

微笑的戚风蛋糕

首尔清新装饰风！

CHIFFON & CAKE

韩国麒麟出版社编辑部 著 马艳 译



中原出版传媒集团
大地传媒

河南科学技术出版社

首尔最热极简装饰
名店款戚风在家做

微笑的



戚风蛋糕

首尔清新装饰风！

CHIFFON & CAKE

韩国麒麟出版社编辑部 著 马艳 译

河南科学技术出版社

· 郑州 ·

"Chiffon & Cake" by Giraffe Publishing Edition Dept
Copyright © 2010 Giraffe Publishing Edition Dept
All rights reserved
Originally Korean edition published by Giraffe Publishing
The Simplified Chinese Language edition © 2014 Henan Science & Technology Press
The Simplified Chinese translation rights arranged with Giraffe Publishing through EntersKorea Co.,
Ltd., Seoul, Korea

版权所有，翻印必究

著作权合同登记号：图字16—2012—125

图书在版编目(CIP)数据

微笑的戚风蛋糕：首尔清新装饰风！/ 韩国麒麟出版社编辑部著；马艳译.—郑州：河南科学技术出版社，2014.6

ISBN 978-7-5349-6460-2

I. ①微… II. ①韩… ②马… III. ①蛋糕—制作—韩国 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第071665号

出版发行：河南科学技术出版社

地址：郑州市经五路66号 邮编：450002

电话：(0371) 65737028 65788633

网址：www.hnstp.cn

策划编辑：李迎辉

责任编辑：司 芳

责任校对：李淑华

封面设计：张 伟

责任印制：张艳芳

印 刷：北京盛通印刷股份有限公司

经 销：全国新华书店

幅面尺寸：170mm × 235mm 印张：10.5 字数：180千字

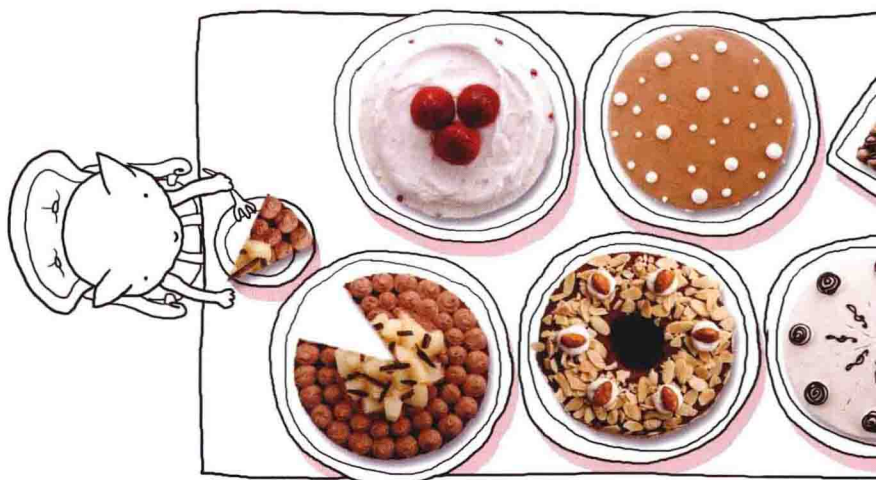
版 次：2014年6月第1版 2014年6月第1次印刷

定 价：36.00元

如发现印、装质量问题，影响阅读，请与出版社联系并调换。

目录

- 6 须知事项
- 8 香缇丽鲜奶油
- 8 蛋白霜
- 9 裱花袋的使用方法
- 9 制作一次性裱花袋
- 9 酒糖液
- 9 镜面果胶
- 10 烘焙材料
- 12 烘焙工具



