

跟着小嶋做烘焙

最经典的海绵蛋糕、磅蛋糕、戚风、乳酪蛋糕……

〔日〕小嶋流美 著 王丹丹 译

图书在版编目(CIP)数据

跟着小嶋做烘焙 / [日] 小嶋流美著; 王丹丹译.

—海口: 南海出版公司, 2013.7

ISBN 978-7-5442-6070-1

I. ①跟… II. ①小…②王… III. ①烘焙—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第046194号

著作权合同登记号 图字: 30-2013-02

OISHI! KIJ SPONGE, POUND, CHIFFON… YAKIPPANASHIDE GOKUJOUNI

© RUMI KOJIMA 2004

Originally published in Japan in 2004 by EDUCATIONAL FOUNDATION BUNKA GAKUEN
BUNKA PUBLISHING BUREAU

Chinese (in simplified character only) translation rights arranged

with EDUCATIONAL FOUNDATION BUNKA GAKUEN BUNKA PUBLISHING BUREAU
through TOHAN CORPORATION, TOKYO.

ALL RIGHTS RESERVED

跟着小嶋做烘焙

[日] 小嶋流美 著

王丹丹 译

出版 南海出版公司 (0898)66568511

海口市海秀中路51号星华大厦五楼 邮编 570206

发行 新经典文化有限公司

电话(010)68423599 邮箱 editor@readinglife.com

经销 新华书店

责任编辑 秦 薇

装帧设计 徐 蕊

责任印制 杨 明

内文制作 博文文化

印刷 北京朗翔印刷有限公司

开本 787毫米×1092毫米 1/16

印张 5

字数 90千

版次 2013年7月第1版

2013年7月第1次印刷

书号 ISBN 978-7-5442-6070-1

定价 36.00元

版权所有, 未经书面许可, 不得转载、复制、翻印, 违者必究。

跟着小嶋做烘焙

〔日〕小嶋流美 著 王丹丹 译



南海出版公司

我想教大家做出美味的蛋糕 4

打发的方法——让蛋糕更美味 7

搅拌的方法——让蛋糕更美味 9

海绵蛋糕

草莓蛋糕 14

蛋糕卷 16

红茶风味的巧克力奶油蛋糕 18

巧克力蛋糕卷 20

磅蛋糕

干果磅蛋糕 24

新姜磅蛋糕 26

黄蔗糖乡村蛋糕 30

香料干果蛋糕 31

酥饼

新月酥饼 36

红茶酥饼 37

花式酥饼 39

山核桃雪球饼 42

香草饼干 43

咸味酥饼 44

司康

简约司康 50

香草司康 51

芝麻司康 51

核桃葡萄干司康 51

关于原料 53

乳酪蛋糕

烘烤型乳酪蛋糕 74

舒芙蕾乳酪蛋糕 76

香料腌干果 78

甜煮新姜 78

树莓果酱 79

树莓果酱 79

树莓果酱 79

红薯费南雪 70

· 鸡蛋：用克数表示的是去壳之后的净重。除注明使用全蛋外，蛋黄、蛋白都要分开称量。

·原料请参照第 53 页备齐。

我想教大家做出美味的蛋糕

甜点可以带给你丰富的味觉享受：慕斯、雪葩等冷点心清新冰爽，生果子^①、烘焙类甜点可以巧妙利用时令水果，蛋糕可以让你尽享不同风味和口感的和谐搭配……我最喜欢烘烤甜点时的味道——满含烤箱的温暖气息。这些甜点暖暖的美妙滋味令人感动，仅仅是最简单的没有添加馅料的蛋糕坯都好吃得让我感觉无比幸福。为了做出这样的美味，我反反复复地尝试。

