

Cake

欧洲家庭最喜爱的西餐食谱

蛋糕篇

(英) 乔安娜·法罗 著 徐彬 译

77 款来自欧洲的甜蜜诱惑

当蛋糕遇上鲜果、巧克力、朗姆酒、蜂蜜……

首度引进欧洲超人气美食书作家

乔安娜·法罗作品

蜂蜜核桃蛋糕/法式栗子小蛋糕/
香蕉酸奶枫糖蛋糕/苹果蔓越莓脆皮蛋糕

77 classic &
contemporary recipes



南方日报出版社
NANFANG DAILY PRESS

ha



Cake

欧洲家庭最喜爱的西餐食谱

蛋糕篇

(英) 乔安娜·法罗 著
徐彬 译

图书在版编目(CIP)数据

欧洲家庭最喜爱的西餐食谱·蛋糕篇/(英)法罗著;徐彬译.—广州:南方日报出版社,2015.5

ISBN 978-7-5491-1224-1

I. ①欧… II. ①法… ②徐… III. ①西式菜肴—食谱—欧洲 ②蛋糕—制作
IV. ①TS972.188

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第033640号

First published in 2007

under the title *Cake*

by Hamlyn, an imprint of Octopus Publishing Group Ltd.
Endeavour House, 189 Shaftesbury Avenue, London WC2H 8JY
Copyright © Octopus Publishing Group Ltd. 2007

Simplified Chinese Edition © Guangdong Yuexintu Book Co., Ltd.

Chinese Translation © Guangzhou Anno Domini Media Co., Ltd.

All rights reserved 所有权利保留

欧洲家庭最喜爱的西餐食谱·蛋糕篇

Ouzhou Jiating Zui Xiai De Xican Shipu Dangao Pian

作者:(英)乔安娜·法罗(Joanna Farrow)

译者:徐彬

责任编辑:阮清钰

特约编辑:雷晓琪 贺紫荃

装帧设计:唐薇

技术编辑:方锦丽

出版发行:南方日报出版社(地址:广州市广州大道中289号)

经销:全国新华书店

制作:◆广州公元传播有限公司

印刷:深圳市汇亿丰印刷科技有限公司

规格:889mm×1194mm 1/24 8印张

版次:2015年5月第1版第1次印刷

书号:ISBN 978-7-5491-1224-1

定价:32.00元

如发现印装质量问题,请致电020-38865309联系调换。

Contents

目录



- 001 烘焙入门
- 002 基本原料
- 004 烘焙用具
- 006 给蛋糕烤模安衬纸
- 008 蛋糕制作方法
- 014 基本技巧
- 020 糖霜和淋酱
- 027 新颖丰富日常蛋糕
- 028 香蕉酸奶枫糖蛋糕
- 029 黑莓玛芬
- 033 南瓜拌香草焦糖蛋糕
- 035 西柚八角海绵蛋糕
- 036 李子玉米粉蛋糕
- 039 意大利乳清干酪蛋糕
- 041 小胡瓜青柠蛋糕
- 042 鲜姜菠萝茶点面包
- 045 维多利亚三明治蛋糕
- 047 反转大黄蛋糕
- 048 樱桃瑞士卷
- 049 蜜梨肉桂蛋糕
- 051 香橙环形蛋糕
- 052 苹果蔓越莓脆皮蛋糕
- 054 迷迭香苹果马德拉蛋糕
- 055 胡萝卜蛋糕
- 057 黑麦茴香茶点面包
- 059 椰子天使蛋糕



- 061 意大利松子蛋糕
- 062 柠檬蛋糕
- 065 太妃糖蛋糕
- 067 芳香甜菜蛋糕
- 070 百里香金橘蛋糕
- 071 蜜桃红醋栗海绵蛋糕

- 075 丰润飘香水果蛋糕
- 076 芳香椰枣麦片姜饼
- 077 红干果茶点面包
- 080 牙买加朗姆酒蛋糕
- 082 苹果西梅蛋糕
- 083 麦芽水果蛋糕
- 084 樱桃杏仁蛋糕
- 087 葡萄甜燕麦蛋糕
- 088 香甜红花蛋糕
- 089 水果姜饼
- 092 史多伦蛋糕
- 093 佛罗伦萨水果蛋糕
- 097 重油水果蛋糕
- 100 水果坚果蛋糕
- 101 山羊芝士梨片蛋糕



