

DELICIOUS BAKERY SERIES

# 美味可口的 蛋糕·点心·派



☞ 收录了数十种变化多端的小点心

☞ 详细的步骤图使制作更简单



[日] 太田瞳 著  
葛 莉 谭颖文 译

辽宁科学技术出版社

# 美味可口的 蛋糕·点心·派

59种变化多端小点心

[日] 太田瞳 著  
葛莉 谭颖文 译



辽宁科学技术出版社

# 目录 CONTENTS

序言 .....	4
能快速制作糕点的基本常识 .....	4
制作蛋糕的工具 .....	6

## 使用手提搅拌器制作的糕点



松饼 .....	8
水果蛋糕卷 .....	12
哈密瓜夹心海绵蛋糕 .....	14
黑色圆木圣诞蛋糕 .....	16
白色圆木圣诞蛋糕卷 .....	18
苏格兰巧克力蛋糕 .....	20
重奶油蛋糕 .....	22
迷迭香蛋糕挞 .....	24
苹果蛋糕挞 .....	26
年轮蛋糕 .....	28
巧克力马卡龙 香草马卡龙 .....	31
坚果马卡龙 .....	33
泡芙 .....	34
巧克力奶油泡芙 .....	37
圣诞巧克力蛋糕 .....	38
情人节心形蛋糕 .....	39

- 1 大匙 = 15ml 1 小匙 = 5ml 1 杯 = 200ml
- 烤箱因重量和大小不同，在烘烤时间上有差异，请观察情况而加减时间。
- 微波炉的加热时间是以 600W 为基准，因重量和材料的温度不同，其加热时间也有所不同，请观察每款具体情况而加减时间。
- M 形大小的蛋糕（1 个约 50g），L 形大小的蛋糕（1 个约 60g），请使用制定的大小为宜。
- 奶油为无盐奶油，面粉使用的是高筋面粉。
- 模型内所涂抹的奶油、面粉均不含在材料中。
- 锅是使用不锈钢或珐琅锅。



※标题是以制作基底面团时所使用的工具来加以区分。但是，在制作奶油类时，有时会使用手提搅拌器、打蛋器或木制刮刀等工具

## 使用打蛋器制作的糕点



红茶马芬 .....	40
红豆马芬 .....	41
乳酪马芬 .....	41
红糖马芬 .....	42
苹果马芬 .....	43
南瓜马芬 .....	43
果仁布朗尼 .....	44
巧克力蛋糕 .....	45
香草蜂蜜蛋糕 .....	46
麝香葡萄挞 .....	47
假日柠檬蛋糕 .....	48
咖啡巧克力 .....	49
杏仁白巧克力 .....	50
覆盆子巧克力鲜奶油 .....	51
巧克力玉米脆片 .....	52
朗姆风味坚果脆饼 .....	53
可可奶油脆饼 .....	53

## 使用木刮刀制作的糕点



可可杏仁饼干 .....	54
水果饼干 .....	55
伯爵红茶饼干 .....	55
顶饰饼干 .....	56
核桃饼干 .....	57
美式全麦饼干 .....	57
香草球 .....	58
无花果梅子球 .....	58
可可球 .....	59
肉桂球 .....	59
芝麻巧克力球 .....	60
经典巧克力饼干 .....	61
佛罗伦丁挞饼 .....	62
圣诞压模饼干 .....	63
季节水果挞 .....	64
刺猬饼干 .....	66
栗子小挞 .....	67
焦糖坚果小挞 .....	68
巧克力小挞 .....	69
无花果挞饼 .....	70
乳酪挞饼 .....	72
香蕉巧克力挞饼 .....	74
双莓派 .....	76
千层派 .....	79
甜心饼 .....	82



计量一览表 .....	84
不同尺寸面团的分量 .....	85
制作糕点的基本用语 .....	86

## 序言



因为很简单，所以总想自己动手DIY。

由于制作面团的时间很短，因此可以轻松享受自己动手DIY的乐趣。

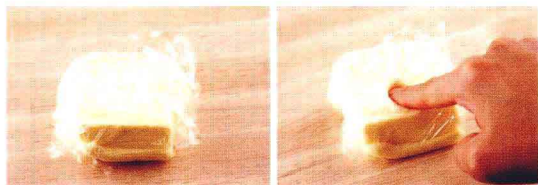
本书中介绍的糕点制作方法是把过程简单化的独创方法，让初学者可以轻松快速地制作出一道道美味可口的蛋糕。

