

★★★★★★

Roll Cake 林倍加 著

六星级蛋糕卷



随书附赠

基础做法
和专业卷法 DVD

66种精致美味的六星级蛋糕卷，
随书附赠各种基础蛋糕卷做法及卷蛋糕的专业手法DVD，
让您也能轻松做出与专业级大师媲美的蛋糕卷！



辽宁科学技术出版社

LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

★★★★★★

Roll Cake

六星级蛋糕卷

林倍加 著



©2013.简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由中国台湾橘子文化事业股份有限公司授权辽宁科学技术出版社在中国大陆独家出版简体中文版本。著作权合同登记号：06-2011第285号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

六星级蛋糕卷 / 林倍加著. - 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2013.7

ISBN 978-7-5381-7798-5

I. ①六… II. ①林… III. ①糕点-制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第297845号

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: 北京艺堂印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 185mm × 260mm

印 张: 8.5

字 数: 150千字

出版时间: 2013年7月第1版

印刷时间: 2013年7月第1次印刷

策 划: 盛益文化

责任编辑: 盛益

封面设计: 百朗文化

版式设计: 百朗文化

责任校对: 合力

书 号: ISBN 978-7-5381-7798-5

定 价: 46.00元

联系电话: 024-23284376

邮购咨询电话: 024-23284502

慢工出细活 烘焙人生的坚持

在这一路的烘焙生涯中，按部就班地称量，谨慎精细地操作，随着每个成品的出炉，我对烘焙的热忱也因此一发不可收拾，并以更严格的制作标准要求自己，希望做出的成品能为大家带来美的享受。

本书讲述了基本蛋糕卷的各种蛋糕体做法，像戚风、海绵等大家熟知的蛋糕体及口感更松软的法式海绵以及添加了乳化剂（SP）的蛋糕体。在构思这本书时，我一直在想，该如何让大家消除对添加剂的恐惧。这些所谓的“添加剂”，可以把它想成是特殊的调味料（如味精），适量添加会有更好的效果，但是其本身的成分、添加的理由及精准的分量，才是最重要的。应该这么说，现今我们能在市面上购买到的食品，大多都有添加剂，只是差别在其成分及添加量的多少。当然，随着现代人对健康的重视，会倡导不使用“添加剂”，这固然是更好，但我认为对初学烘焙的朋友而言，是不恰当的，因为这会影响制作成品的成功率和口感，也会打击制作者的自信心，玩烘焙应该是在享受自己动手完成作品的喜悦下建立起来的自信与满足。应先了解每个材料的功能及正确的使用方法，再依产品种类来做调整，而不要一味地排斥“添加剂”，这是对初学者的一点小建议。然而如何在健康、美味、美观三方面取得平衡，这是我们共同追求的目标。

精确的配方、简单的步骤、精致的成品，一直是我想在本书中呈献给所有读者的，也是我期许自己的一种坚持。我一直认为，循序渐进是不变的原则，基本功扎实了，对每个配方的数量、步骤都不马虎，确实做到按部就班地操作，势必会有完美的成品。累积到一定的经验后，便能掌握配方中巧妙的增减变化，才能体会到烘焙世界中迷人的魅力，更能创造出属于您自己独特的烘焙天地！

从一开始跟许老师合作出的5本书到我自己出书，这其中要特别感谢许正忠老师，他给了我很多的建议和帮助，使这本书更加完美！

林倍加

时间的锤炼 光芒耀眼的璞玉

多年前，一个偶然的机会，在一家规模不大但生意却很好的面包店中，认识了这块烘焙界中的璞玉——林倍加师傅。当初以专业的眼光来看这家店，怎么看都不像是可以生意兴隆的店，但仔细地观察在架上销售的面包、蛋糕，这才明白了生意好的原因！尤其是蛋糕的外观，看起来既专业又可口，而这些外观美、口味好的蛋糕西点正是出自林师傅之手！