- 105 巧克力伴咖啡
- 106 巧克力大理石纹蛋糕
- 107 白巧克力朗姆酒茶点面包
- 109 巧克力软糖蛋糕
- 112 松软香糯巧克力蛋糕
- 114 咖啡核桃蛋糕
- 115 巧克力摩卡布朗尼蛋糕
- 118 冰冻意式特浓咖啡蛋糕
- 120 巧克力白蛋糕
- 121 咖啡红糖蛋糕
- 123 圆顶巧克力蛋糕
- 125 意式巧克力枫糖蛋糕
- 126 香蕉巧克力蛋糕
- 128 无花果巧克力蛋糕
- 129 爱尔兰咖啡巧克力蛋糕卷
- 131 利口酒咖啡蛋糕
- 134 巧克力樱桃蛋糕
- 135 巧克力冻糕

- 137 精巧可爱小蛋糕
- 138 黏性姜饼
- 139 土耳其软糖蛋糕

- 141 岩石蛋糕
- 142 酥脆木莓燕麦蛋糕
- 145 西番莲椰子纸杯蛋糕
- 147 芬芳醋栗小蛋糕
- 148 意式圣诞蛋糕
- 151 肉桂甜甜圈
- 153 开心果蜂蜜蛋糕
- 154 薰衣草面包
- 156 法式玛德琳蛋糕
- 158 蜂蜜核桃蛋糕
- 159 蜜饯无花果蛋糕

163 特别时刻

- 164 芒果椰子蛋糕
- 165 蜜桃杏仁蛋卷
- 168 杏仁奶油蛋糕
- 173 草莓酥饼
- 175 意式奶冻松子蛋糕
- 177 辣椒菠萝大蛋糕
- 180 法式栗子小蛋糕
- 182 木莓杏仁夹心蛋糕
- 183 丹麦核桃面包卷



Introduction 烘焙入门

本书所含的食谱制作起来都非常简单，不仅包含了大众长期喜爱的一些蛋糕，还有一些较为新奇的搭配。有些蛋糕最好是新鲜食用，特别是尚带余温时；当然，有些蛋糕可以存放很久，给

很多人品尝。如果你不知道拜访朋友或亲人应该带些什么，那么还有什么比赠送一些你亲自烘焙的新鲜蛋糕更好呢？

Essential ingredients 基本原料

食用动植物油

本书中的大多数食谱都使用无盐黄油。这主要是因为无盐黄油不含添加剂，并且能够给蛋糕带来较好的风味。其他有添加成分的黄油或人造黄油，尽管在包装上说明可以用于烘焙，但是往往都含有添加剂。如果无盐黄油不够，也可以使用半盐黄油，但是千万别用普通的含盐黄油，因为其中的咸味会影响蛋糕的味道。

如果有需要的话，也可以使用人造黄油和植脂奶油。购买前，请检查一下是否可以用来烘焙。本书中有些食谱使用了橄榄油来代替黄油。为了避免所用的油影响其他食材的味道，选油的时候需要挑选味道较淡而温和的。

糖

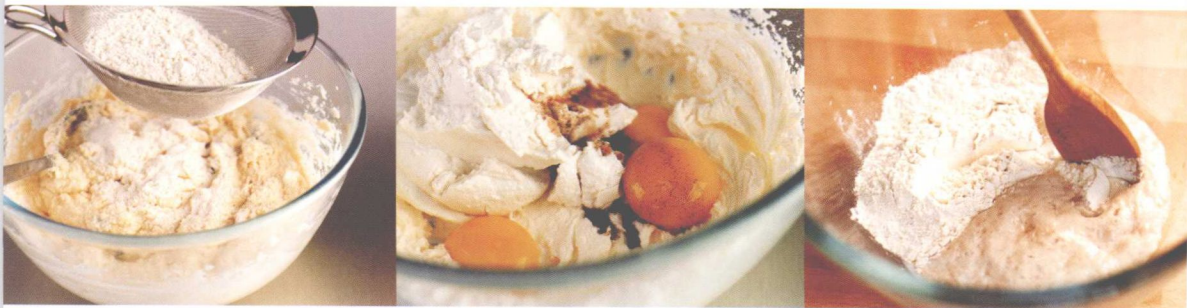
一些美味的糖，如深色或浅色红糖和糖蜜，能够给蛋糕增加一些特别的味道。此外，这些糖还能很好地和巧克力、调味料、糖蜜结合。有时，红糖会在储存过程中变硬。为了使它能够用于烹饪，取出包装后要放入微波炉，用中功率、短脉冲加热至其变软。本书中的大部分食谱都是使用未经提炼的金砂糖（Golden Caster Sugar）而不是白砂糖，除非蛋糕有特殊的外观要求。

