

西 方 饮 食 文 化 经 典

CAKES & CAKE

DECORATING

蛋糕



(英) 安杰拉·尼尔森 萨拉·麦克斯韦尔 詹妮丝·穆菲特 编著
程至展 翻译

全 书

- ◆ 蛋糕制作和装饰的经典教程
- ◆ 众多蛋糕爱好者的必备手册
- ◆ 美食家的难忘记忆和完美收藏

青 岛 出 版 社 QINGDAO PUBLISHING HOUSE



蛋糕往往占据着一场庆祝或聚会的核心地位。

如果没有蛋糕以及温馨浪漫的烛光，生日如何庆祝呢？

假如没有代表天长地久的大蛋糕，婚礼能称得上完美吗？

本书中除了成品全图以外，

每一步骤、每一细节的配图都将引导你顺利实现梦想。

从简约的款式到豪华的成品，

本书犹如一位大师始终陪伴在你的左右。

Cakes & Cake Decorating



ISBN 978-7-5436-4951-4
定价：198.00元

ISBN 978-7-5436-4951-4



9 787543 649514 >



数据加载失败，请稍后重试！



200余款精美蛋糕，配以2000余幅高质量图片，从制作到装饰，全程再现美味蛋糕的每一步操作，上手容易，效果非凡。



蛋糕全书

CAKES & CAKE DECORATING



青 岛 出 版 社

图书在版编目 (CIP) 数据

蛋糕全书 / (英) 安杰拉·尼尔森, 萨拉·麦克斯韦尔, 詹妮斯·穆菲特
程至展译. — 青岛: 青岛出版社, 2009.1
(西方饮食文化经典)
ISBN 978-7-5436-4951-4

I. 蛋… II. ①安…②萨…③詹…④程… III. 蛋糕—制作
IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2008) 第166558号
山东省版权局著作权合同登记章: 图字15-2007-088号
Copyrights provided by Anness Press, 2007

书 名 蛋糕全书 (西方饮食文化经典)
作 者 (英) 安杰拉·尼尔森 萨拉·麦克斯韦尔 詹妮斯·穆菲特
译 者 程至展
出版发行 青岛出版社
社 址 青岛市徐州路77号 (266071)
本社网址 <http://www.qdpub.com>
邮购电话 13335059110 (0532)80998664
责任编辑 郭东明 程兆军 zhizhancheng@yahoo.com.cn
装帧设计 青岛出版设计中心
制 版 青岛人印设计制版有限公司
印 刷 青岛海尔丰彩印刷有限公司
出版日期 2009年1月第1版 2009年1月第1次印刷
开 本 16开 (889mm × 1194mm)
印 张 31.75
字 数 800千
书 号 ISBN 978-7-5436-4951-4
定 价 198.00元

编校质量、盗版监督免费服务电话 8009186216
青岛版图书售出后如发现印装质量问题, 请寄回青岛出版社印刷物资处调换。
电话 0532-80998826
本书建议陈列类别: 饮食

目 录

CONTENTS

概 述	007	常规用具和配方	008~021
常用糖衣配方	022~037	装饰蛋糕的艺术	038~089
经典款式	090~137	节庆蛋糕	292~349
茶点蛋糕	138~195	动物蛋糕	350~395
纪念日蛋糕	196~253	逸趣游艺蛋糕	396~447
待客蛋糕	254~291	儿童派对蛋糕	448~505





概述

这本书不仅可以作为蛋糕制作和装饰的基础教程,也是众多自制蛋糕爱好者的必备手册。它不仅提供了各类款式的做法与技巧,而且会为蛋糕制作者提供源源不断的灵感。

本书结构清晰,内容实用。有关装饰的章节将告诉你丰富的技巧。诸如做蛋白杏仁糖果、糖浆、蜜饯、巧克力的方法,都会让你得心应手。关于配方,本书涵盖了所有的经典,例如海绵蛋糕、瑞士蛋卷、马德拉岛蛋糕、水果蛋糕、菌块蛋糕等。全书加配彩图,一步一步地向您展示如何和面、揉捏、雕饰、镶嵌、上色、定形、刻模、裱花,以及怎样利用现成的糖果、丝带、鲜花加以装饰。

