

制作可口有趣的点心蛋糕，欢迎阖家享受DIY的乐趣！

# 亲子点心蛋糕DIY

游纯雄 著



辽宁科学技术出版社

©2008, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书中文简体版于2008年经中国台湾畅文出版社授权由辽宁科学技术出版社出版。  
著作权合同登记号: 06-2008 第357号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

亲子点心蛋糕DIY/游纯雄著. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2009.5  
(品味健康生活; 19)  
ISBN 978-7-5381-5643-0

I. 亲… II. 游… III. 糕点—制作 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第156221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: 时代联信文化传播有限公司

版式设计: 时代联信文化传播有限公司

责任校对: 周 文

---

书 号: ISBN 978-7-5381-5643-0

定 价: 32.00元

联系电话: 024-23284376

邮购热线: 024-23284502

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

http://www.lnkj.com.cn

品味健康生活 19

# 亲子点心蛋糕



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

器具介绍——5

材料介绍——8

注意事项与准备工作 10

烤盘纸的裁法/10

注意事项/10

事前准备/10

简易挤花袋/11

发泡奶油打发/11

发泡鲜奶油打发/11

蛋白的发泡程度/12

全蛋的发泡程度/12

SOS问答集——12



## 1. 饼干类

卡通饼干——14

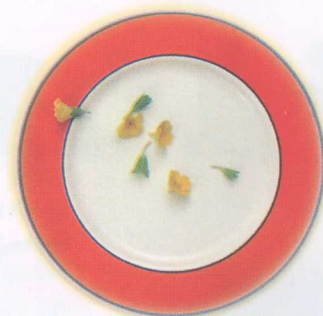
造型饼干——16

花形果酱饼——18

迷你蛋卷——19

夹心饼——20

巧克力帽小点——21



蛋白椰子薄饼——22

红莓小点——24

杏仁烤饼——26

巧克力夹心饼——28

玉米碎片——30

消化饼干——31

蛋白饼——32

马铃薯煎饼——33

## 2. 面糊类

苹果满天星——34

小红莓杯——35

夏威夷蛋糕——36

金橘蛋糕——37

## 3. 乳沫类

小熊蛋糕——38

双色蛋糕杯——40

黄金玉米蛋糕——41

甜杏蛋糕杯——42

蜂蜜蛋糕——43

巧克力金字塔——44



## 4. 戚风类

戚风蛋糕基本做法——45

戚风蛋糕——46

戚风水果卷——47

轻松麦芬——48

日式乳酪蛋糕——49

心形乳酪蛋糕——50