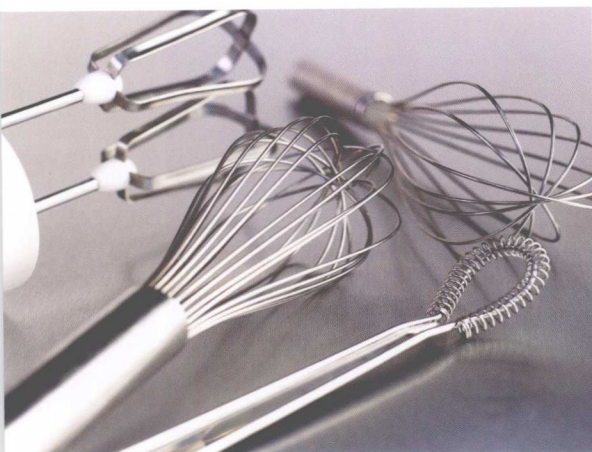
鸡蛋

为了让蛋糕有最佳的颜色和味道，要选用优质的鸡蛋。如果鸡蛋放在冰箱里，那么请记得烘焙前提前把它拿出来。这样做的好处是，在室温下打发的鸡蛋，体积会更大，并且在奶油蛋糕糊里面不易凝固成团。

面粉

低筋面粉本身就含有膨松剂，所以它在蛋糕制作中是最常用的面粉类型。有一些低筋面粉是专门用来烘焙蛋糕的，这类通常是筛选出来的更加精细的面粉，是为了形成质地更轻的海绵蛋糕而制造的。有时，为了让糕点尝起来更有口感，也更有益健康，本书中的一些食谱用全麦面粉替代了一部分精白面粉。如果你更喜欢全麦面粉，在本书食谱中可任意用精白面粉替换。但要注意，不要全部都用全麦面粉，因为那样的蛋糕质地可能会很重。





Special equipments 烘焙用具

你可能已经有了基本的蛋糕制作所需要的工具，但是以下工具都是必不可少的。

打蛋器

一个电动打蛋器对于蛋糕的制作至关重要。如果你需要做很多蛋糕的话，打蛋器和搅拌器的独立台式组合机会非常方便，尤其是当你做的蛋糕有很多配料的时候。通常，我们用搅拌器来打发奶油蛋糕糊，用打蛋器来打发无脂海绵蛋糕和热那亚海绵蛋糕（不能将独立电动打蛋器的碗置于热水中来加速打发，但预先将搅拌碗的温度提高至室温会有所益处）。

一个大容量的食品加工机可以方便处理奶油蛋糕糊，便携式的电动打蛋器则是一个全能的工具，而且其价格要比大容量食品加工机要便宜。手

动打蛋器和旋转式打蛋器（Rotary Whisk）同样也能用于制作各种蛋糕，但是制作起来要困难得多，且时间也花得更多。

蛋糕烤模

如果你想经常烘焙蛋糕的话，可以购买一些不同尺寸的较深的蛋糕烤模，优质的烤模往往可以使用数年之久。本书中常用的蛋糕烤模是直径分别为18厘米和20厘米的圆形烤模。方形烤模很容易找到替代品，且通常都是使用一些稍小的尺寸，如使用边长15厘米的方形烤模代替直径18厘米的圆形烤模，或者用边长18厘米的方形烤模代替直径20厘米的圆形烤模。如果你没有所需尺寸的烤模，也可以用稍大一些的模具（烤出来的蛋糕会比较薄，且所需的烘焙时间要稍微短一点）。但是千万别把蛋糕糊挤压到一个偏小的模具，因为蛋糕糊可能会在烘焙的时候溢出来，或者全部沉到中间。

大多数的蛋糕烤模都有一个活底模，以便烤好后更容易取出。对于那些表面有水果或者易碎装饰的蛋糕，一个带活底模的烤模是最佳选择。因为这些蛋糕如果倒着从模具中取出，其外观就很有可能损坏掉。若在没有活底模的烤模中取出蛋糕，则需将烤模置于一个坚固的容器之中，然后小心翻转过来，取出蛋糕。带弹扣的烤模也是一个很好的选择，因为用这种烤模蛋糕很容易取出，外观不会损坏。

