



盛益文化

品味健康生活 18

大师傅教你做 西点蛋糕

十大类名店人气西点蛋糕完整配方不藏秘

游纯雄 王志雄 著

基础篇+香酥小饼干

基本面糊类蛋糕+乳沫类蛋糕

美味戚风类蛋糕+可口小蛋糕

别致装饰类蛋糕+西式休闲小点心

精巧塔类+派类+泡芙+布丁+慕斯……



辽宁科学技术出版社

©2009, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由中国台湾畅文出版社授权辽宁科学技术出版社在中国大陆范围内独家出版中文简体版本。发行销售地区不包括中国台湾、中国香港、中国澳门、新加坡和马来西亚。著作权合同登记号: 06-2008 第359号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

大师傅教你做西点蛋糕/游纯雄, 王志雄著. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2009.5
(品味健康生活; 18)

ISBN 978-7-5381-5644-7

I. 大… II. ①游… ②王… III. 糕点—制作—西方国家 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第154336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: 8

字 数: 120千字

印 数: 1~5000

出版时间: 2009年5月第1版

印刷时间: 2009年5月第1次印刷

责任编辑: 众 合

封面设计: 北京水长流文化发展有限公司

版式设计: 北京水长流文化发展有限公司

责任校对: 李 雪

书 号: ISBN 978-7-5381-5644-7

定 价: 32.00元

联系电话: 024-23284376

邮购热线: 024-23284502

E-mail: lkzxb@mail.lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn

品味健康生活18

大师傅教你做西点蛋糕

游纯雄 王志雄 著



辽宁科学技术出版社
· 沈 阳 ·

目·录

作者简介...4

作者序...4

基础篇

材料介绍...5

简易挤花袋介绍...6

器具介绍...7

注意事项与事前准备工作...9



1. 饼干类

马蹄酥小饼干...10

巧克力小西饼...12

玛璃酥...13

海苔小西饼...14

胚芽小西饼...15

心形夹心饼...16

奶油冰糖脆饼...18

大理石彩纹小西饼...20



2. 面糊类

硬式乳酪蛋糕...22

硬式水果蛋糕...24

麦片蛋糕...25

桂圆蛋糕...26

干果蛋糕...27

橘子蛋糕...28

3. 乳沫类

贝壳小蛋糕...29

小蛋糕...30

甜筒小蛋糕...32

黑枣小蛋糕...34

香蕉蛋糕...36

天使蜜豆卷...38

柠檬炸弹...40

柠檬小蛋糕...41

大理石蛋糕...42



4. 戚风类

戚风蛋糕...44

圣诞树...47

葡萄瑞士卷...48

蛋花瑞士卷...50

椰子卷...52

轻乳酪蛋糕...54

宴会小蛋糕...56

年轮蛋糕...58



5. 装饰类

发泡鲜奶油打法与
装饰花嘴应用...60

鲜奶油蛋糕...62

芋泥蛋糕...64

总汇水果蛋糕...65

总汇水果条...66

草莓蛋糕...68

心形蛋糕...69

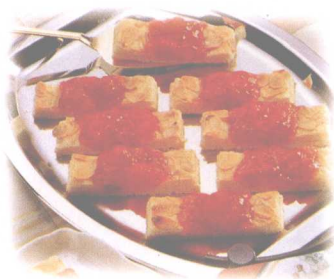
戚风巧克力蛋糕...70

巧克力蛋糕...72

脆皮巧克力蛋糕...73

6. 小蛋糕类

- 巧克力虎皮卷...74
- 核桃巧克力点心...76
- 起酥蛋糕...78
- 元宝小蛋糕...81
- 橘子贵妃小蛋糕...82
- 栗子小蛋糕...84
- 奶油椰子夹心...86
- 水果夹心...87



7. 塔类

- 塔皮做法...88
- 椰子塔...90
- 水果船...92
- 蓝莓塔...94
- 杏仁塔...96
- 巧克力小塔...98
- 葡萄塔...100
- 蛋塔...102