首先，介绍制作时的重点顺序。

### 能快速制作糕点 的基本常识

#### ◇奶油回软

虽然奶油在室温下会自然回软，但使用微波炉会更快。奶油用保鲜膜包好，注意不要太紧，以5s为单位，加热到手指能轻易插入的软硬度。但加热过久会使奶油熔化，因此加热时要边观察情况边调整时间。奶油奶酪也是同样的操作方法。



#### ◇砂糖、粉类无需过筛

只有海绵蛋糕面团的粉类需要过筛，除此之外，全部糕点用的砂糖、粉类均无需过筛。可在容器内将砂糖、粉类混合后，用打蛋器搅拌至材料松散的状态，加入其他的材料，然后把奶油和砂糖混合，再一次性地加入其他粉类材料即可。



把砂糖、粉类放入容器内，用打蛋器搅拌到松散的状态。

把奶油搅拌均匀后，再一次性地加入其他粉类材料并搅拌均匀。

#### ◇将烤箱预热

将烤箱事先预热到烘烤所需要的温度

#### ◇手提搅拌器的使用方法

•2个搅拌棒·高速——制作海绵蛋糕面团、奶油蛋糕面团、泡芙面团时，在打发蛋白糖霜和鲜奶油起泡时，用2个搅拌棒，以高速混合材料。



•1个搅拌棒·低速——在打发少量起泡或海绵蛋糕面团的粉类时，用1个搅拌棒，以低速或向左右大幅度摆动的方式来混合材料。



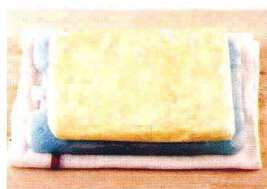
## ◇活用微波炉来缩短时间

- 熔化奶油——把奶油放入耐热容器内，轻轻盖上保鲜膜，加热到奶油熔化至八成的程度，即使没有完全熔化，也可借由余温使其熔化。
- 糖浆——在耐热容器内，将砂糖和水混合，轻轻盖上保鲜膜，加热到沸腾为止。
- 坚果的烘焙——在耐热容器内铺上烘焙用纸，将坚果平铺在上面，不盖保鲜膜加热4~5min。



## ◇在制作派面团时使用冷却剂（片状）

若按照以前传统的方法制作派面团，需要将面团多次放入冰箱或者冷冻柜内，一边静置一边进行操作，非常浪费时间。现在可以使用冷却剂来制作面团。将冷却剂铺放在毛巾上，擀平面团后将其放在塑料袋中，这样可以缩短制作时间。按照这种方法，可以在奶油不易熔化的情况下进行。