松软轻柔的戚风蛋糕

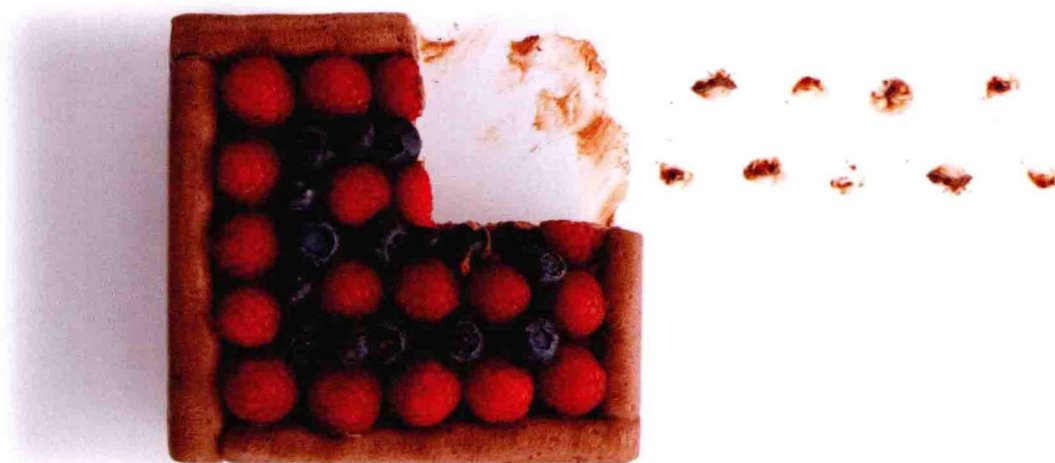
- | | | |
|------------|----------|-----------|
| 16 香草戚风 | 44 栗子戚风 | 62 草莓芝士戚风 |
| 26 枫糖戚风 | 45 红豆戚风 | 68 双豆戚风 |
| 27 大理石戚风 | 50 红茶戚风 | 72 白葡萄酒戚风 |
| 32 蓝莓戚风 | 51 树莓戚风 | 73 蜜桃戚风 |
| 33 咖啡肉桂戚风 | 56 开心果戚风 | 78 巧克力戚风 |
| 38 巧克力香蕉戚风 | 57 西柚戚风 | 79 香蕉戚风 |
| 39 橘子戚风 | 62 黑森林戚风 | 84 大杏仁戚风 |



美味可口的蛋糕

- | | | |
|-------------|--------------|--------------|
| 90 草莓鲜奶油蛋糕 | 120 紫薯蛋糕 | 141 卡布奇诺蛋糕 |
| 100 混合莓果蛋糕 | 124 提子干碧根果蛋糕 | 146 草莓香蕉慕斯 |
| 101 蜜桃蛋糕 | 128 芒果巧克力慕斯 | 150 草莓慕斯 |
| 106 巧克力洋梨蛋糕 | 129 红薯蒙布朗蛋糕 | 154 蓝莓蛋糕 |
| 110 绿茶蛋糕 | 134 椰香蛋糕 | 156 巧克力蛋糕 |
| 111 伯爵红茶蛋糕 | 135 巧克力水果蛋糕 | 158 荔枝鲜奶油蛋糕 |
| 116 咖啡奶油霜蛋糕 | 140 摩卡夹层蛋糕 | 159 生日蛋糕 |
| | | 164 巧克力奶油霜蛋糕 |

?





微笑的



戚风蛋糕

首尔清新装饰风！

CHIFFON & CAKE

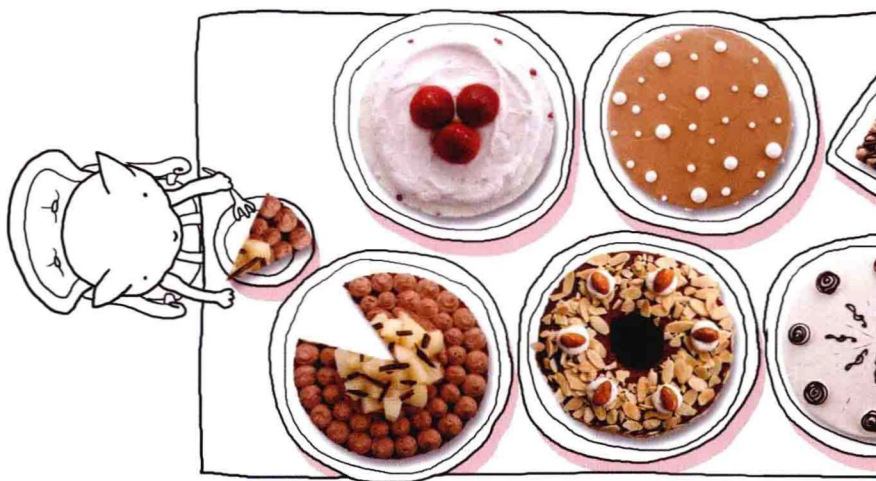
韩国麒麟出版社编辑部 著 马艳 译

河南科学技术出版社

· 郑州 ·

目录

- 6 须知事项
- 8 香缇丽鲜奶油
- 8 蛋白霜
- 9 裱花袋的使用方法
- 9 制作一次性裱花袋
- 9 酒糖液
- 9 镜面果胶
- 10 烘培材料
- 12 烘培工具



