



烘焙大师系列

蛋糕教室

Cake Classics

100道蛋糕，从基础到经典完整呈现，配方精确，简单易学，
您也可以变成蛋糕达人！

许正忠 林倍加 © 著



中国纺织出版社

Cake

Classics

百种经典蛋糕

融合各国经典蛋糕，
包含各种人们喜爱的蛋糕种类，
顶级的配方、简单的做法，
一做就上手！

ISBN 978-7-5064-7338-5



9 787506 473385 >

定价：49.80元

烘焙大师系列

Cake

Classics

蛋糕教室

 中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

蛋糕教室 / 许正忠, 林倍加著. — 北京: 中国纺织出版社, 2011.5
(烘焙大师系列)

ISBN 978-7-5064-7338-5

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

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第034955号

原文书名: 《蛋糕教室 百种经典蛋糕》

原作者名: 许正忠, 林倍加

©台湾四块玉文化事业有限公司, 2010

本书中文简体版经台湾四块玉文化事业有限公司授权, 由中国纺织出版社独家出版发行。本书内容未经出版者书面许可, 不得以任何方式或手段复制、转载或刊登。

著作权合同登记号: 图字: 01-2011-2290

策划编辑: 尚 益 舒文慧	责任编辑: 郭 沫
责任印制: 刘 强	装帧设计: 北京水长流文化发展有限公司

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](http://www.c-textilep.com)
E-mail: faxing@c-textilep.com
北京瑞禾彩色印刷有限公司印刷 各地新华书店经销
2011年5月第1版第1次印刷
开本: 889×1080 1/16 印张: 9
字数: 150千字 定价: 49.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换



Contents

目录

Cake

7 蛋糕的基本制作方法

8 香草戚风蛋糕

10 塔、派皮面团（糖油拌合法）

12 香草海绵蛋糕

13 饼干派皮

13 奶油霜

13 巧克力淋酱

Chocolate

14 巧克力饰片的基本制作方法

15 蜂巢巧克力

15 扫帚巧克力

16 五爪巧克力

16 彗星巧克力

17 双色针叶巧克力

17 火焰巧克力

18 巧克力网制作方法

18 螺旋巧克力

19 双色巧克力扇形（巧克力棒）



英寸并非我国法定计量单位，但考虑到行业通用惯例，为方便读者理解，本书仍予以保留。

1 英寸 = 2.54 厘米

Contents

21 面糊类

- 22 巧克力咕咕霍夫
- 23 巧克力香蕉蛋糕
- 24 巧克力榛果
- 25 咖啡雪茄
- 26 和风抹茶
- 27 美式香蕉核桃蛋糕
- 28 英式什锦甜莓蛋糕
- 29 坚果蛋糕
- 30 莓果巧克力麦芬
- 31 雪藏
- 33 焦糖苹果
- 34 玛德蕾
- 35 巧克力玛德蕾
- 37 欧式布朗尼
- 38 杏仁布朗尼
- 39 绿茶小品
- 40 古典巧克力
- 41 柠檬奶油小蛋糕
- 42 枫巢蛋糕
- 43 白兰地水果蛋糕

45 芝士类

- 47 德式芝士派
- 48 巧克力芝士
- 49 帕米森芝士派
- 50 帕玛森芝士球
- 51 法式乳酪
- 52 大理石乳酪
- 53 法式烧烤乳酪
- 54 芝士蛋糕
- 55 原味乳酪蛋糕
- 56 蓝莓芝士蛋糕
- 57 贝克乳酪
- 58 黑胡椒芝士
- 59 蔓越莓乳酪蛋糕
- 60 帕玛森芝士蛋糕
- 61 蓝莓乳酪派





