



扫码轻松学

88种为享受烘焙时光而生的甜蜜蛋糕
实用的配方 & 简易的操作
轻轻松松重现蛋糕美味

在家 轻松做蛋糕

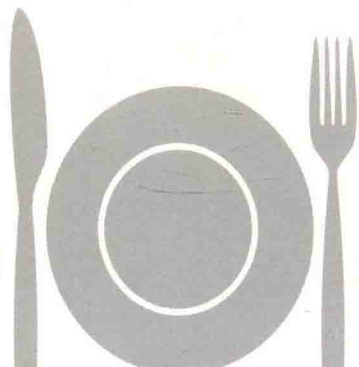
ZAI JIA QINGSONG ZUO DANGAO

舒客烘焙生活馆 © 编著



中国纺织出版社

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位



在家轻松学烘焙系列

在家 轻松做蛋糕

ZAI JIA QINGSONG ZUO DANGAO

舒客烘焙生活馆 © 编著



 中国纺织出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

在家轻松做蛋糕 / 舒客烘焙生活馆编著. — 北京:
中国纺织出版社, 2017. 9
(在家轻松学烘焙系列)
ISBN 978-7-5180-3779-7

I. ①在… II. ①舒… III. ①蛋糕 - 烘焙 IV.
①TS213. 2

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第166037号

摄影摄像: 深圳市金版文化发展股份有限公司
图书统筹: 深圳市金版文化发展股份有限公司

责任编辑: 范琳娜 责任印制: 王艳丽

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博<http://weibo.com/2119887771>

深圳市雅佳图印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2017年9月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 10

字数: 86千字 定价: 42.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换



目录

Part 1

蛋糕制作的基础知识

工具篇	8
材料篇（一）	9
材料篇（二）	10
技法篇	11

Part 2

戚风蛋糕

原味戚风蛋糕	16
抹茶戚风蛋糕	17
南瓜戚风蛋糕	18
巧克力戚风蛋糕	19
▶ 桂花蜂蜜戚风蛋糕	20
▶ 香蕉阿华田雪芳	22
▶ 小熊手指蛋糕	24
▶ 反转菠萝蛋糕	26

▶ 舒芙蕾	28
-------	----

▶ 脆皮菠萝蛋糕	30
----------	----

班兰椰香雪芳	32
--------	----

Part 3

海绵蛋糕

▶ 长崎蛋糕	34
--------	----

▶ 法式海绵蛋糕	36
----------	----

▶ 胡萝卜蛋糕	38
---------	----

▶ 椰香海绵蛋糕	40
----------	----

Part 4

杯子蛋糕

红茶小蛋糕	42
-------	----

香草天使蛋糕	43
--------	----

▶ 黄油杯子蛋糕	44
----------	----

▶ 奶油乳酪玛芬	46
----------	----



contents

▶ 蜂蜜抹茶蛋糕	48
▶ 枫糖柚子小蛋糕	50
▶ 全麦胚芽蛋糕	52
香蕉小蛋糕	53
▶ 蓝莓玛芬	54
▶ 雪花杯子蛋糕	56
▶ 核桃牛油蛋糕	58
▶ 薄荷酒杯子蛋糕	60
▶ 可乐蛋糕	62
▶ 抹茶红豆杯子蛋糕	64
▶ 巧克力香蕉蛋糕	66
▶ 黑糖蒸蛋糕	68
燕麦小蛋糕	69
▶ 无花果蛋糕	70
▶ 香醇咖啡蛋糕	71
柠檬蛋糕球	72
▶ 甜蜜奶油杯子蛋糕	73
▶ 黑糖桂花蛋糕	74
▶ 肉松紫菜蛋糕	76
花生酱雪芳蛋糕	78
香浓蓝莓雪芳	79

红丝绒杯子蛋糕	80
---------	----

Part 5

巧克力蛋糕

▶ 熔岩巧克力蛋糕	82
▶ 法式传统巧克力蛋糕	84
▶ 斑马纹蛋糕	86
▶ 杏仁金提巧克力球	88
▶ 无粉巧克力蛋糕	90
▶ 古典巧克力蛋糕	92
▶ 栗子巧克力蛋糕	94
▶ 爱心雷明顿	96