这本《蛋糕全书》同时是一场视觉的盛宴,除了成品全图以外,每一步骤、每一细节的配图将引导你实现梦想,从简约的款式到豪华的成品,本书犹如一位大师始终陪伴在你的左右。

如何使用本书

在每一道配方里面,都含有三种数量表示:公制、英制和杯量。注意不要用混了。

为了达到理想的效果,鸡蛋最好在室温下取用。筛面粉的高度要适宜,以便于面粉中混入气体。

烤箱温度都是有细微差别的,备一支可靠的烤箱用温度计很有必要。烤制面包或蛋糕时尽量放在烤箱正中位置,那里的热力强大而均匀。如果你使用的是带有风扇的烤箱,请严格按照使用说明进行操作。高品质的蛋糕模具同样至关重要,质量越上乘,传热效率越高。

还有一些不需要加热的蛋糕配方,出于健康理念可能会用到生鸡蛋。家庭自制的蜂蜜糖衣、蛋白杏仁、通用糖浆中确实就含有生蛋液。如果不喜欢生鸡蛋,则可以购买现成的杏仁蛋白粉或糖衣来替代。使用时可以用植物蛋白粉代替蜜饯,效果也不错。

规则并不复杂,遵循它们,你将享受到完美无瑕的蛋糕。



常规用具和配方

蛋糕往往占据着一场庆祝或聚会的核心地位。如果没有蛋糕以及温馨浪漫的烛光，生日如何庆祝呢？假如没有代表天长地久的大蛋糕，婚礼能称得上完整吗？一些最传统的蛋糕配方能做出非常出色的坯子以供装饰，本章就为您介绍这些经典配方，也是以后各章得以精彩纷呈的基础。迄今为止，还没有一款蛋糕的做法太过复杂，相反，基本的要求几乎完全一致：将原料在碗中充分混合。

比较而言，水果蛋糕在大部分特殊场合更为流行。它的优势在于固形稳定，易于保存，适宜花样装饰。水果蛋糕不仅可以提前做好，还能为优雅新奇的装饰效果提供不错的基底。还有，毕竟有些人不喜欢过于油腻的英式马德拉岛蛋糕。当聚会来不及仔细准备，或者为了突如其来的一场庆祝，人们当然乐意选择制作简易、口味清爽的水果海绵蛋糕了。

常规用具

制作蛋糕需要一批相对专业的工具，下面所列的这些是最基本的。

秤 为了达到良好而稳定的制作效果，蛋糕用的各项原料及其搭配比例需要尽量精确。一台精准的秤自然属于必备工具。

碗 规格不同的玻璃碗或耐热瓷碗多多益善。圆形的轮廓便于搅打混合，在烘烤时也能派上用场。

量杯 无论你依据何种计量单位进行操作，一只量杯会让你得心应手。它测量准确，读数方便，往往带有英制和公制等多重刻度以资参考。

量勺 针对较小的确定的用量，量勺准确而方便。

筛网 用来过滤面粉，会使蛋糕更加松软。筛子还可以用来去除糖浆中的凝块。

电动搅拌器 用它来搅打蛋清，尤其是要制作瑞士蛋卷的时候，它就有用武之地了。

打蛋器 用来搅打少量蛋液或混合奶油。

牛油纸 用以铺衬在蛋糕模具上以防粘结。

木勺和金属匙 规格不一的木勺用来搅拌混合特定的配料。金属匙用来



加入特定的配料，也用来将烘烤前的蛋糕糊抹平。

刮铲 由于塑料刮铲相当柔韧，适宜把面糊从碗里刮到模具中。

蛋糕模具 样式和大小品种越齐全越好。模子越厚实，蛋糕烤制会越均匀且不易糊。大部分专卖店提供出租服务，想制作特大型或样式新奇的蛋糕时不妨一试。

烤箱手套 在热烤箱里取放东西时耐用。基于安全考虑，准备一副质量

考究、做工精致的手套非常必要。

金属网架 通常由不锈钢丝做成，大小形状不一，用来将蛋糕冷却，让蛋糕在放凉的过程中充分“呼吸”。

蛋糕底板 根据蛋糕的大小和形状进行选用。厚板要比蛋糕大5厘米（2英寸）为宜，适于体大量重的豪华型蛋糕或糖衣装饰厚重的水果蛋糕。较薄的底板一般比蛋糕大2.5厘米（1英寸）的样子，适于小号的马德拉岛蛋糕或体量小一些的饰有软糖、蜜饯和奶油的蛋糕。