63 组合类

- 65 巧克力慕斯
- 67 星钻
- 69 水晶蛋糕
- 70 欧式杏塔
- 71 浓郁巧克力蛋糕
- 72 蓝莓杏仁派
- 73 芋泥蒙布朗
- 75 日式纹卷
- 77 焦糖香蕉巧克力
- 79 布丁蛋糕
- 80 瑞士巧克力慕斯
- 81 蜜桃核果
- 82 杏仁香蕉
- 83 蜂蜜核桃蛋糕塔
- 85 港式三色蛋糕

87 乳沫类

- 88 巧克力布朗尼
- 89 杏仁亚曼达
- 90 咖啡核桃蛋糕
- 91 红糖菠萝蛋糕
- 92 欧香蛋糕
- 93 养身桂圆蛋糕
- 94 奶油小西点
- 95 圣诞树蛋糕
- 96 皇家巧克力
- 97 摩卡坚果蛋糕
- 98 蜂蜜千层
- 99 红豆天使
- 100 柠檬蛋糕
- 101 雪芬
- 102 黄金橘子
- 103 蜂蜜蛋糕
- 104 奶油水果蛋糕
- 105 木轮卷
- 106 巧克力糖果烧
- 107 蓝莓天使
- 108 巧克力千层
- 109 朝雾
- 110 莎堡
- 111 莱明顿
- 113 巧克力金字塔



115 戚风类

- 116 奶油杯子蛋糕
- 117 芙蓉蛋糕
- 118 海苔寿司蛋糕
- 119 黑森林蛋糕
- 121 草莓软冻卷
- 122 草莓麻薯卷
- 123 巧克力戚风蛋糕
- 124 咖啡瑞士卷
- 125 抹茶红豆蛋糕
- 126 波士顿派
- 127 蛋堡
- 128 蜂蜜香枕
- 129 高纤胚芽
- 130 元宝
- 131 香橙卷
- 132 蜂蜜瑞士卷
- 133 甜筒
- 134 黄金花生
- 135 黑芝麻蛋糕
- 137 摩卡双色瑞士卷
- 138 黄金柚子
- 139 黑珍珠
- 141 香松葱花卷
- 142 黄金蛋糕
- 143 柠檬奶油瑞士卷

Cake

蛋糕的基本制作方法



香草戚风蛋糕

★基本配方（8 英寸的模具 2 个）

A. 蛋清 285 克、细砂糖 168 克、塔塔粉 3.5 克

B. 水 125 克、色拉油 123 克、蛋黄 145 克、低筋面粉 150 克、玉米粉 30 克
泡打粉 3.5 克、香草粉 2 克

★制作方法：

- 1 材料 B 中的低筋面粉、玉米粉、泡打粉、香草粉先过筛后，与剩余材料一起放入钢盆内。
- 2 一起搅拌均匀。
- 3 将材料 A 一起放入搅拌缸内，中速搅拌打发。
- 4 搅拌至发黏，不会掉落且前端完全呈弯曲状，即为湿性发泡。
- 5 再继续搅打至前端稍微弯曲（不可完全挺直），即为硬性发泡。
- 6 取 1/4 打发的蛋清拌入步骤 2 的盆中，拌匀。
- 7 再倒回蛋清缸中拌匀。
- 8 倒入模具中烘焙（八分满即可）。





★大师私房秘诀

1. 粉类的材料需要先过筛。
2. 一般分量少时，蛋黄只需拌匀，不必打发。
3. 蛋清打发时，搅拌缸内不可有油脂或太多水分。
4. 一般湿性发泡，大部分用于天使蛋糕、重奶油戚风蛋糕、巧克力重奶油戚风蛋糕或乳酪类的戚风蛋糕。
5. 蛋清打发若要更快速，可先打至湿性发泡后，再加细砂糖，以中速打至硬性发泡。
6. 烘焙时若为圆形模具，则参考温度为上火 160℃、下火 180℃，20 ~ 30 分钟（视模具的大小），出炉时，需倒扣至冷却。
7. 烘焙时若为盘形模具，则参考温度为上火 190℃、下火 130℃，15 ~ 25 分钟（视蛋糕的厚度），出炉时，要拉出烤盘外，以便于降温。
8. 烤模不可刷固态油脂，且水分要擦干。