## 5. 蛋糕装饰类

卡通蛋糕虎——52

宴会小蛋糕——54

双层生日蛋糕——55

脆皮巧克力樱桃蛋糕——56

卡通造型蛋糕——58

## 6. 创意点心类

炖烤椰奶——59

乳酪小蛋糕——60

草原麦芬——62

烤乳酪布丁——63



## 7. 小塔点心类

草莓塔——64



轻舟坚果塔——66

蔬菜塔——67

## 8. 蒸的点心类

双色凉圆——68

乳酪蒸蛋糕——69

水果造型糕仔——70

咸蒸糕——71

## 9. 炸的点心类

螺丝卷——72

地瓜球——73

蛋糕甜甜圈——74

## 10. 煎的点心类

水果茶巾包——76

日式蛋糕包——78

烤吐司——80

心形煎饼——81

鲷鱼烧——82

车轮饼——83

戚风煎蛋糕——84



## 11. 甜汤类

手工芋圆——86

仙草冻——87

椰汁西米露——88

杏仁豆腐——89

绿豆软糕——90

## 12. 糖果类

水果软糖——91

棉花球——92

凉糕——94

绿茶糖——95

牛奶糖——96

双色软糖——98

黑枣软糖——99

## 13. 慕斯蛋糕类

香橘慕斯——100

巧克力镜面慕斯——102

巧克力卡通慕斯——104

酒汁樱桃慕斯——106

卡通慕斯杯——107

卡布奇诺慕斯杯——108

## 14. 冰激凌类

香草冰激凌——109

甜筒核桃冰激凌——110

酒汁樱桃冰激凌——112

芒果冰激凌——113

脆皮巧克力冰棒——114

巧克力冰激凌——115



## 15. 冰品类

水果冰棒——116

拟真橙子冻——117

## 16. 巧克力

坚果巧克力——118

巧克力饼——119

心形巧克力——120

双色巧克力杯——121

巧克力杯——122

梦幻白巧克力球——123

彩色巧克力球——124

长条巧克力——125

三角巧克力——126

造型巧克力——127

## 作·者·简·介



游纯雄

烘焙助理：游光龙

### •经历

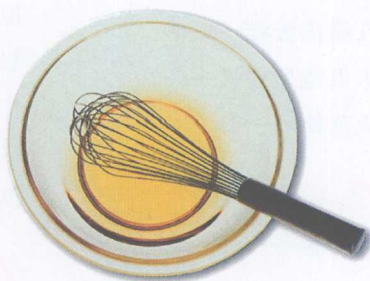
金蛋糕西点技师  
顶好面包蛋糕店主任  
金蛋糕厂长  
里多食品顾问  
文化大学海青班讲师  
卡罗国际企业股份有限公司烘焙工程师

### •现职

向日葵烘焙教师讲师

### •著作

《简易家庭面包制作》  
《西点蛋糕DIY》  
《精致蛋糕DIY》  
《创意蛋糕点心 DIY》  
《素食蛋糕点心 DIY》  
《亲子点心蛋糕 DIY》



## 作·者·序

本书介绍了多种西点，如饼干、慕斯、甜汤、冰激凌和巧克力的做法，提供给读者作为参考，文中标示了【制作难易度】，供初学者依难易度循序渐进地学习各种烘焙技巧。每个单元首项皆详细地介绍了制作方法，操作方法如有雷同，则以【参照方式】介绍为主，希望对初学者有所帮助。

西点的迷人之处就在于它的万变风情。换换模具或改变材料，就可以赋予它新的生命，不过在此之前，你得先了解它，有了好的想法，自然就有好的作品。本书中是我的经验总结，你不妨也来试试！