把揉成团状的派面团放在冷却剂上，边冷冻面团的边静置。

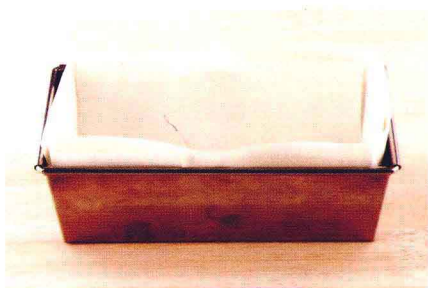
在被冷却剂冷却的毛巾上擀平夹在塑料袋中的面团。要准备2块毛巾轮流使用。

## ◇准备模型

为使烘焙好的蛋糕容易脱模，请事先准备好模型。



**涂抹奶油** 用手指在模型内侧均匀地涂抹薄薄的一层奶油。注意角落也要涂抹到。



### 重奶油蛋糕模型

铺上烘焙用纸，沿底部折线，将4个角剪开，然后交叠放入模型内。



### 烤盘

将2张烘焙用纸稍微错开些，再将4个角剪开，相互交错叠放。



### 圆形模具

剪一张圆形作为底部，再剪2条长方形的带状重叠，放入模型作为侧面之用。

## 制作蛋糕的工具

虽然没有特别的工具也能制作糕点，但具备了最低限度的工具，就可更有效地完成。



### 手提搅拌器

此为电动打蛋器。可转换成高速、低速，最适合奶油、蛋、鲜奶的打发。



### 打蛋器

用来混合材料或打发材料至起泡。



### 木刮刀

可进行搅拌、混合、过滤和刮平等操作。



### 耐热橡皮刮刀

在边加热边混合时使用，因此耐热的橡皮刮刀很实用。



**滤网** 可用来过筛粉类、过滤果酱或挤压过滤蔬菜。



### 盆

可用来混合材料或打发材料至起泡。若能准备大、中、小三种尺寸最为方便。



### 盘

可用来排放材料或把面团放入冰箱、冷冻柜内静置时使用，也可作为模具来使用。



### 滤茶网

用于少量的过滤，如在完成品上过筛糖粉等。



### 擀面棍

把面团擀薄时使用。



### 抹刀

用来涂抹奶油或移动蛋糕。



### 锯齿刀

带有锯齿状的刀子，可切开挞饼或派等。



### 毛刷

在面团上涂抹糖浆或蛋液。



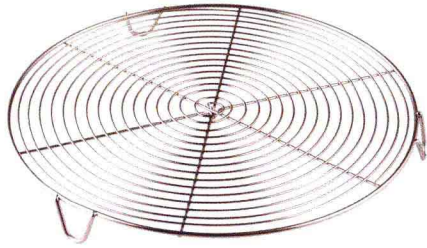
### 刮板

用于混合材料、切开或聚合材料。



### 量杯

用来计量液体或粉类。一般为 200ml 的量杯。要计量少量的材料时，大匙为 15ml，小匙为 5ml。若要计量较重的材料时，可使用电子秤。



### 冷却钢架

可将烘烤好的蛋糕放在上面冷却。

### 挤花袋 塑料袋 烘焙用纸

- 挤花袋和挤花嘴有各种形状。也可使用塑料袋做成各种样式。
- 准备大小不同的塑料袋，依奶油和糖霜的分量来区分使用。运用不同的挤花嘴剪法，调整挤出的量。
- 此外，可将办公室用的透明档案夹剪开做成垫板，可在制作蛋糕时使用。



海绵蛋糕模型



圆形



重奶油蛋糕模型



挞饼模型



挞模型





## 使用手提搅拌器制作的糕点

在此介绍如何成功做出面团搭配手提搅拌器的操作方法

# 松饼

润滑松软的海绵蛋糕

手提搅拌器的搅拌棒首先使用 2 支

待加入面粉后改成 1 支

以锯齿状向左右搅拌。



材料 (直径 18cm 的圆形模具 1 个)

### 海绵蛋糕面团

鸡蛋 (L) ..... 3 个  
砂糖 ..... 90g  
糖浆 ..... 2 大匙  
(从下面的糖浆中取出, 剩下的  
作为装饰之用)

低筋面粉 ..... 90g

### \* 糖浆

砂糖 ..... 35g  
水 ..... 25g  
热水 ..... 2 大匙  
樱桃酒 ..... 1 大匙

### 打发奶油

鲜奶油 ..... 250ml  
砂糖 ..... 3 大匙  
樱桃酒 ..... 1 大匙  
草莓 ..... 适量

### 装饰

草莓、蓝莓、覆盆子、薄荷、  
薄荷叶、装饰用银珠、杏仁果  
酱、樱桃酒 ..... 各适量

### 准备

- 将糖浆的材料混合, 松松地盖上保鲜膜, 用微波炉加热 1min。
- 在模型上铺烘焙用纸 (参照 P5)。
- 草莓去蒂, 小颗的用整枚, 大颗的切块使用。
- 烤箱预热至 170°C 备用。

### 做法

## 制作海绵蛋糕面团



1 把鸡蛋打入容器内, 加入砂糖和糖浆。



4 把一半的低筋面粉过筛加入。



2 在另外一个容器内装入 70°C 的热水, 把做法 1 的容器放入热水中隔水加热, 用手提搅拌器高速搅拌混合 10 分钟。中途用手指感觉蛋液的温度, 然后可移去热水。