> 通过简单的几步，
就可以做出风味独特、回味无穷、口感香醇的甜点。

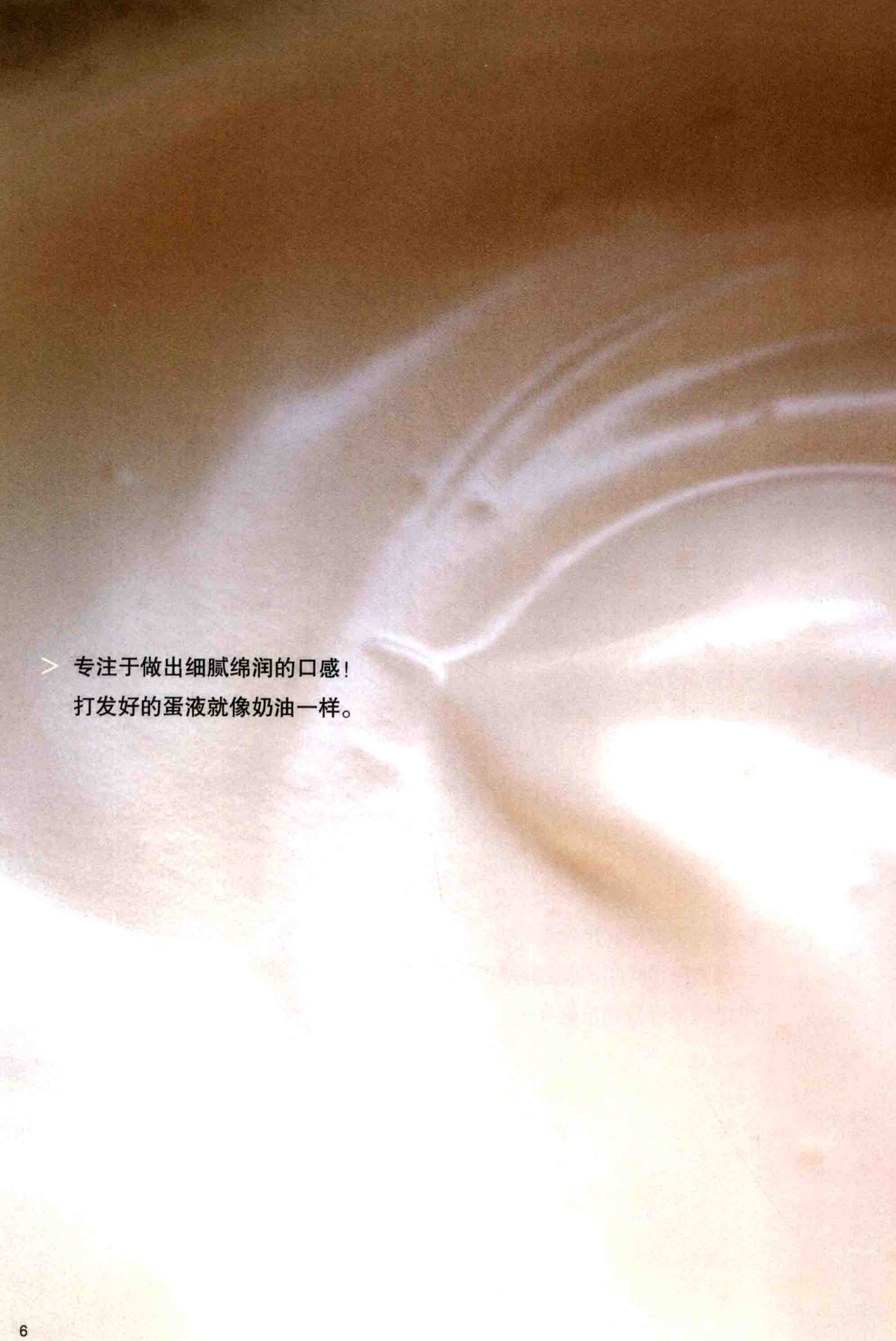
海绵蛋糕蓬松柔软、组织细腻诱人；酥饼飘溢着浓醇的黄油香，细小的裂纹随意舒展；司康充满了黄油和面粉的天然香气，让人回味无穷，尽享美味缓缓入喉的美妙感受……这些都是食材特有的香味。烘焙就是要将性质各异的食材结合起来，因此，打发、搅拌、烘烤……这些技巧非常重要。这种微妙的平衡之中蕴含着烘焙的难点和无限变化，对我来说，这正是最大的乐趣和魅力所在。做蛋糕时，食材的重要性毋庸置疑。只有选用新鲜的优质原料，恰到好处地把握用量，才能做出美味的蛋糕，而努力将这一切做到极致便是烘焙的真谛。

^①又名主果子、上升果子或朝生果，指新鲜的日式点心，保存期限大多只有两天。生果子注重造型方面的变化，经常被用作礼品。

> 蛋糕的香醇味道蕴含着面粉、鸡蛋、
黄油特有的暖意，四溢开来。

我想告诉大家制作美味蛋糕的整个过程。多年来，我一直在烘焙培训班上讲要注意食材的新鲜度、搭配得当简洁、用量恰到好处，而最让我意外的是大家打发鸡蛋、黄油的方式和加入面粉之后的搅拌方式。我从烘焙学校毕业之后进入了专业的烘焙界，让我最为惊叹的就是搅拌食材的技巧。前辈在蛋糊中加入面粉后，搅拌了大约 100 次，做出的蛋糕糊色泽明艳，又轻柔光滑得像要流动一样。我看到这一切时，感到困惑不已：这到底是在做什么呢？前辈做的是海绵蛋糕的蛋糕糊，成品细腻柔软的口感让我感动，我无法忘记蛋糕飘散出的轻柔蛋香。在本书中，我会谈到打发、搅拌等基本操作技巧，以及不同种类的蛋糕需要的打发和搅拌程度，一般的烘焙书可不会提到这些细节哦。

