

体验烘焙美味带来的成就感

[韩] 孔恩淑 著

在家做 西点

Luxury Homemade Cakes

金丽娜 张洋一译

简单实用的99种烘焙工具说明
详细完整的99张操作图片讲解

- 深入浅出地介绍烘焙基础知识
- 让你在自己动手做蛋糕的同时也能轻松品尝到西饼屋甜品一样的美味



吉林科学技术出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

在家做西点/ (韩) 孔恩淑著. 金丽娜 张洋译. 长春: 吉林科学技术出版社, 2009. 5

ISBN 978-7-5384-4139-0

I. 在… II. ①孔…②金… III. 糕点加工—西方国家
IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第042920号

在家做西点



吉林省版权局著作合同登记号: 图字 07-2009-2022

Luxury Homemade Cake

Copyright © Editorial Dept., 2007

All rights reserved.

Chinese (Simplified) Translation copyright © Jilin Science & Technology Press, 2009

Published by arrangement with Woongjin Think Big Co., Ltd
through Shin Won Agency, Korea

孔恩淑【韩】●著

责任编辑●崔 岩 王 皓

翻译●金丽娜 张 洋

助理翻译●马 赫 梁荣华

封面设计●一行设计 于 通

内文设计●吴凤泽 李 璐 王 伟 李 萍

吉林科学技术出版社出版、发行

社址●长春市人民大街 4646 号

邮编●130021

发行部电话/传真●0431-85677817 85635177 85651759 85651628 85600611 85670016

储运部电话●0431-84612872

编辑部电话●0431-85635186

网址●www.jlstp.com

实名●吉林科学技术出版社

印刷●长春人民印业有限公司

16 开 710mm×1000mm

10.5 印张 118 千字

2009 年 6 月第 1 版 2009 年 6 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5384-4139-0

定价●26.90 元

如有印装质量问题, 可寄出版社调换

【韩】孔恩淑 著

在家做 西点

体验烘焙带来的成就



金丽娜 张洋 /译
吉林科学技术出版社





制作蛋糕会让你感受幸福

当你在蛋糕上涂抹丰富奶油的那瞬间，喜欢把新鲜水果泡入香甜的酒中制作成水果酒。看着垂涎欲滴的蛋糕，你的心情会变得格外喜悦，总有一种想向别人炫耀的冲动。蛋糕不仅味道甜美，形状看起来也很可爱，所以我很喜欢蛋糕。看着那些享受着我做的蛋糕的人们时，那种甜蜜都渗入心田，感觉暖暖的。制作蛋糕的过程，每一步都需要细心对待，虽然会让你感觉麻烦琐碎，但过程也有其独特的魅力。蛋糕的魅力不仅仅在于搓揉、搅拌、烘烤、等待出炉的这些过程，而是可以根据自己的喜爱用各种材料尝试做全新的口味。用心做成的蛋糕，能给人一种深深的感动。

一起分享蛋糕，把蛋糕作为礼物送给朋友，也具有特别的意义。与最亲密的人一起分享食物，可以感受到无限的幸福。做甜蜜的蛋糕带给我们的幸福



瞬间不是那么单一的。不仅仅是吃的过程甜蜜，而是从开始到完成蛋糕的过程都是一件非常幸福的事情。当初学做蛋糕的人看到自己亲手制作的第一个蛋糕发出“哎呀”的惊叹声时，都带着一种喜悦和激动。第一时间就要找到和他们一起分享蛋糕的人。

好的饮食应该是真诚准备的，而并非什么奢侈的食物，要怀着创造幸福的想法，开始享受制作蛋糕的过程。如果你是热爱生活、追求幸福的人，那么我建议大家为了幸福，利用一些时间来完成蛋糕的制作吧。制作蛋糕的过程充满乐趣，尤其在分享的瞬间会让你感到更加幸福。用香浓的味道和漂亮的装饰来征服你的视觉和味觉，让你蜜到心窝里。这样，你就会了解到幸福的含义。

清潭洞 糕点师 孔恩淑【韩】



contents 目录

part 1

在家中烘烤蛋糕的基本方法

本章针对学做蛋糕的初学者，从基本工具开始进行简单介绍。让初学者先掌握工具名称和用途后再开始学做蛋糕。书中整理了烘烤过程中经常出现的一些基本技巧，只要熟记，你就能快速掌握，轻松操作。