- | | |
|------------|----------|
| 1.玻璃混合碗 | 12.牛油纸 |
| 2.打蛋器 | 13.剪刀 |
| 3.大号圆形蛋糕模具 | 14.木铲 |
| 4.手持式电动搅拌机 | 15.金属网架 |
| 5.小号圆形蛋糕模具 | 16.筛网 |
| 6.秤 | 17.烤箱用手套 |
| 7.大号方形蛋糕模具 | 18.塑料刮铲 |
| 8.量杯 | 19.金属匙 |
| 9.量勺 | |
| 10.蛋糕底板 | |
| 11.糖刷 | |



铺衬蛋糕模具

牛油纸一般用于铺衬蛋糕模具。有了它，蛋糕就不至于跟模子粘在一起，能够方便地取出。

不同的制作方式对牛油纸的使用要求也有细微差别，考虑到模具的形状、面团的类型以及烘烤时间的长短，铺衬技巧稍有不同。例如，快速混合的海绵蛋糕仅需在模子底部铺一层牛油纸即可；对大个的富含油脂的果仁蛋糕来说，底部和侧面都要衬上两层牛油纸，因为它们往往需要烘烤几个小时，双层纸既有保护作用，也能使烘烤效果更均匀。

铺衬浅而圆的模具

这种技巧适用于烘制海绵蛋糕。

1. 将模具放在一张牛油纸上，用铅笔绕着画出圆形轮廓。拿走模具，用剪刀沿纸上的圆圈内侧剪下即可。



2. 在模具底部轻微涂抹一些植物油，垫上圆形的牛油纸，再在纸上刷些植物油即可备用。

小贴士

如果喜欢，也可以用软化了的黄油或人造黄油代替植物油。

铺衬瑞士蛋卷模具

1. 将模具放在一张大的牛油纸上，用铅笔沿轮廓画线。以线为基准，将矩形的每个边向外扩展2.5厘米（1英寸），做好标记。将大矩形剪下，再用剪刀从每个角朝内剪一小口，直到最初的矩形的角。

2. 用刷子将模具内表面轻微涂上植物油，铺上牛油纸，将四个角整齐地处理好。再在纸上刷些植物油。



铺衬深而圆的模具

这种技巧适用于所有的果仁蛋糕和马达拉岛蛋糕，清淡口味的或者油腻的均可。方而深的模具也可照此铺衬，只是底部用纸剪为方形。

1. 将圆形模具放在双层厚的牛油纸上，沿轮廓画出圆圈。拿开模具，沿圆圈内侧剪下。
2. 裁制边衬时也要用双层纸，注意长度要足够绕模具一圈，高度比模具深度长出2.5厘米（1英寸）为宜，以便适当交叠。

3. 沿边衬纸较长的一边内折2.5厘米（1英寸），以小的间隔横向剪一些小口，以便折为圆形时交叠处平整。

4. 将模具内面涂好植物油，将边衬纸沿侧壁滑下，保证贴壁均匀，底部的交叠平整。



5. 将底衬用圆纸放入，再将纸上刷些植物油即可备用。

检测蛋糕的烘烤程度

在设定的烘烤时间结束前5~10分钟，一定密切注意蛋糕的烘烤程度，以防烤焦。最保险的做法是将蛋糕从烤箱中取出后，继续保留在模具中，让余温继续发挥作用。

取出蛋糕后即刻检验蛋糕是否熟透，以防时间设定不足或烤箱热效率不高，及时再烤。



除了果仁蛋糕，所有的蛋糕都可以用手指按压蛋糕中部来判断烘烤程度。坚实而有弹性说明熟透了，否则会留下浅浅的指痕。如系后者，说明烘烤时间不足，继续烤5分钟左右再次检验。



果仁蛋糕适宜用烤肉扦来检测。预热过的烤肉扦插入蛋糕中部后拔出，若扦上干净则蛋糕已烤好，若有粘连，放回烤箱内继续烤，间隔10分钟再次检验。

蛋糕的存放

日常食用的海绵蛋糕或类似糕饼可以放在密闭容器中储存，也可以简单地用保鲜膜或锡箔纸扎口存放。与空气隔绝可以保证蛋糕是温软的。在阴凉干燥处一般可存放一周的时间，某些糕饼甚至可以存放一个月之久。切忌放在温热潮湿之处，否则很容易发霉变质。

存放果仁蛋糕的时候，最好连同牛油纸一体处理。这层保护能维持蛋糕新鲜适口。如果揭掉了牛油纸，则千万不要把果仁蛋糕放在密闭容器里，那样反而会促使它发霉。正确的做法是用双层锡箔纸包裹后放在阴凉处保存。