> 改变一下打发和搅拌方式，
一起来做口味丰富多变的美味蛋糕吧！
烘焙过程会变得乐趣无穷。



> 专注于做出细腻绵润的口感！
打发好的蛋液就像奶油一样。

打发的方法——让蛋糕更美味

如第6页图，打发好的蛋液如同奶油一般，气泡丰富、细腻而均匀。

这些气泡不易破裂，可以很好地与面粉混合，面粉的承托力又可以支撑起气泡。

烤好的蛋糕质地均匀，组织细腻，口感绵润。

如果打发好的蛋液气泡过大，泡沫会非常松软，但容易破裂消泡，很难与面粉混合均匀。

泡沫打发得偏软做出的蛋糕柔和绵软，但容易塌陷、变得太紧实。

用全蛋法做海绵蛋糕和磅蛋糕时要注意这些问题。

不过，对于戚风等蛋糕来说，口感均一会显得风味单调。

这时就需要寻找窍门，调整打发方法，保留蛋液中的一些大气泡。

在每一款蛋糕的做法中，我都注明了需要打发到何种状态。



用打蛋机打发

用打蛋机打发蛋液。用手动打蛋器打发的速度毕竟有限，很难达到做蛋糕的需要。要注意，不同种类的打蛋机打蛋头的形状、旋转速度不同。

本书已经注明了具体的打发程度和需要的时间，但一定要根据具体情况调整，时间上稍有出入没关系，最重要的是打发到需要的状态。将全蛋液隔水加热打发是为了让砂糖充分溶解，砂糖有助于加快打发速度并保持蛋液的温度，提高打发效率。



打出强韧的气泡

放稳搅拌碗，将打蛋头垂直插入蛋液中。手持打蛋机画大圈高速打发，转动幅度以打蛋头轻触碗壁、略有声响为宜。打发全蛋时，每10秒约画20圈。打发蛋白制作蛋白霜时，每10秒需画大约30圈，加快速度可以打出更加强韧的泡沫。

接下来，将打发范围集中在搅拌碗中部的3/4的区域内，每画10圈，把搅拌碗逆时针转动60度（图示为站在右侧面向搅拌碗操作时的情形）。



打出细腻流畅的纹理

盛起蛋糊，蛋糊流下时像丝带一样细腻光滑时，开始调整气泡，这就是打发全蛋时的操作步骤。

将打蛋机调到低速，手持打蛋机在一个位置打发约10秒之后，轻轻逆时针小幅度转动搅拌碗。在下一个位置打发10秒，然后继续逆时针转动搅拌碗，如此反复。最后将搅拌碗轻轻转动1~2圈。这样可以使那些稀疏的大气泡消失，让泡沫更均匀、细腻。气泡也会更强韧，不易破裂。