9. 点心类

- 兰姆球...110
- 小泡芙...111
- 天鹅泡芙...112
- 天然鸡蛋布丁...114
- 水果布丁冻...116
- 水果泡芙...118

8. 派类

- 派皮做法...103
- 水果派...104
- 樱桃派...106
- 乳酪派...108



10. 慕斯类

- 草莓冻蛋糕...119
- 猕猴桃慕斯...120
- 草莓慕斯...122
- 巧克力慕斯...124
- 咖啡慕斯...126

作·者·简·介



游纯雄

- 经历
金蛋糕西点技师
顶好面包蛋糕店技师
- 现职
金蛋糕厂长
- 著作
《简易家庭面包制作》
《西点蛋糕DIY》



王志雄

- 经历
金叶蛋糕技师
圣玛莉面包技师
绿湾面包西点组长
- 现职
顶好面包西点蛋糕店店长
- 著作
《简易家庭面包制作》
《西点蛋糕DIY》



作·者·序

本书翔实地介绍了十大类西点蛋糕的做法，包括饼干类、面糊类、乳沫类、戚风类、装饰类、小蛋糕类、塔类、派类、点心类和慕斯类。详尽的图文介绍为国内少见，对有兴趣学习烘焙食品的初学者或进修者，不失为一本很好的参考书。

本书的特点是以图片为主，易于初学者了解，此外，还有详尽的文字解说，易学易懂。在烘焙设备方面，则优先考虑一般家庭或较易取得的材料，使读者在家即可制作精美的西点蛋糕。

