

蛋糕坯体 事典

【日】旭屋出版编辑部 著
梁丽佳 译

*Pâte à génoise Pâte à biscuit
Pâte à biscuit sans farine Pâte à biscuit, Iccende
Pâte à soufflé Pâte sucrée Pâte sablée
Pâte brisée Pâte feuilletée Pâte à chou
Meringue Pâte à baba Pâte à cake*

20位日本人气蛋糕师
100多种蛋糕坯
及花式小蛋糕制作秘诀大公开

蛋糕坯体 事典

【日】旭屋出版编辑部 著
梁丽佳 译



光明日报出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

蛋糕坯体事典 / 日本旭屋出版编辑部著 ; 梁丽佳译
. — 北京 : 光明日报出版社, 2015.4
ISBN 978-7-5112-8110-4

I. ①蛋… II. ①日… ②梁… III. ①蛋糕—制作
IV. ①TS213.2
中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第058256号

著作权合同登记号: 图字01-2015-1837

YUGASHI KIJU NO JITEN

© ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD. 2013

Originally published in Japan in 2013 by ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD..

Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA INC.,KAWAGOE.

蛋糕坯体事典

著 者: [日] 旭屋出版编辑部 译 者: 梁丽佳

责任编辑: 李 娟 策 划: 多采文化
责任校对: 李逸雪 装帧设计: 水长流
责任印制: 曹 净

出 版 方: 光明日报出版社
地 址: 北京市东城区珠市口东大街5号, 100062
电 话: 010-67022197 (咨询) 传 真: 010-67078227, 67078255
网 址: <http://book.gmw.cn>
E- mail: gmcbs@gmw.cn lijuan@gmw.cn
法律顾问: 北京德恒律师事务所龚柳方律师

发 行 方: 新经典发行有限公司
电 话: 010-62026811 E- mail: duocaiwenhua2014@163.com

印 刷: 北京艺堂印刷有限公司
本书如有破损、缺页、装订错误, 请与本社联系调换

开 本: 880×1210 1/16
字 数: 100千字 印 张: 7
版 次: 2015年5月第1版 印 次: 2015年5月第1次印刷
书 号: ISBN 978-7-5112-8110-4

定 价: 59.80元

版权所有 翻印必究

目录

CONTENTS

5 热门蛋糕店的 100种蛋糕坯 与花式小蛋糕

6 全蛋海绵蛋糕

Pâte à génoise

- 6 海绵蛋糕
- 全蛋海绵蛋糕
- 7 抹茶海绵蛋糕
- 玛格丽特意式海绵蛋糕
- 8 杏仁海绵蛋糕
- B et R海绵蛋糕
- 9 开心果海绵蛋糕
- 全蛋海绵蛋糕
- 10 杏仁海绵蛋糕
- 巧克力海绵蛋糕
- 11 覆盆子海绵蛋糕
- Est-ceque海绵蛋糕

12 分蛋海绵蛋糕

Pâte à biscuit

- 12 覆盆子海绵蛋糕
- 黑巧克力海绵蛋糕
- 13 榛子海绵蛋糕
- 大滨蛋糕卷
- 14 维也纳巧克力蛋糕
- 开心果蛋糕
- 15 蛋糕卷
- 黑豆巧克力蛋糕
- 16 手指蛋糕
- 伯爵夫人巧克力蛋糕
- 17 手指蛋糕
- 戚风蛋糕
- 18 杏仁香橙蛋糕
- 榛仁巧克力蛋糕
- 19 松软巧克力蛋糕
- 开心果蛋糕
- 20 女王卷蛋糕坯
- 淡巧克力蛋糕
- 21 美味蛋糕
- 特雷维蛋糕
- 22 墨角兰坚果蛋糕

22 无面粉蛋糕

Pâte à biscuit sans farine

- 22 无面粉巧克力蛋糕
- 23 无面粉蛋糕
- 苦甜巧克力蛋糕
- 24 无面粉蛋糕

24 乔孔达海绵蛋糕

Pâte à biscuit Joconde

- 24 | 歌剧院蛋糕
- 25 | 巧克力蛋糕
红茶蛋糕
- 26 | 乔孔达海绵蛋糕
开心果乔孔达海绵蛋糕
- 27 | 咖啡乔孔达海绵蛋糕
和三盆糖乔孔达海绵蛋糕
- 28 | 巧克力乔孔达海绵蛋糕
一口酥
- 29 | 乔孔达海绵蛋糕