林师傅那精湛的技艺、内敛朴实的性格，马上吸引了我的关注，也让我有了惜才的感觉，于是便开启了我与林师傅一连串的合作，至今已有七个年头了。这中间我们一起合作出了5本烘焙的书籍，不论是教学或出书，林师傅总是全力以赴，努力不懈，对每个过程，他都严格要求自己，总想着如何将他最完美的一面呈现出来。

在这本《六星级蛋糕卷》中，您可以清楚地看到林师傅无限的巧思及深厚的烘焙功力，再加上他的精准配方和独特纯熟的做法，让这个主题、这本书更为完整，不但适合初学者轻松学习，开店的同行也值得参考，这些足见林师傅的用心！经过了这几年的锤炼，林师傅这块璞玉正散发着璀璨的光芒，请大家拭目以待！

许正忠



六星级蛋糕卷

目录

2. 作者序 慢工出细活
烘焙人生的坚持

3. 推荐序 时间的锤炼
光芒耀眼的璞玉

一定要知道

6. 烘焙材料介绍

一定要学会

10. 蛋糕基本制作方法
* DVD操作示范

一学就上手

16. 卷蛋糕的技巧与操作
* DVD操作示范

第一章 清爽湿润的戚风蛋糕

- 19. 金沙巧克力
- 21. 双色覆盆子
- 22. 伯爵红茶戚风
- 25. 柳橙核桃蛋糕
- 27. 黄金奶酪毛巾卷
- 28. 芋泥卷
- 29. 高纤胚芽天使
- 30. 覆盆子巧克力
- 33. 香吉士卷
- 35. 蓝莓天使
- 36. 黄金花生蛋糕
- 39. 香蕉千层派
- 41. 抹茶红豆
- 43. 红麴紫米蛋糕卷
- 44. 黑淋巧克力
- 46. 咖啡甜酒蛋糕卷

48. 草莓布丁卷
49. 香草奶冻卷
51. 泰式软糕
52. 枫糖奶酪
55. 柠檬天使蛋糕卷
57. 浓茶瑞士卷
58. 枫糖杂粮蛋糕卷
59. 摩卡奶油杏仁蛋糕卷
61. 白巧克力芋泥
63. 蜜桃酸奶
65. 黄金奶酪蛋糕卷
66. 苹果胚芽蛋糕卷
68. 酒酿蔓越莓
69. 抹茶柠檬鲜奶蛋糕卷
71. 巧克力酸奶
72. 焦糖芝麻瑞士卷
75. 奥利冈樱桃蛋糕卷
76. 草莓慕斯蛋糕卷
77. 养生黑芝麻蛋糕卷

第二章

绵密富弹性的 全蛋海绵蛋糕

79. 波克利蓝莓蛋糕卷
81. 朗姆葡萄巧克力
82. 生巧克力蛋糕卷
84. 泡芙抹茶蛋糕卷
87. 樱桃巧克力
88. 草莓虎皮蛋糕卷
89. 竹炭澳洲坚果仁蛋糕卷
91. 红糖桂圆蛋糕卷
92. 芙蓉蛋糕

第三章

干爽松软的 法式海绵蛋糕

95. 水果蛋糕卷
97. 椰香红豆
99. 玛卡浓
100. 桑果巧克力
103. 咖啡核桃蛋糕卷
105. 欧培拉
106. 意式奶酪蛋糕卷
109. 焦糖香蕉
110. 枫糖巧克力
111. 巧克力黑森林蛋糕卷
113. 红茶之家
115. 竹炭栗子
117. 枫糖地瓜卷
119. 枫糖蔓越莓
120. 焦糖咖啡瑞士卷

第四章

细致柔软的 乳化剂（SP）蛋糕

123. 养乐多千层
125. 杏桃卷
127. 提拉米苏
128. 苹果白兰地
131. 焦糖玛琪朵
133. 香草芒果瑞士卷
135. 芒果樱桃蛋糕卷

★★★★★★

Roll Cake

六星级蛋糕卷

林倍加 著



慢工出细活 烘焙人生的坚持

在这一路的烘焙生涯中，按部就班地称量，谨慎精细地操作，随着每个成品的出炉，我对烘焙的热忱也因此一发不可收拾，并以更严格的制作标准要求自己，希望做出的成品能为大家带来美的享受。

