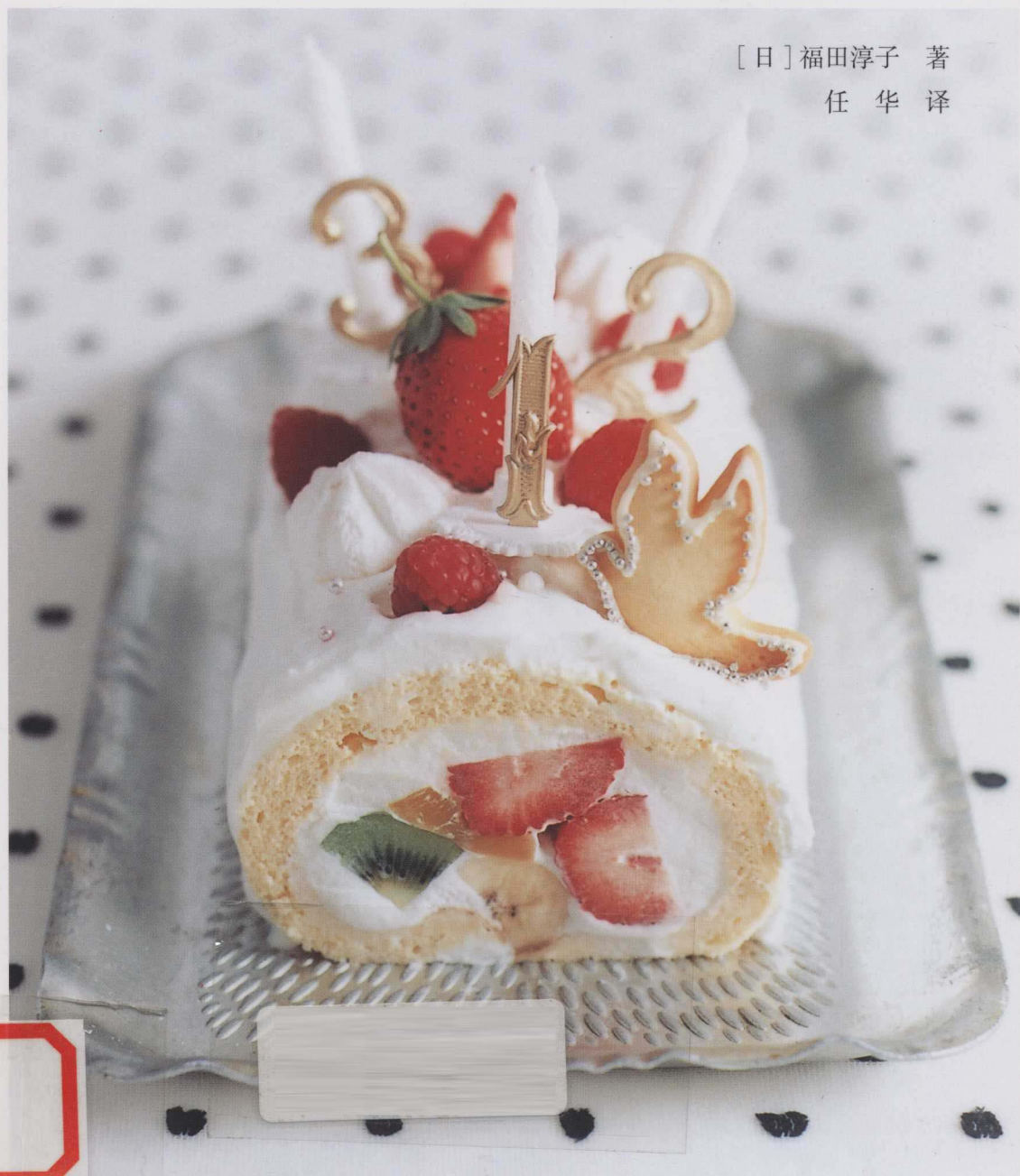


ROLL CAKE

百变口感蛋糕卷

[日] 福田淳子 著
任 华 译



辽宁科学技术出版社



ROLL CAKE

百变口感蛋糕卷

[日] 福田淳子 著
任 华 译



辽宁科学技术出版社
沈 阳

SHOKKAN DE KIJU O ERABU ROLL CAKE by Junko Fukuda
Copyright©2010 by Junko Fukuda
All rights reserved.
Original Japanese editions published by Mainichi Communications Inc.