29 舒芙蕾

Pâte à soufflé

- 29 | 香橙舒芙蕾
- 30 | 舒芙蕾

30 甜塔皮

Pâte sucrée

- 30 | 榛子甜塔皮
- 31 | 甜塔皮
巧克力甜塔皮
- 32 | B et R甜塔皮
甜塔皮
- 33 | 甜塔皮
甜塔皮

34 萨布雷

Pâte sablée

- 34 | 可可碎萨布雷
萨布雷塔皮
- 35 | 杏仁萨布雷
杏仁碎塔皮
- 36 | 肉桂焦糖脆饼

38 千层酥

Pâte feuilletée

- 38 | 千层酥
- 39 | 非折叠千层酥
千层酥
- 40 | 巧克力千层酥
非折叠千层酥
- 41 | 千层酥
千层酥
- 42 | 千层酥

36 酥塔皮

Pâte brisée

- 36 | 酥塔皮
- 37 | 酥塔皮
酥塔皮
- 38 | Est-ceque 酥塔皮

45 蛋白霜 *Meringue*

- 45 | 开心果杏仁蛋糕
- 46 | 马卡龙
杏仁蛋糕
- 47 | 榛子杏仁蛋糕
杏仁蛋糕
- 48 | 开心果杏仁蛋糕
香水柠檬杏仁蛋糕
- 49 | 杏仁蛋糕
鲁滨逊巧克力坚果蛋糕
- 50 | 杏仁蛋糕
核桃杏仁蛋糕
- 51 | 开心果杏仁蛋糕
杏仁蛋糕
- 52 | 总统杏仁蛋糕
玫瑰杏仁蛋糕

42 泡芙皮 *Pâte à choux*

- 42 | 泡芙皮
- 43 | 泡芙皮
可可曲奇泡芙皮
- 44 | 泡芙皮
泡芙皮
- 45 | 泡芙皮

53 巴巴蛋糕 *Pâte à baba*

- 53 | 萨瓦兰蛋糕
巴巴蛋糕
- 54 | 巴巴蛋糕
巴巴蛋糕

55 蛋糕坯 *Pâte à cake*

- 55 | 椰子奶油蛋糕
费南雪蛋糕

56 分店归类 蛋糕图鉴

65 常规蛋糕坯的制作技术

83 让“烘焙”科学化

89 20位人气甜点师畅谈“我的蛋糕坯制作”

蛋糕坯体 事典

【日】旭屋出版编辑部 著
梁丽佳 译



光明日报出版社

目录

CONTENTS

5 热门蛋糕店的 100种蛋糕坯 与花式小蛋糕

6 全蛋海绵蛋糕

Pâte à génoise

- 6 | 海绵蛋糕
- 全蛋海绵蛋糕
- 7 | 抹茶海绵蛋糕
- 玛格丽特意式海绵蛋糕
- 8 | 杏仁海绵蛋糕
- B et R海绵蛋糕
- 9 | 开心果海绵蛋糕
- 全蛋海绵蛋糕
- 10 | 杏仁海绵蛋糕
- 巧克力海绵蛋糕
- 11 | 覆盆子海绵蛋糕
- Est-ceque海绵蛋糕

12 分蛋海绵蛋糕

Pâte à biscuit

- 12 | 覆盆子海绵蛋糕
- 黑巧克力海绵蛋糕
- 13 | 榛子海绵蛋糕
- 大滨蛋糕卷
- 14 | 维也纳巧克力蛋糕
- 开心果蛋糕
- 15 | 蛋糕卷
- 黑豆巧克力蛋糕
- 16 | 手指蛋糕
- 伯爵夫人巧克力蛋糕
- 17 | 手指蛋糕
- 戚风蛋糕
- 18 | 杏仁香橙蛋糕
- 榛仁巧克力蛋糕
- 19 | 松软巧克力蛋糕
- 开心果蛋糕
- 20 | 女王卷蛋糕坯
- 淡巧克力蛋糕
- 21 | 美味蛋糕
- 特雷维蛋糕
- 22 | 墨角兰坚果蛋糕

22 无面粉蛋糕

Pâte à biscuit sans farine

- 22 | 无面粉巧克力蛋糕
- 23 | 无面粉蛋糕
- 苦甜巧克力蛋糕
- 24 | 无面粉蛋糕

24 乔孔达海绵蛋糕

Pâte à biscuit Joconde

- 24 | 歌剧院蛋糕
- 25 | 巧克力蛋糕
红茶蛋糕
- 26 | 乔孔达海绵蛋糕
开心果乔孔达海绵蛋糕
- 27 | 咖啡乔孔达海绵蛋糕
和三盆糖乔孔达海绵蛋糕
- 28 | 巧克力乔孔达海绵蛋糕
一口酥
- 29 | 乔孔达海绵蛋糕