- 12 制作蛋糕时所需的工具
- 18 制作蛋糕时所需的材料
- 23 能轻松在家做蛋糕的用具
- 24 掌握制作步骤，才能做出美味的蛋糕
- 32 烘烤蛋糕坯
- 34 烘烤海绵蛋糕坯
- 37 制作派皮
- 39 制作奶糕皮
- 41 制作泡芙
- 43 制作蛋糕奶油



part 2

简单易学的蛋糕

现在就让我们来制作在蛋糕店中最具有代表性的蛋糕吧。如果是制作奶油蛋糕，那么可根据不同的材料来制作不同口味，我们可以把制作草莓鲜奶蛋糕的过程应用到海绵蛋糕、奶酪蛋糕、派、水果奶油馅饼、蛋糕卷、地瓜蛋糕、巧克力蛋糕的制作过程中。首先我们从熟悉的蛋糕开始制作，最后再找出蛋糕中缺少的味道，这才是做蛋糕的关键。如果事先知道蛋糕的口味和形状，那么就能轻松做出想要的蛋糕。

- 47 草莓鲜奶蛋糕
- 51 绿茶蛋糕
- 53 奶酪蛋糕
- 54 苹果派
- 55 南瓜派
- 58 椰果菠萝松糕
- 59 坚果奶油蛋糕
- 59 柠檬奶油蛋糕
- 62 巧克力蛋糕卷
- 63 水果蛋糕卷
- 66 咖啡蛋糕卷
- 68 核桃土司蛋糕
- 69 洋葱火腿土司蛋糕
- 69 意大利芝士（奶酪）蛋糕
- 73 地瓜蛋糕
- 75 巧克力蛋糕



part 3

特别的日子，一份特别的礼物

自己制作蛋糕的好处就是能在特别的那天，把自己亲手制作的蛋糕作为礼物送给朋友。就让我们试着自己动手做蛋糕，与你的朋友或家人一起来分享这份喜悦吧。不论是口感，还是在样式方面都可以尽情发挥想象，制作一个与众不同的蛋糕吧。

- 78 巧克力糖浆蛋糕
- 79 心形巧克力蛋糕
- 82 动物形状蛋糕
- 84 奶油泡芙蛋糕
- 85 鲜橙巧克力蛋糕
- 89 麦卡隆巧克力糖浆蛋糕
- 90 草莓慕斯蛋糕
- 94 香槟慕斯蛋糕
- 95 皇冠蛋糕
- 99 杏仁蛋糕
- 99 树叶形牛油蛋糕
- 103 增添一份心意的礼物包装法

part 4

休闲、娱乐时制作的精美蛋糕

虽然与奶油蛋糕或奶酪蛋糕不同，甚至连名字都很陌生，但味道和外形却十分突出。制作方法也不需要什么特殊的工具。可口感却与传统的蛋糕截然不同。加入栗子和奶油的饼干虽然起初会甜得有些让人觉得腻，但它却让你爱不释手非常喜爱。混入了鸡蛋、牛奶和奶油，放入香菇或肉类等制作，温热又柔和，进入口中的那一瞬间就会使人心旷神怡。

- 108 奶油栗子饼干
- 110 草莓夹心松糕
- 111 芒果慕斯蛋糕
- 116 果浆蛋糕
- 117 杏仁薄片蛋糕
- 121 水果蛋奶糕
- 123 巧克力橘子夹心蛋糕
- 124 提拉米苏蛋糕
- 127 蘑菇蛋奶糕
- 128 燕鱼西蓝花蛋奶糕

- 131 适合与蛋糕同饮的茶
132 各种甜品与奶茶的搭配

part 5

可当做零食吃的烤饼、松糕、饼干

心情好时，可以制作迷你蛋糕用来当午餐吃。用松脆的烤饼蘸上果酱吃，心里都会甜甜的。非常好吃的松糕很适合同茶或饮料一起享用。饼干、松糕等是孩子们非常爱吃的点心，作为礼物送给亲人朋友也毫不逊色。由于制作方法简单，因此可经常制作。