基础篇

材 · 料 · 介 · 绍



- 低筋面粉：筋性较弱，一般用于蛋糕及饼干制作。



- 鸡蛋：制作蛋糕的主要材料。



- 玉米粉：制作蛋糕的材料之一，含有较多的淀粉。



- 咖啡粉：用来增加蛋糕口味。



- 特级砂糖、糖粉：制作食品的主要材料之一。



- 鲜奶、奶粉：制作蛋糕的添加材料，可增加食品的香味。



- 胚芽、麦片：制作蛋糕和饼干时的添加材料，属于健康食品。



- 巧克力砖、巧克力酱、可可粉：用于装饰巧克力及制作蛋糕。



- 高筋面粉：筋性较强，一般用于面包制作。



- 奶油、色拉油：制作食品的主要材料，品种多依熔点不同而有不同的用途。



- 鲜奶油：用于蛋糕的装饰与制作。



- 椰子粉：用于装饰或拌馅料。



- 蛋糕起泡剂：帮助蛋糕发泡，可节省打发时间，但不是每种蛋糕都适用。

材 · 料 · 介 · 绍



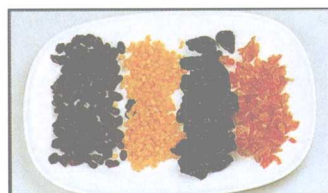
- 小苏打、泡打粉、塔塔粉：制作蛋糕时的材料，用来中和酸碱度或促进膨胀。



- 琼脂片、果冻粉：有动、植物之分，用于果冻和慕斯蛋糕制作。



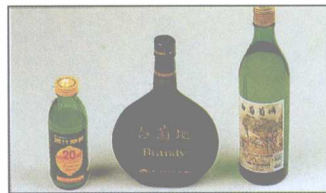
- 杏仁片、南瓜子、腰果、核桃：干燥的果仁，制作蛋糕时的添加材料。



- 葡萄干、橘子皮、黑枣、蜜饯：蜜渍水果，调味或装饰都有意想不到的效果。

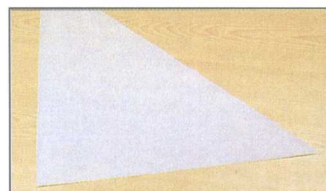


- 各式水果：装饰蛋糕用，各式水果罐头皆适用。

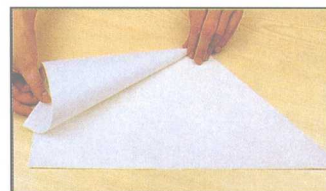


- 各式水果酒、柠檬汁：用于蛋糕制作，可增加蛋糕的风味。

简 · 易 · 挤 · 花 · 袋 · 介 · 绍



- 1 将挤花袋平放在桌上。



- 2 最长的一方用左手按着，右手将另一端卷起，由外向内卷。



- 3 将一边卷向里端的同时，左手应将尾端按牢。

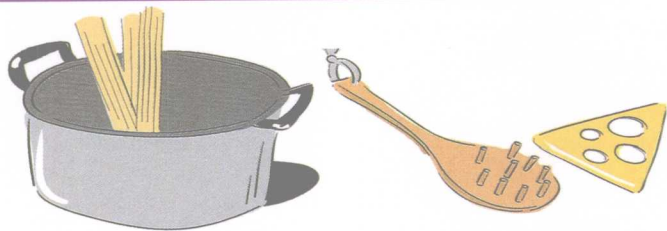


- 4 装入所需材料后，再将上端的挤花纸由外向内折叠起来，要紧紧地折叠好，材料才不会溢漏。



- 5 用剪刀剪出所需要大小的缺口即可。

器·具·介·绍



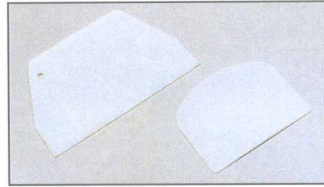
● **秤**：可准确称量所需材料的重量，一般家用以500克或1000克较常见。