较油腻的蛋糕由于含油脂多而易于存放。但是，尽管其口味能保持较长时间，最佳的状态仍然非刚出炉时莫属。即使易于储存，但最好不要超过三个月。如果你想在几个月以后才进行杏仁蛋白或糖衣装饰，可以每隔一个月将蛋糕倒个个儿，然后洒上些酒精。

清淡口味的蛋糕也易存放，由于油脂含量较少，储藏后的质量和口感都会有损失。所以，刚出炉时的蛋糕质量最佳，最迟也要在一个月之内食用完毕。

为了较长期储存果仁蛋糕，可以将它们用双层锡箔纸包裹后冷冻处理。

蛋糕在覆盖上杏仁蛋白或糖衣后更易保存，但必须用纸板盒装好，放在温暖干燥的环境中，以免除灰尘，保持状态良好。潮湿与寒冷是它们的大敌，会使蛋糕污痕斑斑、黯然失色。

如果用蛋糕盒子将庆典用大蛋糕封装后冷冻，一定要确保封口用胶带封严。当再次取出解冻时，一定要放在阴凉干燥处慢慢处理。完全解冻后再移至温暖干燥处让糖衣慢慢晾干。如果婚庆蛋糕放置过久，则有必要考虑再次用糖衣进行装饰。

估算体量分割蛋糕

无论蛋糕是圆是方，大致估算它能切成多少块并不困难，关键在于现场需要的是小小的薄片还是厚厚的大块。

不管形状如何，切蛋糕都要从一侧依次到另一侧，厚度以2.5厘米（1英寸）为宜（若食客众多，可以再薄一些），然后再把每一片横向切成5厘米（2英寸）的小块。

遵照下述指示，将有助于你估算所有成品蛋糕能切分的块数。相同面积的方形蛋糕会比圆形蛋糕切出更多片来。圆形蛋糕靠近切分中心的部分会越来越小，而靠近边缘的第一片和最后一块几乎全是杏仁蛋白或糖衣。所以，在切分蛋糕时要时刻牢记这一点。



实例：据测算，一只20厘米（8英寸）的方形蛋糕可以切成大小适宜的40片，而一只同样规格的圆形蛋糕只能切35片。

快速混合型海绵蛋糕

这种海绵蛋糕操作简单，极易上手，所用原料又是快速混合在一起的，省时省心。这儿提供的配方和烘烤说明适用于深圆形20厘米（8英寸）模具或同样规格的环形模具。如果原料增加了或模具规格有变化，请参考后面有关装饰蛋糕的章节进行烘制。

原料

自发面粉	115克/4盎司/1杯
发酵粉	1茶匙
软化的黄油	115克/4盎司/半杯
细白砂糖	115克/4盎司/半杯
鸡蛋	2只

存放与冷冻

这一款蛋糕可以提前两天做好备用，用保鲜膜或锡箔纸裹好，置于密闭容器中存放。冷冻后可以储藏3个月。

口味调制

下述用量是针对以上配方，即两个鸡蛋的量来调制口味的。如果原料有所增加，可以按比例加大如下配料的用量。

巧克力味 在原料混合物中添加可可粉和热水各一茶匙即可。

柑橘味 在原料混合物中拌入两茶匙研细了的柠檬、橘子或酸橙皮末即可。

1. 预热烤箱至160℃。将圆形模具或环形模具涂油，衬上牛油纸后再刷好油备用。



2. 将面粉、发酵粉筛入碗中，加入黄油、糖和鸡蛋。



3. 用木勺搅拌2~3分钟，至混合物平滑有光泽。

4. 将拌匀的混合物倒入模具，抹平表面。烤20~30分钟。判断是否烤透时可以轻压蛋糕中部，若坚实则可出炉，若软陷则需要继续烤制。也可用烤肉扦插入蛋糕中部，若拔出后仍是干净的，证明已经烤好。将蛋糕取出放到金属网架上，撤掉烤纸让其完全冷却即成。

这一款快速混合型环形蛋糕的中空部分可以用来填充或进行简单装饰，在某些场合足以敷衍。



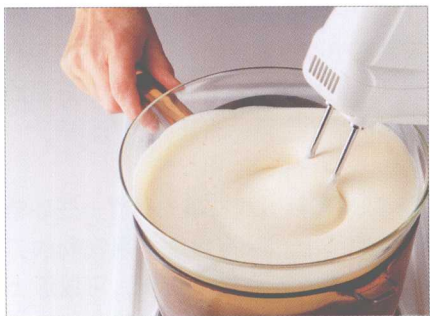
搅打型海绵蛋糕

这一款质地松软的美味海绵蛋糕可以用来做成瑞士蛋糕卷或豪华奶油蛋糕。由于不含脂肪，因此不宜久放，当天食用最佳。下述配方适用于33×23厘米（13×9英寸）的瑞士蛋糕卷模具，或者20厘米（8英寸）的圆形蛋糕模具。

