



点心王中王

丛书

李国雄 主编

王牌点心大师私房秘籍大公开

手把手教你时尚流行点心制作

全彩图解，分步详述，一学就会

种类齐全，新潮时尚，学以致用

蛋糕



湖南美术出版社



点心王中王

丛书

李国雄 主编

蛋糕



湖南美术出版社

图书在版编目(CIP)数据

蛋糕 / 李国雄主编. -- 长沙: 湖南美术出版社,
2010.2

(点心王中王丛书)

ISBN 978-7-5356-3567-9

I. ①蛋… II. ①李… III. ①糕点—制作 IV. ①
TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第021409号

点心王中王丛书

蛋糕

策划出品: 犀文资讯

主 编: 李国雄

责任编辑: 范琳 李松

出版发行: 湖南美术出版社

(长沙市东二环一段622号)

经 销: 湖南省新华书店

印 刷: 深圳市彩美印刷有限公司

(深圳市龙岗区坂田光雅园村工业二区四号)

开 本: 787 × 1092 1/20

印 张: 21

版 次: 2010年2月第1版 2010年2月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5356-3567-9

定 价: 89.40元(共三册)

【版权所有, 请勿翻印、转载】

邮购联系: 0755-84787105 邮 编: 410016

网 址: <http://www.arts-press.com/>

电子邮箱: market@arts-press.com

如有倒装、破损、少页等印装质量问题, 请与印刷厂联系

联系电话: 0755-88833688 转 8328

前言

Preface

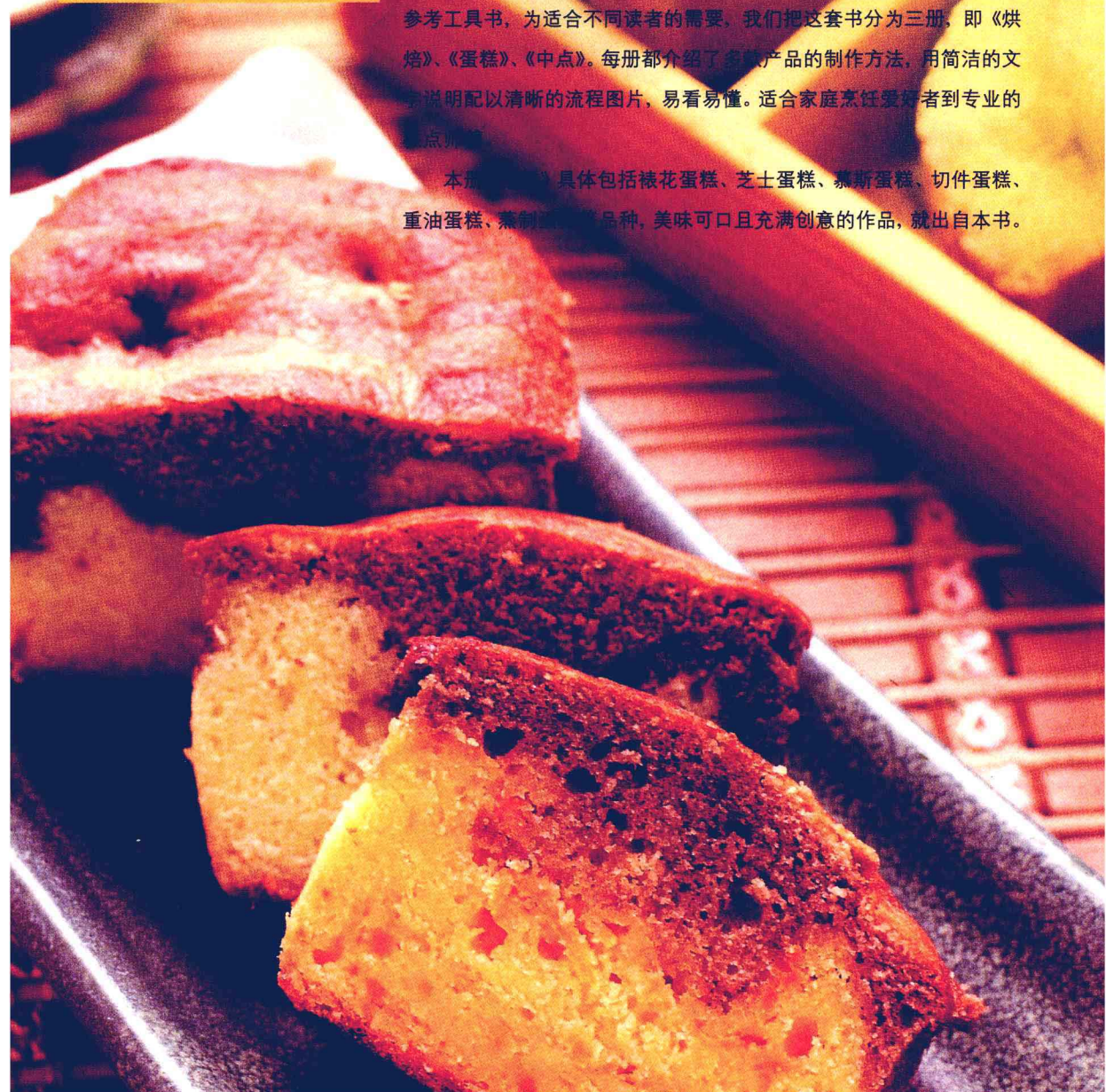


制作出各种各样美味可口、造型诱人的糕点，是每一位烹饪爱好者都希望达到的境界，而且现在各式点心美食已经成为大众不可或缺的食品，每一款出色的点心背后，都蕴涵了制作者的心血。这些点心用于家庭小聚、用于朋友会，或者是提供販售，都是一份份相当出色的艺术品。

