

新浪博客
千万人次
验证

新手 烘焙 入门

陈潇潇 著

——蛋糕篇——

- 简单的**原材料**
- 超**详细**的步骤图
- 温馨**的烘焙秘笈**
- 带给你**百分百的成功体验**



海峡出版发行集团
THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP

福建科学技术出版社
FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

新手 烘焙 入门

——蛋糕篇

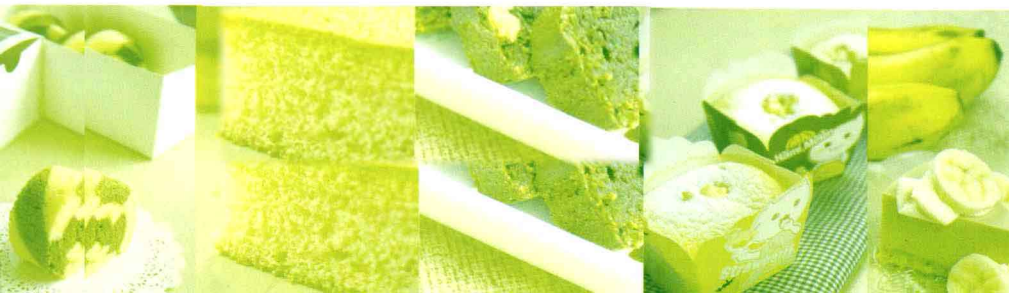
陈潇潇 著



海峡出版发行集团

福建科学技术出版社

FLUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE



图书在版编目(CIP)数据

新手烘焙入门. 蛋糕篇 /陈潇潇著. —福州: 福建科学技术出版社, 2011. 8

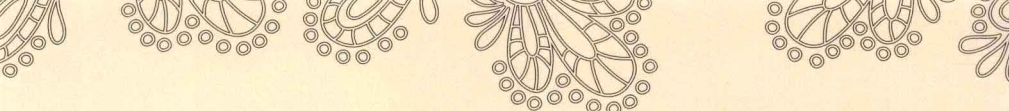
ISBN 978-7-5335-3898-9

I. ①新… II. ①陈… III. ①蛋糕—烘焙 IV.
①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第078599号

书 名	新手烘焙入门——蛋糕篇
著 者	陈潇潇
出版发行	海峡出版发行集团 福建科学技术出版社
社 址	福州市东水路76号(邮编350001)
网 址	www.fjstp.com
经 销	福建新华发行(集团)有限责任公司
排 版	福建科学技术出版社装帧室
印 刷	福建彩色印刷有限公司
开 本	889毫米×1194毫米 1/48
印 张	2
图 文	96码
版 次	2011年8月第1版
印 次	2011年8月第1次印刷
书 号	ISBN 978-7-5335-3898-9
定 价	10.00元

书中如有印装质量问题,可直接向本社调换



前言

PREFACE

烘焙是奇妙的，和面，面团的发酵，整形，进烤箱，整个过程充满着未知，充满着期盼。直到最后，面团变魔术似的变成一款款精致的甜点，给人难以言表的幸福感觉。烘焙没有太高的门槛，即使你连一个鸡蛋都煎不好，只要认真照着书中的步骤做，一样可以完成一个个漂亮的小甜品。要是你有自己的创意，那更可以轻而易举地做出令人惊艳的甜点。

烘焙所需要的，就是一套基础的家庭烘焙器具，包括烤箱、量具等。这里介绍了 30 款十分容易制作的面包，不需要高超的技巧，不必担心会因小小的失误而造成失败。只要按照超详细的步骤图，关注最实用的小贴士，你就能体验成功的感觉啦！