29 舒芙蕾

Pâte à soufflé

- 29 | 香橙舒芙蕾
- 30 | 舒芙蕾

30 甜塔皮

Pâte sucrée

- 30 | 榛子甜塔皮
- 31 | 甜塔皮
巧克力甜塔皮
- 32 | B et R甜塔皮
甜塔皮
- 33 | 甜塔皮
甜塔皮

34 萨布雷

Pâte sablée

- 34 | 可可碎萨布雷
萨布雷塔皮
- 35 | 杏仁萨布雷
杏仁碎塔皮
- 36 | 肉桂焦糖脆饼

38 千层酥

Pâte feuilletée

- 38 | 千层酥
- 39 | 非折叠千层酥
千层酥
- 40 | 巧克力千层酥
非折叠千层酥
- 41 | 千层酥
千层酥
- 42 | 千层酥

36 酥塔皮

Pâte brisée

- 36 | 酥塔皮
- 37 | 酥塔皮
酥塔皮
- 38 | Est-ceque 酥塔皮

45 蛋白霜 *Meringue*

- 45 | 开心果杏仁蛋糕
- 46 | 马卡龙
杏仁蛋糕
- 47 | 榛子杏仁蛋糕
杏仁蛋糕
- 48 | 开心果杏仁蛋糕
香水柠檬杏仁蛋糕
- 49 | 杏仁蛋糕
鲁滨逊巧克力坚果蛋糕
- 50 | 杏仁蛋糕
核桃杏仁蛋糕
- 51 | 开心果杏仁蛋糕
杏仁蛋糕
- 52 | 总统杏仁蛋糕
玫瑰杏仁蛋糕

42 泡芙皮 *Pâte à choux*

- 42 | 泡芙皮
- 43 | 泡芙皮
可可曲奇泡芙皮
- 44 | 泡芙皮
泡芙皮
- 45 | 泡芙皮

53 巴巴蛋糕 *Pâte à baba*

- 53 | 萨瓦兰蛋糕
巴巴蛋糕
- 54 | 巴巴蛋糕
巴巴蛋糕

55 蛋糕坯 *Pâte à cake*

- 55 | 椰子奶油蛋糕
费南雪蛋糕

56 分店归类 蛋糕图鉴

65 常规蛋糕坯的制作技术

83 让“烘焙”科学化

89 20位人气甜点师畅谈“我的蛋糕坯制作”

热门蛋糕店的100种蛋糕坯与花式小蛋糕

为读者介绍20家知名蛋糕店中实际采用的100种蛋糕坯。

不仅列举各种蛋糕坯的用料搭配，还向读者详细介绍该种蛋糕坯的创作灵感与制作中需要注意的事项，以及与之相关的各种想法。

为了让您更具体地了解蛋糕坯的使用方法，我们还图载了各种蛋糕坯的使用范例和成品花式小蛋糕。

[本书的阅读方式]

- 本书中介绍的蛋糕坯，是直接将烘烤过程的蛋糕坯作为商品出售的西点，并不包括烤制点心这一类。书中介绍的都是需要跟慕斯或奶油等其他材料组合搭配方能成品的蛋糕坯。不过有一些烤制点心也符合上述条件，会将它用作蛋糕的基底材料，本书中也会有所介绍。
- 在本书中我们仅刊载了蛋糕坯的用料搭配及烘焙相关的内容，制作方法暂且忍痛割爱。本书的65~82页为“常规蛋糕坯的制作方法”，此部分介绍了西式糕点中常常使用的、具有代表性的各种蛋糕坯的用料搭配及制作方法，敬请参考。
- 关于蛋糕坯的分类，我们在此将蛋黄和蛋白共同打泡制作而成的蛋糕称为“全蛋海绵蛋糕”。蛋黄蛋白分开单独打泡制作而成的蛋糕称为“分蛋海绵蛋糕”。
- 记录各店的蛋糕坯名称时，均遵从该店的叫法。
- 本书中介绍的花式小蛋糕，可能是季节商品或限定商品。

图片的阅览方式C

Pâtisserie 范可尼
（全蛋海绵蛋糕）



当蛋糕坯归类为“千层酥皮”时：
*部分除外，蛋糕坯取10cm切块

气孔完全被堵住的非海绵蛋糕
千层酥皮蛋糕的质地非常柔软，且带有明显的层次感。在烘烤过程中，由于蛋液的膨胀，蛋糕坯内部会形成许多细小的气孔。这些气孔在烘烤过程中会逐渐被堵住，使得蛋糕坯的质地变得致密。因此，这种蛋糕坯的质地与海绵蛋糕不同，它更像是一种千层酥皮蛋糕。