本书讲述了基本蛋糕卷的各种蛋糕体做法，像戚风、海绵等大家熟知的蛋糕体及口感更松软的法式海绵以及添加了乳化剂（SP）的蛋糕体。在构思这本书时，我一直在想，该如何让大家消除对添加剂的恐惧。这些所谓的“添加剂”，可以把它想成是特殊的调味料（如味精），适量添加会有更好的效果，但是其本身的成分、添加的理由及精准的分量，才是最重要的。应该这么说，现今我们能在市面上购买到的食品，大多都有添加剂，只是差别在其成分及添加量的多少。当然，随着现代人对健康的重视，会倡导不使用“添加剂”，这固然是更好，但我认为对初学烘焙的朋友而言，是不恰当的，因为这会影响制作成功率及口感，也会打击制作者的自信心，玩烘焙应该是在享受自己动手完成作品的喜悦下建立起来的自信与满足。应先了解每个材料的功能及正确的使用方法，再依产品种类来做调整，而不要一味地排斥“添加剂”，这是对初学者的一点小建议。然而如何在健康、美味、美观三方面取得平衡，这是我们共同追求的目标。

精确的配方、简单的步骤、精致的成品，一直是我想在本书中呈献给所有读者的，也是我期许自己的一种坚持。我一直认为，循序渐进是不变的原则，基本功扎实了，对每个配方的数量、步骤都不马虎，确实做到按部就班地操作，势必会有完美的成品。累积到一定的经验后，便能掌握配方中巧妙的增减变化，才能体会到烘焙世界中迷人的魅力，更能创造出属于您自己独特的烘焙天地！

从一开始跟许老师合作出的5本书到我自己出书，这其中要特别感谢许正忠老师，他给了我很多的建议和帮助，使这本书更加完美！

林倍加

时间的锤炼 光芒耀眼的璞玉

多年前，一个偶然的的机会，在一家规模不大但生意却很好的面包店中，认识了这块烘焙界中的璞玉——林倍加师傅。当初以专业的眼光来看这家店，怎么看都不像是可以生意兴隆的店，但仔细地观察在架上销售的面包、蛋糕，这才明白了生意好的原因！尤其是蛋糕的外观，看起来既专业又可口，而这些外观美、口味好的蛋糕西点正是出自林师傅之手！

林师傅那精湛的技艺、内敛朴实的性格，马上吸引了我的关注，也让我有了惜才的感觉，于是便开启了我与林师傅一连串的合作，至今已有七个年头了。这中间我们一起合作出了5本烘焙的书籍，不论是教学或出书，林师傅总是全力以赴，努力不懈，对每个过程，他都严格要求自己，总想着如何将 he 最完美的一面呈现出来。

在这本《六星级蛋糕卷》中，您可以清楚地看到林师傅无限的巧思及深厚的烘焙功力，再加上他的精准配方和独特纯熟的做法，让这个主题、这本书更为完整，不但适合初学者轻松学习，开店的同行也值得参考，这些足见林师傅的用心！经过了这几年的锤炼，林师傅这块璞玉正散发着璀璨的光芒，请大家拭目以待！

许正忠



六星级蛋糕卷

目录

2. 作者序 慢工出细活
烘焙人生的坚持

3. 推荐序 时间的锤炼
光芒耀眼的璞玉

一定要知道

6. 烘焙材料介绍

一定要学会

10. 蛋糕基本制作方法
* DVD操作示范

一学就上手

16. 卷蛋糕的技巧与操作
* DVD操作示范

第一章 清爽湿润的戚风蛋糕

- 19. 金莎巧克力
- 21. 双色覆盆子
- 22. 伯爵红茶戚风
- 25. 柳橙核桃蛋糕
- 27. 黄金奶酪毛巾卷
- 28. 芋泥卷
- 29. 高纤胚芽天使
- 30. 覆盆子巧克力
- 33. 香吉士卷
- 35. 蓝莓天使
- 36. 黄金花生蛋糕
- 39. 香蕉千层派
- 41. 抹茶红豆
- 43. 红麴紫米蛋糕卷
- 44. 黑淋巧克力
- 46. 咖啡甜酒蛋糕卷