# 器·具·介·绍 基础篇



▲量杯、量匙：量杯为量取液态材料的计量器，量匙为量取少量干性材料的计量器，量匙有1大匙、1茶匙、1/2茶匙和1/3茶匙等规格。



▲分蛋器：用来分开蛋黄与蛋白的器具，使用非常方便。



▲塑料刮板：用来切割面团或刮平面糊时使用。



▲塑料刮刀：

用来刮起盆内糊状材料或拌匀材料，相当卫生方便。



▲巧克力刮刀、柠檬刮刀：前者为刮巧克力时用，后者为刮柠檬皮时用。



▲滚轮刀：常用于分割大面积且较薄的面团。



▲滚轮钉：用于大面积面团开孔时使用。



▲毛刷：用于涂刷蛋液、奶油和果胶。



▲擀面杖：面团整形擀平时使用。



▲各式西点用刀：切割蛋糕、面包和水果时使用，中间为特富龙专用两用刀，可以避免划伤模具。



▲温度计：烤箱专用温度计。



▲抹刀、齿状刮板：涂抹奶油、馅料及鲜奶油装饰时使用。

▶制巧克

力器具、巧克力模：制作巧克力的工具与模具。

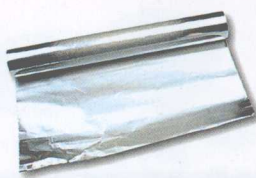


▲挤花袋、三角纸、花嘴：填充材料、进行表面装饰及挤花纹。



▲保鲜膜：

用来覆盖待用需冷藏或需防止水分流失的材料时使用。



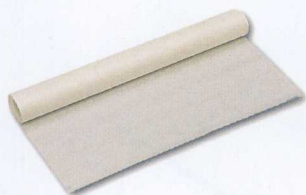
▲锡箔纸：烘焙时如果蛋糕表面温度过高，可用在覆盖蛋糕表面。



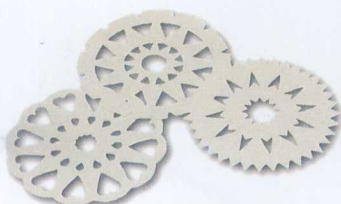
▲耐高温烤盘布：经过特

殊处理，方便烘焙时使用。可用于刷油的烤盘或特富龙烤盘。

# 器·具·介·绍



▲烤盘纸：功用与烤盘布相同，不可重复使用。



▲装饰用印花纸：撒上糖粉或可可粉，即可出现花纹。



▲各式纸杯：种类样式相当多，用于制作西点蛋糕或面包。



▲滤网：用来过滤粉状及液态材料的器具，可过滤出硬块或杂质。



▲喷水器：面团干燥时，均匀喷洒可使表面保持湿度。

▼包装袋：制作好的产品用合适的包装袋包装，既可以防止污染，也很美观。



◀甜甜圈挤脱模：用于蛋糕甜甜圈的制作，使用方便。



▲旋转台：一般用于装饰蛋糕时使用。



▲奶油枪：挤发泡奶油或发泡鲜奶油时用，花嘴可直接替换。



▼磅秤、电子秤：准确称量所需材料的重量。



▲手提搅拌机、打蛋器：打蛋器及电动打蛋器、搅拌机是蛋糕制作不可或缺的工具。

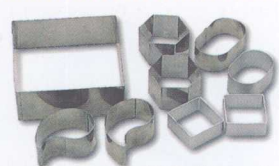
▶台式搅拌机：可进行材料的拌和工作，相当省力、省时且方便好用。



▼大小缸盆：常用于拌和材料或盛装材料时使用。



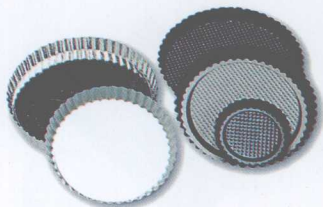
▶各式压模：适用于制作饼干和巧克力等，有各种造型，富有趣味性。



▲各式大小慕斯模、菠萝酥模：皆为中空式模，形状多变，有各种尺寸及形状。



▲铝制圆形烤模：  
有各种尺寸，分为底  
部固定与活动两种。



▲各式派盘：有各种尺寸，  
分为底部固定与活动两种。

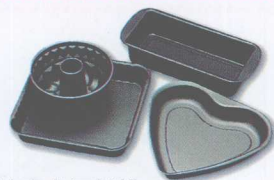


▲各式小塔杯：常  
用于制作塔类。



▲连式特富龙蛋糕模：有  
距离固定和方便出炉等优  
点，形状也很有特点。

►大小铝箔容  
器：填充蛋糕和  
面包烘烤，非常  
实用方便。



▲特富龙蛋糕模：  
特富龙蛋糕烤盘，有各种尺寸与  
形状，可依烤箱尺寸选用。

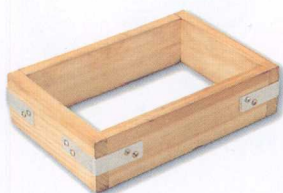