> 做好的蛋糕糊漂亮诱人！
加入面粉后，至少要搅拌80次。

搅拌的方法——让蛋糕更美味

“用切拌的方式轻轻搅拌”，很多人这样描述搅拌蛋糕糊的方法，但专业的烘焙师从不这样做。

与切拌不同，烘焙师大多是用刮刀的刀面大幅度仔细刮拌蛋糕糊。

不是轻轻切拌，而是用力刮拌，直至蛋糕糊出现光泽。

面粉产生筋度后，可以有力地支撑纹理细腻的泡沫，这样做出的蛋糕颜色均匀，口感细腻。

做戚风等组织中夹有些许大气泡的甜点时，搅拌动作要轻柔一些，

但也不是用类似切割的方式搅拌。

为了得到理想的口感，请熟记正确的搅拌手法和不同种类的蛋糕需要的搅拌程度，

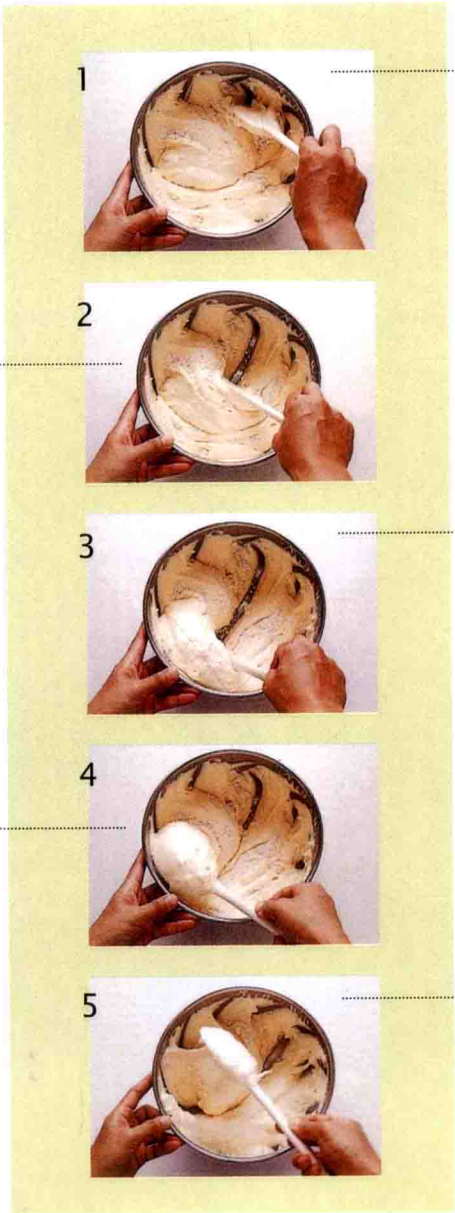
尽量在入模烘烤之前准确判断蛋糕糊是否搅拌到位。

熟练掌握刮刀的使用方法

在烘焙中，刮刀的使用方法有一些共同之处，现在我们介绍一下制作海绵蛋糕糊时如何拌入面粉。推荐使用一体成型的橡胶刮刀。以下图片所示为面对搅拌碗右手持刮刀的动作。

快速划过搅拌碗的中心。保持搅拌碗和刮刀的相对角度不变，从搅拌碗底轻轻划过。

刮刀划到搅拌碗边缘处之后，自然地翻转手腕。让粘在刮刀上的蛋糕糊落回搅拌碗里。



打发全蛋，筛入面粉进行搅拌。正对搅拌碗，从右上方切入刮刀，保持刮刀刀面垂直于碗底。

将刮刀拉到靠近自己的左下方。也就是说，要让刮刀的整个侧面完全受力，沿搅拌碗的直径划过蛋糕糊。不能用刮刀侧边切过蛋糕糊。

用左手快速将搅拌碗逆时针旋转 60 度，再将刮刀切入右上方同一位置。从第 1 步开始重复操作，沿着搅拌碗直径刮拌。注意保持一定的速度，快速而有节奏地刮拌。重复这个动作，每 10 秒钟刮拌 6 ~ 8 次。不断转动搅拌碗，各处都要拌到，不要有遗漏。做基础海绵蛋糕时，看不到面粉颗粒后，要以同样的方式继续搅拌 80 ~ 100 次，直到蛋糕糊颜色均匀，有光泽。

海绵蛋糕

蓬松柔软而不松散，蛋香浓郁。

如果能烤出这样的海绵蛋糕，说明你的烘焙技术已经相当不错了。

下面就介绍一下这款通过打发全蛋制作的海绵蛋糕。

砂糖用量不同，蛋液打发出泡的程度也会有所不同。

砂糖用量大会减缓打发速度，但也会增加气泡的强度。

做基础海绵蛋糕时，砂糖用量可以稍多一些。

打出细腻而富有韧性的气泡后，再加入面粉，

然后仔细搅拌至面粉适度出筋，以支撑气泡。

蛋糕糊经过烘烤，体积会膨胀，

不会让人感觉过于甜腻。

加入液体原料（黄油、牛奶）可以使蛋糕的口感更为绵润，风味更为醇厚。

烤好的蛋糕富有弹性，刷了糖浆也不会变得松散易碎。

这正是按照第 6 ~ 9 页介绍的打发和搅拌方法做出的蛋糕。

做蛋糕卷需要用足量的鸡蛋和上白糖^①，口感绵软。

做巧克力蛋糕时要减少面粉的用量，加入适量可可粉，

成品略带苦味。

^①日本特有糖品，未经漂白，自然结晶，呈白色，以甘蔗为原料，水分较多、质地湿润细致，含有转化糖，有助于保持蛋糕的湿润度。









草莓蛋糕

富含脂肪的鲜奶油和酸甜可口的新鲜水果可谓相得益彰。这款蛋糕用的是基础海绵蛋糕坯。蛋糕坯表面刷一层糖浆可以为口感加分，搭配鲜奶油非常美味，这让我很有成就感。蛋糕一定要在烤好当天完成装饰。



