

国明著

文怡美食生活馆培训总监  
国家高级西点师

人人都爱的

# 经典蛋糕配方

国明的下午茶时光

♥ 制作蛋糕其实一点儿都不难!

附赠60分钟  
【DVD】  
VIDEO  
国明示范讲解  
一对一课堂

◆ 60道美味蛋糕配方 ◆ 超过100个制作技巧提示 ◆ 近1000张步骤图详解

# Teatime!

国明的下午茶时光：  
人人都爱的经典蛋糕配方

国明 著



## 图书在版编目 (CIP) 数据

人人都爱的经典蛋糕配方 / 国明著. —北京: 中国纺织出版社, 2012.1

(小食代丛书)

ISBN 978-7-5064-7976-9

I. ①人… II. ①国… III. ①蛋糕—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 211881 号



---

策划编辑: 尚 知 李彦芳

责任编辑: 祁 薇

特约编辑: 季 萌

责任印制: 刘 强

---

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

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京京都六环印刷厂印刷 各地新华书店经销

2012年1月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/12 印张: 10

字数: 100千字 定价: 28.00元

---

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

# 前言

## Foreword

### 致亲爱的读者：

也许，我们是认识的，比如你看过我的美食博客，或是在微博上有交流，或是来文怡美食生活馆上过美食课程。也许我们根本不认识，全由这本书带来我们的缘份。不管怎样，都感谢你对我的支持和对烘焙的喜爱，美食的路很快乐，在路上又多了一个人陪伴，真好！

这套书籍非常适合新手入门，我不想说零失败，因为有时失败后的再尝试能让你对烘焙有更深的体会。本书中的配方都是经过我反复尝试和改进的，材料的分量也特别适合家庭操作，制作的步骤也在合理的范围内做了些简化，相信这一点能让你有个不错的起步。希望拥有本书的你，一定要试做。相信你一定能感受到我当初爱上烘焙时的心情，体会到其中操作的乐趣，享受甜蜜成果带来的赞叹和鼓励，从而对烘焙信心大增，成就感十足。

去年，我为了检验和挑战自己，考取了烘焙行业的高级西点师证书，但是我更愿意说，我是个家庭烘焙师。烘焙是一条表达爱和体会被爱的途径，有了它，你的生活会更多彩、更美好。

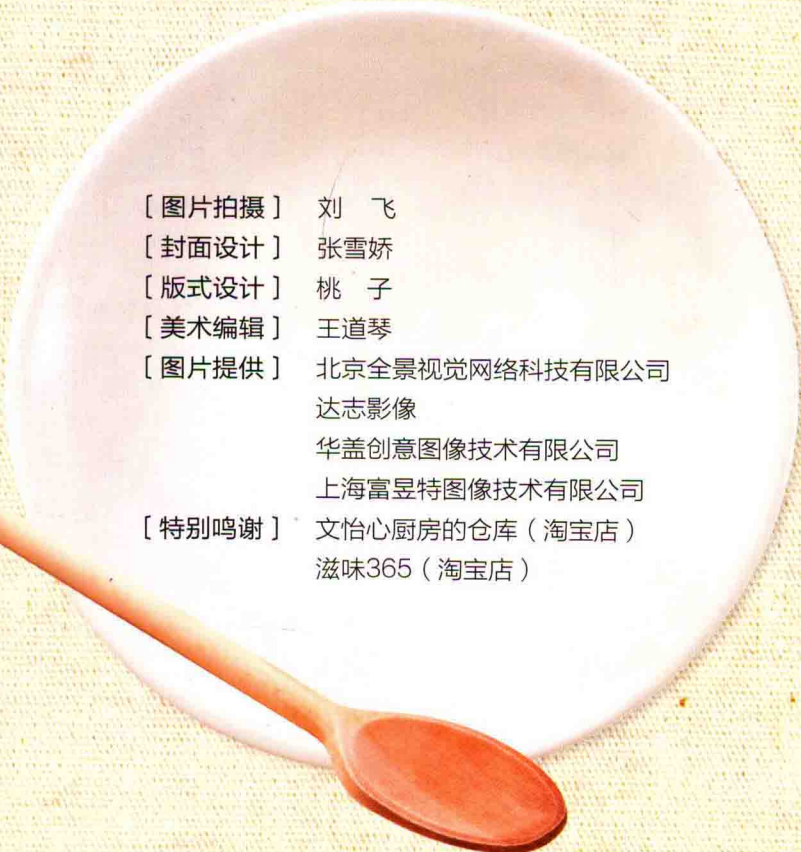
在此我想借文字表达内心一连串感谢：感谢中国纺织出版社对我的信任和认可，使得此书顺利出版；感谢特约编辑季萌在怀孕期间仍为这套书辛苦加班忙碌，希望你生个可爱健康的宝宝；感谢摄影师刘飞的努力为我的作品锦上添花；感谢我的家人和朋友，是你们长期的赞美、鼓励和争当“试验小白鼠”让我对烘焙一直无法放弃；感谢无数未曾谋面的网友对我的喜爱和支持；还有，感谢我多年志同道合的好友文怡，竟然聘用我这样一位家庭“煮妇”担任美食课堂的培训总监，所幸的是我们的课堂一天比一天红火；感谢课堂所有的老师和助理，在本书创作期间，给了我无数非常有建设性的意见、建议，以及无条件的支持……