▲布丁杯、慕斯杯：布丁  
杯可用于烘烤，造型多变，  
使慕斯呈现多样风情。



▲制冰盒：除了做冰  
块，也可用于制作冰品。

▼瓷盘：可用于蒸、  
烤或装填材料用。



▲木框：用于制作蜂蜜蛋  
糕或需要高度的蛋糕。

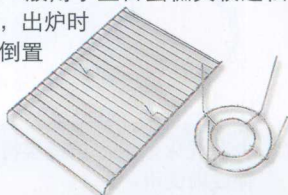


▲造型煎模：  
可直接用于制作火上煎  
烤蛋糕，有多种造型。



▲平底锅、木勺：煎烤或拌  
炒馅料时使用。

▼出炉钢架、蛋糕叉：蛋糕出炉时  
使用，一般用于生日蛋糕类较蓬松  
的蛋糕，出炉时  
将蛋糕倒置  
时用。



▲蒸笼：蒸糕点时使用。



▲耐热手套：用来保护双手，避  
免在烘烤过程中不慎烫伤。

# 材 · 料 · 介 · 绍



▲高筋面粉：筋性较强，一般用于面包制作。



▲低筋面粉：筋性较弱，一般用于蛋糕和饼干制作。



▲胚芽、麦芽：蛋糕和饼干制作时的添加材料，可增加口味变化。



▲玉米粉、淀粉、澄粉、地瓜粉：各种淀粉，制作中式点心时经常用到。



▲特级砂糖、糖粉：制作食品的主要材料，除了可提供甜味，也有使食品柔软的功效。



▲西点糖浆、中点糖浆、蜂蜜、麦芽糖：依材料的特性不同，用于制作西点或中式点心。



▲奶油、色拉油、人造奶油、白油：制作食品的主要材料，种类多，依融化温度的不同有不同的用途。



▲鲜奶、奶粉：为蛋糕制作的添加材料，可增加香味，能提高营养价值。



▲鲜奶油：用于蛋糕装饰及糕点制作上，可增加香味与口感。



▲软质乳酪、乳酪酱：依融化温度的不同适用于不同的产品，一般用于制作乳酪产品。



▲巧克力砖、巧克力酱、可可粉：用于装饰和制作糕点时使用。



▲蛋糕起泡剂：帮助蛋糕发泡，也有乳化效果，依蛋糕特性有选择性地使用。



▲小苏打、泡打粉、塔塔粉：  
西点蛋糕制作时的添加剂，用来  
中和酸碱值和促进膨胀。

▼琼脂、果冻粉片、果冻粉：各  
种胶质，有动、植物之分，常用  
于果冻、慕斯和蛋糕等冷点产品  
的制作。



▲巧克力米、银珠、糖片：多  
用于装饰糕点。

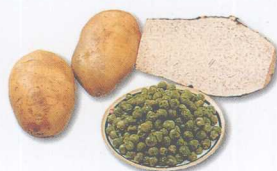


▲色酱：制作西点蛋糕时使用，  
提供香味和颜色。



▲杏仁粉、杏仁露、绿茶粉：  
添加于西点蛋糕制作，增加成品  
风味。

▼芋头、马铃薯、青豆仁：  
常见蔬菜，也可用于西点蛋  
糕制作，健康又营养。



▲核桃、腰果、南瓜子、杏仁  
子、杏仁片：干燥的果仁，西  
点蛋糕制作时的添加材料，也可  
用于装饰。



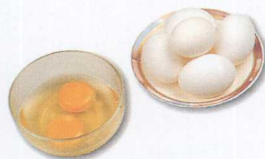
▲豆沙馅：一般用于夹心  
或糕点制作，有多种口味供  
选择。

▼葡萄干、杏桃干、红莓干、  
蜜枣：密渍的果脯，用于调味或  
装饰，都有意想不到的效果。



▲苹果酱、蓝莓酱、镜面果  
胶：可用于装饰，前两种也可作  
为馅料使用。

▼各式水果：装饰蛋糕或添  
加馅料时用，各式水果罐头  
都适用。



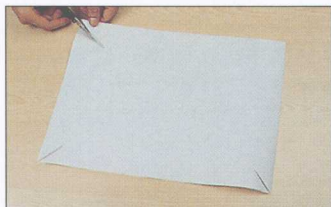
▲鸡蛋：西点蛋糕制作时  
不可或缺的主要原料。

# 注意事项与准备工作

## 蛋

糕和糕点制作的关键首先是准确地称量每一种材料的重量，熟悉制作要领和注意每个环节的要点，这样便可制作出美味可口的糕点。本书提供的配方、温度和时间，因环境或器具等不同，会有少许差异。所列的数据仅供参考。