点心，最重要的是创意，这点无论是在选料、分量搭配上，还是在造型、烘烤蒸制方面，都可以体现出来。这些是糕点制作的基本功，只要你运用得好，你的产品会马上成为众人目光的焦点。要让食家知道你的产品，就要让你的产品有独特的味道和造型。只要你的作品色香味俱全，就会马上抓住食家们的心。

本套《点心王中王丛书》，就是为各位烹饪爱好者提供的一套不俗的参考工具书，为适合不同读者的需要，我们把这套书分为三册，即《烘焙》、《蛋糕》、《中点》。每册都介绍了多款产品的制作方法，用简洁的文字说明配以清晰的流程图片，易看易懂。适合家庭烹饪爱好者到专业的糕点师。

本册《蛋糕》具体包括裱花蛋糕、芝士蛋糕、慕斯蛋糕、切件蛋糕、重油蛋糕、蒸制蛋糕等品种，美味可口且充满创意的作品，就出自本书。



目录.....

Contents



Part1

裱花蛋糕

旋转舞台蛋糕	5	草帽之歌蛋糕	11
巧克力生日蛋糕	6	香芒恋曲蛋糕	13
南洋风咖啡蛋糕	7	情迷黑森林蛋糕	14
鸳鸯蛋糕	9	火舞艳阳蛋糕	15
杏仁提子生日蛋糕	10	红莲怒放蛋糕	17
		咖啡风情蛋糕	18
		鱼形蛋糕	19
		激情鸟巢蛋糕	21
		旺利大吉蛋糕	22
		火红年代蛋糕	23

南国凤眼果蛋糕	25	葵花向阳蛋糕	31
时光之星蛋糕	26	绿色雪景蛋糕	32
踏雪寻梅蛋糕	27		
红色乐园蛋糕	29		
喜羊羊蛋糕	30		

Part2

芝士蛋糕



蓝莓芝士蛋糕	35
香蕉芝士蛋糕	36
榴莲芝士蛋糕	37
紫米芝士蛋糕	39
杏仁芝士蛋糕	40
柠檬芝士蛋糕	41
玫瑰之恋芝士蛋糕	43
斑叶兰玉米芝士蛋糕	44
水果芝士蛋糕	45
提拉米苏芒果芝士蛋糕	47
草莓芝士蛋糕	48
红豆芝士蛋糕	49
芒果芝士蛋糕	51
紫玉米芝士蛋糕	52
香芋芝士蛋糕	53



Part3

慕斯蛋糕



黄桃慕斯蛋糕	55	姜汁豆奶慕斯蛋糕	75
绿茶慕斯蛋糕	57	草莓慕斯蛋糕	76
红豆慕斯蛋糕	58	木瓜慕斯蛋糕	76
杂果慕斯蛋糕	59		
绿豆慕斯蛋糕	60		
椰香慕斯蛋糕	61		
黑芝麻慕斯蛋糕	63		
酸奶杏香慕斯蛋糕	64		
奶茶慕斯蛋糕	65		
奇异果慕斯蛋糕	67		
榴莲慕斯蛋糕	68		
芒果慕斯蛋糕	69		
法国红酒慕斯蛋糕	71		
巧克力慕斯蛋糕	72		
菊花枸杞慕斯蛋糕	73		