This Simplified Chinese edition is published by arrangement with
Mainichi Communications Inc, Tokyo c/o Tuttle-Mori Agency, Inc, Tokyo
through Shinwon Agency Co. Beijing Representative Office, Beijing.

©2012, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由日本 MAINICHI COMMUNICATIONS INC. 授权辽宁科学技术出版社在中
国范围内独家出版简体中文版本。著作权合同登记号：06-2011第89号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目 (CIP) 数据

百变口感蛋糕卷 / (日) 福田淳子著; 任华译. —沈阳:
辽宁科学技术出版社, 2012.2
ISBN 978-7-5381-7321

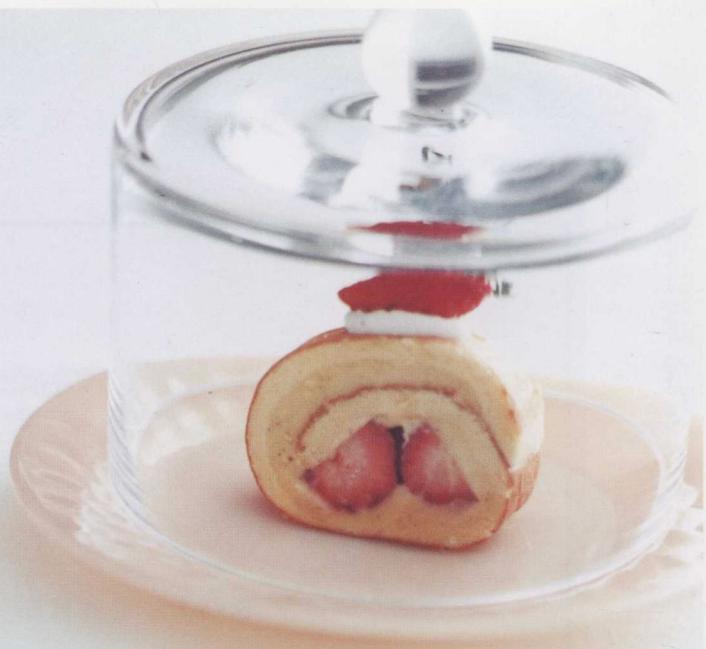
I. ①百… II. ①福… V. ①
TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第002829号

出版发行: 辽宁科学技术出版社
(地址: 沈阳市和平区十一纬路29号 邮编: 110003)
印刷者: 沈阳天择彩色广告印刷有限公司
经销者: 各地新华书店
幅面尺寸: 168mm × 236mm
印 张: 6
字 数: 100千字
出版时间: 2012年2月第1版
印刷时间: 2012年2月第1次印刷
责任编辑: 康 倩
封面设计: 袁 舒
版式设计: 袁 舒
责任校对: 尹 昭