### 烤盘纸的裁法



① 将烤板的长宽量出后，四边加上高度，再加上2~3厘米后裁下，在每个边角沿对角线裁出斜7~8厘米(高出2~3厘米是因为蛋糕在烘烤时会稍微膨胀)。



② 将烤盘纸铺入烤盘，在每个结合处用手指划一下，让纸出现凹痕，方便固定纸的位置。

### 注意事项



▲ 烘焙面粉类蛋糕时，模具应先刷上白油，再撒上一层高筋面粉。



▲ 奶油与糖加蛋打发时，需等奶油和糖确实打发后，才可逐次加入蛋，否则容易导致奶油与蛋分离。

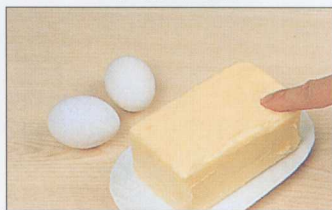


▲ 蛋糕烘烤时如上火温度太高，但蛋糕未熟，可覆铝箔纸来降低表面的温度。

\* 本书所列材料重量都是以克和毫升为单位。

\* 蛋的数量：一个蛋重约50克，蛋白与蛋黄分别为30克与20克，以上为大约的重量，实际重量还是以称量的重量为准，在配方中将不再重述蛋的个数。

### 事前准备



▲ 使用奶油时，需在制作前2~4小时先将奶油解冻，可用手指按压奶油看是否已经解冻。



▲ 制作蛋糕之前，需将所有粉末类材料过筛。



▲ 在糕点制作完成前15分钟，将蒸笼下的水预热，待用。



▲ 在蛋糕和糕点制作前30分钟，把烤箱预热到所需要的温度，待用。

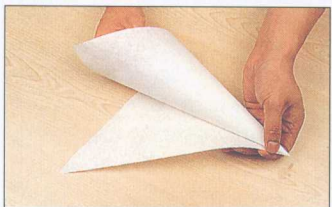
## 简易挤花袋



① 将挤花纸平放在桌上。



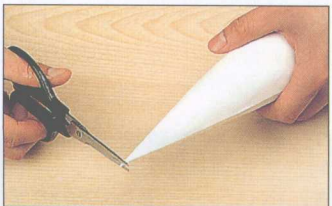
② 用左手按住最长一边的中部，右手从另一端卷起，由外向内卷。



③ 卷时左手应将尾端捏紧。



④ 装入所需材料，依序将上端的挤花纸由外向内折叠起来，要折叠好，材料才不会漏出来。



⑤ 用剪刀剪出所需大小的缺口。

## 发泡奶油打发

### 【注意事项】

奶油先置于常温下解冻。

### 【准备器具】

手提搅拌器、钢盆、量杯

### 【准备材料】

奶油.....300克  
糖粉.....150克  
色拉油.....50毫升



① 将奶油先打软。



② 加入糖粉均匀打发。



③ 加入色拉油打匀即可。

## 发泡鲜奶油打发

### 【注意事项】

鲜奶油打发要点：需注意速度与温度的配合，这样打发的鲜奶油才会有光泽，吃起来才会爽滑。

### 【准备器具】

手提搅拌器、钢盆

### 【其他配料】

冰块或冰水

### 【准备材料】

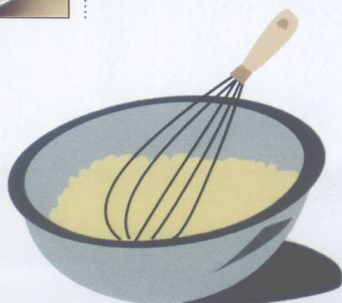
鲜奶油.....适量



① 将鲜奶油倒入钢盆中，盆底不需放置冰水及冰块(可使鲜奶油在操作时保持低温)，用中速将鲜奶油打发。



② 再用高速打匀，打至鲜奶油有光泽且坚挺即可。



### 蛋白的发泡程度



- ① **湿性发泡**：打蛋器从蛋白中拿起时，蛋白流动的很快，感觉和液态差不多。