5 取下手提搅拌器的 1 支搅拌棒低速大幅度左右摆动混合。



3 搅拌面团至浓稠时, 如果舀起后材料会慢慢滴落, 此时即可关闭手提搅拌器。将面团均匀地摊开至容器的边缘, 这样加入面粉混合时才不会导致材料四处飞溅。

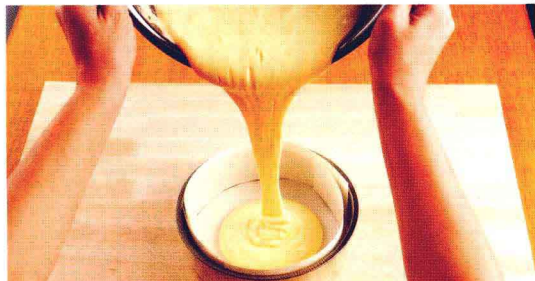


6 在容器内还残留一些干面粉的状态下, 将剩下的低筋面粉过筛加入。

## 制作打发奶油



7 把手提搅拌器向左右摇摆，直至将面团的干粉混合至完全没有干粉状态即可。



8 把面团从约 20cm 的高度一气呵成地导入模型内。因容器内剩下的面团已经没有泡沫，可倒入模型的周围。



9 用手在模型底部敲打，使大泡沫消失。放入预热至 170℃ 的烤箱内，烘烤 35 ~ 40min 即可。



10 烘烤至模型周围和海绵蛋糕之间产生缝隙，用手掌按压感觉有弹性时即可出炉。出炉时，应立即从模型内连同烘焙用纸一起取出，然后将纸撕开，放凉冷却。因为冷却需要时间，此时可以准备装饰材料。



11 把鲜奶和砂糖放入容器内，一边把容器底部隔冰水冷却，一边以手提搅拌器打发奶油至稍微黏稠。把一多半取出，作为装饰之用，放入冰箱备用。剩下的材料以手提搅拌器打发至八分程度。

## 完成



12 把海绵蛋糕横向平均切成两片。在海绵蛋糕的四周先切开一些小刀口，然后沿着刀痕用蛋糕刀将海绵蛋糕一分为二。



13 在剩下的糖浆中加入 2 大匙的热水、1 大匙的樱桃酒混合均匀。把海绵蛋糕的下半部分放在旋转台上，在切面上用毛刷涂抹糖浆。



14 把步骤 11 中打发的奶油用抹刀均匀地涂抹在海绵蛋糕上。



15 摆上草莓，在海绵蛋糕的上半部切面涂抹剩下的打发奶油，盖在摆满草莓的海绵蛋糕上。



19 用抹刀把奶油抹平。



16 在表面用毛刷涂抹糖浆（步骤 13 中剩下的糖浆）。



20 把滴落在侧面的奶油涂抹均匀。



17 侧面露出的奶油用抹刀刮平。



21 用抹刀以由下至上的涂抹方式在侧面画出装饰条纹。



18 取出步骤 11 中备用的奶油，一边把容器底部隔冰水冷却，一边用手提搅拌器打发至八分程度，一气呵成地倒在海绵蛋糕上。



22 在蛋糕表面也画上条纹。摆放上各种装饰材料并以薄荷叶装饰即完成。

# 水果蛋糕卷

摊成薄皮面团

以高温在短时间内烘焙成海绵蛋糕卷

卷入打发的奶油和五颜六色的水果

即可制成美味可口的水果蛋糕卷



材料 (25cm × 27cm 的烤盘 1 个)

## 海绵蛋糕面团

鸡蛋 (L) .....	3 个	草莓 .....	10 ~ 15 枚
砂糖 .....	60g	蓝莓 .....	少许
糖浆 (砂糖 20 克、水 1 大匙)		黄桃 (罐装) .....	1 罐
低筋面粉 .....	60g	猕猴桃 .....	1/2 个
		糖粉 .....	适量

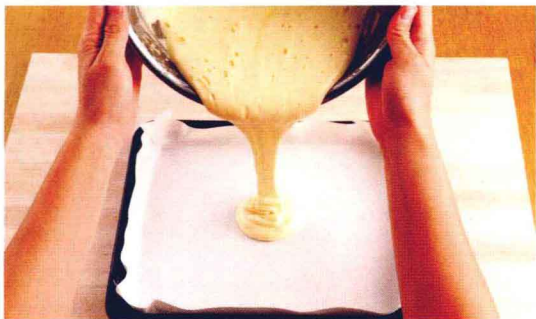
## 打发奶油

鲜奶油 .....	100ml
砂糖 .....	1 大匙
樱桃酒 .....	1 大匙

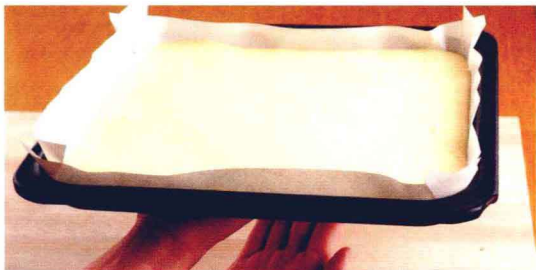
## 准备

- 将糖浆的材料混合，轻轻地盖上保鲜膜，用微波炉加热 20 ~ 30s。
- 在模型上铺烘焙用纸 (参照 P5)。
- 草莓去蒂，大颗的切块使用，猕猴桃剥皮后切成 6 瓣，黄桃切成薄片备用。
- 烤箱预热至 190°C。