- 136 普莱恩烤饼
138 核桃烤饼
139 欧芹烤饼
139 橘子酸奶烤饼
142 香蕉核桃松糕
144 焦糖松糕
145 红莓巧克力松糕
145 橘子巧克力松糕
148 厄尔格雷饼干
149 椰果脆饼干
152 蛋奶饼干
153 麦卡隆巧克力饼干
156 蛋奶泡芙
157 巧克力泡芙
160 绿茶泡芙
166 索引





010-4-1-10-010

010-4-1-10-010

PART 1

在家中烘烤蛋糕的基本方法

本章针对学做蛋糕的初学者，从基本工具开始进行简单介绍。让初学者先掌握工具名称和用途后再开始学做蛋糕。书中整理了烘烤过程中经常出现的一些基本技巧，只要熟记，你就能快速掌握，轻松操作。





制作蛋糕时所需的工具

在烤蛋糕时，除了烤箱外还需要秤、计量杯、蛋糕托盘，搅拌机等工具。现在就让我们来了解一下它们各自的功能和使用时的注意事项。

❁ 在计量时所需的工具



电子秤

面粉、白糖等粉类或牛油、鸡蛋，作为辅料使用的坚果类都适合用电子秤来计量。秤一般分为普通秤和电子秤两种，但为了能准确测量到1克的单位数，最好使用电子秤来计量。电子秤有即使把盘子放在秤上的情况下，也能调到0位置的优点。



计量勺和计量杯

在计量液体时应使用计量杯，计量少量粉状物或少量液体时则使用计量勺。但如果是需要准确计量时，即使是液体，也要用秤来计量。只有在可以忽视微小差异的情况下，使用计量杯或计量勺会更加方便。

❁ 在打泡沫或搅拌材料时所需的工具



各种大小的搅拌碗

它是在打泡沫、混合材料时必备的工具。虽然有很多像塑料、玻璃等不同材质的搅拌碗，但由于有时需要装入沸水或放入冰块等，因此使用铝合金碗会更适合，需准备4~5个直径10厘米~30厘米的碗。也可以使用其他具有耐热性质的碗。



木铲、塑料铲、铁铲

铲子是混合各种粉时使用的工具。根据制作蛋糕的种类来使用不同的铲子。如果家里的铲子不是太全，就使用塑料铲；如果不想打碎泡沫时适合用木铲；如果需要小心翼翼做时，就使用铁铲；要想干净地刮下揉好的面团时，使用塑料铲会更加方便。



泡沫器（打蛋器/蛋抽）

打碎鸡蛋或鲜奶油，或把固体状牛油打成液体状时，就使用这种泡沫器。虽然比起搅拌机，可能会有些费力，但在不能打出过多泡沫的情况下，则使用这种手动泡沫器。泡沫器有很多种，一般网状大又圆，间隔越密，越容易出泡沫。



筛 篱

筛篱不仅能去除块状，还能均匀地混合各种粉，起到使面粉透气的作用。在过筛粉时不宜使用网状太疏的。在撒下糖粉或用可可粉装饰时，最好使用孔小而均匀的筛篱。



小奶锅

主要用来煮牛奶或融化牛油时使用。虽然使用家中任何一种锅都可以，但为了不掺入杂味，最好另准备一个奶锅。此外，奶锅的把手儿要长，为了方便倒液体。最好选择铜等传热性能好的材质来使用。



混合切片

形状为四角形或三角形的薄片状。主要用来做派、烤饼、馅饼等，或混合牛油、粉，切蛋糕时使用。在使用圆形模具时，就使用圆形的切片；在平板上使用，用直面的切片则会更加方便。锯齿刃形状的切片不仅可以整理抹完奶油的表面，还可以作出相应的形状。



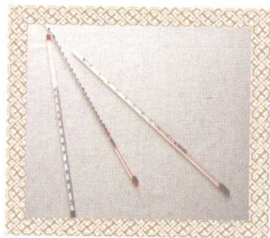
搅碎器（加工器）

用来磨碎杏仁、花生、核桃等坚果的用具。在制作薄饼或蛋糕派时；在面粉中放入硬牛油混合时也可以使用这种工具。



电动搅拌机

一般在打鸡蛋或把鲜奶油打成泡沫时使用。比起手动泡沫机能很均匀地打出泡沫，省时方便。虽然速度能调，但在放入面搅拌时，由于容易起泡沫，因此最好不要使用这种搅拌机来搅面。