松饼烤盘、三明治烤模、浅矩形蛋糕烤模、条形蛋糕烤模在烘焙中也是非常有用的，它们的防黏版本则应用更为广泛，因为防黏的烤模不太容易生锈，更为经久耐用。如果有需要的话，在烘烤前需要在模具里面安上防油纸（详见下页）。给防黏烤模安衬纸并不是必要的，但是能使蛋糕取出来时更为简单。

硅胶弹性模具现在也可以用来做一些小蛋糕，但是这种模具的尺寸有限。烤蛋糕时，不需要在模具上面涂黄油，并且烤好的蛋糕能够轻易取出。

Lining cake tins 给蛋糕烤模安衬纸

我们一般使用防油纸作为蛋糕烤模的衬纸（如果没有防油纸，也可以使用烘焙纸）。在安上衬纸之前，你需要先在模具内的底部刷上融化黄油。大多数制作蛋糕的时候都需要使用一个完全安上衬纸的模具。也就是说，模具的底部和侧面都需要完全安上防油纸（烘焙纸）。不过有些蛋糕则只需要在底部铺上一圈防油纸即可。不同情况下衬纸安装的方法和指引详见具体食谱。

圆形烤模

以蛋糕模具为基准，在防油纸上面画一个和模具的底部一样大的圆圈，把它剪下来。然后，剪出一张长条形的防油纸，使其宽度略高于模具的深，长度则比模具的周长稍长一些。把纸条较长的一侧约1厘米处折叠起来，并间隔着剪开。先将烤模的侧面和底部都刷上融化的黄油，再将这张纸条覆盖在烤模的四周侧面，并让已经剪开的边缘贴于底部。将最开始剪好的圆圈置于模具底部，然后在全部的防油纸上刷上更多的融化黄油。



方形烤模

方形烤模安装衬纸和圆形烤模有相同的技巧，区别在于把方形底部和略高于模具高度的纸条剪好以后，需要将方形四个角的位置剪开。

条形烤模

通常来说，条形烤模只需要一张长条形的防油纸来覆盖底部和较长的两侧就够了。这样做的好处是蛋糕烤好之后很容易取出。如果给模具完全装上里衬，则还需要加上两条较短的长条形防油纸来覆盖较短的两端。

浅矩形蛋糕模和瑞士蛋糕卷模

剪一个比模具的长和宽均长出8厘米的矩形防油纸。将防油纸压进涂了油的模具里面，四个角的位置要剪开，确保防油纸能够很好地覆盖模具的每个角落。

三明治烤模

以三明治烤模为模板，在防油纸上画一个圈并用剪刀剪下。然后在模具里面涂上黄油，并将刚刚剪下来的防油纸放到模具底部充当里衬。如果不使用防油纸的话，可以在给模具涂上黄油之后，撒上一些面粉，并通过倾斜烤模来使面粉覆盖底部和四周侧面。最后通过轻轻地拍打把多余的面粉倒出来。

环形烤模

首先将环形烤模内壁全部刷上融化的黄油，然后倒一些面粉在烤模的底部，并通过倾斜使底部和侧面均匀地沾上面粉。最后轻轻地拍打倒出多余的面粉。

纸质蛋糕衬纸

这些蛋糕衬纸就像巨大的松饼纸盒，你可以买一些放到条形烤模和圆形烤模里。尽管这些衬纸尺寸有限，但是它们使用起来非常简单方便，尤其是当你需要把蛋糕运到宴会或派对上的时候。