松软轻柔的戚风蛋糕

- | | | |
|------------|----------|-----------|
| 16 香草戚风 | 44 栗子戚风 | 62 草莓芝士戚风 |
| 26 枫糖戚风 | 45 红豆戚风 | 68 双豆戚风 |
| 27 大理石戚风 | 50 红茶戚风 | 72 白葡萄酒戚风 |
| 32 蓝莓戚风 | 51 树莓戚风 | 73 蜜桃戚风 |
| 33 咖啡肉桂戚风 | 56 开心果戚风 | 78 巧克力戚风 |
| 38 巧克力香蕉戚风 | 57 西柚戚风 | 79 香蕉戚风 |
| 39 橘子戚风 | 62 黑森林戚风 | 84 大杏仁戚风 |



美味可口的蛋糕

- | | | |
|-------------|--------------|--------------|
| 90 草莓鲜奶油蛋糕 | 120 紫薯蛋糕 | 141 卡布奇诺蛋糕 |
| 100 混合莓果蛋糕 | 124 提子干碧根果蛋糕 | 146 草莓香蕉慕斯 |
| 101 蜜桃蛋糕 | 128 芒果巧克力慕斯 | 150 草莓慕斯 |
| 106 巧克力洋梨蛋糕 | 129 红薯蒙布朗蛋糕 | 154 蓝莓蛋糕 |
| 110 绿茶蛋糕 | 134 椰香蛋糕 | 156 巧克力蛋糕 |
| 111 伯爵红茶蛋糕 | 135 巧克力水果蛋糕 | 158 荔枝鲜奶油蛋糕 |
| 116 咖啡奶油霜蛋糕 | 140 摩卡夹层蛋糕 | 159 生日蛋糕 |
| | | 164 巧克力奶油霜蛋糕 |

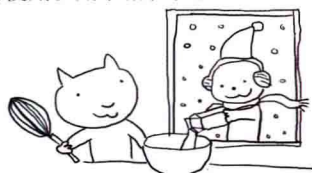
须知事项

制作之前先阅读一遍注意事项和配方，事先称量好材料。



1杯=236毫升，1大勺=15毫升，
1小勺=5毫升

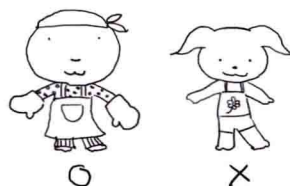
黄油和鸡蛋需要提前从冰箱取出，在室温下回温约30分钟后再使用。用手指轻轻按压黄油出现凹陷，即表明黄油软化完成，可以使用了。



制作香缇丽鲜奶油所使用的鲜奶油需要在使用前一刻再从冰箱取出，保持其冰冷的状态。鲜奶油越凉越容易打发。



当需要在烤箱内操作的时候，一定要注意不要用手直接接触高温的烤盘，务必两只手都戴上烤箱专用手套，并且尽量穿着能遮盖住皮肤的的衣服。烤盘和烤模不仅烫而且滑，因此需要多加注意。



搅拌面糊的技巧

1. 使用电动打蛋器搅拌面糊的时候，以低速开始搅拌，将材料适当地混合之后再提速，才会搅拌得更加均匀。



2. 不要将材料一股脑儿全部倒入，要按照配方所给出的顺序，一份一份地加入，才会搅拌得更加均匀。



3. 粉类材料需要提前过筛两次，在需要加入的时候，再次用面粉筛筛入搅拌盆中，这样做更易于搅拌。

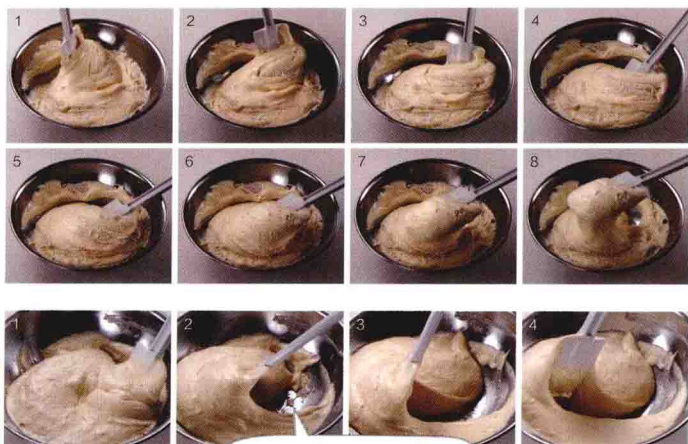


4. 在制作过程中，尽量将粘在电动打蛋器、搅拌盆、抹刀等工具上面的全部材料刮干净，面糊才不会有结块，搅拌得也会更加均匀。



5. 在进行不能消泡的操作时，加入粉类材料或蛋白霜进行搅拌，需要使用橡胶刮刀来操作。这时候如果刮起面糊按压着搅拌的话，那么辛苦打发出的泡沫就会消失。需要从底向上，大幅度地捞起面糊，重复此动作进行搅拌。