唯有坚持和进步，才能报答你们，感谢我的生活中有了烘焙，有了你们！



1200A

2011年11月



[ 图片拍摄 ] 刘 飞  
[ 封面设计 ] 张雪娇  
[ 版式设计 ] 桃 子  
[ 美术编辑 ] 王道琴  
[ 图片提供 ] 北京全景视觉网络科技有限公司  
达志影像  
华盖创意图像技术有限公司  
上海富昱特图像技术有限公司  
[ 特别鸣谢 ] 文怡心厨房的仓库 ( 淘宝店 )  
滋味365 ( 淘宝店 )



# 目录 CONTENTS \*

- 6 ……制作蛋糕前要做的工作
- 7 ……制作蛋糕常用工具和模具
- 10 ……制作蛋糕常用材料
- 12 ……蛋糕的基础操作
- 17 ……家庭烤箱使用小常识

## Part 01 \*

### 香浓黄油蛋糕 / 18

- 20 ……经典黑巧克力蛋糕
- 22 ……榛果巧克力蛋糕
- 24 ……传统布朗尼蛋糕
- 26 ……巧克力费南雪
- 28 ……贝壳小蛋糕
- 30 ……杏仁柠香小蛋糕
- 32 ……香蕉巧克力玛芬
- 34 ……南瓜玛芬
- 36 ……苹果玛芬
- 38 ……玉米培根蛋糕
- 40 ……新鲜果酱蛋糕
- 42 ……什锦果干芝士蛋糕



- 44 ……无花果鲜奶油蛋糕
- 46 ……蜜桃翻转蛋糕
- 48 ……大理石磅蛋糕

## Part 02 \*

### 松软低脂蛋糕 / 50

- 52 ……原味戚风蛋糕
- 54 ……可可戚风蛋糕
- 55 ……蜂蜜抹茶蛋糕
- 56 ……南瓜戚风蛋糕
- 58 ……全麦蛋糕
- 60 ……椰香蛋糕
- 62 ……焦糖戚风蛋糕
- 64 ……蔓越莓天使蛋糕
- 66 ……酸奶蛋糕
- 68 ……糯米小蛋糕
- 70 ……玫瑰芝士蛋糕卷
- 72 ……草莓果酱蛋糕卷
- 74 ……双色抹茶蛋糕卷
- 76 ……肉松蛋糕卷





78……芝士夹心小蛋糕

Part 03 \*

## 浓郁芝士蛋糕 / 80

82……经典提拉米苏

84……樱桃冻芝士蛋糕

86……巧克力冻芝士蛋糕

87……苹果派芝士蛋糕

88……焦糖香梨芝士蛋糕

90……大理石芝士蛋糕

92……纽约芝士蛋糕

94……原味烤芝士蛋糕

96……蓝莓芝士蛋糕

98……轻乳酪蛋糕

100……抹茶冻芝士蛋糕

101……柠檬冻芝士蛋糕



Part 04 \*

## 魅力装饰蛋糕 / 102

104……白巧克力树莓蛋糕

106……莓香抹茶奶油蛋糕

108……松子巧克力蛋糕

110……卡通奶油蛋糕

114……玫瑰奶油蛋糕

附录：蛋糕制作Q&A




• 小食代丛书 •

# Teatime!

国明的下午茶时光：  
人人都爱的经典蛋糕配方

国明 著



 中国纺织出版社



# 前言

## Foreword

### 致亲爱的读者：

也许，我们是认识的，比如你看过我的美食博客，或是在微博上有交流，或是来文怡美食生活馆上过美食课程。也许我们根本不认识，全由这本书带来我们的缘份。不管怎样，都感谢你对我的支持和对烘焙的喜爱，美食的路很快乐，在路上又多了一个人陪伴，真好！

