

ケーキの美しさは、「土台」で決まります

熊谷裕子甜点教室

蛋糕坯

〔日〕熊谷裕子 著 夏威夷果M 译

甜点的品质体现在哪里？
蛋糕坯是基本，常被忽略，
却尤其重要。

ケーキの美しさは、「土台」で決まります

熊谷裕子甜点教室

蛋糕坯

〔日〕熊谷裕子 著 夏威夷果M 译



南海出版公司

图书在版编目 (CIP) 数据

熊谷裕子甜点教室. 蛋糕坯 / (日) 熊谷裕子著 ;
夏威夷果 M 译. — 海口 : 南海出版公司, 2018.12
ISBN 978-7-5442-9485-0

I. ①熊… II. ①熊… ②夏… III. ①烘焙-糕点加
工 IV. ① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 258696 号

著作权合同登记号 图字: 30-2018-142

CAKE NO UTSUKUSHISA WA DODAI DE KIMARIMASU

© YUKO KUMAGAI 2017

Originally published in Japan in 2017 by ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD..

Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA INC.,KAWAGOE.

熊谷裕子甜点教室. 蛋糕坯

〔日〕熊谷裕子 著

夏威夷果 M 译

出 版 南海出版公司 (0898)66568511

海口市海秀中路51号星华大厦五楼 邮编 570206

发 行 新经典发行有限公司

电话(010)68423599 邮箱 editor@readinglife.com

经 销 新华书店

责任编辑 崔莲花

特邀编辑 黄渭然 孙 琪

营销编辑 余凌燕

装帧设计 朱 琳

内文制作 博远文化

印 刷 天津市银博印刷集团有限公司

开 本 787毫米×1092毫米 1/16

印 张 7.5

字 数 128千

版 次 2019年1月第1版

印 次 2019年1月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-5442-9485-0

定 价 45.00元

版权所有, 侵权必究

如有印装质量问题, 请发邮件至zhiliang@readinglife.com



目录 | CONTENTS

甜点的精致美感 取决于蛋糕坯 ……4

Part 1 蛋糕坯的制作技巧
面糊的基本做法 ……6

Part 2 蛋糕坯的制作技巧
慕斯和巴伐利亚奶冻
入模塑形的方法 ……13

Part 3 蛋糕坯的制作技巧
抹奶油、裱花的方法 ……15

Part 4 蛋糕坯的制作技巧
挞台的制作 ……17



Part 5 蛋糕坯的制作技巧
脱模与切分的方法 ……22

Part 6 蛋糕坯的制作技巧
运用便利的工具 ……25

专栏
制作装饰巧克力的必要流程
巧克力的调温 ……26



借助模具 塑形的甜点 ……27



p.29
蕾蒂
Retty



p.34
莎娜
SA-NA



p.39
阿缇丝
Artice



p.44
朗尼
Rani



p.49
莫纳特
Monart



p.54
萨里利斯
Sarielis

奶油与手指饼干 交互铺叠的多层甜点 ……59



p.61
麦莉
Miley



p.66
维尔德
Verde



p.71
花之微笑
Hana-Emi



p.76
黑森林蛋糕
Forêt-noire
à ma façon



p.82
维罗妮卡
Veronique

用挞做底台的甜点 ……87



p.89
艾利索
Alesso



p.94
菲尔
Filles



p.98
焦糖苹果挞
Tarte aux
Pommes
caramelisé



p.102
米兰娜
Milana



p.106
阿列克谢
Aleksey



p.112
葡萄蛋糕
Rhax



p.115
卡米洛
Camillo

关于原料

- * 如非特别指定, 食谱中使用的“砂糖”可选用任何一种精制砂糖或细砂糖。
- * 请选用中等大小的鸡蛋, 重约60克, 蛋黄20克, 蛋白40克。
- * 请选用动物性鲜奶油, 本书用的是乳脂含量35%的鲜奶油。
- * 如需撒些手粉, 请使用高筋面粉。实在没有也可用低筋面粉。

关于工具

- * 请根据原料分量选择规格合适的搅拌盆和打蛋器。
- * 由于烤箱机型不同, 即使设定相同的温度, 火力强度也有差异。请多多尝试, 摸清自家烤箱的特性, 掌握准确的烘烤时间和温度。另外, 烤箱要预热到食谱指定的温度。
- * 请选用食谱指定的模具、刮板等烘焙用具。