书 号: ISBN 978-7-5381-7321-5
定 价: 25.00 元

投稿热线: 024-23284367 987642119@qq.com
邮购热线: 024-23284502
<http://www.lnkj.com.cn>



前言

我特别喜爱蛋糕卷，我的丈夫亦是如此。

造访我家的客人离开时我会赠送他们蛋糕卷，这些蛋糕卷都会获得大家的好评。

总而言之，蛋糕卷深受男女老少的喜爱。

平易近人的特质就是蛋糕卷的最大魅力。

蛋糕卷的制作方法十分简单。

不需要过多的材料或用具，只要掌握其中要诀，它们的制作便会出奇的简单。

但是，面粉、鸡蛋还有砂糖组成的蛋糕体与夹心馅的搭配却有着无限可能。

不同的制作过程与不同的材料配比，会使蛋糕体具有不同的口感，或温润细腻、或绵软香甜、或爽滑弹牙、或香醇丰厚。

卷入夹心馅的同时亦可搭配时令水果，令口感丰富多变。

蛋糕卷极简的制作方法也更易于融汇各色独特创意于其中。

即便是“卷”这最后一步，也尽显蛋糕卷甜美可爱的各色造型。如若再点缀以奶油或水果，蛋糕卷便会瞬间变身为豪华甜点。

阅读这本书之后，如果你亲手制作的蛋糕卷能够大受欢迎，我将十分荣幸。

如果有人称赞你做的蛋糕卷是最好吃的，我也将感到十分幸福。



CONTENTS 目录

2 前言	专栏
4 轻松阅读	40 蛋糕卷的保存方法
6 制作前的准备	86 蛋糕卷的包装方法
8 本书使用方法	

9 PART 1 享受蛋糕卷的7种口感

制作方法	10 温润细滑 1 : 全蛋式蛋糕体
	14 绵软香甜 2 : 分蛋式蛋糕体
	18 爽滑弹牙 3 : 戚风蛋糕体
	22 松脆细腻 4 : 指形蛋糕体
	26 香醇丰厚 5 : 舒芙蕾蛋糕体
材料	30 醇香诱人 6 : 杏仁味蛋糕体
	34 松软可口 7 : 巧克力味蛋糕体
	39 更多变化 如何获得更加爽滑的口感……

41 PART 2 蛋糕体与夹心馅的完美结合——经典蛋糕卷与创意蛋糕卷

经典蛋糕卷	43 草莓蛋奶冻卷	50 洋梨咖啡酱布丁卷
	44 草莓奶油巧克力卷	52 抹茶甘纳许蛋糕卷
	46 什锦水果指形蛋糕卷	53 红豆抹茶舒芙蕾卷
	47 什锦水果炼乳蛋糕卷	55 蓝莓奶酪白色树根蛋糕卷
	49 焦糖咖啡核桃蛋糕卷	57 豆腐巧克力黑色树根蛋糕卷
创意蛋糕卷	59 香桃冰激凌蛋糕卷	73 蒙布朗卷
	61 芒果布丁卷	75 黑樱桃可可卷
	63 苹果牛奶糖蛋糕卷	77 玫瑰少女蛋糕卷
	65 提拉米苏卷	79 樱花白扁豆蛋糕卷
	67 红茶蛋糕卷	81 香糯番薯蛋糕卷
	69 豆腐红豆蛋糕卷	83 胡萝卜奶酪肉桂蛋糕卷
	71 大豆粉黑糖浆蛋糕卷	85 白色蛋糕卷