除部分千层酥皮之外，展示了烘焙完成的蛋糕坯侧面（酥皮分层）特写，或是能看清楚侧面（酥皮分层）的图片。

展示烘焙完成的蛋糕坯表层（烘焙痕迹）。

展示烘焙完成的蛋糕坯侧面（酥皮分层），如有下方圆框，则为侧面（酥皮分层）的放大图片。

该部分图片的阅览方式与A相同。

图片的阅览方式A

Pâtisserie 范可尼
（全蛋海绵蛋糕）



当蛋糕坯归类为“全蛋海绵蛋糕”、“分蛋式海绵蛋糕”、“无面粉蛋糕”、“乔孔达杏仁海绵蛋糕”时：
*除一部分蛋糕外，图示均为10cm切块。

添加热水，创造出湿润轻盈的质地
在烘烤过程中，添加热水可以使蛋糕坯的质地更加湿润和轻盈。这是因为热水可以使蛋糕坯内部的空气膨胀，从而使得蛋糕坯的质地更加松软。

切除烘焙完成后的蛋糕坯的表层，向读者展示表层下的断面。*部分例外。

展示烘焙完成后的蛋糕坯的表层（烘焙痕迹）*部分例外。

展示烘焙完成后的蛋糕坯的侧面。下方的圆框内是该侧面放大后的图片。*部分例外。

介绍使用该蛋糕坯打底制成的小蛋糕，该部分的阅览方式从A~E均相同。

图片的阅览方式B

Pâtisserie 范可尼
（全蛋海绵蛋糕）



当蛋糕坯归类为“甜塔皮”、“萨布雷”、“酥塔皮”时：

展示烘焙完成时的蛋糕坯的断面特写。

为了让读者能了解蛋糕坯的形状，我们从上方及侧面拍摄蛋糕坯的图片，并展示其断面。其中一部分图片的阅览方式与A相同，展示蛋糕坯的表层和侧面。
*该种情况下，将蛋糕坯切下10cm的切块。

该部分图片的阅览方式与A相同。

图片的阅览方式D

Éclair de Kube（无蛋之）
（全蛋海绵蛋糕）



当蛋糕坯归类为“蛋白霜”时：
*图片为蛋糕坯烘焙完成的状态，或是取10cm切块。

利用开心果酱出口味醇厚的蛋糕坯
在烘烤过程中，添加开心果酱可以使蛋糕坯的口味更加醇厚。这是因为开心果酱含有丰富的油脂和糖分，可以为蛋糕坯提供额外的风味。

蛋糕坯烘焙成一定厚度的成品之后的侧面特写，是能看清楚侧面的图片。

而立体的成品，则直接呈现出烘焙完成的状态，也是该蛋糕坯的断面。

将蛋糕坯烘焙成一定厚度的成品时，图片的阅览方式同A，可以看到蛋糕坯的表层和侧面。

而立体的成品展示则能看清楚烘焙完成时状态的图片，也是展示其断面的图片。

该部分图片的阅览方式与A相同。

图片的阅览方式E

Pâtisserie 范可尼
（全蛋海绵蛋糕）



当蛋糕坯归类为“舒芙蕾”、“泡芙皮”、“巴巴蛋糕”、“蛋糕坯”时：

以隔有帘门制出蛋糕坯细密的结构
在烘烤过程中，使用帘门可以使蛋糕坯的结构更加细密。这是因为帘门可以控制蛋糕坯内部的空气流动，从而使得蛋糕坯的质地更加均匀。

展示了烘焙完成的状态，也是该成品的断面。

展示能看清楚烘焙完成时状态的图片，也展示其断面的图片。

该部分图片的阅览方式与A相同。

Pâtisserie KURI (栗原西点)

海绵蛋糕



以长崎蛋糕 (Castilla) 为灵感的日式蛋糕坯

海绵蛋糕是以长崎蛋糕为灵感的蛋糕坯。其打泡方式与全蛋海绵蛋糕相似，采取蛋黄和蛋白共同打泡，不过其目标是制作出比全蛋海绵蛋糕更轻盈、含在口中如丝绸般细致柔滑的口感。

其用料搭配中决定性的因素在于减少砂糖的含量，利用蛋液的气泡做成蛋糕。砂糖会令蛋液的气泡趋向稳定，从而使蛋糕的纹理变细腻。但是当蛋糕坯纹理变得比理想状态更细腻时，整个蛋糕都会紧巴巴蛋糕地塌在一起，口感也就十分厚重了。因此为了做出更加轻盈的口感，需要减少砂糖的用量，加入能提高保湿性的蜂蜜。

如果减少砂糖的用量，气泡的稳定性就会降低，因此为了不破坏蛋液的气泡，最需要注意的是加入面粉的时机。还有，最后要通过添加热水这一步来调整鸡蛋糕的纹理，通过混入水分，来保证面糊均匀受热、烘焙成功。



材料 (128个“草莓蛋糕”的用量)
全蛋2120g/蛋黄740g/砂糖1400g/蜂蜜100g/低筋面粉1700g/水1000g

烘焙前的状态

将400g面糊填充进直径18cm、高6.5cm的模具中

烘焙

平炉 上·下火180℃ 30分钟



厚度60mm

草莓蛋糕

368日元 (约人民币19元)

这款热销商品是在如同丝绸般轻盈的海绵蛋糕坯里加入了樱桃利口酒糖浆，再混合了乳脂含量35%的清爽生奶油和草莓。

*上述蛋糕坯还可用于“栗子蒙布朗 (法式栗子蛋糕)”和非烤制棉花蛋糕等。



Pâtisserie ICHIRIN (一轮蛋糕) 国立分店

全蛋海绵蛋糕



添加热水，创造出滋润轻盈的质地

这是为“草莓蛋糕”而开发的专用蛋糕坯。该品被定位为“力求制作出既有顺滑口感，能在舌尖溶化时不会妨碍到生奶油和草莓的味道，又拥有滋润、轻盈、松软质地的全蛋海绵蛋糕坯的口感”。