ケーキの美しさは、「土台」で決まります

熊谷裕子甜点教室

蛋糕坯

〔日〕熊谷裕子 著 夏威夷果M 译



南海出版公司



目录 | CONTENTS

甜点的精致美感 取决于蛋糕坯 ……4

Part 1 蛋糕坯的制作技巧
面糊的基本做法 ……6

Part 2 蛋糕坯的制作技巧
慕斯和巴伐利亚奶冻
入模塑形的办法 ……13

Part 3 蛋糕坯的制作技巧
抹奶油、裱花的方法 ……15

Part 4 蛋糕坯的制作技巧
挞台的制作 ……17



Part 5 蛋糕坯的制作技巧
脱模与切分的方法 ……22

Part 6 蛋糕坯的制作技巧
运用便利的工具 ……25

专栏
制作装饰巧克力的必要流程
巧克力的调温 ……26



借助模具 塑形的甜点 ……27



p.29
蕾蒂
Retty



p.34
莎娜
SA-NA



p.39
阿缇丝
Artice



p.44
朗尼
Rani



p.49
莫纳特
Monart



p.54
萨里利斯
Sarielis

奶油与手指饼干 交互铺叠的多层甜点59



p.61
麦莉
Miley



p.66
维尔德
Verde



p.71
花之微笑
Hana-Emi



p.76
黑森林蛋糕
Forêt-noire
à ma façon



p.82
维罗妮卡
Veronique

用挞做底台的甜点87



p.89
艾利索
Alesso



p.94
菲尔
Filles



p.98
焦糖苹果挞
Tarte aux
Pommes
caramélisé



p.102
米兰娜
Milana



p.106
阿列克谢
Aleksy



p.112
葡萄蛋糕
Rhax



p.115
卡米洛
Camillo



关于原料

- * 如非特别指定, 食谱中使用的“砂糖”可选用任何一种精制砂糖或细砂糖。
- * 请选用中等大小的鸡蛋, 重约 60 克; 蛋黄 20 克、蛋白 40 克。
- * 请选用动物性鲜奶油, 本书用的是乳脂含量 35% 的鲜奶油。
- * 如需撒些手粉, 请使用高筋面粉。实在没有也可用低筋面粉。

关于工具

- * 请根据原料分量选择规格合适的搅拌盆和打蛋器。
- * 由于烤箱机型不同, 即使设定相同的温度, 火力强度也有差异。请多多尝试, 摸清自家烤箱的特性, 掌握准确的烘烤时间和温度。另外, 烤箱要预热到食谱指定的温度。
- * 请选用食谱指定的模具、刮板等烘焙用具。

甜点的精致美感 取决于蛋糕坯

漂亮精致

蛋糕坯下了功夫，成品也考究

角尖利落挺秀

边棱笔直如尺

海绵蛋糕与慕斯
的分层清晰

这就是蛋糕坯

好不容易做好了甜点，却在最后装饰阶段卡壳——无论奶油挤得多华丽，水果切块做得多漂亮，依然觉得不如预期——“好像不够精致……”“总觉得哪里不好看……”

出现这样的状况，多半是因为没有做好蛋糕坯。

如果蛋糕坯的切面不平整、层次不清晰，或者边缘有缺损，即使装饰得再繁复，成品还是会显得粗糙。

制作高品质蛋糕坯的技巧，专业甜点师自然驾轻就熟，是基础中的基础。家庭烘焙爱好者却往往不够重视。特别是那些有一定烘焙经验的达人，已经形成了一套顺手的模式，现在要对基础操作进行修正和改善，一开始或许会感到不习惯。

面糊要抹平后再烘烤，奶油或慕斯要水平涂抹、铺叠，顶角要修得锐利、平直……每一个不起眼的微小操作都是要点。正是这些不起眼到让人觉得“早就知道了啊”的平凡工序，经过反复打磨塑造，才能制作出无可挑剔的高颜值甜点。



对成品的影响！



面糊的基本做法

让我们先从海绵蛋糕入手。海绵蛋糕片常用作慕斯底和围边，也可与奶油交替叠抹，做成多层奶油蛋糕。海绵蛋糕片的厚度是否均匀、铺放得是否水平，会在很大程度上影响成品蛋糕的美观。



面糊要水平抹开

用抹刀将面糊水平抹开，要保持面糊厚度均一。注意避免中间厚、四周薄的情况。如果面糊厚度不均，薄的地方烤透了而厚的地方还没熟，烤出的蛋糕坯便是夹生的。这项操作有一要点：用抹刀涂抹铺展的次数要尽量少，以免破坏面糊里的气泡。操作要领是先用刀面将面糊一气铺展开，然后微微倾斜刀身将表面抹平即可。仅用抹刀前端反复涂抹会造成消泡。



NG!