87 PART 3 蛋糕体大变身——创意甜点

89 香蕉卷	
91 猕猴桃酸奶夏洛特蛋糕	93 蛋糕卷冰激凌塔
92 焗盘水果蛋糕	95 典礼蛋糕



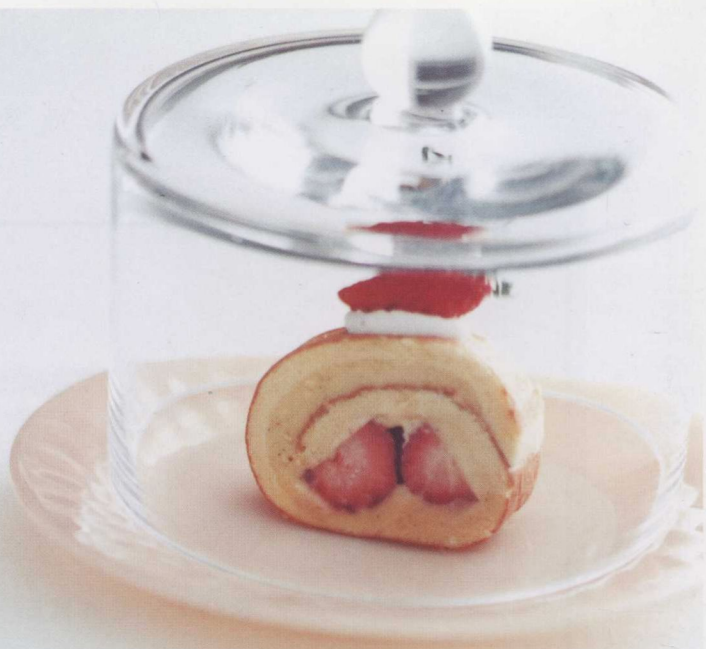
ROLL CAKE

百变口感蛋糕卷

[日] 福田淳子 著
任 华 译



辽宁科学技术出版社
沈 阳



前言

我特别喜爱蛋糕卷，我的丈夫亦是如此。

造访我家的客人离开时我会赠送他们蛋糕卷，这些蛋糕卷都会获得大家的好评。

总而言之，蛋糕卷深受男女老少的喜爱。

平易近人的特质就是蛋糕卷的最大魅力。

蛋糕卷的制作方法十分简单。

不需要过多的材料或用具，只要掌握其中要诀，它们的制作便会出奇的简单。

但是，面粉、鸡蛋还有砂糖组成的蛋糕体与夹心馅的搭配却有着无限可能。

不同的制作过程与不同的材料配比，会使蛋糕体具有不同的口感，或温润细腻、或绵软香甜、或爽滑弹牙、或香醇丰厚。

卷入夹心馅的同时亦可搭配时令水果，令口感丰富多变。

蛋糕卷极简的制作方法也更易于融汇各色独特创意于其中。

即便是“卷”这最后一步，也尽显蛋糕卷甜美可爱的各色造型。如若再点缀以奶油或水果，蛋糕卷便会瞬间变身为豪华甜点。

阅读这本书之后，如果你亲手制作的蛋糕卷能够大受欢迎，我将十分荣幸。

如果有人称赞你做的蛋糕卷是最好吃的，我也将感到十分幸福。



CONTENTS 目录

2 前言	专栏
4 轻松阅读	40 蛋糕卷的保存方法
6 制作前的准备	86 蛋糕卷的包装方法
8 本书使用方法	

9 PART 1 享受蛋糕卷的7种口感

制作方法	10 温润细滑 1 : 全蛋式蛋糕体
	14 绵软香甜 2 : 分蛋式蛋糕体
	18 爽滑弹牙 3 : 戚风蛋糕体
	22 松脆细腻 4 : 指形蛋糕体
	26 香醇丰厚 5 : 舒芙蕾蛋糕体
材料	30 醇香诱人 6 : 杏仁味蛋糕体
	34 松软可口 7 : 巧克力味蛋糕体
	39 更多变化 如何获得更加爽滑的口感……

41 PART 2 蛋糕体与夹心馅的完美结合——经典蛋糕卷与创意蛋糕卷

经典蛋糕卷	43 草莓蛋奶冻卷	50 洋梨咖啡酱布丁卷
	44 草莓奶油巧克力卷	52 抹茶甘纳许蛋糕卷
	46 什锦水果指形蛋糕卷	53 红豆抹茶舒芙蕾卷
	47 什锦水果炼乳蛋糕卷	55 蓝莓奶酪白色树根蛋糕卷
	49 焦糖咖啡核桃蛋糕卷	57 豆腐巧克力黑色树根蛋糕卷
创意蛋糕卷	59 香桃冰激凌蛋糕卷	73 蒙布朗卷
	61 芒果布丁卷	75 黑樱桃可可卷
	63 苹果牛奶糖蛋糕卷	77 玫瑰少女蛋糕卷
	65 提拉米苏卷	79 樱花白扁豆蛋糕卷
	67 红茶蛋糕卷	81 香糯番薯蛋糕卷
	69 豆腐红豆蛋糕卷	83 胡萝卜奶酪肉桂蛋糕卷
	71 大豆粉黑糖浆蛋糕卷	85 白色蛋糕卷

