cm 的长方形面糊, 和底用及夹层用的直径 11cm 和 9cm 的圆形面糊。在侧面用面糊上撒上纯椰子粉和开心果, 放入 190℃ 的烤箱中烤 8~9 分钟。



2 将侧面用蛋糕体切成 4.5cm 宽的 2 条, 两端切齐。用茶滤均匀撒上不溶糖粉。



3 将蛋糕烘烤面朝外贴在中空圈模的侧面。用 2 条侧面用蛋糕体围成一圈, 让蛋糕和模型紧密贴合, 再铺入底用蛋糕体。



5 吉利丁用水泡软, 用微波炉加热使其融化, 加入 4 中混合均匀。再加入打至八分发的鲜奶油, 倒入铺好蛋糕体的模型中, 将表面刮平。



6 将草莓切成 1cm 的小丁, 冷冻覆盆子不解冻, 轻轻压碎。将莓类与覆盆子果酱充分混合。



7 在 5 上撒满 6, 轻轻将莓类压入慕斯中, 再放入烘烤面朝上的夹层用蛋糕体。

制作柠檬慕斯

重点 1



8 只磨碎柠檬的表皮，再加入挤出的果汁。



11 用茶滤过滤，充分冷却后，细滑的鲜奶油即完成。留出 1 小碗的量作为装饰用。

完成



13 在模型中倒入一半量的柠檬慕斯，用汤匙背抹平。再倒入剩余的慕斯，用抹刀刮平，放入冷藏室使其凝结。



9 在搅拌盆中放入 8、砂糖、蛋黄和蛋白，隔水加热，不停搅拌。



12 依序加入用微波炉加热融化的吉利丁及打至八分发的鲜奶油，整体混合均匀。



14 薄薄涂上一层果冻胶。涂得太多不易进行装饰，所以要尽量涂薄一点。

重点 2



10 混合至打蛋器会留下搅拌痕迹，能晃动般的浓稠度后，停止加热。



15 用抹刀将预留出的装饰用鲜奶油涂抹在表面，呈现出柠檬的色调。



16 放上莓类、香草和切碎的开心果作为装饰。

甜度适中的莱姆搭配成熟的嫩奶酪

威迪斯蛋糕

Verdes



这是我创新的夏季甜点。嫩奶酪与柠檬虽是经典组合，不过清凉感强烈的莱姆酸味，能更有效地凸显奶油奶酪的浓醇香味。减少砂糖用量，蛋糕完成后不会太甜腻，并能充分品尝到嫩奶酪的风味。为搭配莱姆的绿色，装饰上采用了同色系的香草和水果。使用简洁的模型制作，蛋糕的外观也显得很清凉。

它是主角!



揉合辣味且有强烈的酸味和清凉感

莱姆

莱姆和柠檬的用法一样，但没有其他柑橘类水果的甜香味，其特色是不甜且具有刺激的辣味。用它制作的甜点能展现出层次感，适合成人的口味。尤其是加入酸味强烈的莓类水果中，能增加清爽风味。与酒组合时，若只想强调莱姆的香味，可加入君度橙酒或橙皮酒，要强调莱姆的辣味时，建议使用琴酒。想要加强吉布斯特（chiboust）鲜奶油或棉花糖（guimauve）的风味时，我经常会使用磨碎的莱姆皮。

这样组合是美味的关键



奶油奶酪与莱姆的皮和汁

嫩奶酪糊

莱姆皮的浓烈风味和汁的辣味，能凸显浓厚的奶油奶酪风味，而且清爽不厚腻。



绿色系水果和香草

装饰

使用猕猴桃、青苹果、山萝卜等同色系作为装饰，越发衬托出莱姆的清凉感。

操作时的注意重点



在嫩奶酪糊中加入莱姆的皮和汁，使香味和酸味更饱满。果皮不要磨到白色的部分。



鲜奶油打至五分发即可，以呈现细滑、浓厚的口感。



威迪斯蛋糕



材料

边框尺寸 21cm×5.5cm 的磅蛋糕模型 1 个份

拇指蛋糕体

- 蛋白…………… 1 个份
- 砂糖…………… 30g
- 蛋黄…………… 1 个
- 低筋面粉…………… 30g

法式甜塔皮 (Pâte sucrée)

- 无盐奶油…………… 35g
- 糖粉…………… 25g
- 蛋黄…………… 1 个
- 香草精…………… 少量
- 低筋面粉…………… 60g

嫩奶酪糊

- 奶油奶酪…………… 110g
- 砂糖…………… 30g
- 鲜奶…………… 40g
- 吉利丁…………… 5g
- 水 (吉利丁用)…………… 25g
- 莱姆皮、莱姆汁…………… 各 1/3 个份
- 鲜奶油…………… 120g

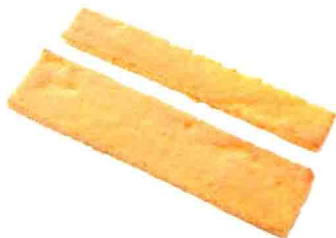
装饰

- 鲜奶油…………… 40g
- 莱姆、青苹果、猕猴桃、蓝莓、香草、开心果等…………… 各适量

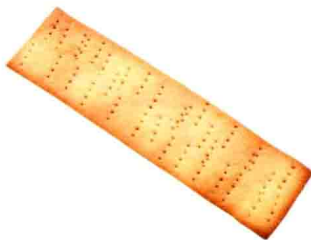
* 法式甜塔皮只使用 1/3 的量。

● 做法

烘烤拇指蛋糕体和甜塔皮



1 参照第 95 页制作拇指蛋糕体。在烘焙垫上，用抹刀将面糊抹成边长约 22cm 的正方形，放入 190℃ 的烤箱中烤 8~9 分钟。拿掉烘焙垫，将蛋糕切成底用 21cm×5cm 及夹层用 20cm×3cm 的 2 个长方形。



2 参照第 95 页制作法式甜塔皮，用擀面棍擀成 21cm×5.5cm×0.4cm 的长方形。用叉子戳洞，放入 180℃ 的烤箱中烤 10~12 分钟，烤至整体上色。

制作嫩奶酪糊



3 将奶油奶酪搅拌变软，加入砂糖搅拌至细滑，慢慢加入鲜奶混合。倒入融化的吉利丁，混合均匀。

重点 1



4 加入磨碎的莱姆表皮，再加入挤出的果汁。

重点 2



5 加入打至五分发的鲜奶油，充分混合使其变细滑。