6. 在搅拌面糊的过程中，需要刮起并归拢搅拌盆侧面和粘在橡胶刮刀上的面糊，散开面粉团的结块，均匀搅拌至看不到干粉或者蛋白霜，最后捞起搅拌盆底部的面糊，确认是否有结块的面粉团。



画大圈捞起底部面糊以
确认搅拌是否均匀。

烤箱的预热和温度

● 由于大部分的蛋糕面糊需要在做好后立即送入烤箱烘烤，因此需要配合蛋糕面糊的完成时间提前将烤箱预热。在材料称量结束，正式开始制作之前，需要将烤箱打开预热。预热温度按照制作步骤中给出的温度来确定。

● 烘烤时间以家庭一般使用的对流加热烤箱为基准。因烤箱的制造商和使用季节、地点等的不同，烘烤时间可能会有几分钟的差异。在首次烘烤时，最好在蛋糕接近烘烤结束的时候注意观察，以确定自己所用烤箱的烘烤时间。

蛋糕出现了问题



蛋糕不膨松，扁扁的

在打发蛋液的时候没有充分地打发，或者在加入其他材料搅拌的过程中，打发好的蛋液发生消泡的现象，这些情况均会导致蛋糕不能正常膨发。或者做好的蛋糕面糊没有立即送入烤箱烘烤，或是烘烤过程中打开了烤箱门等，同样也会增加失败的概率。



蛋糕的组织不均匀，能看到没有搅拌均匀的面粉结块

加入粉类材料的时候，没有使用面粉筛过筛，或者没有搅拌均匀，会出现上述现象。需要使用橡胶刮刀将粉类材料均匀搅拌至看不到干粉。当从搅拌盆底部完全捞起面糊的时候，确认搅拌盆底部没有结块的粉类材料才可以。



大气孔太多了

将蛋糕面糊倒入烤模，在放入烤箱烘烤之前，双手将烤模端起在离桌面3~5厘米的高处震几下，可以震出大气泡。制作戚风蛋糕时，使用木质筷子插入倒入烤模的面糊中画五次圆圈，也可以消除面糊中的大气泡。

香缇丽鲜奶油

Chantilly Cream

鲜奶油250毫升

砂糖30克

由鲜奶油和砂糖充分打发而制成的香缇丽鲜奶油，用于制作鲜奶油蛋糕。制作好的香缇丽鲜奶油立即使用最佳。

1. 将鲜奶油倒入足够大的搅拌盆中，另取一只搅拌盆放入冰块垫在鲜奶油搅拌盆下面，使用电动打蛋器低速进行搅打。
2. 开始起泡后，将砂糖分三次加入继续搅打。
3. 搅打至发泡稳定并且纹路清晰后，根据配方加入酒或者香草精等拌匀即可。



提起打蛋器能拉出光滑的尖角即表示打发完毕。

*如果是少量制作，也可以使用手动打蛋器。

如果继续打发完成好的香缇丽鲜奶油，会发生分离现象，使表面变得粗糙，这样的鲜奶油就无法使用了。因此，不要再继续搅拌打发好的鲜奶油。

蛋白霜

Meringue

蛋白 4个

砂糖60克

蛋白霜指的是打发好的鸡蛋蛋白发泡，在烘焙中破广泛应用。

1. 将鸡蛋蛋白倒入搅拌盆中，用电动打蛋器先高速搅打使其呈粗泡。
2. 加入1/3的砂糖继续搅打，泡沫膨发至两倍多之后，将剩余的砂糖分两次加入，继续打发出密实细腻的蛋白发泡。
3. 如图所示，蛋白能搅打出清晰的纹路，关闭打蛋器之后，提起打蛋器能拉出尖角就完成了。



蛋白发泡不是软塌塌的，而是结实地附着在打蛋器上。

打发蛋白时的注意事项

1. 打发蛋白时所使用的搅拌盆和所有工具必须无水无油，保持干净，才能保证成功。
2. 加入砂糖的时候，需要分三次加入，才能更好地打发蛋白。
3. 分离蛋白和蛋黄的时候，不能让一丝蛋黄混入蛋白中。
4. 打发好的蛋白必须立即使用。如果放置暂时不用，有可能会消泡，需要在使用前重新搅打发泡。