## 制作海绵蛋糕面团



- 1 和制作松饼的海绵蛋糕面团做法中步骤1~步骤7相同。把面团从约20cm的高度一气呵成地倒入模型中。因剩下的面团已经没有泡沫，可倒入模型的周围。



- 2 用手在模型底部敲打，使大泡沫消失。放入预热至190℃的烤箱内，烘烤8~10min。



- 3 考好后连同烘焙用纸一起从烤盘中取出。把手插入底部两片相叠的纸之间，把下层的纸撕掉。



- 4 将撕掉的纸盖在海绵蛋糕的上面，放凉备用。因为完全冷却需要30~60min，可依情况准备制作装饰材料。

## 制作打发奶油



- 5 把鲜奶油、砂糖、樱桃酒倒入容器内，一边把容器底部隔冰水冷却，一边用手提搅拌机打发至八分程度。

## 完成



- 6 把步骤5中打发的奶油倒在海绵蛋糕薄片上，用抹刀均匀地抹平。在做蛋糕卷时，奶油会因为挤压而外露，因此，另外一边的奶油要涂得薄一些。



- 7 在海绵蛋糕薄片的前部将水果摆放好。



- 8 为了容易卷起，在海绵蛋糕薄片前方1cm宽处需用手指压扁，然后从前面连同纸一起卷起。把卷好的一端朝下，连同纸一起放入冰箱内固定。准备食用时才切开，并以滤茶网撒上糖粉即可。

# 哈密瓜夹心海绵蛋糕

把奶油和卡士达酱混合  
制作成奶油慕斯  
在海绵蛋糕的夹层搭配香甜的哈密瓜  
口感十分软滑爽口



材料 (25cm × 27cm 的烤盘 1 个)

## 海绵蛋糕面团

鸡蛋 (L) ..... 3 个  
砂糖 ..... 60g  
糖浆 (砂糖 20g、水 1 大匙)  
低筋面粉 ..... 60g

## 奶油慕斯

无盐奶油 ..... 150g  
全蛋卡士达酱：  
低筋面粉 ..... 30g  
砂糖 ..... 50g  
鸡蛋 (L) ..... 1 个  
牛奶 ..... 250ml

香草精 ..... 少许  
樱桃酒 ..... 1 大匙  
杏仁酥  
杏仁酥 ..... 120g  
食用色素 (绿色) ..... 适量  
糖粉 ..... 适量  
哈密瓜 ..... 半个

## 装饰用

哈密瓜、覆盆子、蓝莓、迷迭香  
..... 各少许

## 准备

- 将奶油放在室温下回软。
- 哈密瓜去皮，切成 1cm 的条状备用。保留一些带皮的部分作为装饰。
- 在塑料袋中放入杏仁酥，再加入食用色素混合。
- 烤盘上铺烘焙用纸。
- 烤箱预热至 190℃。

## 制作海绵蛋糕面团



- 1 与蛋糕卷的海绵面团做法步骤 1~步骤 4 相同。烤好后放凉备用。

## 制作奶油慕斯



- 2 把软滑的奶油用手提搅拌器混合至发白松软。



- 3 制作卡士达酱（详见 P36 的详细步骤图）。煮沸后，将锅底隔冰水轻轻混合并迅速冷却，然后加入樱桃酒混合均匀。



- 4 将步骤 2 的奶油和步骤 3 的卡士达酱混合，用手提搅拌器混合均匀。

## 完成



- 5 将步骤 1 的海绵蛋糕薄片平均切开。用擀面杖将放入塑料袋中的杏仁酥擀扁，并擀至同切开的海绵蛋糕同等宽度。将擀扁的杏仁酥放在烤盘中，再放入冰箱中冷却。



- 6 用抹刀将步骤 4 的奶油慕斯均匀地涂抹在海绵蛋糕上，其中一片摆上事先切好的哈密瓜。



- 7 将没有摆放哈密瓜的海绵蛋糕叠放在摆放哈密瓜的上面。此过程需借用抹刀。叠好后轻轻压实使其更稳固。



- 8 把露在侧面的奶油慕斯涂抹均匀，然后取出冰箱中的杏仁酥放在上面，再放入冰箱中冷却约 10 分钟。把四边切割整齐，表面装饰哈密瓜、覆盆子、蓝莓和迷迭香即可。



# 黑色圆木圣诞蛋糕

装饰圣诞节的黑色圆木圣诞蛋糕  
将草莓和鲜奶油作为夹心  
再裹上香浓的巧克力鲜奶油