Contents

Part4

小件蛋糕



原味海绵蛋糕	78
普通花件蛋糕	79
蓝莓花件蛋糕	80
草莓花件蛋糕	81
黄桃花件蛋糕	82

榴梿花件蛋糕	83
柳橙花件蛋糕	84
紫米养生花件蛋糕	85
巧克力花件蛋糕	86
玉米花件蛋糕	87

杏仁小圆蛋糕	88
可可啤斯蛋糕	89
腰果小圆蛋糕	90
花生小圆蛋糕	91
菠萝切件蛋糕	92

杂果小圆蛋糕	93
肉松奶油卷蛋糕	94
威化脆脆蛋糕	95
椰香小圆蛋糕	96
葡萄小圆蛋糕	97

奇异果切件蛋糕	98
巴乐花卷蛋糕	99
圣女果花件蛋糕	100
果酱花卷蛋糕	101



Part5

重油蛋糕



原味面糊底	103
法国红酒葡萄蛋糕	104
香芋椰香蛋糕	105
果仁核桃蛋糕	106
巴西可可云石蛋糕	107

美颜红豆红枣蛋糕	108
草莓蛋糕	109
杏仁云尼拿蛋糕	110
泰国香蕉蛋糕	111
田园南瓜仁蛋糕	112

胡萝卜蛋糕	113
日本抹茶蛋糕	114
杂果蛋糕	115
蜜桃蛋糕	116
海南椰子蛋糕	117

白咖啡蛋糕	118
Q心芝士蛋糕	119
榴莲蛋糕	120
纤体粗粮蛋糕	121
松仁蛋糕	122

腰果蛋糕	123
------	-----



Part6

蒸制蛋糕



原味蛋糕液	125
红枣蓉蛋糕	126
巧克力蛋糕	127
绿茶蛋糕	128
可可蛋糕	129

斑叶兰双味蛋糕	130
南瓜降糖蛋糕	131
胡萝卜去脂蛋糕	132
葡萄干蛋糕	133
玉米西米蛋糕	134

葱香火腿蛋糕	135
清凉菊花蛋糕	136
黑芝麻养发蛋糕	137





Part1裱花蛋糕 ▶



Step1-9>>>

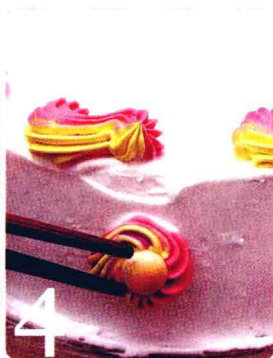
旋转舞台蛋糕



制作步骤

1. 用奶油抹好圆形蛋糕。
2. 挤上双色的奶油花。
3. 在圆边也挤上。
4. 放上小点心。
5. 中间放上一圈奇异果。
6. 中间挤上一圈黄色奶油。
7. 放上水果和饼干。
8. 倒上适量的果酱。
9. 最后放上小点心，完成。

注 本系列的海绵蛋糕制作步骤请参考第 78 页。





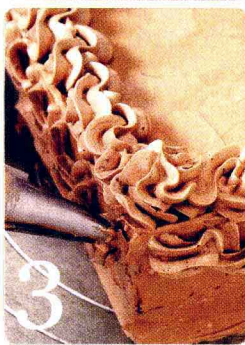
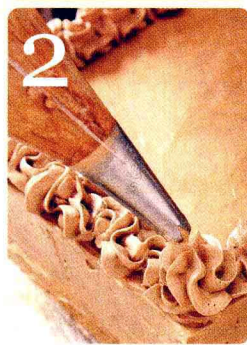
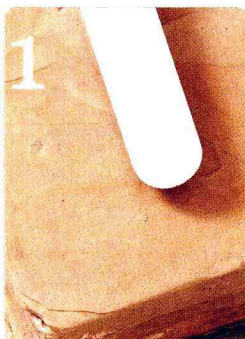
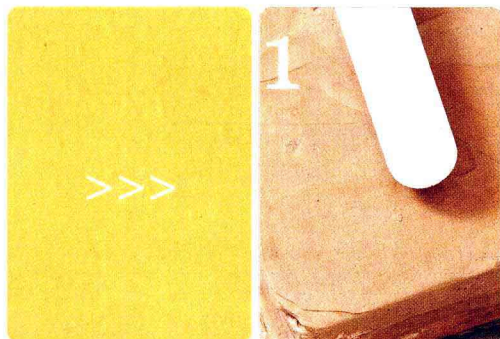
巧克力生日蛋糕