- ② **中性发泡**：蛋白起泡比较均匀，呈糊状。



- ③ **干性发泡**：蛋白较硬，打蛋器拿起时，尾端部分的蛋白倒立不下垂。



- ④ **过度发泡**：蛋白呈分离状态，严重时会有水分析出。

### 全蛋的发泡程度



- ① **湿性发泡**：有较大的泡泡，蛋流动的很快，感觉和液态差不多。



- ② **中性发泡**：蛋白起泡比较均匀，呈糊状。



- ③ **干性发泡**：打蛋器拿起时，尾端部分的蛋糊呈圆锥状。



- ④ **过度发泡**：蛋糊呈较硬的状态，蛋糊不易流动。

Q：蛋糕烤好放凉后，表面或底部有粘黏情形(蛋糕已熟)。

A：应为上火或下火力不够所致，稍微提高火力即可。

Q：使用无或可单独控制上下火的烤箱，应如何应用本书？

A：本书提供了无上下火控制的参考温度，也可视情况下火减少20~40℃。

Q：打出来的S.P蛋糕发泡情形不是很好，要如何改善？

A：可能的原因有：①S.P的用量因品牌不同会有差异，请详细看使用说明或咨询商家；②搅拌的分量太少，会有发泡不良的情形出现。

Q：夏天与冬天在制作蛋糕时有无不同的地方？

A：夏天与冬天温差较大，要注意的是加入S.P蛋糕所使用的奶油(固态油)一定要加热至融化，冬天时用液态油也要加热(此项是针对S.P蛋糕)。

Q：刷模具应使用何种油脂？

A：使用白油较合适。

Q：用冷藏的奶油为原料时，发现无法打发至如书中描述的程度，要如何改善？

A：如使用熔点较低的奶油(通常是需冷藏的奶油)，可加入1/2的白油或熔点较高的油即可。

Q：果糖与广式糖浆有何不同，可以交替使用吗？

A：两者酸碱度和糖度皆不同。市售糖浆种类多，一般可以交互使用，但制作广式月饼时一定要使用广式糖浆。

Q：一次制作较大量的蛋糕时，要如何处理？

A：本书介绍的面糊类蛋糕(奶

油与糖打发)及乳沫类S.P蛋糕,前者应在2小时之内,后者应在30分钟之内尽快烘烤,放的时间越长,面糊分离的情况越严重。

**Q: 出炉后的蛋糕应如何处理?**

A: 模具具有垫纸、上油或上粉,出炉后应马上脱开模具或烤盘,如是生日蛋糕模或不上油的烤模,应倒扣在网架上。

**Q: 烤出的蛋糕已熟,但底部有水汽,原因何在?**

A: 蛋糕出炉后应放在网架上,不可放入密闭容器。待蛋糕凉后再制作或包装。饼干类则需出炉后尽快密封起来,才不会回软。

**Q: 请问橘子水是否可用其他材料代替?**

A: 可以,可选择水、牛奶、新鲜果汁和浓缩果汁等。

**Q: 软质乳酪(奶油乳酪)与乳酪有何不同?**

A: 与奶油的原理相同,奶油乳酪在常温下呈半固态,包装皆为块状。一般食用的乳酪大部分为片装,常温下呈固态。

**Q: 发泡奶油与发泡鲜奶油有何不同?**

A: 两者最大的差异在于含水量不同,发泡奶油含水量低,可放置较长时间,如面包夹心用的奶油。发泡鲜奶油含水量高,应置于冷藏室中保存,一般生日蛋糕大部分都是使用发泡鲜奶油。