48. 草莓布丁卷
49. 香草奶冻卷
51. 泰式软糕
52. 枫糖奶酪
55. 柠檬天使蛋糕卷
57. 浓茶瑞士卷
58. 枫糖杂粮蛋糕卷
59. 摩卡奶油杏仁蛋糕卷
61. 白巧克力芋泥
63. 蜜桃酸奶
65. 黄金奶酪蛋糕卷
66. 苹果胚芽蛋糕卷
68. 酒酿蔓越莓
69. 抹茶柠檬鲜奶蛋糕卷
71. 巧克力酸奶
72. 焦糖芝麻瑞士卷
75. 奥利冈樱桃蛋糕卷
76. 草莓慕斯蛋糕卷
77. 养生黑芝麻蛋糕卷

第二章

绵密富弹性的 全蛋海绵蛋糕

79. 波克利蓝莓蛋糕卷
81. 朗姆葡萄巧克力
82. 生巧克力蛋糕卷
84. 泡芙抹茶蛋糕卷
87. 樱桃巧克力
88. 草莓虎皮蛋糕卷
89. 竹炭澳洲坚果仁蛋糕卷
91. 红糖桂圆蛋糕卷
92. 芙蓉蛋糕

第三章

干爽松软的 法式海绵蛋糕

95. 水果蛋糕卷
97. 椰香红豆
99. 玛卡浓
100. 桑果巧克力
103. 咖啡核桃蛋糕卷
105. 欧培拉
106. 意式奶酪蛋糕卷
109. 焦糖香蕉
110. 枫糖巧克力
111. 巧克力黑森林蛋糕卷
113. 红茶之家
115. 竹炭栗子
117. 枫糖地瓜卷
119. 枫糖蔓越莓
120. 焦糖咖啡瑞士卷

第四章

细致柔软的 乳化剂（SP）蛋糕

123. 养乐多千层
125. 杏桃卷
127. 提拉米苏
128. 苹果白兰地
131. 焦糖玛琪朵
133. 香草芒果瑞士卷
135. 芒果樱桃蛋糕卷

一定要知道 烘焙材料介绍

制作烘焙产品时主要的材料有面粉、蛋、糖、油脂、乳制品、膨胀剂、SP乳化剂（起泡剂）、香料等，在此针对这些材料的特性和使用方法加以介绍。

面粉（Flour）

面粉大致可分为白面粉和多谷物面粉两大类。

- **白面粉** 面粉中含有蛋白质，一旦遇到水会产生面筋（面团弹性）。按照蛋白质含量的不同，产生的筋度强弱又可细分为下列四种：
 - a. 特高筋面粉（High gluten flour）：
蛋白质含量在13.5%以上，筋度最强，适合制作高膨胀度的产品，如油条、面筋等。
 - b. 高筋面粉（Bread flour）：
蛋白质含量11.5%~13.5%，筋度较强，适合制作大部分的面包、春卷皮等较有咬劲的产品。
 - c. 中筋面粉（Plain flour）：
蛋白质含量9.5%~11.5%，筋度适中，适合制作馒头、包子、派皮、烧饼等大部分的中式食品。
 - d. 低筋面粉（Low gluten、Cake flour）：
蛋白质含量6.5%~9.5%，筋度最低，适合制作大部分的蛋糕、小西饼等西点。

值得注意的是各种筋度的面粉在使用时并不是绝对的，配合其他的材料也可有不同的用法。例如很受欢迎的蜂蜜蛋糕，有很多是使用中筋面粉制作的。

- **多谷物面粉** 即白面粉内混合了全麦粉、麸皮或其他杂粮的面粉，这些面粉的筋度介于高筋面粉和中筋面粉之间，常用于制作欧式面包、杂粮馒头、全麦饼干等产品。



蛋 (Egg)