87 PART 3 蛋糕体大变身——创意甜点

89 香蕉卷	
91 猕猴桃酸奶夏洛特蛋糕	93 蛋糕卷冰激凌塔
92 焗盘水果蛋糕	95 典礼蛋糕

轻松阅读

本书的内容将从各种蛋糕体的基础制法展开，当然，你也可以挑选心仪的蛋糕卷直接开始烘烤。不过，熟练掌握蛋糕体的烘烤技巧可以让蛋糕卷的制作百无一失。

下面，我将为你介绍如何轻松阅读本书。

通过PART 1，你可以精通蛋糕体的烘烤技巧

温润细滑，绵软香甜……每个人钟情的蛋糕卷口感都与众不同。

为了满足人们在口感上的各样需求，本书收录了多种蛋糕体的烘烤方法。

你可以从右侧栏中挑选自己喜爱的口感，按照后文介绍烘烤蛋糕体。只要掌握技巧，蛋糕体的烘烤方法其实很简单。当你亲自制作几种蛋糕体之后，便会更加确认你最青睐的口感。



口感	首推制作方法
☆ 温润细滑	→ 全蛋式蛋糕体 p10
☆ 绵软香甜	→ 分蛋式蛋糕体 p14
☆ 爽滑弹牙	→ 戚风蛋糕体 p18
☆ 松软细腻	→ 指形蛋糕体 p22
☆ 香醇丰厚	→ 舒芙蕾蛋糕体 p26
☆ 醇香诱人	→ 杏仁味蛋糕体 p30
☆ 松软可口	→ 巧克力味蛋糕体 p34



在PART 2中，让我们尽情享受蛋糕体和夹心馅的完美组合

精通了蛋糕体的制作之后，我们就可以将全部精力集中于蛋糕体和夹心馅的搭配。

后文将介绍7种不同口感的蛋糕体与奶油或其他夹心馅的搭配，你当然也可以按照自己的喜好组合创新。

各款蛋糕卷的制作方法在后文中均有详细的记载，不过，当制作过程受阻，你还是需要返回PART 1确认正确的制作方法。下面就是几款经典蛋糕卷和创意蛋糕卷的介绍。



组合实例

首推制作方法

☆分蛋式蛋糕体 × 冰激凌	→ 蜜桃冰激凌蛋糕卷	p59
☆指形蛋糕体 × 芒果酱	→ 芒果布丁卷	p61
☆巧克力味蛋糕体 × 提拉米苏酱	→ 提拉米苏卷	p65
☆全蛋式蛋糕体 × 辣味黄油	→ 蒙布朗卷	p73

在PART 3中，让我们发挥极致创意

在掌握了蛋糕卷的基本做法之后，我们可以将其推广至各色甜点的制作。

也许你会想，蛋糕体还会有什么用途呢，实际上，蛋糕体可以用于制作多种多样的甜点。这个部分中，我将介绍一些创意甜点，它们使用的都是采用不同方法烘烤的蛋糕体和已烤好的蛋糕体。