塔、派皮面团（糖油拌合法）

★基本配方：

奶油 450 克、糖粉 240 克、鸡蛋 75 克、低筋面粉 675 克

★制作方法：

- 1 奶油和糖粉一起打发至绒毛状。
- 2 分次加入鸡蛋继续打发（3～5 次）。
- 3 打发至绒毛状。
- 4 加入过筛后的面粉拌至九分均匀。
- 5 若要开于菊花派盘内，则取适量面团（7 英寸模具约取 200 克）从中间向外擀开，一次不可太薄。
- 6 换方向再擀，直至所需的厚度。
- 7 塔皮需比模具大 2～3 厘米。
- 8 表面撒面粉后，用擀面杖卷起。
- 9 再放置于模具上。
- 10 用擀面杖来回压，便可切断面皮。



- 11 再用大拇指在模具边缘稍做整型即可。
- 12 若要烤成熟派皮，则要在塔皮表面均匀戳孔（可散出热气，而不会使中间鼓起，造成旁边缩太多）。
- 13 以上火 190℃、下火 210℃烤约 15 分钟，至呈金黄色即可。
- 14 若使用小塔模（小布丁模），则取适量甜派皮，表面蘸高筋面粉后，用手掌将面团压至所需厚度。
- 15 用刮板铲起。
- 16 轻放至模具内（自然放入，不要拉扯，厚薄会较均匀）。
- 17 再用拇指稍做整饰。
- 18 多余的面团，用刮板切掉即可。



★大师私房秘诀

1. 面粉只能拌至九分均匀，若太均匀，制作时会因面团韧性太强而不易成型，烤时也易缩。
2. 压面团时所用的粉为高筋面粉。
3. 若在配方中加入与糖粉等量的杏仁粉，会有意想不到的效果。