该店为了让蛋糕坯富含水分、保持湿润，所以在面糊中添加色拉油。然而在其中更必不可少的要素是“热水”。采取蛋黄蛋白共同打泡的方法，打泡时加入热水，提高面糊的温度，创造出松软的轻盈感。接下来，当油脂温度提高到90℃以上时，加入色拉油快速搅拌。如果温度没上去就混合油脂，就会变得难以搅拌，从而增加搅拌次数，最后会破坏气泡，导致蛋糕高度出不来。

甜点师非常重视草莓蛋糕让人怀念的味道，特意没有去除蛋糕坯表皮的烘焙层面。留下这部分表皮，更能让人品尝到其朴素的感觉和烤制蛋糕坯的味道。



材料 (5块单块重量为800g的蛋糕坯的用量)
全蛋1564g/蛋黄156g/细砂糖1198g/热水217g/低筋面粉861g/发酵黄油108g/牛奶30g/色拉油108g

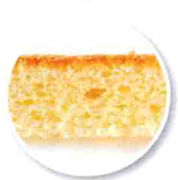
烘焙前的状态

将面糊倒进60cmx40cm的烤盘中

烘焙

风炉 下层 220℃ 7~8分钟

厚度12mm



Gateau aux Fraise (草莓蛋糕)

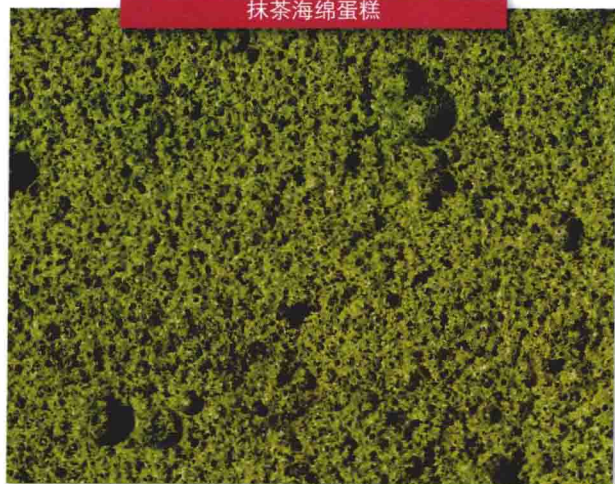
378日元 (约人民币20元)

在全蛋海绵蛋糕坯中加入了口感清爽的柠檬糖浆，搭配由乳脂含量46%和35%的牛奶混合制成的生奶油及草莓。

*上述蛋糕坯，仅用于“草莓蛋糕”。



抹茶海绵蛋糕



拥有醇厚抹茶味， 柔软到可以卷起来的蛋糕坯

这是一款用来给柚子慕斯为主体的小蛋糕打底的原创蛋糕坯。即使跟柚子的浓郁味道混合起来，也能散发出醇厚抹茶味。这种蛋糕坯富有弹性，不仅能重叠、夹心、还能卷起来。“柚子茶”蛋糕的上半部分是放了生奶油和红豆卷起来的蛋糕卷，更增添了一份童趣。

这种蛋糕坯整体的面粉含量较少。每130g低筋面粉就要对应使用20g抹茶粉，这样算起来抹茶粉的含量还是较大的。因为搅拌蛋液时容易结块，所以全蛋要和蛋黄一起用特制的打蛋器充分搅拌。用这种打蛋器搅拌蛋液，就能一口气打出细小的气泡，在生成纹路的同时将抹茶粉均匀混入面糊中。烘烤过程中要确认面糊的浮动状态，以及是否混入了大气泡。用作商品蛋糕时需切成10mm的切片使用。



材料（一块6槽烤盘的用量）
无盐黄油30g/低筋面粉130g/细砂糖190g/蛋黄50g/全蛋350g/牛奶50g/抹茶20g

烘焙前的状态
将面糊倒进烤盘中

烘焙
平炉 下层 上·下火192℃ 12分钟



厚度18mm



柚子茶

494日元（约人民币26元）

抹茶海绵蛋糕，采用柚子慕斯和柚子冻，被称为抹茶甘纳许（即ganache：巧克力奶油），是一款充分展现柚子和抹茶美味的小蛋糕。

*上述蛋糕还仅用于“柚子茶”。



玛格丽特意式海绵蛋糕



源自意大利的松软热那亚海绵蛋糕

材料中搭配使用黄油，才能制作出意式的全蛋海绵蛋糕。追求既湿润又松软，易溶于口的美好口感。

要点：①鸡蛋和砂糖的打泡方式。用热水将鸡蛋烫到40℃左右，然后用高速搅拌机搅拌3分钟、中速搅拌5分钟、低速搅拌4分钟、超低速搅拌2分钟，合计搅拌12~15分钟，当蛋液温度为20℃左右时，是加入面粉的最佳时机。低速搅拌时，要像拉丝一样加入蜂蜜，如此一来就能得到既滋润，纹理又细腻的蛋糕。②加入面粉后的搅拌方式。为了突出面筋的嚼劲，必须要将面糊搅拌出光泽。这样一来，之后加入溶化的黄油也能顺利混合进去，做出达到必要密度、紧锁美味的蛋糕。③在高温下，在短时间内一气呵成完成烘焙。让搅拌出的面筋、充满力道的面糊一口气膨胀起来，而且水分也还残留其中，这样就能得到湿润可口的口感。轻轻触摸一下，如果听到轻微的“噗咻”声响，就是烤好了的标志。