中间厚，四周薄，
表面坑洼不平，
切开后容易断裂。



面糊要挤得均匀美观

若要用裱花袋挤出线条状面糊拼合成条纹蛋糕片，线条的粗细和高度要均一，线条之间要保持平行，这是提高视觉美感的技巧。挤横线时，稍稍压平裱花袋，控制力度使挤出的线条与裱花嘴的口径粗细一致，排队时请保留一点空隙，确保面糊经过烘烤膨胀也能看出清晰的线条纹路。若紧挨着挤出，面糊烘烤后会连成一体，看不出线条纹路。



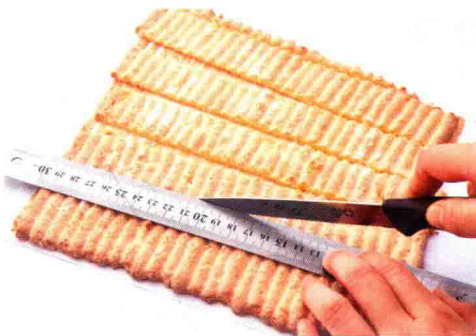
NG!

过度搅拌会使面糊消泡，
即便挤得均匀，
烘烤出的蛋糕坯也会塌陷，
线条纹路含糊不清。



切面要平整

如果切面挤压变形，切口毛毛糙糙，无论烤好的蛋糕坯多么齐整，都是前功尽弃。切开蛋糕坯时要用细锯齿刀，从海绵蛋糕坯的顶部微微倾斜下刀，像拉锯那样小幅来回移动，无须用力，就能切出平整的切面。



层层水平铺叠

海绵蛋糕片与奶油交互铺叠时，每一层都要保持水平。叠放时常常出现中间拱起、边缘及四角下垂的情况，每次放好蛋糕片后都要轻轻按压中间部分，使其变得平整。



贴合紧密，不留空隙

需要将海绵蛋糕片围贴在慕斯圈内侧做围边或铺入慕斯圈底部做饼底时，切取的尺寸要比慕斯圈略大，勉强可以塞入即可。因为海绵蛋糕质地柔软，若切取尺寸与慕斯圈等大，铺入慕斯圈后会慢慢松动，导致此后填入的慕斯酱或巴伐利亚奶油渗漏。尤其是会在侧面露出的蛋糕围边，将直接影响成品的外观，请确认接缝处严密对齐。



手指饼干的基本做法

“Biscuit”在英语中是饼干的意思，在法语中则指分蛋法做的海绵蛋糕。因此，“手指饼干”只是习惯上的称谓。分蛋法与全蛋法对应，指制作时要分别打发蛋黄和蛋白，尤其是蛋白要充分打发，做成稳定的蛋白霜。除了用鸡蛋、砂糖和面粉制作的基础口味之外，手指饼干还能做成可可味、抹茶味等，种类繁多。

这里介绍两种代表性的手指饼干做法——最简单的“基础手指饼干”和风味浓郁的“杏仁手指饼干”。掌握了这两种手指饼干的做法，只要在面糊中添加可可粉或抹茶粉等风味原料，便能变化出多种口味。

手指饼干做得好，可以增加成品的口感层次。只要认真对待每一步操作，就能够大幅提升成品蛋糕的风味。

基础手指饼干

这款手指饼干的特点是气孔大，口感轻盈。充分吸收潘趣酒后质地变得湿润柔软，适合搭配慕斯和巴伐利亚奶冻。在低筋面粉中加入可可粉即可做成“巧克力手指饼干”。可用抹刀将面糊铺展成片状烘烤，亦可用裱花袋挤出形状烘烤。

原料

蛋白	40克 (1个)
砂糖	30克
蛋黄	20克 (1个)
低筋面粉	30克

* 制作甜点时，请参照各食谱具体配方。

做法



1 将蛋白放入搅拌盆，用电动打蛋机高速打发。



2 搅打至蛋白霜蓬松发白，打蛋机留下的搅拌痕迹不会立即消失。分两次加入砂糖。需要注意的是，过早加入砂糖会影响蓬发，过迟则会使打出的蛋白霜不够细腻。



3 继续打发，直至蛋白霜整体蓬松柔软、富有光泽，提起打蛋机时能拉出直立的尖角。



4 加入蛋黄。从电动打蛋机上卸下一支打蛋头，大致搅拌。不需要充分拌匀。



5 筛入低筋面粉。用刮刀拢刮着过筛，防止面粉飞散。



6 一边转动搅拌盆，一边用刮刀大幅度画圈拌和。

抹成片状烘烤



7 搅拌至粉粒消失。存有少量结块也无妨，注意不要搅拌过度。



8 将面糊铺在打印纸上，用L形抹刀延展成指定大小。动作要轻柔熟练，尽量减少涂抹的次数，以免消泡。具体操作参照第12页步骤7~8。



9 送入预热至190℃的烤箱烘烤8~9分钟，整体上色后出炉。面糊的厚度和形状不同，烘烤时间也要有所变化，各食谱中的指定时间仅供参考。出炉后立即从烤盘中取出，为免干燥盖上烘焙纸后放凉。