香草海绵蛋糕

★基本配方（8 英寸的模具 2 个）

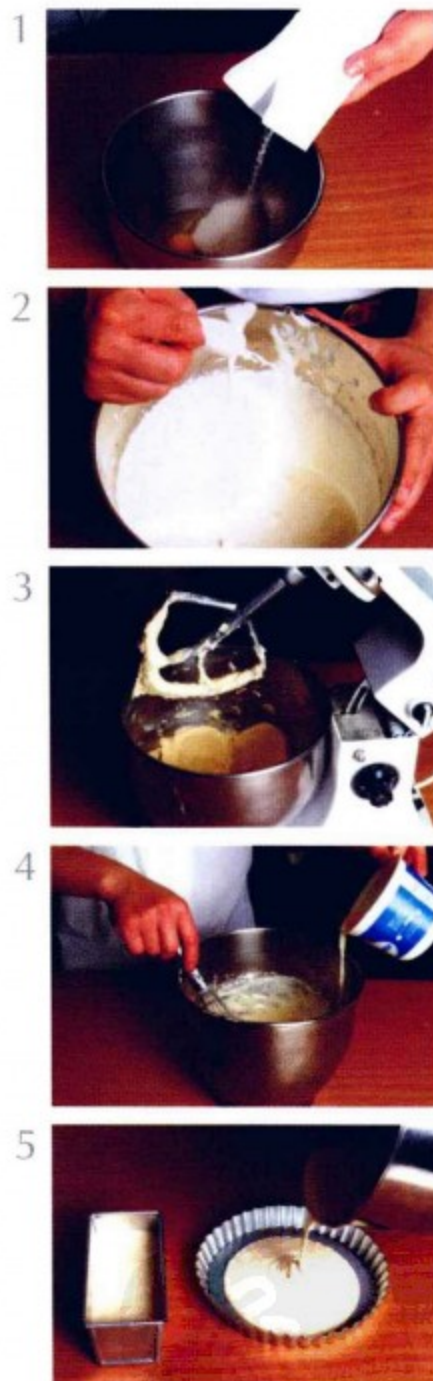
A. 鸡蛋 430 克（约 8 个）、细砂糖 200 克

B. 低筋面粉 160 克、香草粉 2 克

C. 色拉油 60 克、水或牛奶 60 克

★制作方法：

- 1 将鸡蛋和细砂糖加入搅拌缸中（鸡蛋最好回温至室温）。
- 2 打发至用食指蘸起不会滴落（或超过 4 秒才滴落）。
- 3 加入过筛后的面粉和香草粉拌匀。
- 4 最后加入油、水或牛奶等一起拌匀。
- 5 倒入模具中（模具不可刷油），至八分满即可。



★大师私房秘诀

1. 烤箱温度请参考戚风蛋糕的基本制作方法。
2. 搅拌时要注意面粉不可太早过筛，否则不易拌匀。
3. 色拉油与水拌匀时，需注意不可让油或水沉至搅拌缸底，否则不易再拌起。
4. 加入牛奶来代替水，则海绵的组织会较细致。
5. 油脂部分若为奶油，奶油熔化温度若太高则面糊易消泡，若太低则不易拌均匀。