原料

鸡蛋	3只
细白砂糖	115克/4盎司/半杯
通用面粉	115克/4盎司/1杯

1. 预热烤箱至180℃。将瑞士蛋糕卷模具或圆形模具涂油并衬好牛油纸，纸上刷油。



2. 在一耐热碗中搅打鸡蛋和糖，直至充分混合。将碗放在盛有沸水的炖锅上，继续搅打，直至稠厚有光泽。离开炖锅，继续搅打至冷却，在提起搅拌器时含有黏稠的痕迹。



3. 在混合物上面筛入面粉，用金属匙或刮铲仔细地拌匀，直至混合物光滑。



4. 将混合物倒入烤盘，适当倾斜烤盘使混合物平整。放入烤箱中部。若是做瑞士蛋糕卷，烤12~15分钟；若在圆形模具中，则烤25~30分钟。为了确定烘烤程度，可以轻按蛋糕中部，

若手感坚实而有弹性，说明已经烤好。

5. 将瑞士蛋糕卷取出，放在事先撒有细白砂糖的牛油纸上。除掉烤纸，按照口味要求填充馅料后卷起来。让蛋糕卷在烤盘里留置5分钟，以利用余热定形，然后移到金属网架上，撤掉牛油纸；待其完全冷却。

松软多孔的搅打型海绵蛋糕是瑞士蛋糕卷中的经典。图示的这一款用奶油杏仁装饰，奶油覆盆子做馅，味道鲜美。



瑞士蛋糕卷

按照传统方式制作的瑞士蛋糕卷一般不含油脂，因此并不像其他蛋糕那样适宜存放。但是，它具有的松软质地与绵和的口感让爱好厨艺的人极其赏识。正因如此，它既可以用来包裹各种美味馅料，也可以用口味独特的浇头来作装饰。

原料

鸡蛋	3只，黄清分开
细白砂糖	115克/4盎司/半杯
通用面粉	115克/4盎司/1杯
发酵粉	1茶匙

存放与冷却

瑞士蛋糕卷与其他不含油脂类蛋糕一样，不耐久放，所以在制作的当天食用最佳，因此现做现吃是上上之选。迫不得已，可以用保鲜膜或锡箔纸裹好放一夜。冷冻后可储藏3个月。

1. 预热烤箱至180℃。在规格为33×23厘米的瑞士蛋糕卷模具上涂油，衬好牛油纸，再在纸上刷油。

2. 在干净干燥的碗中搅打蛋清，直至黏稠。加入2茶匙砂糖，搅匀。



3. 在另一碗中加入蛋黄、余下的砂糖和1茶匙水，搅打2分钟，直到拿起搅拌器时有黏稠的痕迹。

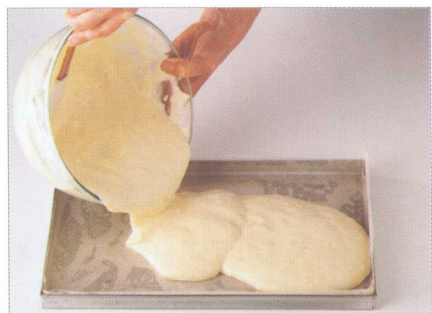
4. 用一把金属匙将2和3的混合物小心地加在一起。



5. 将面粉和发酵粉一起筛入，用金属匙仔细拌匀。

6. 将混合物倒入模具，抹平表面。小心不要把其中的空气压出来。

如果想调配瑞士蛋糕卷的传统口味，可以在最初的混合物里添加少量搓碎的橘皮、酸橙皮或柠檬皮。



7. 置于烤箱中部，烤12~15分钟。轻按蛋糕中部以确定是否烤好。若坚实有弹性，则可以出炉了。另外，烤好后的蛋糕边缘也会稍稍离开模具的四壁。

8. 取出蛋糕，放在事先撒有一些砂糖的牛油纸上。除掉烤纸，用锋利的刀子将周边修齐。如果喜欢，可以涂上面果酱，利用下面的牛油纸将蛋糕卷起来。放到金属网架上冷却即成。