温度计

温度计是测量鸡蛋、巧克力、鲜奶油、慕斯等温度时必需的工具。尤其是想成功制作口味极佳的蛋糕，准确测量温度是十分必要的。



计时器

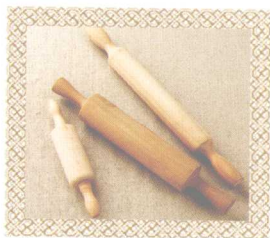
在打碎鸡蛋、做面糊时使用计时器，就能保证制作时掌握好时间。此外，在发酵面粉时用计时器，也会感觉既省心又方便。

❁ 在做形状和装饰时所需的工具



刷

在模具或面粉中刷牛油或抹蛋黄时使用，也可以在完成后为了达到润泽的效果，在面包或蛋糕上抹上润滑剂时使用。选择不容易掉毛的刷子，使用后则必须洗净再晾干。



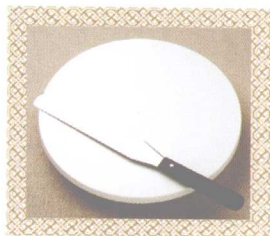
擀面杖

是在擀饼干、薄饼、蛋糕派的面时常使用的工具。选择直径3厘米~4厘米大小的木质材料，表面要光滑，由于两侧有把手儿，能旋转得很好。



饼干形状框

这些是能把饼干做成不同形状的工具。一般多使用塑料材质或铁材质的形状框，形状框的底部有薄薄的刀刃才能干净利落地按压出所需的形状。经常使用的形状框有圆形、心形、星形、花形、动物等形状。



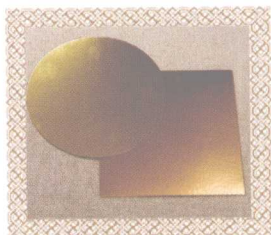
蛋糕托盘和刮刀

在做蛋糕坯和抹上奶油时所需的工具。把烤好的蛋糕坯放在托盘上，按所需的方向旋转蛋糕坯，边旋转边用刮刀均匀地在蛋糕坯上抹上奶油。



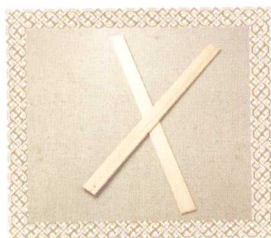
裱花袋和各种裱花嘴

是在挤出有形状的面糊或鲜奶油时使用的工具。在裱花袋中放入裱花嘴,根据形状和大小准备2~3个裱花嘴会十分方便。一般0.7厘米和1厘米规格的最常使用,再准备圆的和扁状的,有各种形状的裱花嘴就更完美了。裱花袋分为布材质和厚塑料材质的一次性裱花袋。



防水纸

这是垫在蛋糕底部的厚纸。防水纸可搭配蛋糕模具使用,防水纸分为圆形和方形等多种类型。把烤完的蛋糕切薄,抹上奶油或糖浆,由于蛋糕下垂而难以移动,这时如果底部垫上厚厚的防水纸,移动蛋糕时就会方便许多。



木棍

把用来做烤饼或派的面团擀成适当厚度时使用。两侧立起木棍再擀面,能确保擀成想要的厚度。一般需要准备常用的2毫米和3毫米厚度规格的木棍。



铁筷

把海绵蛋糕切成一定厚度时使用。两侧放上铁筷切,就会切得很均匀。一般常使用0.7厘米和1厘米规格的铁筷。



排气梳

是在馅饼上做排气孔时使用的工具。这种滚动排气梳面积较大,因此可轻松扎出排气孔。如果没有这种排气梳,也可以用叉子来代替使用。



面包刀(小刀)

面包刀的刀刃呈锯齿状,所以不仅能切硬邦邦的面包,还可以因切太柔软而难切的面包。如果想利落地切下柔软蛋糕的边缘,那么就先把刀在热水中微浸一下再取出,等没有水分时再开始切。