这套书籍非常适合新手入门，我不想说零失败，因为有时失败后的再尝试能让你对烘焙有更深的体会。本书中的配方都是经过我反复尝试和改进的，材料的分量也特别适合家庭操作，制作的步骤也在合理的范围内做了些简化，相信这几点能让你有个不错的起步。希望拥有本书的你，一定要试做。相信你一定能感受到我当初爱上烘焙时的心情，体会到其中操作的乐趣，享受甜蜜成果带来的赞叹和鼓励，从而对烘焙信心大增，成就感十足。

去年，我为了检验和挑战自己，考取了烘焙行业的高级西点师证书，但是我更愿意说，我是个家庭烘焙师。烘焙是一条表达爱和体会被爱的途径，有了它，你的生活会更多彩、更美好。

在此我想借文字表达内心一连串感谢：感谢中国纺织出版社对我的信任和认可，使得此书顺利出版；感谢特约编辑季萌在怀孕期间仍为这套书辛苦加班忙碌，希望你生个可爱健康的宝宝；感谢摄影师刘飞的努力为我的作品锦上添花；感谢我的家人和朋友，是你们长期的赞美、鼓励和争当“试验小白鼠”让我对烘焙一直无法放弃；感谢无数未曾谋面的网友对我的喜爱和支持；还有，感谢我多年志同道合的好友文怡，竟然聘用我这样一位家庭“煮妇”担任美食课堂的培训总监，所幸的是我们的课堂一天比一天红火；感谢课堂所有的老师和助理，在本书创作期间，给了我无数非常有建设性的意见、建议，以及无条件的支持……

唯有坚持和进步，才能报答你们，感谢我的生活中有了烘焙，有了你们！



1200A

2011年11月

## 图书在版编目 (CIP) 数据

人人都爱的经典蛋糕配方 / 国明著. —北京: 中国纺织出版社, 2012.1

(小食代丛书)

ISBN 978-7-5064-7976-9

I. ①人… II. ①国… III. ①蛋糕—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 211881 号



---

策划编辑: 尚 知 李彦芳

责任编辑: 祁 薇

特约编辑: 季 萌

责任印制: 刘 强

---

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

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京京都六环印刷厂印刷 各地新华书店经销

2012年1月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/12 印张: 10

字数: 100千字 定价: 28.00元

---

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

# 目录 CONTENTS \*

- 6 ……制作蛋糕前要做的工作
- 7 ……制作蛋糕常用工具和模具
- 10 ……制作蛋糕常用材料
- 12 ……蛋糕的基础操作
- 17 ……家庭烤箱使用小常识

## Part 01 \*

### 香浓黄油蛋糕 / 18

- 20 ……经典黑巧克力蛋糕
- 22 ……榛果巧克力蛋糕
- 24 ……传统布朗尼蛋糕
- 26 ……巧克力费南雪
- 28 ……贝壳小蛋糕
- 30 ……杏仁柠香小蛋糕
- 32 ……香蕉巧克力玛芬
- 34 ……南瓜玛芬
- 36 ……苹果玛芬
- 38 ……玉米培根蛋糕
- 40 ……新鲜果酱蛋糕
- 42 ……什锦果干芝士蛋糕



- 44 ……无花果鲜奶油蛋糕
- 46 ……蜜桃翻转蛋糕
- 48 ……大理石磅蛋糕

## Part 02 \*

### 松软低脂蛋糕 / 50

- 52 ……原味戚风蛋糕
- 54 ……可可戚风蛋糕
- 55 ……蜂蜜抹茶蛋糕
- 56 ……南瓜戚风蛋糕
- 58 ……全麦蛋糕
- 60 ……椰香蛋糕
- 62 ……焦糖戚风蛋糕
- 64 ……蔓越莓天使蛋糕
- 66 ……酸奶蛋糕
- 68 ……糯米小蛋糕
- 70 ……玫瑰芝士蛋糕卷
- 72 ……草莓果酱蛋糕卷
- 74 ……双色抹茶蛋糕卷
- 76 ……肉松蛋糕卷