Part 6

蛋糕卷

▶ 蓝莓瑞士卷	98
▶ 摩卡咖啡卷	100



- ▶ 抹茶芒果戚风卷 102
- ▶ 双色毛巾卷 104
- ▶ 长颈鹿蛋糕卷 106
- 水果蛋糕卷 108

- ▶ 木糠杯 132
- ▶ 杯杯抹茶 134
- ▶ 樱桃慕斯 136
- 黑加仑慕斯 138

Part 7

芝士 & 慕斯

- ▶ 草莓慕斯 110
- ▶ 提拉米苏 112
- ▶ 蓝莓焗芝士蛋糕 114
- ▶ 焦糖芝士蛋糕 116
- ▶ 芒果芝士夹心蛋糕 118
- ▶ 生乳酪蛋糕 120
- ▶ 焦糖巴巴露 122
- ▶ 轻乳酪芝士蛋糕 124
- ▶ 咖啡慕斯 126
- ▶ 奥利奥芝士蛋糕 128
- ▶ 芒果西米露蛋糕 130

Part 8

特色蛋糕

- ▶ 可露丽 140
- ▶ 萨瓦琳 142
- ▶ 布朗尼 144
- ▶ 费南雪 146
- 玛德琳 148
- ▶ 意大利波伦塔蛋糕 150
- ▶ 柠檬卡特卡 152
- ▶ 糯米蛋糕 154
- ▶ 达克瓦兹蛋糕 156
- ▶ 香蕉磅蛋糕 158

在家轻松学烘焙系列

在家 轻松做蛋糕

ZAI JIA QINGSONG ZUO DANGAO

舒客烘焙生活馆 © 编著



 中国纺织出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

在家轻松做蛋糕 / 舒客烘焙生活馆编著. — 北京:
中国纺织出版社, 2017. 9
(在家轻松学烘焙系列)
ISBN 978-7-5180-3779-7

I. ①在… II. ①舒… III. ①蛋糕-烘焙 IV.
①TS213. 2

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第166037号

摄影摄像: 深圳市金版文化发展股份有限公司
图书统筹: 深圳市金版文化发展股份有限公司

责任编辑: 范琳娜 责任印制: 王艳丽

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博<http://weibo.com/2119887771>

深圳市雅佳图印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2017年9月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 10

字数: 86千字 定价: 42.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换



目录

Part 1

蛋糕制作的基础知识

工具篇	8
材料篇（一）	9
材料篇（二）	10
技法篇	11

Part 2

戚风蛋糕

原味戚风蛋糕	16
抹茶戚风蛋糕	17
南瓜戚风蛋糕	18
巧克力戚风蛋糕	19
▶ 桂花蜂蜜戚风蛋糕	20
▶ 香蕉阿华田雪芳	22
▶ 小熊手指蛋糕	24
▶ 反转菠萝蛋糕	26

▶ 舒芙蕾	28
-------	----

▶ 脆皮菠萝蛋糕	30
----------	----

班兰椰香雪芳	32
--------	----

Part 3

海绵蛋糕

▶ 长崎蛋糕	34
--------	----

▶ 法式海绵蛋糕	36
----------	----

▶ 胡萝卜蛋糕	38
---------	----

▶ 椰香海绵蛋糕	40
----------	----

Part 4

杯子蛋糕

红茶小蛋糕	42
-------	----

香草天使蛋糕	43
--------	----

▶ 黄油杯子蛋糕	44
----------	----

▶ 奶油乳酪玛芬	46
----------	----



contents

▶ 蜂蜜抹茶蛋糕	48
▶ 枫糖柚子小蛋糕	50
▶ 全麦胚芽蛋糕	52
香蕉小蛋糕	53
▶ 蓝莓玛芬	54
▶ 雪花杯子蛋糕	56
▶ 核桃牛油蛋糕	58
▶ 薄荷酒杯子蛋糕	60
▶ 可乐蛋糕	62
▶ 抹茶红豆杯子蛋糕	64
▶ 巧克力香蕉蛋糕	66
▶ 黑糖蒸蛋糕	68
燕麦小蛋糕	69
▶ 无花果蛋糕	70
▶ 香醇咖啡蛋糕	71
柠檬蛋糕球	72
▶ 甜蜜奶油杯子蛋糕	73
▶ 黑糖桂花蛋糕	74
▶ 肉松紫菜蛋糕	76
花生酱雪芳蛋糕	78
香浓蓝莓雪芳	79

红丝绒杯子蛋糕	80
---------	----

Part 5

巧克力蛋糕

▶ 熔岩巧克力蛋糕	82
▶ 法式传统巧克力蛋糕	84
▶ 斑马纹蛋糕	86
▶ 杏仁金提巧克力球	88
▶ 无粉巧克力蛋糕	90
▶ 古典巧克力蛋糕	92
▶ 栗子巧克力蛋糕	94
▶ 爱心雷明顿	96