● **量杯、量匙**：量杯为液体材料的计量器，量匙为较少量干性材料的计量器。量匙有1大匙、1茶匙、1/2茶匙和1/4茶匙的规格。



● **分蛋器**：用来分开蛋黄与蛋白，使用非常方便。



● **塑料刮板**：用来切割面团或刮平面糊。



● **塑料刮刀**：用来刮起盆内的糊状材料，也可以代替手来搅拌材料，相当卫生方便。



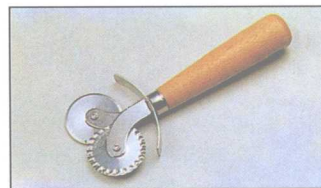
● **滤网**：用来过滤粉状及液体材料，可滤除硬块或杂质。



● **毛刷**：用于涂刷蛋汁、奶油及果胶。



● **擀面杖**：用于面团整形及擀平。



● **滚轮刀**：用于分割面团，一般常用于面积大且较薄的面团。



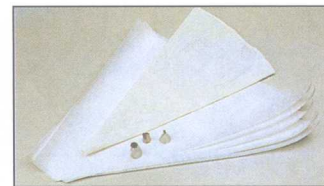
● **各式西点用刀**：用来切割蛋糕、面包和水果。



● **抹刀、齿状刮板**：用来涂抹奶油、馅料及鲜奶油。



● **保鲜膜**：用来覆盖待用且需冷藏或需防止水分流失的材料。

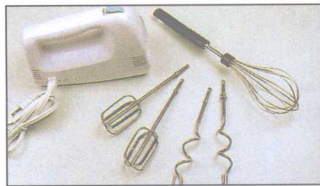


● **挤花袋、挤花纸、花嘴**：填充配料、装饰蛋糕表面及挤花纹时使用。

器·具·介·绍



- **旋转台**：装饰蛋糕时必备的工具之一。



- **手提搅拌机、打蛋器**：一般打蛋器、电动打蛋器及搅拌器均是蛋糕制作不可或缺的工具。



- **台式搅拌机**：适用于制作面包及拌和馅料，相当省力、省时且方便好用。



- **大小钢盆**：常用于拌和材料或盛装材料。



- **派盘、塔盘**：有大小尺寸之分，一般用于派类及塔类制作。



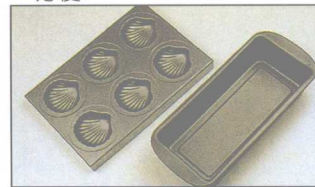
- **大小铝箔容器**：用来填充蛋糕及面包原料以供烘烤，非常方便。



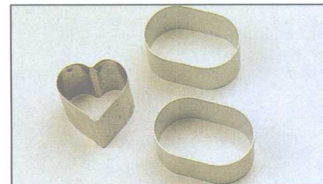
- **小塔及小蛋糕用铝模**：制作西点小塔类及小蛋糕时使用。



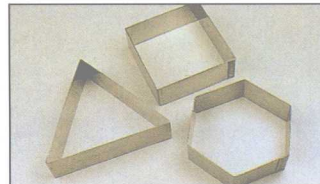
- **蛋糕模**：有大小尺寸之分，有固定和活动底盘两种。



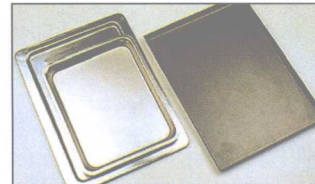
- **特富龙表面蛋糕模**：经特殊处理，不必刷油撒粉，使用方便。



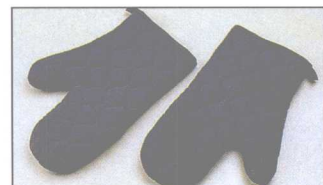
- **心形、椭圆形中空模**：一般用于制作慕斯和饼干。



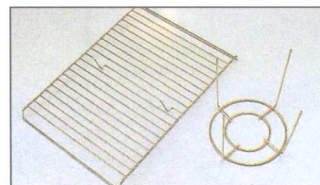
- **各式慕斯模**：用来制作慕斯，有各种不同的形状和尺寸。



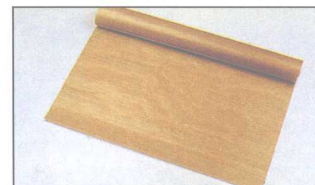
- **各式烤盘**：有各种尺寸及种类，可依烤箱尺寸选用。



- **耐热手套**：用来保护双手，避免在烘烤过程中不慎烫伤。



- **出炉钢架**：蛋糕出炉时使用，一般用于较膨松的蛋糕，出炉后将蛋糕倒置时使用。



- **耐热烤盘布**：可耐高温的烤盘布，制作饼干、蛋糕和面包时都可使用，用途相当广泛。

注意事项与事前准备工作

蛋糕制作的首要步骤与要点就是准确计量每一种材料的重量。熟悉制作要领，时时注意每一个动作环节并反复练习，便可制作出美味可口的蛋糕来。

不要因为一两次的失败就放弃学习制作糕点，因为蛋糕在制作上不太容易，凡事熟能生巧，多试几次以后，你就能成为其中的高手了。

事前准备



① 烘焙时，如需使用模具，就先刷上油，再撒上一层薄薄的高筋面粉。

注意事项



① 奶油与糖打发加蛋时，需等奶油与糖确实打发之后，方可逐次加入蛋，否则容易导致奶油与蛋分离。



② 烘烤蛋糕时，如果上火温度过高，但蛋糕未熟，可覆盖铝箔纸，以减缓温度快速升高。



② 使用奶油时，需在制作前1~2小时先将奶油解冻，可用手指按压奶油测试是否已解冻。



③ 所有蛋糕制作之前，均需将粉类材料过筛。

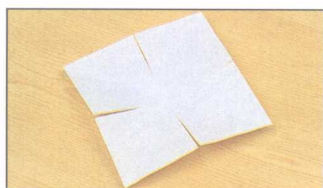
纸杯的做法



④ 在蛋糕烘烤前30分钟，先将烤箱预热到所需的温度待用。

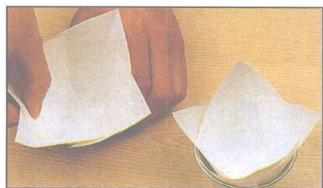


① 量出所需的纸杯高度，再加上2~3厘米，裁出正方形纸，然后将纸剪开，但中间不要剪断。

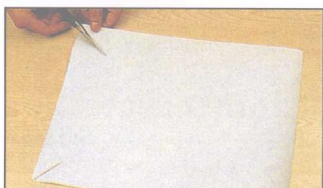


② 打开对折，另一边同样剪开，中间不要剪断。

烤盘纸的裁法



③ 将纸铺在馅杯模中间，一片重叠一片排入即可。



① 将烤盘的长宽量出后，两边各加上高度，再加上2~3厘米后裁好，在每个对折的地方沿斜对角线剪开7~8厘米(高出2~3厘米是因为蛋糕在烤时会稍微膨胀)。



② 将烤盘纸铺入烤盘内，并在每个接合处用手指划一下，让纸出现凹痕，便于固定纸的位置。

1. 饼干类



【注意事项】

奶油与糖粉需先打发，才可加入蛋和粉类。

【准备器具】

花嘴、挤花袋、手提搅拌器、刮刀、钢盆。

【烘焙温度与时间】

200℃ / 10~12分钟。

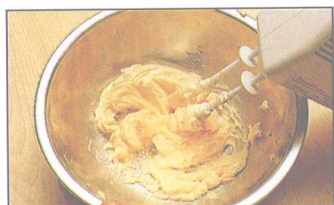
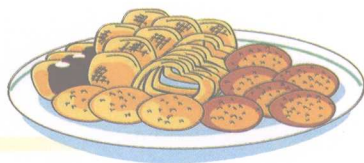
【准备材料】约40个