78……芝士夹心小蛋糕

Part 03 \*

## 浓郁芝士蛋糕 / 80

82……经典提拉米苏

84……樱桃冻芝士蛋糕

86……巧克力冻芝士蛋糕

87……苹果派芝士蛋糕

88……焦糖香梨芝士蛋糕

90……大理石芝士蛋糕

92……纽约芝士蛋糕

94……原味烤芝士蛋糕

96……蓝莓芝士蛋糕

98……轻乳酪蛋糕

100……抹茶冻芝士蛋糕

101……柠檬冻芝士蛋糕



Part 04 \*

## 魅力装饰蛋糕 / 102

104……白巧克力树莓蛋糕

106……莓香抹茶奶油蛋糕

108……松子巧克力蛋糕

110……卡通奶油蛋糕

114……玫瑰奶油蛋糕

附录：蛋糕制作Q&A



# 做蛋糕 So Easy!



## 制作蛋糕前要做的工作

1. 要充分了解你的烤箱。
2. 学会使用各种计量工具。
3. 学习制作蛋糕的常用工具和材料的使用方法。
4. 购买一些最基础的工具和基本的蛋糕材料。
5. 提前准备将要用到的工具和模具。
6. 称量所有要用到的蛋糕材料。
7. 做好准备工作：将烤盘准备好，垫纸裁剪好；提前从冰箱取出黄油进行软化；如果需要用到果干，就将果干提前浸泡；裱花嘴装入裱花袋等。
8. 好了！接下来就可以马上开始操练了！



# 制作蛋糕常用工具和模具

要想制作出好吃的蛋糕，工具很关键，要尽可能备齐！

## 1 烤盘和烤网

一般烤箱会附带烤盘和烤网。烤盘用来盛放需要烘烤的食物，如肉类、饼干类和面包等。烤网可以用来放置烘烤带有模具的食品，如各种蛋糕、派等。烤网还有一个重要的作用，就是将烤好的食物放置在上面凉凉。



量杯



食品秤



量匙



## 2 食品秤、量杯和量匙

做点心需按照配方严格称量配料。一般按重量称量的都用食品秤，按容积称量的液体用量杯，极少用量的粉类和液体可以用量匙称量，量匙一般有四个规格：1大匙或叫1汤匙（15毫升）、1小匙或叫1茶匙（5毫升）、1/2小匙（2.5毫升）、1/4小匙（1.25毫升），如果是粉类，量取时按1满匙并刮去多余的冒尖部分为准。

## 3 电动打蛋器

用来打发鲜奶油和蛋清用，还有像黄油、奶酪等用手搅拌比较费力的原料也可以用。电动打蛋器的功率不尽相同，一般来说功率越大，搅打的力度也越大，需要搅打的时间也就越短，最好选择功率在100瓦以上的电动打蛋器为宜。