- 原料**（直径 18 厘米圆模用量）
- 基础海绵蛋糕
- 鸡蛋 135 克
- 细砂糖 100 克
- 水饴 5 克
- 低筋面粉 90 克
- A
- 无盐黄油 23 克
- 牛奶 36 克
- 装饰原料
- 糖浆
- 细砂糖 20 克
- 水 60 毫升
- 樱桃利口酒 20 毫升
- 鲜奶油 250 克
- 细砂糖（微粒型，参照第 53 页）12 克
- 草莓 1 包

制作基础海绵蛋糕



- 准备**
- 低筋面粉过筛。
 - 在模具内侧垫一圈垫纸。另取一张垫纸剪成圆形铺在底部。
 - 将 A 放入搅拌碗中。
 - 烤箱预热至 160℃。
- * 应选用能适度吸收油脂、紧贴蛋糕体的粗纸或玻璃纸做垫纸。



将鸡蛋打入较深的搅拌碗中，放入砂糖，把搅拌碗浸入热水中隔水打散，直到砂糖完全溶解、蛋液温度达到 40℃ 左右。



水饴隔水加热，加入蛋液中搅拌均匀（加入水饴后，蛋糕的口感会更加绵润，如果没有水饴可以多加 5 克砂糖）。



隔水加热 A，黄油溶化后，使温度保持在 40℃ 以上。



将打蛋机调到高速，打发 3 分钟 ~ 3 分半，直到蛋糊洁白黏稠，滴落时不会断线，滴落下的蛋糊痕迹慢慢消失（打发的方法参照第 7 页）。
Point 如果蛋糊在滴落过程中断线了，说明打发得不够。打发过度的蛋糊纹理粗糙。



将打蛋机调到低速，继续打发 2 ~ 3 分钟，使蛋糊细腻蓬松，纹理自然流畅。
Point 理想状态：将牙签插入打好的蛋糊中约 1 厘米，不会很快倒下。



筛入面粉，用橡胶刮刀大幅搅拌（搅拌方法参照第 9 页）。



看不到干粉后，倒入预热好的 A，有节奏地搅拌 80 ~ 100 次。



Point 仔细搅拌至蛋糕糊纹理细腻、富有光泽，用刮刀盛起蛋糕糊时不黏稠、能够自然地顺畅流下。入模时，要一气呵成把蛋糕糊全部倒入模具中，抹平表面。



将蛋糕糊倒入模具中，连模具一起震两下，震破蛋糕糊表面的大气泡，然后放入烤箱。



烘烤 33 ~ 38 分钟，蛋糕表面呈浅咖啡色时取出。将模具从距离桌面 20 厘米的高度摔震一下，这样可以排出蛋糕中的热气，防止出炉后回缩。



将蛋糕倒扣在冷却架上，晾至不烫手，翻面，放至完全冷却。

***** 草莓蛋糕做好后要在当天吃完，不过海绵蛋糕还可以在前一天烤好（夏天需要冷藏）。冷冻可以保存两周，自然解冻后食用。无论用哪种方法，都需要注意密封好，以免蛋糕串味、变干。

装饰蛋糕



准备

- 制作糖浆。将水和细砂糖放入小锅内煮化，冷却后加入樱桃利口酒。
- 草莓洗净后拭干水分，去蒂，剖为两半。



在鲜奶油中加入细砂糖，连容器一起放入冰水中隔水打至七分发备用。

Point 打至七分发即可，使用时取需要的量。打发至需要的状态即停，不要打发过度。



揭去海绵蛋糕上的垫纸，将蛋糕底部削去薄薄的一层。



将蛋糕均匀地分为两片，借助厚度合适的木条可以分得更均匀。



把蛋糕的下半部分放在旋转台上，切面朝上，用毛刷把约 1/3 的糖浆刷在蛋糕上。



取 1/4 的鲜奶油打到八分发，抹到刷过糖浆的蛋糕上，用抹刀抹平整。将草莓按放射状摆放。再取 1/4 的鲜奶油打至八分发，盖在草莓上。



从剩余的糖浆中取 1/2，刷在另一片蛋糕的切面上，将这一面朝下放到 5 上。轻轻压平后，把剩余的糖浆刷在表面。



最后余下的鲜奶油仍然细腻软柔，把鲜奶油倒在蛋糕表面中心位置，然后用抹刀抹开，使奶油像是马上要从蛋糕边缘流下。最后根据自己的喜好装饰些草莓（可以用剩余的草莓，也可以多用一些）。

***** 放入冰箱保存，尽快吃完。