Cake-making methods 蛋糕制作方法

蛋糕制作通常会使用一些基本的技巧。详细地了解蛋糕制作的每个步骤，有助于你每次都能做出美味可口的蛋糕。所以，如果你以前从未做过蛋糕的话，请仔细阅读以下技巧。

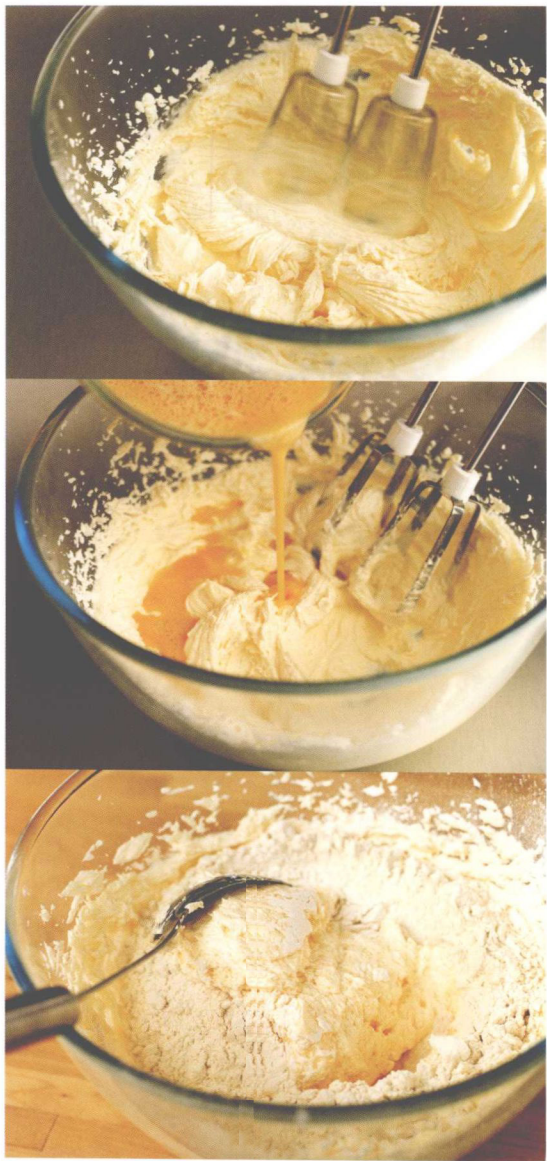
乳化法

乳化法是制作三明治蛋糕和黄油海绵蛋糕的传统方法，如需详细了解，请参照维多利亚三明治蛋糕（见第45页）做法。黄油必须非常柔软（如果你忘记提前把黄油从冰箱拿出来，可以用微波炉来软化它），从而确保黄

油和糖在搅打时足够滑腻、浓稠。充分乳化之后形成的糊，颜色会比单纯的黄油还要浅很多。此外，其质地也应该非常柔软。这个阶段通常会让蛋糕糊颜色变浅，质地变松软。

把打好的鸡蛋加进去时，注意每次只能加入一点点。如果鸡蛋加入的速度过快，蛋糕糊可能会凝固成团，从而影响蛋糕的质地。如果蛋糕糊凝固成团了，则需要用金属勺加入少量面粉，搅拌均匀，再把剩下的面粉搅拌进去。

为了制作方便，本书中的很多乳化蛋糕食谱都是同时使用多种方法。这种方法使用相同的食材作为乳化糊，并且一口气搅拌在一起，其产生的结果都是相似的。由于这种方法没有对蛋糕糊进行搅打，因而会添加少量泡打粉来弥补。



乳化法

打发法

通常制作膨松的无脂海绵蛋糕时，会使用打发法。如需详细制作方法，请参照蜜桃红醋栗海绵蛋糕（见第71页）。搅打鸡蛋和糖的时候，大量空气混入蛋糕糊，从而使蛋糕形成了松软的质地。打发法比乳化法更难，所以在混合全过程都要特别小心，保证蛋糕糊充满气体、非常轻盈。

将盛着蛋糕糊的碗放在沸腾的水面上会加速混合。我们需要拌入面粉来稳定蛋糕糊。加入面粉时，注意动作要尽可能的轻柔，以确保不会破坏泡沫的黏稠度。打发法制作蛋糕所用的面粉是中筋面粉，因为不需要使用额外的膨松剂了。

热那亚海绵蛋糕的做法和打发法做的蛋糕一样，只是需要额外加入一些融化黄油。这样就使得蛋糕口感更加湿润，保存得更久。



打发法



融化法



油搓法

融化法

这种简单又快捷的方法通常用来制作姜饼类的蛋糕。制作这类蛋糕，在把糖、黄油和其他干燥原料混合之前，通常会先把黄油和糖一起放在平底锅中融化。这些蛋糕质地细密且口感松软，此外，大多依赖于泡打粉和小苏打来发酵。制作这种蛋糕时，很重要的一点就是将所有原料混合在一起之后要尽快开始烘焙，因为湿润的原料和干燥的原料一经结合，膨松剂就会激活。融化法制作的蛋糕能够保存很久。如果将这种蛋糕包装起来存放一些日子，其味道和质感会更好。请参照水果姜饼（见第89页）。

油搓法

这种方法通常用来制作小松饼、酥脆蛋糕、岩石蛋糕，和自制油酥糕点的方法类似，其特点是用指尖把黄油搓入面粉之中（有时候也和其他一些干燥的材料如燕麦搓在一起）。还有一个更方便的方法，那就是在添加其他材料之前，先把黄油和面粉放到食品加工机里处理。除了酥脆蛋糕，其他油搓粉蛋糕都含有少量黄油，因此很快就会不新鲜、变味。油搓粉蛋糕