制作前的准备

下面给大家介绍一些制作蛋糕卷必备的用具和材料。此外还将介绍制作蛋糕卷的准备工作，即将烘焙用蛋糕纸铺入烤盘的方法。

关于用具



☆制作面团的必备用具

【称量】电子秤、量杯、量匙。

【筛面】筛网。

【搅拌】打蛋盆、打蛋器、电动搅拌器、橡皮刮刀。

* 需准备直径25~30cm的打蛋盆2~3个，直径15cm左右的打蛋盆1个。

【铺模】刮板、挤花袋、金属挤花嘴。

* 刮板用于平整面糊表面，使面糊在烤盘中均匀铺开。

* 涂抹奶油等夹心馅时需要用到抹刀，也可用橡皮刮刀代替。



☆烘烤和卷蛋糕的必备用具

【烘烤】烤盘、烘焙用蛋糕纸。

* 本书中使用的烤盘尺寸为上部29cm×29cm，底部26.5cm×26.5cm，高2cm。亦可使用烤箱附带的烤盘进行烘烤。

【冷却】网架、保鲜膜。

* 可将报纸重叠后覆以保鲜膜，以代替网架。

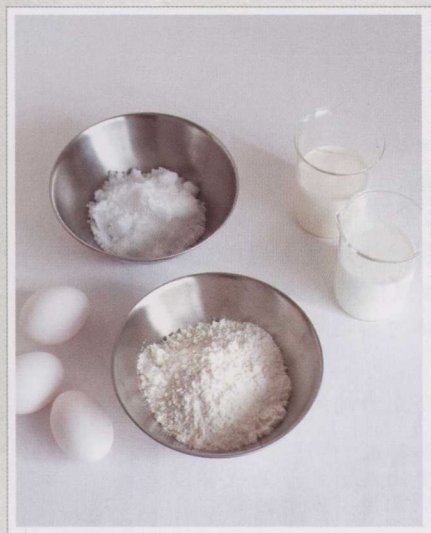
* 海绵蛋糕在冷却后极易干硬，必须覆以保鲜膜。

【卷切】尺子（30~50cm）、刀。

* 用尺子协助蛋糕卷成型。

* 亦可用刀进行切割。

关于材料



☆ 蛋糕体的制作

蛋糕卷的基本制作材料为低筋面粉、砂糖、鸡蛋。此外，还可添加牛奶、黄油、植物油等。蛋糕卷的夹心馅种类丰富，可使用奶油、蛋奶冻、黄油以及豆奶酱等。如果没有以上夹心馅，则可用果酱代替，亦可品尝到别样风味的蛋糕卷。

烘焙用蛋糕纸的铺法

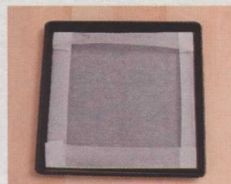
烘烤之前必须将烘焙用蛋糕纸铺入烤盘，下面就介绍蛋糕纸的铺法。

1



根据烤盘的尺寸，选择比烤盘略大的蛋糕纸。

2



将蛋糕纸四边折叠，使其恰好铺入盘中。

3



按折痕剪开蛋糕纸四边，形成对称的长边和短边。

4



将长边折叠到短边后，使蛋糕纸铺满整个烤盘。



本书使用方法

- 大量匙为15ml，小量匙为5ml。
- 需选用较大鸡蛋、无盐黄油。
- 烘烤温度与烘烤时间以燃气烤箱为准。如使用电烤箱，需根据烤箱机型将烘烤温度上调10℃左右。此外，烤箱使用前需按照使用说明预热。
- 烤盘边长若为28~30cm，亦可按书中说明进行烘烤。
- 制蛋糕专用巧克力或板状巧克力均可用于制作夹心馅。
- 可用色拉油、菜子油、橄榄油或葡萄子油代替植物油。
- 若无特殊说明，使用本书中记载的材料可制作1条蛋糕卷。



PART 1

7种基本蛋糕卷



享受蛋糕卷的7种口感

经典蛋糕卷具有温润细滑、绵软香甜、爽滑弹牙、香醇丰厚等多种口感。下面我就将根据制作方法或使用材料的差异来介绍7种不同口感的蛋糕卷。只要按照书中说明循序渐进，你也可以成功制作这7种蛋糕卷。在逐个品味之后，你便可以从中选出最心仪的那一款。