制作步骤

1. 将直角蛋糕抹好。
2. 在蛋糕边缘挤上一圈巧克力花。
3. 然后在四边的上缘也挤上一圈。
4. 放上蛋筒。
5. 撒上糖粉。
6. 最后如图沾上一圈碎巧克力即可。

Step1-6>>>



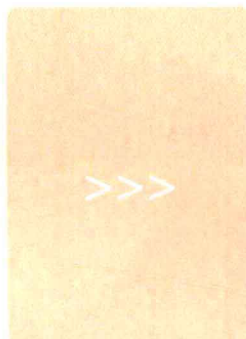
南洋风咖啡蛋糕

Step 1-6 >>>



制作步骤

1. 抹好三角形蛋糕。
2. 边缘挤上咖啡花。
3. 在三个角的位置放置杏仁片。
4. 在表面撒上咖啡粉。
5. 表面插上条状饼干。
6. 三条边沾上饼干，即可。





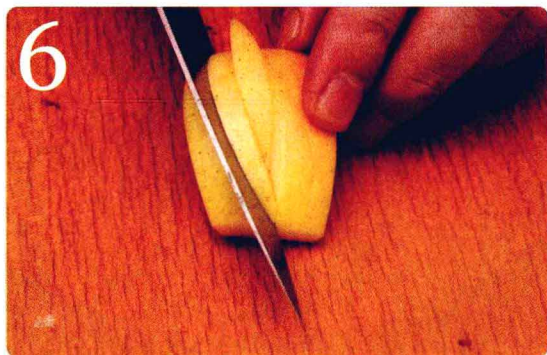
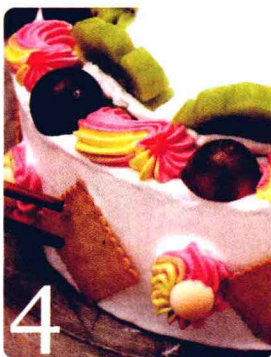
Step 1-7 >>>

鸳鸯蛋糕



制作步骤

1. 将一个抹好的圆蛋糕，如图挤上奶油花。
2. 在奶油花中间放上洗干净的葡萄。
3. 如图放上一圈奇异果片。
4. 侧面表面涂上一圈饼干。
5. 中间挤上绿色奶油。
6. 将苹果切成一对鸳鸯的形状。
7. 放在蛋糕中间，完成。





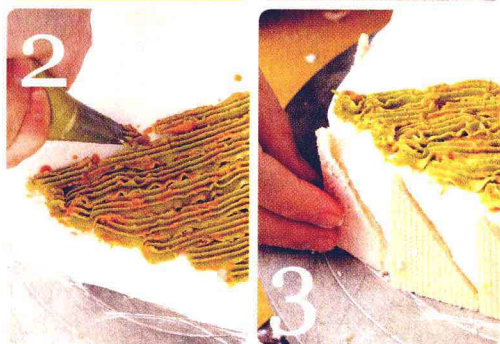
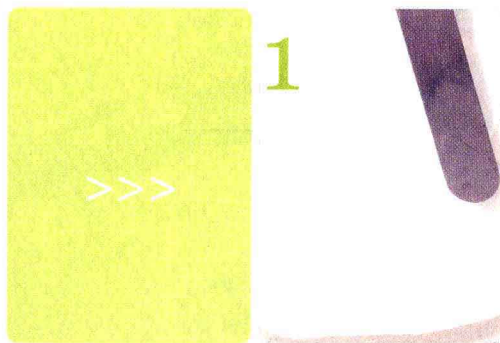
杏仁提子生日蛋糕



制作步骤

1. 抹好直角蛋糕。
2. 沿对角挤上绿色奶油。
3. 在四边沾上三角形威化饼。
4. 撒上杏仁片。
5. 放上提子和火龙果球，完成。

Step1-5>>>



草帽之歌蛋糕



制作步骤

1. 抹好山冈形的蛋糕。
2. 用抹奶油的刀将蛋糕侧面抹出花纹。
3. 然后从峰顶螺旋状向下挤橙色奶油花。
4. 再在每两道橙色花的中间，挤上黄色的奶油花。

Step 1-4 >>>





香芒恋曲蛋糕



制作步骤

1. 将蛋糕从中间剖开，分上下两层，在下层表面抹上奶油，放上芒果肉。
2. 盖上另外一块蛋糕。
3. 再在上层表面抹好奶油。
4. 在蛋糕侧面围上一圈芒果片。
5. 然后挤上奶油。
6. 放上威化片。
7. 中间再放上水果球，完成。