饼干派皮

★基本配方：

奇福饼干 130 克、奶油 70 克

★制作方法：

- 1 将饼干压碎后，和熔化的奶油一起拌匀。
- 2 放入模具中，压扎实即可。

奶油霜

★基本配方：

奶油 150 克、白油 90 克、果糖 180 克

★制作方法：

将奶油、白油、果糖一起打发至绒毛状即可。

★大师私房秘诀

配方中再加上咖啡浓缩酱 15 克，即为咖啡奶油霜。

巧克力淋酱

★基本配方：

- A. 麦芽糖 100 克、鲜奶油 100 克、牛奶 100 克、17 度糖水 100 克
B. 巧克力 240 克

★制作方法：

先将 A 加热煮沸，再将 B 切碎后加入，搅拌溶解、过滤。

★大师私房秘诀

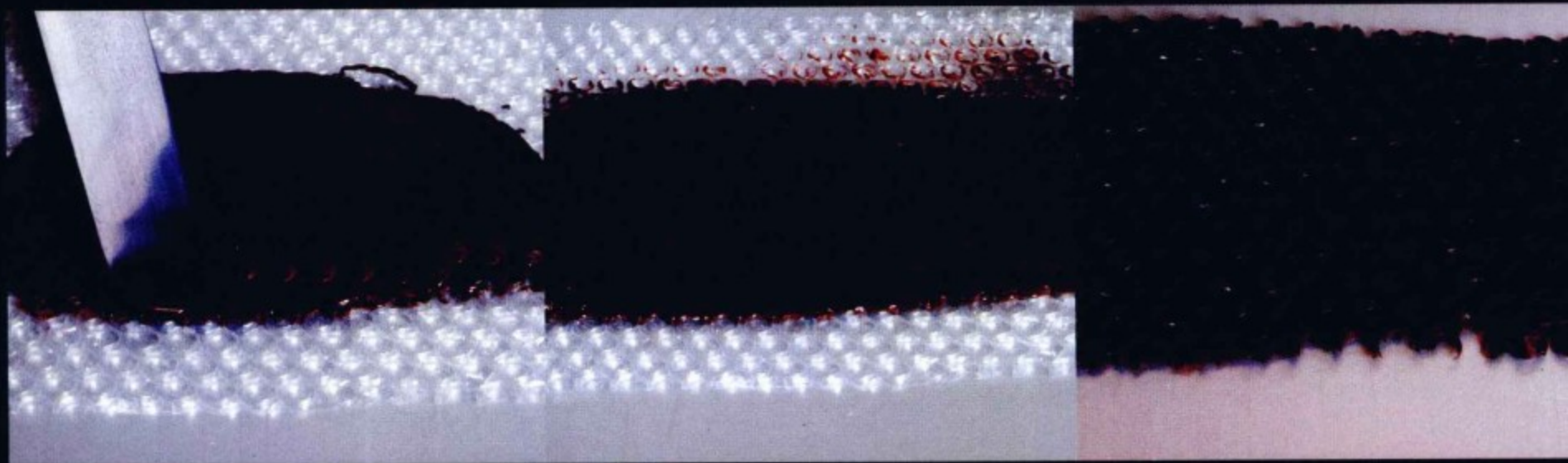
细砂糖 35 克和 70 克水煮开，即为 100 克 17 度糖水。



Chocolate

巧克力饰片的基本制作方法

蜂巢巧克力

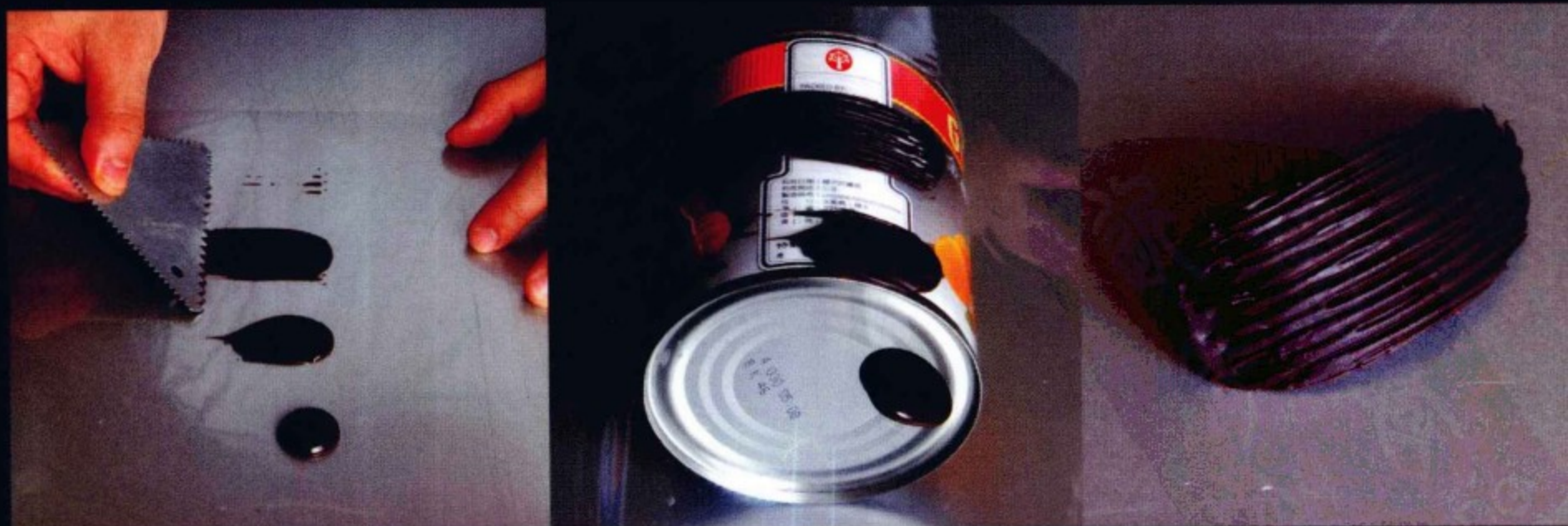


1 将熔化的巧克力倒在气泡袋上用抹刀（或刮板）抹平。

2 将巧克力抹平，与气泡袋厚度相同。

3 冷冻 10～20 分钟后，将巧克力从气泡袋上剥下即可。

扫帚巧克力



1 将巧克力挤于护贝胶片或投影片上，用锯齿刮板（或梳子）刮出纹路。

2 置于罐头上使其呈现自然弧度。

3 冷冻 10 分钟后便可取出。