裱花袋的使用方法

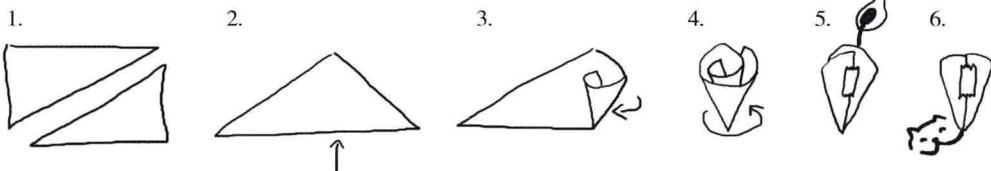
1. 将裱花嘴放入裱花袋中，将袋的尖角部分剪掉，以裱花嘴不会从裱花袋掉出为准。

2. 用封口夹夹在裱花嘴上，然后将裱花袋放入杯子中，将袋口完全打开，装入打发好的鲜奶油。

3. 取下封口夹，借助刮板归拢鲜奶油，挤出空气。在练习之后再开始裱花。



制作一次性裱花袋



1. 将烘焙油纸沿对角线剪开，剪成直角三角形。

2. 用拇指和食指捏住图中箭头所示的位置。

3. 用另一只手如图所示从边角卷起油纸。

4. 继续卷至另一边，卷成三角帽形状。底部尖端不要留孔洞，结实地卷起来。

5. 用胶纸封住接缝后，装入蛋白霜。

6. 翻折入口处，将尖端部分按所需的尺寸剪出小孔，即可裱花。

酒糖液多用于使蛋糕体湿润并增添风味。

酒糖液

Syrup

水120毫升
砂糖60克
朗姆酒 1/2大勺

将水和砂糖倒入锅中，加热约1分钟，起泡沫沸腾后倒入碗中。完全冷却后加入朗姆酒拌匀即可。

* 制作给儿童食用的蛋糕时，去掉朗姆酒，改为1/2小勺香草精即可。

用于装饰蛋糕上的水果，以增加光泽度，并防止水果的水分蒸发和变色。

镜面果胶

Nappage

杏子果酱 100克
麦芽饴 10克
水15克

将所有材料倒入锅中混合均匀后，大火加热，开始煮沸的时候离火。用粗网孔的粉筛过一遍筛，完全冷却后即可使用。

* 如果长时间放置导致凝固，可以加入少量的水重新加热后再使用。

烘焙材料

低筋面粉

使用前务必用面粉筛过筛。

砂糖

需要分次加入使用。

鸡蛋

使用前需要提前室温回温。

泡打粉

具有使面糊膨胀的作用。

黄油

使用非无盐黄油的一般黄油。

优酪乳

使用没有其他添加物和甜味的原味优酪乳。

牛奶

具有给面糊增添风味和调色的作用。

鲜奶油

在使用前一刻需要一直冷藏存放。

黄砂糖

介于白砂糖和黑砂糖中间的褐色结晶。

黑砂糖

没有经过精炼的砂糖，具有独特的滋味。

速溶咖啡粉

使用的是非原豆咖啡的一般咖啡。

可可粉

将可可豆脱去脂肪后碾成的粉末。

大杏仁粉

将大杏仁研磨后制成的粉末。

白巧克力

不含可可成分的白色巧克力。

巧克力

需要将巧克力熔化为温热的液体状态时，可以先用刀将其切碎，更易于熔化。

红茶粉

将红茶放入粉碎机中研磨成的粉末。

核桃

需要将核桃仁表面薄薄的外皮去掉后再使用。

碧根果(切碎的)

虽然和核桃类似,但是口味上比核桃更甜。

开心果

颜色漂亮,更多地用于装饰。

大杏仁(片状)

加入面糊中搅拌的时候,注意别弄碎。

青葡萄干

青葡萄干发出透明的黄色。

提子干

与朗姆酒十分相配,二者经常一起使用。

芒果干

将芒果果肉干燥后制成。

蓝莓干

将蓝莓干燥后制成。

椰丝

将椰子果肉干燥后制成丝状。

白干酪

没有经过发酵的新鲜奶酪。

肉桂粉

具有独特的香气,与甜味重的甜品十分相配。

果酱

如果含有种子,需要过筛后再使用。

红豆沙

如果含有红豆皮,需要过筛后再使用。

大杏仁酱

将大杏仁与砂糖或者糖浆一起研磨而成。

椰浆

从椰子果肉中榨出的汁。

栗子酱

将栗子细细研磨后制得。



烘焙工具

称量操作所需的工具

搅拌操作所需的工具

烤箱操作所需的工具

量杯

量勺

电子秤

量勺

手持式电动打蛋器

手动打蛋器

橡胶刮刀

硅胶刮刀

(可以在高温下使用的刮刀)

烘焙油纸

烤箱手套

冷却架

慕斯圈

戚风烤模

长方形蛋糕盘

烤盘

圆形蛋糕模