材料（一块60cmx40cm烤盘的用量）
全蛋400g/细砂糖240g/食盐一小撮/蜂蜜20g/少量香精/低筋面粉240g/无盐黄油80g/牛奶20g

烘焙前的状态
将面糊倒进烤盘中

烘焙
平炉 上火240℃ 下火190℃ 6~7分钟



厚度17mm



torta Auguri（祝福蛋糕）

283日元（约人民币15元）

这是一款有意大利配色能给人带来春天感觉的蛋糕。用酥皮和松软的海绵蛋糕两种蛋糕坯同时打底，搭配黄油奶油和木莓果酱。

*上述蛋糕还仅用于“祝福蛋糕”。



SALON DE CHEF TAKEE (武江师傅蛋糕)

杏仁海绵蛋糕



含有浓郁杏仁风味的海绵蛋糕

这是一款被设计为能和慕斯一起在口中柔滑溶化的蛋糕坯，与之搭配使用的慕斯按季节各有不同，春夏季采用水果系列；秋冬季以巧克力系列为主。

该品中加入了与水果和巧克力都能完美搭配、凸显其美味的杏仁，提高了蛋糕的浓郁口感。为了得到理想的柔滑口感，不使用会有颗粒在口中的杏仁粉，而选择杏仁膏。利用杏仁膏的保湿特性，做出足够湿润的蛋糕。

杏仁中的油脂会抑制起泡，因此要使用“酯”（蛋糕乳化起泡剂）。制作该蛋糕的要点是将杏仁膏、起泡剂、细砂糖充分搅拌混合，一点一点逐步加入鸡蛋蛋液中，打泡时切记不能让面糊结块。

在180℃的温度下烘焙约15分钟。高温、短时间的烤制能防止蛋糕干燥，从而烤制出纹理细腻、湿润可口的蛋糕。



材料 [一块60cmx40cm烤盘的用量 (约700g)]

细砂糖98g/“RYOTO蔗糖酯SP” (蛋糕乳化起泡剂) 13.5g/杏仁膏80g/全蛋347g/低筋面粉140g/溶化黄油 (无盐) 54g

烘焙前的状态

将面糊倒进烤盘中

烘焙

风炉 180℃ 15分钟

厚度10mm



GRACE (格蕾丝)

420日元 (约人民币22元)

蛋糕坯上涂满了草莓和蔓越莓慕斯，中心部分由淋了草莓酱和大黄酱的小块蛋糕叠加而成。

* 上述蛋糕坯和当季水果慕斯搭配使用，蛋糕共有5或6种成品。



神户旧居留地 美侑

B et R 海绵蛋糕



在用量搭配上大做文章，使其呈现出鲜艳的红色

“B et R”=白+红，要制成以此命名的蛋糕，就需要做出能与冷冻奶酪制成的白色慕斯相配的鲜红蛋糕。这款蛋糕坯使用了覆盆子果酱，从而呈现出鲜艳的色泽。为了制作出鲜艳的颜色，需要使用“白蛋黄”来抑制蛋黄的黄色。为了给蛋糕上色更方便（奶油和蛋糕呈现白色）就在用蛋黄发白的冷冻蛋黄。不过这样就很难打泡，烘焙时面团也容易变干。因此，为了让面团充分发酵膨胀，在使用鸡蛋的同时，还要加入糖稀使其保持水润，用材料和搭配的创意掩盖弱点，在达到理想色泽的同时也不损其美味。

将蛋类材料全部混合起来，把所有覆盆子果酱都在打泡阶段全部放进去。柠檬皮会将油脂带进蛋糕，因此要在最后阶段再加，要将面糊沉底的可能性压制到最小。在作为商品蛋糕使用时，需切为12mm厚的切片。



材料 (一块6槽烤盘的用量)

蛋白120g/蛋黄180g/全蛋240g/绵白糖120g/糖稀35g/低筋面粉180g/覆盆子果酱60g/无盐黄油20g/牛奶35g/柠檬皮果汁1/2个柠檬的量

烘焙前的状态

将面糊倒进烤盘中

烘焙

平炉 下层
上·下火190℃ 13分钟

厚度14mm



B et R

473日元 (约人民币25元)

冷冻奶酪慕斯中间夹杂了覆盆子慕斯，再与B et R海绵蛋糕层层叠加，最后由作为基底甜塔皮将蛋糕整合起来。

* 上述蛋糕坯仅用于“B et R”。



开心果海绵蛋糕



不放黄油清爽口味的海绵蛋糕

该款全蛋海绵蛋糕在用料上使用了开心果酱、杏仁膏、全蛋、细砂糖、高筋面粉这样简单的组合，致力于最大限度地发挥开心果的味道和香气。

开心果拥有独特的味道和香气，但同时也有一个弱点——其味道和香气无法强烈的散发出来。为了使开心果的风味得以完美展现，并且还能顺利打泡，我们在用料上不使用黄油。因此蛋糕的口感较轻盈，而加入杏仁膏则能增加其浓厚感，呈现出湿润的口感。