相同的材料搭配不同的制作方法便可带来迥然不同的味觉享受。
下面就将介绍5种蛋糕卷的制作方法。

温润细滑

1

全蛋式蛋糕体



使用蛋黄与蛋白共同打发的面糊可烘烤出口感细腻温润的蛋糕体。
这种蛋糕体口感适中，与甘纳许酱的搭配可以说是百吃不厌。

材料

♥ 全蛋式蛋糕体

- 鸡蛋 3个
- 砂糖 70g
- 牛奶 2大匙
- 低筋面粉 50g

♣ 夹心馅（甘纳许酱）

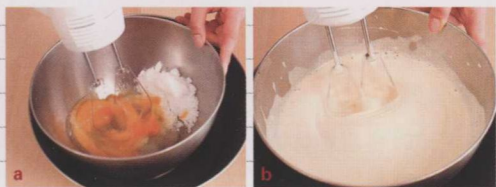
- 鲜奶油 120ml
- 白巧克力 40g

准备工作

- 将烘焙用蛋糕纸铺入烤盘（→p7）。
- 将烤箱预热至190℃。
- 将低筋面粉筛好备用。
- 将白巧克力切碎（片状无须切碎）。

♥ 制作蛋糕体

1 将鸡蛋与砂糖放入打蛋盆，隔水加热，用电动搅拌器打发。



a 鸡蛋打发后体积会膨胀，所以要选择大号打蛋盆。

✦ 隔水加热时水温需保持在60℃左右，过热会导致鸡蛋凝结。

b 隔水加热打蛋盆直至水温降至36℃左右。

2 水温下降后将打蛋盆取出；继续打发直至蛋液呈现明显的纹路状。



a 蛋液一定要充分打发。

b 用电动搅拌器捞起打发的蛋液，若蛋液呈线条状滴落，说明已打发充分。

3 放入牛奶，用电动搅拌器充分搅拌。



4 分两次放入低筋面粉，充分搅拌。

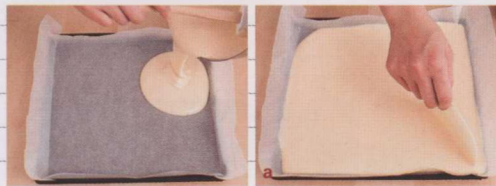


a 一次放入全部面粉会导致结块，所以一定要分两次加入面粉。

b 放入面粉的同时要充分搅拌，使面糊质地均匀。

c 充分搅拌，使面糊中的气泡全部消失，这样烘烤出来的蛋糕体才会光滑细腻。

5 将面糊均匀倒入烤盘。



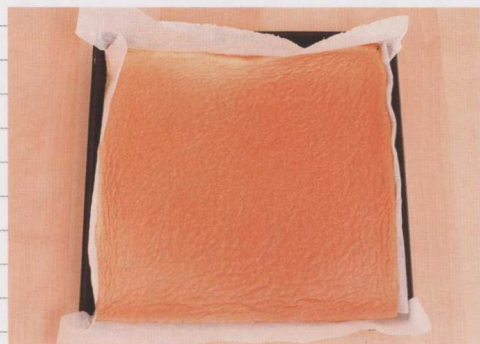
a 此款蛋糕体烘烤后体积不会膨大，所以要将面糊均匀铺满烤盘。

✦ 使用刮板将面糊填满烤盘。

6 将烤箱温度调至190℃，烘烤12分钟。

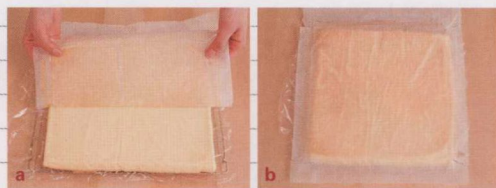


7 烘烤至蛋糕体表面呈浅咖啡色，触感有弹性。



✦烘烤时间过短会导致蛋糕体松散，过长则会导致蛋糕体干燥开裂。因此，可分阶段烘烤，根据触感来掌握烘烤时间。

8 将蛋糕体移出烤盘，置于网架上冷却。



a ✦冷却时将蛋糕体未上色一面朝上放置。为防止蛋糕体在冷却后出现褶皱，需撕下烘焙用蛋糕纸。

b ✦将撕下的烘焙用蛋糕纸覆盖在蛋糕体上。

✦卷蛋糕时，采用内卷法或外卷法均可（外卷法可参考p16第9步）。

✦此款蛋糕体较薄，切勿长时间搁置。

如果没有网架
如果没有网架，可以用
几张报纸重叠后裹上保
鲜膜来代替。



♣ 制作夹心馅

1 将鲜奶油放入锅中加热，沸腾后放入白巧克力。

2 待鲜奶油和白巧克力完全熔化后，隔冰水冷却。凝固后放入冰箱进一步冷却。

3 将2盛入打蛋盆，隔冰水打发。



a ✦此款夹心馅含有较多油分，打发时一定要用冰水冷却。

b ✦夹心馅如果过于松散，在卷蛋糕时会从蛋糕卷两端溢出，所以要充分打发。