挤出形状烘烤



8 给裱花袋装上指定裱花嘴，在打印纸或烘焙纸上挤出指定的尺寸、形状。挤直线时要将裱花袋微微压平，挤出粗细均一的线条。排队线时请保留少许空隙。



9 为挤好的面糊均匀筛满一层糖粉（用量另计）。糖粉与面糊表面接触的部分彼此相溶，经烘烤后会形成一层糖膜，有助于定形。



10 送入预热至 190℃ 的烤箱烘烤 8 ~ 9 分钟。出炉后立即从烤盘中取出，为免干燥盖上烘焙纸后放凉。



直立握持裱花袋，不好掌握力道，挤出的线条容易弯弯扭扭粗细不一。



如果在步骤 3 蛋白霜打发不到位，或者在步骤 7 面糊搅拌过度，挤出的线条纹路会消失。如果排队线时未留空隙，烘烤膨胀后的蛋糕坯就会连成一片，看不清纹路。



杏仁手指饼干

这款手指饼干的面糊中加入了大量杏仁粉，使成品口感湿润、风味浓郁。多用来制作可以发挥其自身风味的甜点，如多层奶油蛋糕等。

原料

蛋白液	50 克
砂糖	30 克
全蛋液	35 克
糖粉	25 克
杏仁粉	25 克
低筋面粉	22 克

* 制作甜点时，请参照各食谱具体配方。

做法



1 将蛋白液和砂糖放入搅拌盆，用电动打蛋机高速打发。一开始就加入全部砂糖，会增加打发时间，但可以搅打出绵密稳定的气泡，不易消泡。



2 打发成绵密、硬挺的蛋白霜。



3 另取一只搅拌盆，放入全蛋液、糖粉和杏仁粉，打发至蓬松发白。



4 将一半分量的蛋白霜加入步骤3的搅拌盆中，用刮刀快速混合。然后筛入低筋面粉，用刮刀大幅翻拌至粉粒消失。



5 加入剩余的蛋白霜，混合均匀。

要点

面糊完成的状态：搅拌时留下的痕迹不会立即消失。搅拌过度会导致消泡，烘烤出的蛋糕还不够蓬松。

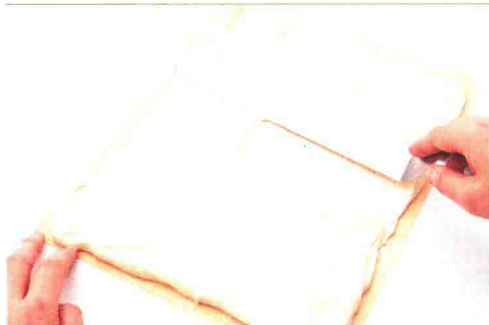




6 将面糊倒在烘焙纸上。注意此处不可用打印纸，否则烘烤后不易剥离。



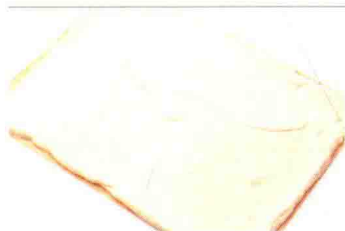
7 用L形抹刀延展成指定大小。用刀面将面糊一气铺展开。



8 纵向和横向都须铺展到位，使之呈长方形。抹开后微微倾斜刀身将表面抹平，使厚度均一。动作要快速熟练，涂抹次数不能太多，否则面糊容易消泡。

NG!

表面留有抹痕，面糊四周薄中间厚。这样会烤出夹生的蛋糕坯，边缘已经烤熟而中间部分还是生的。



9 送入预热至 $190^{\circ}\text{C} \sim 200^{\circ}\text{C}$ 的烤箱烘烤 8 ~ 9 分钟。面糊厚度和形状不同，烘烤时间也要有所变化，各食谱的指定时间仅供参考。



10 出炉后立即从烤盘中取出，为避免干燥盖上烘焙纸后放凉。