甜点师十分重视素材的香气能否得以充分展示，所以在制作蛋糕和奶油时都会混入大量空气，使香气能够溢出来。



材料 (一块60cmx40cm烤盘的用量)
杏仁膏170g/开心果酱45g/鸡蛋300g/细砂糖85g/高筋面粉145g

烘焙前的状态
将面糊倒进烤盘

烘焙
风炉 180℃ 约8分钟

厚度约6mm



Montélimar (蒙特利马尔)

430日元 (约人民币22元)

蛋糕上层是山桃酱，表面和侧面都覆盖着加入了丰富坚果类及葡萄干的蜂蜜和马斯卡彭奶酪制成的慕斯。

*上述蛋糕还仅用于“蒙特利马尔”。



全蛋海绵蛋糕



给人带来转瞬即逝的冲击感和余韵的蛋糕坯

人们传统印象中的全蛋海绵蛋糕是通过添加朗姆酒浆拥有入口即化的口感。但这款蛋糕坯纹理细腻、品质上乘，所以希望它能出类拔萃、与众不同。

制作过程中最重要的是如何烘焙出细腻的纹理。在直接烘焙蛋液的同时打散蛋液里的凝结块，提高蛋液的气泡量，再混合砂糖。这个步骤中产生的气泡不仅能做出蛋糕的细腻纹理，还会影响加入面粉时的搅拌情况和烘焙情况，因此最初的工序最为重要。待蛋液变成带状后将面粉混合进去，为了混合均匀需要快速搅拌，然后放入加热后的牛奶和黄油。此时加热牛奶和黄油是为了不让蛋糕面糊冷却下去。如果面糊冷却，就容易破坏蛋液的气泡，烘焙时就会缩成一团。烘焙时如果烤得太久，水分就会流失，从而丧失湿润的口感。因此，要把面糊摊成薄薄一层，在短时间内烘焙。



材料 (104个“吉祥物”蛋糕的用量)
全蛋1760g/砂糖1200g/低筋面粉1100g/无盐黄油500g/牛奶400g

烘焙前的状态
将600g (厚度1cm) 面糊放入32cmx48cm的6槽烤盘中

烘焙
平炉 上火200℃ 下火180℃ 8分钟

厚度12mm



mascot (吉祥物)

350日元 (约人民币18元)

在注入了朗姆酒酒浆的蛋糕坯上，搭配坚果糖和奶油酱蛋糕所组成的一款甜点。味道浓厚，口感轻盈。

*上述蛋糕坯还可用于“黑加仑cassis”蛋糕。



Pâtisserie AVIGNON (阿维尼翁蛋糕店)

杏仁海绵蛋糕



拥有芳醇香气和醇厚美味的海绵蛋糕

这是“草莓与开心果”专用的蛋糕坯，拥有醇厚黄油及杏仁风味，口感润泽。

甜点师采用了CONDEMA公司生产的杏仁膏。这款杏仁膏苦涩感较少，颗粒较大，因此在制作时更能增加其风味。

为了使蛋糕面团在加入杏仁膏的情况下还能易于发酵膨胀，所以需要加入发酵粉以辅助发酵。

因为跟它搭配组成蛋糕的开心果风味的慕斯琳奶油主张性较强，如果在蛋糕中加入的杏仁膏分量不够，则无法在口味上达到平衡，因此需要在镶嵌方形模具的法式烤盘中倒入一层厚厚地面糊加以烘焙。



材料 (一块60cmx40cm烤盘的用量)
杏仁膏426g/细砂糖42g/全蛋420g/无盐黄油133g/法式面包用面粉80g/发酵粉5g

烘焙前的状态

将方形模具放入烤盘，将面糊均匀地倒入其中

烘焙

风炉 160°C 18分钟

厚度约10mm



草莓与开心果

440日元 (约人民币23元)

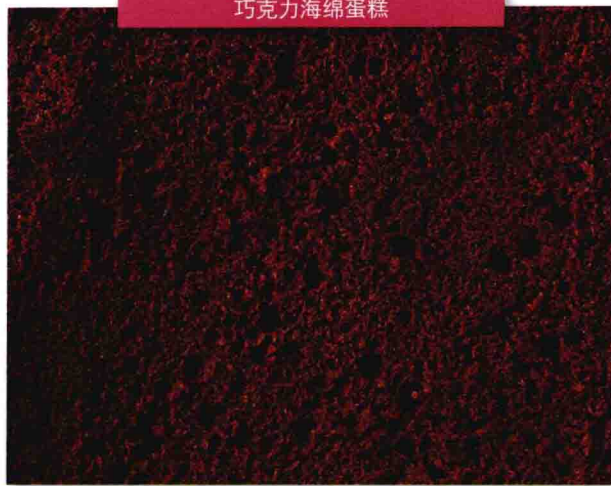
在蛋糕坯上排列好草莓，将开心果慕斯琳奶油压紧叠在蛋糕上。这是一款只在草莓成熟季节销售的限定商品。