蛋本身含有丰富的营养，搅拌时容易包覆空气而产生起泡性，蛋黄本身又有良好的乳化特性和着色性，所以蛋被广泛地运用于烘焙产品中，而蛋清、蛋黄、全蛋具有不同的特性，所以在使用时会起到不同的作用。

- **蛋清** 蛋清在搅打中有很好的起泡性，所以常用于戚风蛋糕、天使蛋糕及牛轧糖的制作，要注意在打发起泡过程中不可接触到油脂类，否则不易打发。另外若蛋清不经过打发就混合在产品中，其水分含量很多，所完成的产品较硬脆，如杏仁瓦片。
- **蛋黄** 蛋黄也有不错的起泡性，且散发出浓浓的蛋香，凝固时较膨松，烘焙时容易上色，常用于虎皮蛋糕和口感酥松的饼干产品。
- **全蛋** 全蛋的起泡性介于蛋黄与蛋清之间，若配合适量的糖和面粉，则可做出口感较有弹性的海绵蛋糕。饼干制作过程若加入全蛋，则口感较酥但又不易松散。

另外，蛋的热凝固性也常运用在布丁、蛋挞、欧式咸派中。而面包中若加入蛋，可提高蛋白质的含量，使面包在咀嚼时更具香气和弹性。

糖 (Sugar)

糖在烘焙中为产品提供甜味，因它富含水分可使组织柔软湿润，其着色特性可让产品的外观看起来更加诱人。另外，糖也是一种韧性材料，是烘焙产品重要的支撑材料之一。

依它的风味及颗粒大小可分为特砂糖、二砂糖、细砂糖、绵白糖、葡萄糖、糖粉、翻糖、红糖及所有的液态糖浆。

但这么多种类的糖，使用时该如何选择呢？其实原则很简单，除了取特殊风味外，一般来说制作过程中搅拌的时间越久，便选择颗粒越大的糖，因其含水分较多，产品较湿润，如

制作面包和以蛋为主的蛋糕；反之，若搅拌的时间较短，就选择颗粒较小的绵白糖或糖粉，如制作饼干、重奶油蛋糕等。

油脂 (Fat)

大致可分为固态油脂和液态油。

- **固态油脂** 有天然油脂（如奶油、猪油、牛油）和氢乳化油脂（如酥油、白油、玛琪琳），特性为富含打发性，可使产品酥、松、脆，也有稳定性，在面糊搅拌时，若拌入大量空气，可稳定面糊，使面糊不易消泡，烘焙时不易塌陷。
- **液态油** 在烘焙产品中加入液态油（如色拉油），可使产品口感更加柔软、滑润。

食品膨胀剂 (Leavening Agent)

食品膨胀剂的碱性特质和食物的酸性中和后，会释放出二氧化碳，使得烘焙产品达到膨胀的效果。常使用的有以下三种：

a. 小苏打粉 (Baking soda) :

碱性较强，且有增色效果，多用于巧克力类酸性较强的产品，以中和可可粉的酸性，也常用于红糖或需要增色的产品，如巧克力蛋糕及红糖蛋糕等。

b. 泡打粉 (Baking powder) :

是用小苏打粉混合其他物质而成的，碱性转弱，常用于一般需要膨松口感的产品，如松饼、鸡蛋糕等。

c. 碳酸氢氨 (NH_4HCO_3) :

俗称“铵粉”，是可溶于水、有刺鼻味、稳定度低的白色结晶化学物质，碱性极强，常用于需快速膨胀的产品，如油条、芝麻球等。

当然除了碱性的食品膨胀剂，也有酸性的食品膨胀剂，如制作蛋糕时会经常使用到的塔塔粉 (Cream of tartar)，常用于蛋清打发时中和蛋清的碱性，使蛋清在膨胀过程中更细腻。





乳制品 (Milk Product)