暖暖的午后，泡杯清茶，屋里弥漫着烘焙的香味，一块蛋糕、几片点心，时光都变得那么惬意……

潇潇

2011 年 3 月



目 录 CONTENTS

常用烘焙工具 /1

常用烘焙材料 /2

常用添加剂 /4

1. 香蕉戚风蛋糕 /5

2. 可可戚风蛋糕 /8

3. 古典巧克力蛋糕 /11

4. 香橙麦芬 /14

5. 法式海棉蛋糕 (黄油版) /16

6. 北海道戚风蛋糕 /18

7. 浓情布朗尼 /22

8. 无低粉版轻乳酪 /24

9. 香蕉乳酪芝士蛋糕 /27

10. 双味芝士蛋糕 /30

11. 苦甜巧克力乳酪蛋糕 /32

12. 摩卡巧克力乳酪慕司 /34

13. 双色抹茶蛋糕卷 /38

14. 蔓越莓玛芬 /42

15. 巧克力玛德琳 /44

16. 虎皮蛋糕卷 /46

17. 百利甜香蕉麦芬 /49

18. 歌剧院蛋糕 /52

19. 香水菠萝高纤蛋糕 /57

20. 苦甜巧克力麦芬 /60

21. 原味戚风蛋糕 /62

22. 抹茶戚风蛋糕 /66

23. 草莓雪波 /69

24. 玛德琳蛋糕 /72

25. 芒果慕司 /74

26. 提拉米苏 /77

27. 奶油焦糖巧克力麦芬 /80

28. 简易鲜奶蛋糕装饰 /83

29. 香草可可蛋糕 /86

30. 柠檬天使蛋糕 /90



常用烘焙工具



烤箱



电子厨房秤



量杯



量勺



面包机



电动打蛋器



手动打蛋器



干湿两用面粉筛 专用面粉筛



油纸



油布



打蛋盆



刮刀



刀具



擀面杖



烤箱温度计



蛋糕模



糖粉模



毛刷



裱花袋



比萨盘



土司模



饼干模



糖粉筛



乳酪模



裱花转台



仿贝印



倒扣叉

常用烘焙材料及使用

黄油：尽量选购无盐的黄油。人造植物黄油不如动物黄油健康。打发黄油时一定用糖粉，不能用砂糖，砂糖在黄油里是无法自行融化的。



鸡蛋的打发：分为全蛋打发和分蛋打发。分蛋打发分为蛋黄打发和蛋白打发。

鲜奶油的打发：一种是植物性奶油，由植物人工合成，越稳定的奶油里含的添加剂越多；另一种是动物性奶油，添加剂相对较少，打发的体积也小，打发和保存的环境要求复杂一些。动物性奶油的保存温度最好在 2~8℃，过热温度下不能打发，过冷温度下会冻成油水分离或打发体积不能有效膨胀。一般打发好的体积是原体积的 2 倍以上才算正常打发了。

面粉：烘焙的原料面粉大致分为三种：高筋面粉，中筋面粉，低筋面粉。

高筋面粉一般用于制作面包，其小麦蛋白含量较高，出筋度好，常用来作为防粘用的手粉。

中筋面粉一般用于制作面条、饺子、馒头、包子。

低筋面粉一般用于制作膨松柔软的蛋糕、松脆的饼干等。

面团发酵：分为基础发酵、中间发酵和最后发酵。

基础发酵：也叫一次发酵，温度一般在 28℃ 左右。如果温度高些那么达到实际使用的时间就会短些，反之温度低时时间会长些。基础发酵的体积一般会达到 4 倍左右，可以用手指蘸粉戳个洞观察，如果洞回缩明显，那么还未达到要求；如果洞回缩很少不明显，那么就是达到要求了。如果洞戳下后周围的面团出现大泡破裂和塌陷，那么就是发酵太过了。

中间发酵：也叫松弛，一般会出现在揉面团后，意为让面筋舒缓一下，让面团有更好的柔软度，不易在整型时过度紧绷导致面筋断裂，影响面团品质。室温高时，此步骤时间要相应缩短些。

最后发酵：这个步骤是面团在烤制前的最后一次发酵，注意发酵好的面团一定要轻轻操作或不操作直接烤制，以免发好的面团组织气泡破裂。没有经过基础发酵的面团这个步骤时间会花得比较长些，经过基础发酵作法的面团，这个步骤时间花的比较短，要灵活掌握。

常用添加剂

酵母：制作面包不可缺少的添加剂，其作用是发酵，使面团胀大。在酵母发酵的同时，会产生二氧化碳、酒精等物质，烘烤受热后，使烘焙物膨胀大，且带有独特的风味与香味。

泡打粉：又称泡大粉、发酵粉、发粉等。泡打粉是一种复合膨松剂，作用是释放出二氧化碳气体，让蛋糕或饼干在烤焙的时候体积膨胀起来。

苏打粉：一种白色的粉末，水溶液呈弱碱性，遇水或遇热释放出二氧化碳。苏打粉一经调制后须立刻烘烤，适用于巧克力或可可蛋糕等含酸性材料较多的配方中。

塔塔粉：一种酸性的白色粉末，制作蛋糕时用来中和蛋白的碱性，帮助鸡蛋起泡打发。

香草精：纯天然添加剂，由香草提炼出来，用于制作乳酪蛋糕、曲奇、戚风蛋糕等，味道非常好。



香蕉戚风蛋糕

熟透的香蕉是做戚风蛋糕的很好的配料，因为它特有的香甜，蛋糕里可以少放些糖。但是少放糖仅限于蛋黄部分，蛋白部分可别少哦。糖有很好的保湿作用和乳化作用，少了糖的戚风蛋糕，看起来好像油水分离状，可见糖在糕点中的作用是很关键的，一般情况下不能乱减。