* 上述蛋糕还仅用于“草莓与开心果”。



Coeur en Fleur (花语蛋糕)

巧克力海绵蛋糕



一款完美囊括红茶浓浆美味的蛋糕

这是给由伯爵红茶浓浆的巧克力海绵蛋糕和咖啡味甘纳许制成的“蒙马特蛋糕”打底的专用海绵蛋糕。打泡时采用蛋黄蛋白共同打泡法，制成润泽又轻盈的口感。

制作面团需牢记放足伯爵红茶浓浆，让美味充分散发。要保证这款蛋糕的厚度，需要采用全蛋和蛋黄、细砂糖打泡，而如何打泡成为了关键。其中最重要的是制作蛋糕时的温度。平时为40~45°C，冬季则要升温至55°C，才能打出纹理细腻的气泡。为了不破坏气泡，在此之后加入的黄油也要保证其达到40~45°C这种容易搅拌的温度。



材料 (一块46cmx60cm铁板的用量)
全蛋400g/蛋黄100g/细砂糖200g/溶化黄油160g/低筋面粉50g/玉米淀粉50g/可可粉60g

烘焙前的状态

将面糊倒在铁板上

烘焙

风炉 180°C 14分钟

厚度13mm



Montmartre (蒙马特)

430日元 (约人民币22元)

相较于传统甜点“阿兰布拉Ahambra”，蒙马特的搭配更加雅致。层层叠加了多达6层的咖啡甘纳许和添加了伯爵红茶的蛋糕。

* 上述蛋糕还仅用于“蒙马特”。

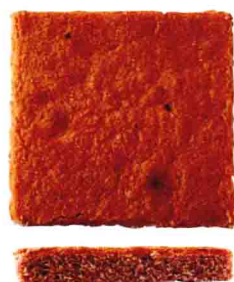




将果酱浓缩之后再使用

下列蛋糕是为“西西里”专门开发研制的。“西西里”的上半部分由开心果慕斯构成，口味浓烈厚重；下半部分则是带有果酸味的全蛋海绵蛋糕。因为加入了水果，所以显得口感柔和，整体上也调合的非常平衡。全蛋海绵蛋糕里加入了覆盆子的酸甜口味，还添加了能做出轻盈口感的玉米淀粉，这样做出来的成品不仅口感滋润，卖像也很清爽。

制作的关键就在于加入覆盆子果酱的方法。为了能更好地凸显覆盆子的味道和酸度，需要将果酱浓缩至原有一半的量加进去。需采用微波炉加热的方法，去除水分使其凝结。值得注意的是，将果酱加入面糊时，最好让果酱的温度保持在40℃左右。如果加入冷掉的果酱，则会让气泡消失，无法烘焙成功。



厚度15mm

材料 (一块380mmx288mm烤盘的用量)
全蛋4个/细砂糖125g/覆盆子果酱150g/低筋面粉75g/玉米淀粉50g

烘焙前的状态
将面糊放入烤盘

烘焙
平炉 180℃ 20分钟



SICILY (西西里)

380日元 (约人民币20元)

绿色开心果和红色覆盆子的组合。最上层的橘色装饰为糖渍胡萝卜。

*以上蛋糕还仅用于“西西里”。



和奶油酱一样易溶于口

会与奶油酱产生同样的状态变化是这款蛋糕的一大亮点。为了让奶油和蛋糕达成一体，甜点师在面团里加入了大量黄油，使蛋糕和奶油酱在同样的温度下产生变化，多加牛奶保留住面团中的水分，使成品能有一层保护层，即使奶油溶化了，也不会渗透到蛋糕里。同时，为了能呈现出和覆盆子的色泽交相辉映的黄色，要加入蛋黄。只是要注意用料搭配，不能让鸡蛋的味道抢在 front。

因为这款蛋糕的面粉用量较少，所以要注意搅拌的方式。顺着碗沿大幅度挥动手臂搅拌，快速让面粉溶入其中。然后将面糊进一步搅拌紧致，接下来加入黄油和牛奶。烘焙的时候要摊成厚厚的一层，确认里面的纹理足够细腻，在商品蛋糕中切成15mm厚的切片使用。



厚度17mm

材料 (一块6槽烤盘的用量)
无盐黄油96g/低筋面粉174g/细砂糖216g/蛋黄72g/全蛋396g/牛奶96g

烘焙前的状态
将面糊放入烤盘

烘焙
平炉 下层
上·下火195℃ 15分钟



Est-ceque Je suis belle?! (我, 美吗?)

546日元 (约人民币28元)

从冷却时紧致的口感，到溶化于舌尖时的温柔口感，让您尽情享受覆盆子的酸甜与色泽。这款甜品的名称译为“我，美吗？”

*上述蛋糕还仅用于“Est-ceque Je suis belle?! (我, 美吗?)”。