## 4 隔热手套

隔热手套是烘焙中必不可少的用具，最好选择全棉材料制成的。





## 5 手动打蛋器

可以搅拌蛋黄、稀面糊等比较不费力的原料。



## 6 橡皮刮刀

非常好用的混合及搅拌工具，并且能将容器倒入模具的湿面糊刮得很干净，减少浪费。



## 7 毛刷

主要作为蘸取蛋汁刷于成品表面之用，亦可用来刷除面团上的面粉或刷油。毛刷一般用塑胶或天然动物毛制成，以动物毛刷较为柔顺好用。



## 8 抹刀

用来抹平打发的鲜奶油，装饰蛋糕用。



## 9 柠檬挤榨器

烘焙中经常会用到酸度较高的液体。如果只用白醋会使烘焙出来的甜品减少了一丝香气，而用新鲜的柠檬汁就大不一样了，所以柠檬挤榨器是非常必要的烘焙小道具。



## 10 大小单把锅

在烘焙中用处较大，可以用来煮牛奶、柠檬汁等液体，洗刷方便，且不易被腐蚀。

## 11 不锈钢碗

用来打发和搅拌各种原料，可以准备大小不同的数个。用玻璃碗也可以。



## 12 筛网

筛网的作用就是在烘焙前，将烘焙中所用到的所有面粉混合物，用筛网过筛2~3次，将混合粉中的细小颗粒筛掉，使得烘焙出来的甜品口感更加细滑松软。





## 13 砧板

使用塑料砧板时，最好不要用来切很烫的熟食，因为高温会加速有害物质的析出。每次用过后，最好用50~60℃的热水冲洗，洗完晾干。



## 14 擀面杖

推荐一种质量非常好的走槌，可以用于擀面片等，表面有不粘设计，能够更轻松地擀面和清洗，使用非常方便。



## 15 转台

在做装饰蛋糕的时候，转台是必不可少的小道具哦。



## 16 油纸、锡纸、不粘油布

油纸和不粘油布用来垫烤盘防粘用。而锡纸可以用来包裹肉类，使其水分不流失。这些材质都是耐高温的，可以放心地在烤箱中使用。



## 17 大小慕斯圈

慕斯圈是制作慕斯蛋糕的好帮手。



## 18 花嘴、裱花袋

这些用来做装饰蛋糕用。

## 19 蛋糕模具

蛋糕模具的种类非常多，有大圆模、连排模、布丁模、空心模、卡通模、纸杯模等。





# 制作蛋糕常用材料

要想制作出好吃的蛋糕，常用材料要准备齐全。

## ■ 中筋面粉

中筋面粉的蛋白质含量在9%~12%，多数用于中式点心的制作如馒头、包子、水饺等，也可做西饼中的派皮。



## ■ 高筋面粉和低筋面粉

高筋面粉蛋白质含量在12.5%以上的，是制作面包的主要原料之一。

低筋面粉蛋白质含量在7%~9%，是制作蛋糕和饼干的主要原料之一。



## ■ 玉米淀粉

玉米淀粉又叫玉米粉、粟粉，溶于水后通过加热可产生胶凝特性，多用于馅料的制作。还可在蛋糕的配方中适量加入，以降低面粉的筋度。



## ■ 干酵母

干酵母是生物膨大剂的一种，由新鲜酵母脱水而成，呈颗粒状。由于干酵母使用方便和易储藏，是目前家庭最为普遍采用的一种用于制作面包、馒头等面点的发酵用品。



## ■ 小苏打

小苏打是化学膨大剂的一种，呈碱性。常用于酸性较重的点心配方中，例如有巧克力、蜂蜜、糖浆、果汁等食品。巧克力为酸性，大量使用时会使西点带有酸味，因此可使用少量的小苏打作为膨大剂并可中和其酸性，此外，小苏打还能加深巧克力的颜色，使其看起来更加黑亮。



## ■ 泡打粉

泡打粉又称发酵粉、发粉或速发粉，是化学膨大剂的一种，广泛使用在各式蛋糕、西饼的配方中。泡打粉



是中性的，因此，它不能简单地代替配方中的小苏打使用。

## ■ 砂糖和绵白糖

砂糖的主要成分是蔗糖。在制作点心时一般使用细砂糖，它的颗粒非常细小，比粗砂糖更易溶化，且能吸收更多的油脂。粗砂糖一般用来制作糖浆，粗颗粒的结晶比细的反而更纯，所以做出的糖浆更加晶莹剔透。绵白糖是细小的蔗糖晶粒被一层转化糖浆包裹而成的，它所含水分高，更绵软，适合直接食用，也可以在制作甜点时替代细砂糖使用。



## ■ 糖粉

糖粉是砂糖磨成粉并添加了少量淀粉，防止结块。一般用于装饰和制作某些含水分较少的品种或需要使糖很快与其他原料混合的品种，如饼干。



## ■ 可可粉

可可粉是由可可豆经发酵、去皮、磨碎和脱脂处理后的粉状物。可可粉具有浓郁的可可香气，广泛用于糕点、巧克力、冰激凌、糖果等食品的制作。



## ■ 黑巧克力、白巧克力

常常将巧克力熔化后用在各式点心的制作中，熔化时最好选用隔水加热的方法，水温不需要太高，50~70℃即可。



## ■ 巧克力豆

巧克力豆是表面经过特殊处理的耐高温的特殊巧克力制品。

## ■ 香草精

香草精是众多香精中的一种。有纯天然香