〔配料〕

蛋黄糊部分：水 54 克，油 54 克，低筋面粉 64 克，粟粉 16 克，蛋黄 80 克，香蕉泥 80 克

蛋白糊部分：蛋白 160 克，塔塔粉 2 克，盐 0.5 克，糖 60 克

〔烘焙〕

烤箱上天下小火 150℃，约 50 分钟

〔制作方法〕

- 1~2. 在香蕉里加点柠檬，打成泥。
3. 水 + 油混合。
4. 加入过筛的低筋面粉和粟粉。
5. 拌至面糊吸水即可。
6. 加入蛋黄拌匀。
7. 加入香蕉泥 80 克。
8. 拌至光滑无颗粒。
9. 蛋白加盐和塔塔粉打至粗泡。
10. 加入糖。
- 11~12. 快速打至硬性发泡。
- 13~15. 将蛋白分三次加入蛋黄中，并分别拌匀。
16. 倒入模具中。
- 17~18. 本配料可以做 1 个 6 寸和 1 个 7 寸或者做 2 个 18cm 的贝印模平模，烤箱设置 150℃，上天下小模式或慢烤慢焙模式，烤约 50 分钟。出炉记得倒扣放凉。





可可戚风蛋糕



可可戚风蛋糕容易消泡，
加点苏打粉中和一下就不会消
泡了。

〔配料〕

蛋黄糊部分：可可粉 15 克，苏打粉 1 克，糖 15 克，开水 45 克，低筋面粉 32 克，粟粉 8 克，蛋黄 55 克，油 27 克

蛋白糊部分：蛋白 90 克，塔塔粉 1 克，盐 0.2 克，糖 30 克

〔烘焙〕

烤箱上下火 150℃，约 50 分钟

〔制作方法〕

1. 可可粉 + 糖 + 苏打粉混合。
2. 加入开水。
3. 溶解均匀。
4. 加入食用油。
5. 筛入低筋面粉和粟粉。
6. 拌至吸水即可。
7. 加入蛋黄。
8. 拌至完全没有颗粒。
9. 加塔塔粉和盐，先打至粗泡状态。
10. 加入糖，打至硬性发泡。
- 11~14. 蛋白分 3 次加入蛋黄糊中并拌匀，拌好后入模。烤箱设置 150℃，上下火，烘焙 50 分钟。



3

古典巧克力蛋糕

古典巧克力蛋糕中，巧克力含量太大，不易透热，所以通常看到成品的蛋糕都是中间塌陷变形的。其主要原因是蛋糕中部没有烤透。这里用的是怡宝2502烤箱，使用慢烤慢焙模式来烤这款蛋糕，出炉放凉两小时后还没有塌陷变形，成品比较挺立，组织也均匀。





〔配料〕

蛋黄糊部分：蛋黄 40 克，糖粉 30 克，57% 苦甜巧克力 80 克，黄油 70 克，
无糖可可粉 20 克，淡奶油 20 克，高筋面粉 38 克
蛋白糊部分：蛋白 80 克，糖粉 55 克，盐 0.2 克，塔塔粉 1 克

〔烘焙〕

烤箱慢烤慢焙 150℃，50 分钟



如果要使用这款烤箱的慢烤慢焙模式，那么预热时要先开上下火同样温度的模式，先等管灭后说明温度到了，再调到慢烤慢焙模式。这样操作可以缩短烤箱预热时间。

〔制作方法〕

1. 蛋黄 + 糖混合。
2. 拌至无颗粒，不需要打发。
3. 黄油 + 苦甜巧克力，用微波炉软化。
4. 加入苏打粉和淡奶油。
5. 拌匀后放凉至 50℃ 以下。
6. 再与蛋黄液混合。
7. 筛入高筋面粉。
8. 拌至无颗粒。
9. 蛋白加塔塔粉和盐，先打至粗泡状态。
10. 加入糖，打至硬性发泡。
11. 蛋白分三次拌入，每次拌匀了再加。
12. 倒入模具，进行烤焙。
13. 脱模后表面撒上糖粉装饰。