**Q: 一般的食品添加剂不加可以吗?**

A: 泡打粉、塔塔粉和乳化剂等可选择性地添加,塔塔粉则可用一般食用白醋代替。

**Q: 菠萝酥要如何做,皮才会酥?**

A: 如果希望酥皮类与塔皮的皮较酥一点,可将奶油打发,即可达到上述效果。

**Q: 如何判断蛋糕是否熟了?**

A: 用牙签插入蛋糕中央,如果蛋糕未熟,牙签上会粘着面糊,如果拉出的牙签是干的,就表示已熟,要赶快出炉。

**Q: 烤出的蛋糕表面会有斑点,是什么原因?**

A: 应该是砂糖未融化造成的。在制作糕点与面包时,如无特别需求,应选用较细的砂糖。

**Q: 在制作起酥片时,奶油总会挤出来,怎样才能避免?**

A: 包裹面团用的奶油在常温下操作应使用融化温度较高的奶油,如人造奶油等,需冷藏的奶油并不适用。

**Q: 如何判断模具该上粉、上油或不能上油?**

A: 一般面包使用的模具要上油,不上粉。面糊类蛋糕使用的模具要上油及上粉。戚风蛋糕类不上油,也不上粉。

**Q: 覆有巧克力的蛋糕,要如何切才会漂亮?**

A: 将刀稍微加热即可切出漂亮的蛋糕。

**Q: 烤出的蛋糕不膨起是什么原因?**

A: 乳沫类蛋糕与戚风类蛋糕搅拌完成后,应尽快放入烤箱烘焙。面糊搅拌完成之后,如不能马上放进烤箱,气体会慢慢消失,黏性也会降低。

**Q: 发泡鲜奶油与发泡奶油如何保存?**

A: 发泡鲜奶油要保存在10℃以

下。奶油虽然可以在常温下保存较长时间,但也可以放入冷藏室内,要用时再解冻。

**Q: 制作油皮时所用的酥油可否用其他材料代替?**

A: 可用食用油来代替,如果是融化温度较高的人造奶油,应事先加温融化。

**Q: 吉利丁是否可用琼脂代替?**

A: 可以。使用琼脂时,应先泡水,再煮开。

**Q: 一般家庭使用的烤箱要如何选择?**

A: 选择可控制上下火的烤箱来制作烘焙食品较方便。

**Q: 巧克力砖在隔水加热后会变质是什么原因?**

A: 巧克力在隔水加热时,避免接触到水,温度也不可太高,否则会有变质的情况发生。

**Q: 少量粉末材料应如何称重量?**

A: 使用量匙会比较方便,有4种规格:1大匙=15毫升;1茶匙=5毫升;1/2茶匙=2.5毫升;1/4茶匙=1.25毫升。

**Q: 制作蛋糕时使用的色拉油可否用其他材料代替?**

A: 一般市售的葵花油和橄榄油等液态油皆适用。

# 1. 饼干类



## 卡·通·饼·干

制作难易度 一般 中等 较难

## 【注意事项】

奶油先解冻备用。奶油打发加蛋的过程中，蛋需要分次加入，避免加入的速度太快，导致面粉分离。

## 【准备器具】

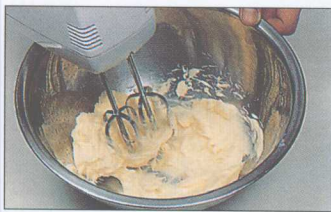
钢盆、手提搅拌机、塑料刮刀、保鲜膜、擀面杖、烤盘、卡通饼干压模

## 【烘焙温度和时间】

上火220℃、下火150℃  
无上下火开220℃  
烘焙15~17分钟

## 【饼干面糊】15克/个，约70个

奶油.....225克  
盐.....1克  
香草粉.....1克  
糖粉.....200克  
全蛋.....100克  
低筋面粉.....550克



① 将奶油用慢速打散(避免加入糖粉搅拌时，糖粉易喷出钢盆外)。



② 加入糖粉、盐和香草粉，用中速拌匀打发。



③ 分三四次加入全蛋，用慢速搅拌均匀。



④ 将蛋拌匀后加入低筋面粉，用塑料刮刀拌匀。



⑤ 将面团铺在垫有塑料纸的烤盘上，放入冰箱冷藏1~2小时。



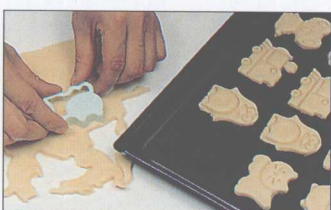
⑥ 将冷藏过的面团取出，用塑料刮板切成块，再搓揉均匀。



⑦ 把揉匀的面团上下撒些手粉，放在工作台上，用手将面团压扁。



⑧ 用擀面杖从中间向外将面团擀薄，注意厚薄要一致。



⑨ 用卡通饼干压模压出喜欢的形状，依序放入烤盘；注意左右间隔，送入烤箱烘焙即可。