奶油…………… 150克
糖粉…………… 100克
盐…………… 1克
全蛋…………… 1个(50克)
香草粉…………… 2克
低筋面粉…………… 250克

【其他配料】

巧克力…………… 少许

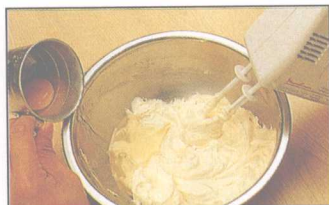
马蹄酥小饼干



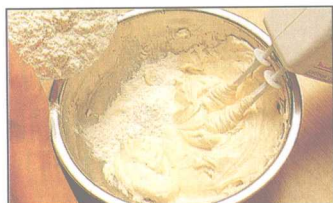
1 将奶油打散(以免加入糖粉后搅拌时,糖粉喷出钢盆外)。



2 加入糖粉、盐和香草粉,与奶油拌匀打发。



3 打发后的奶油较之前颜色稍白,加入全蛋再打发。



4 打发后加入低筋面粉搅匀。



5 用刮刀将面糊装入已装好花嘴的挤花袋内。



6 在烤盘上挤出U形的马蹄状,用200℃炉温烘焙10~12分钟至呈金黄色即可。



7 将巧克力切成小块,用隔水加热的方法使其融化。



8 待饼干稍冷后,蘸上巧克力,放在纸上待巧克力变硬,即成马蹄形状的马蹄酥了。

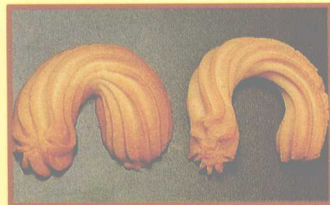
饼干类作品失败原因比较



1 面糊没有发泡完全。

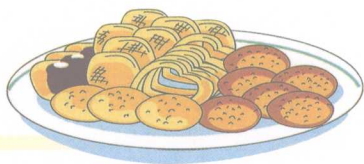


2 面糊发泡完全。



3 左边没有打发,烤后面糊软塌;右边充分打发,烤后面糊组织紧实。

巧·克·力·小·西·饼



【注意事项】

因巧克力的颜色在烘烤时不易辨别烘烤的程度，所以需特别留意烤时的温度与时间。可可粉与低筋面粉需先过筛。

【准备器具】

花嘴、挤花袋、手提搅拌器、刮刀、钢盆。

【烘焙温度与时间】

200℃ / 12~14分钟。

【准备材料】约30个

奶油.....150克
糖粉.....100克
盐.....1克
牛奶.....60毫升
可可粉.....20克
低筋面粉.....210克



① 面糊的打法参照11页①~②，将面糊打发后，分数次加入牛奶。



② 加入可可粉与低筋面粉。

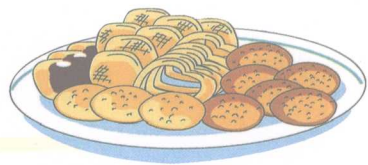


③ 将上述材料搅匀，装入挤花袋。



④ 将面糊挤在烤盘上，用200℃炉温烘焙12~14分钟即可。

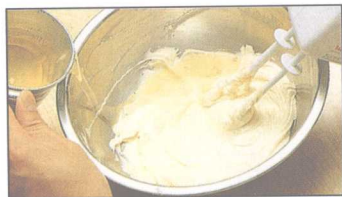
玛·琍·酥



① 将奶油先打软。



② 加入糖粉搅拌打至发泡。



③ 将蛋白分数次加入打发的面糊中。



④ 加入低筋面粉与香草粉。



⑤ 将加入的低筋面粉与香草粉搅匀。



⑥ 将面糊装入挤花袋中。



⑦ 将面糊挤在烤盘上成圆形薄片状(便于烘烤), 面糊不要太厚。用210℃炉温烤焙约8分钟即可。

【注意事项】

将面糊挤到烤盘内时, 应尽量压低, 使挤出的面糊成扁平状。

【准备器具】

手提搅拌器、刮刀、挤花袋、花嘴、钢盆。

【烘焙温度与时间】

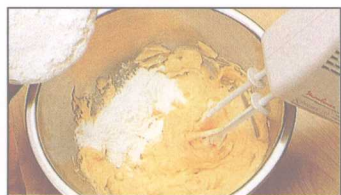
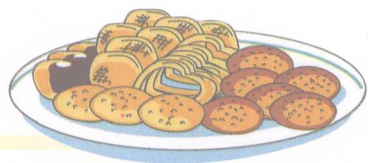
210℃ / 8分钟。