Part 6

蛋糕卷

▶ 蓝莓瑞士卷	98
▶ 摩卡咖啡卷	100



- ▶ 抹茶芒果戚风卷 102
- ▶ 双色毛巾卷 104
- ▶ 长颈鹿蛋糕卷 106
- 水果蛋糕卷 108

- ▶ 木糠杯 132
- ▶ 杯杯抹茶 134
- ▶ 樱桃慕斯 136
- 黑加仑慕斯 138

Part 7

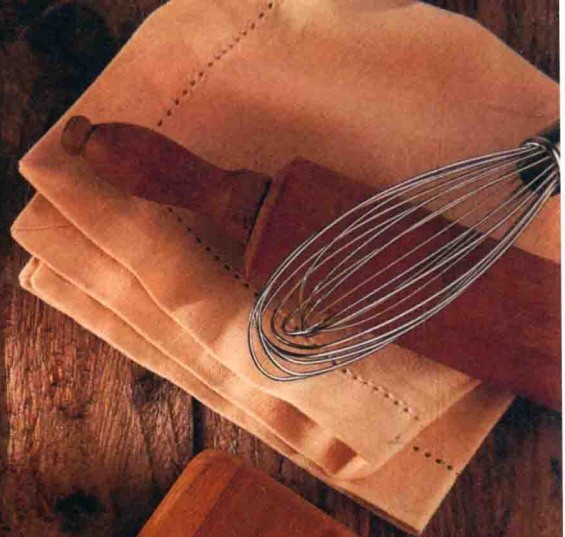
芝士 & 慕斯

- ▶ 草莓慕斯 110
- ▶ 提拉米苏 112
- ▶ 蓝莓焗芝士蛋糕 114
- ▶ 焦糖芝士蛋糕 116
- ▶ 芒果芝士夹心蛋糕 118
- ▶ 生乳酪蛋糕 120
- ▶ 焦糖巴巴露 122
- ▶ 轻乳酪芝士蛋糕 124
- ▶ 咖啡慕斯 126
- ▶ 奥利奥芝士蛋糕 128
- ▶ 芒果西米露蛋糕 130

Part 8

特色蛋糕

- ▶ 可露丽 140
- ▶ 萨瓦琳 142
- ▶ 布朗尼 144
- ▶ 费南雪 146
- 玛德琳 148
- ▶ 意大利波伦塔蛋糕 150
- ▶ 柠檬卡特卡 152
- ▶ 糯米蛋糕 154
- ▶ 达克瓦兹蛋糕 156
- ▶ 香蕉磅蛋糕 158



Part 1

蛋糕制作的基础知识

学会这些知识，让制作蛋糕更轻松。

工具篇



擀面杖



打蛋器



边长 15 厘米方形蛋糕模 (6 英寸)



橡皮刮刀



直径 15 厘米中空蛋糕模 (6 英寸)



磅蛋糕模具



电子秤



裱花袋



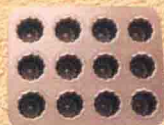
边长 15 厘米慕斯框 (6 英寸)



蛋糕纸杯



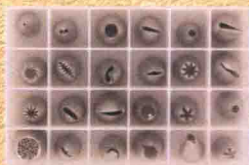
长方形不粘金砖模具



12 连可露丽模具



6 连风车模



裱花嘴



6 连玛德琳模具

材料篇 (一)



高、中、低筋面粉



香草荚



细砂糖



糖粉



吉利丁片



核桃



即溶咖啡粉



无盐黄油



淡奶油



奶油奶酪



朗姆酒



咖啡酒



牛奶



橙酒



可可粉

材料篇 (二)



杏仁粉



煉乳



杏仁片



紅茶



粟粉



紅糖



椰漿



藍莓醬



香草精



彩色糖果



蜂蜜



花生醬



泡打粉



鏡面果膠



干桂花

技法篇

黄油

黄油状态

1. 冰无盐黄油：质地坚硬，呈浅黄色，这是刚从冰箱中拿出的状态。冻硬的无盐黄油是无法打发的，需要放在室温中软化，也有一些饼干需要使用冰无盐黄油。
2. 室温软化的无盐黄油：通常来说，确定无盐黄油软化的程度，用手指轻轻地在无盐黄油上戳一下，可以戳出一个指印，即是合适的软化程度。
3. 液态的无盐黄油：有时需要用到液体状态的无盐黄油，有两种方法解冻，一是将无盐黄油隔水加热至融化，二是将其放至微波炉中高火热 30 秒。



1



2



3

黄油打发

1. 无盐黄油加入糖类，如糖粉、糖霜、细砂糖、糖浆等。
2. 使用电动打蛋器搅打至蓬松发白。
3. 需注意的是，无盐黄油应是室温软化的状态。
4. 过硬的无盐黄油打发后会变成蛋花状，影响口感。



3



4