乳制品中最影响口感的成分是乳脂肪，它是产生乳香的主要物质，还可以增加产品的柔软及滑润度。无论是牛奶、奶水（蒸发乳）、保久乳、炼乳都有同样的效果。

另外，鲜奶油具有打发性，在搅拌过程中，油脂将小气泡包覆，可增加它的体积及可塑性，广泛地运用于内馅、慕斯和外表装饰上。而奶酪则常用于奶酪蛋糕、披萨及面包内馅。

盐 (Salt)

盐在烘焙制作过程中，使用量极少，但功效却很大。如面包、蛋糕与西点的制作，烘焙中所用的盐主要为精盐，加入适量的盐，可提升其他原料特有的味道，盐在甜的食物中具有调整产品甜度的功能，可降低产品的甜度，制作蛋糕时使用适量的盐是必要的，盐用量的多少取决于蛋糕的种类。

SP乳化剂 (Surfactant Powder)

俗称起泡剂，是一种能将水和油混合成均匀乳液状态的界面活性剂。它的种类有很多，像卵磷脂、单酸甘油酯等。蛋黄本身也具有很好的乳化作用，若将它使用在产品中，可减少油水分离，增加起泡力，使体积变大，让蛋糕更加细致柔软，还可使烘焙过程中水分减少散失，让产品更湿润并延缓老化，常用于蜂蜜蛋糕、长崎蛋糕等产品。沙拉酱的制作便是蛋黄乳化作用的代表作。

香料 (Artificial Flavoring)

烘焙食品为了增加口感和风味，常会使用不同的香料，这些香料又可分为天然和合成两大类。

- 天然香料 如香草豆荚、肉桂、薄荷、丁香、罗勒等天然植物及其萃取物，以及各种果泥，将它加入后，其味道不容易直接闻到，但入口咀嚼后便可感受到淡淡的天然香气。
- 合成香料 如草莓香精、咖啡香料、牛奶酱等，将它加入后，会散发出浓郁的香气，但吃起来却不如天然的香料那么自然。

※本资料由福华大饭店点心房领班许正忠老师提供

一定要学会

蛋糕基本制作方法

1 戚风蛋糕基本制作方法 (详细步骤请参考本书DVD)

● 基本配方：30cm x 40cm 一盘

- A. 色拉油155g、鲜奶100g
- B. 低筋面粉130g、泡打粉2g
- C. 蛋黄150g
- D. 蛋清310g、细砂糖155g、塔塔粉3g

● 制作过程：

1. 将材料A（色拉油、鲜奶）一起放入搅拌缸内搅拌均匀。
2. 将材料B（低筋面粉、泡打粉）过筛后，一起放入搅拌缸内拌匀。
3. 将材料C的蛋黄加入，搅拌至光滑没有颗粒，备用。
4. 将材料D中的蛋清放入搅拌缸中打至起泡状，再加入细砂糖、塔塔粉打至湿性发泡的蛋清霜（湿性发泡为蛋清打发至前端稍微弯曲的状态，不能太硬）。
5. 取1/3的蛋清霜拌入做法3的蛋黄面糊中，轻轻拌匀。
6. 再加入剩余的2/3蛋清霜，一起搅拌均匀即可（此时的面糊应呈光滑细腻状）。
7. 将面糊倒入铺纸的烤盘中约8分满，抹平（在抹平表面时要注意让面糊的高度尽量一致，使蛋糕在烤时可以均匀受热）。
8. 放入烤箱中以180℃烤15~20分钟，出炉，待冷却即可。

建议：

1. 请记住：粉类材料一定要先过筛。
2. 一般分量少时，蛋黄部分只需拌匀即可，不必打发。
3. 蛋清打发时，搅拌缸内不能有油脂和太多水分。
4. 一般湿性发泡，大部分应用于天使蛋糕、重奶油戚风蛋糕、巧克力重奶油戚风蛋糕或奶酪类的戚风蛋糕。
5. 蛋清打发若想更快速，可先打蛋清至湿性发泡，再加入细砂糖，以中速打至硬性发泡。