【准备材料】约50个

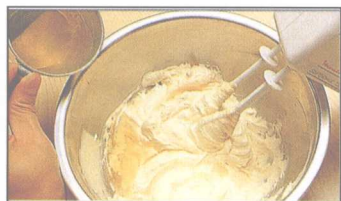
奶油	185克
糖粉	180克
蛋白	100克
低筋面粉	220克
香草粉	少许



海·苔·小·西·饼



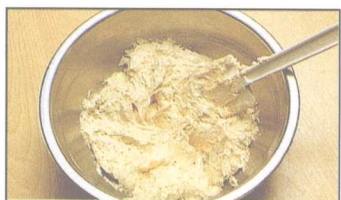
① 将奶油先搅拌至较软后，再加入糖粉打至发泡。



② 分数次加入蛋白继续打发面糊。



③ 加入海苔粉及低筋面粉。



④ 将海苔粉与低筋面粉搅拌均匀。



⑤ 用挤花袋将面糊挤在烤盘上成椭圆形。



⑥ 在中间撒上一些海苔粉，用210℃炉温烘焙约10分钟。



⑦ 出炉时，需马上将饼干移至擀面杖上，这样饼干才会成圆弧形。

【注意事项】

海苔先切成粉末末状待用。

【准备器具】

手提搅拌器、刮刀、擀面杖、挤花袋、钢盆。

【烘焙温度与时间】

210℃ / 10分钟。

【准备材料】约30个

奶油..... 150克

糖粉..... 100克

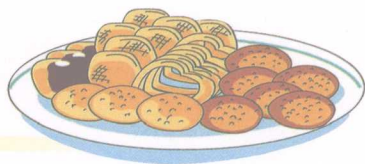
蛋白..... 90克

低筋面粉..... 120克

【其他配料】

海苔粉..... 少许

胚·芽·小·西·饼



【注意事项】

无中筋面粉时可用高筋面粉与低筋面粉各70克混合成中筋面粉发140克。将小苏打先加入水中溶解。

【准备器具】

手提搅拌器、刮刀、小汤匙、钢盆。

【其他配料】

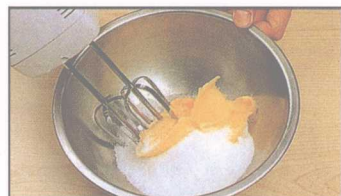
燕麦粉、核桃、胚芽粉。

【烘焙温度与时间】

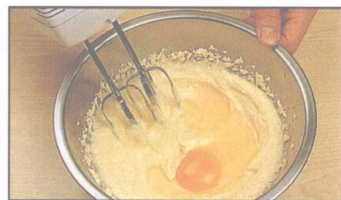
200℃ / 14~15分钟。

【准备材料】约25个

酥油(奶油)120克、砂糖200克、盐2克、小苏打3克、全蛋1个(约50克)、水50毫升、燕麦粉70克、核桃25克、中筋面粉140克、胚芽粉70克。



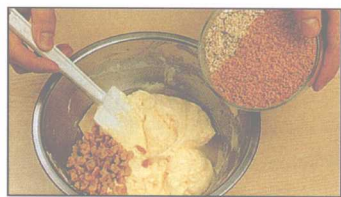
① 将酥油、砂糖及盐混合均匀。



② 加入全蛋拌匀。



③ 将小苏打加水调至溶化，再放入盆中拌匀。



④ 加入核桃、燕麦粉和胚芽粉拌匀。



⑤ 加入中筋面粉拌匀。



⑥ 将小汤匙蘸上少许水，再将面糊盛放在烤盘上。



⑦ 稍微压平后，用200℃炉温烘焙14~15分钟即可。