

我爱
烘焙

Cake Easy 鸡蛋糕

黄裕杰 著

只想做个好吃的蛋糕，
却不知从何开始？

20年西点从业经验的烘焙师，从一个鸡蛋讲起，

告诉你让蛋糕松软好吃不失败的秘诀

6种鸡蛋打发与拌和方法

18种蛋糕制作基础技巧

50种蛋糕

本书
彻底搞懂
蛋糕制作



中国轻工业出版社

全国百佳图书出版单位

鸡蛋糕 Cake Easy

黄裕杰 著



图书在版编目(CIP)数据

鸡蛋糕 / 黄裕杰著. — 北京: 中国轻工业出版社, 2018.4

(我爱烘焙)

ISBN 978-7-5184-1734-6

I. ①鸡… II. ①黄… III. ①蛋糕—烘焙 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第302081号

《鸡蛋糕》中文简体版通过成都天鸢文化传播有限公司代理, 经远足文化事业股份有限公司(幸福文化)授予中国轻工业出版社独家发行, 非经书面同意, 不得以任何形式, 任意复制转载。本著作限于中国大陆地区发行。

责任编辑: 苏 杨

策划编辑: 马 妍 苏 杨 责任终审: 唐是雯 封面设计: 奇文云海

版式设计: 锋尚设计 责任校对: 李 靖 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京富诚彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2018年4月第1版第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 14.75

字 数: 340千字

书 号: ISBN 978-7-5184-1734-6 定价: 78.00 元

邮购电话: 010-65241695

发行电话: 010-85119835 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请与我社邮购联系调换

160009S1X101ZYW

目 录

写在前面的话	4	使用器具	24
鸡蛋与蛋糕	5	本书适用单位	28
鸡蛋糕的基本制作原理	7	蛋糕口感比较表	29
基础材料	10	蛋糕制作/基础技巧	37



乳沫类 / 全蛋打发 / 口感：松软

香草海绵蛋糕	56	热那亚香蕉巧克力	
巧克力海绵蛋糕	59	蛋糕卷	68
肉桂甘薯蛋糕	62	怀旧蜂蜜大理石蛋糕	72
香柚蛋糕	65	札飞白巧克力蒸鸡蛋糕	75



乳沫类 / 蛋黄、蛋白分开打发 / 口感：柔软湿润

覆盆子杏仁蛋糕	80	焦糖榛子蛋糕卷	91
卵形烧	83	罗勒草莓蛋糕卷	96
曼特宁巧克力覆盆子蛋糕	87	秘鲁金字塔蛋糕	100



面糊类 / 全蛋不打发、面糊拌和 / 口感：紧实

蜂蜜肉桂玛德琳	106	热那亚蛋糕	118
圭那亚巧克力玛德琳	109	怀旧黑糖糕	121
费南雪	112	乌干达布朗尼	124
酥菠萝巧克力费南雪	115	香蕉蛋糕	127



蛋白类 / 蛋白打发 / 口感：松软绵密

日式红茶戚风蛋糕	132	厄瓜多尔巧克力冰棒	
怀旧香草戚风蛋糕	135	蛋糕	147
马达加斯加奶油蛋糕	138	黑樱桃巧克力蛋糕	151
天使蛋糕	141	咕咕霍夫	154
蜗牛蛋白饼	143	黑醋栗舒芙里	157



重奶油类 / 全蛋不打发、糖油拌和 / 口感：紧实绵密

野生蓝莓玛芬杯	162	香辛料咸味奶油蛋糕	172
柠檬雪霜	165	缤纷棒棒糖蛋糕	175
西西里开心果蛋糕	168	屋比派	178

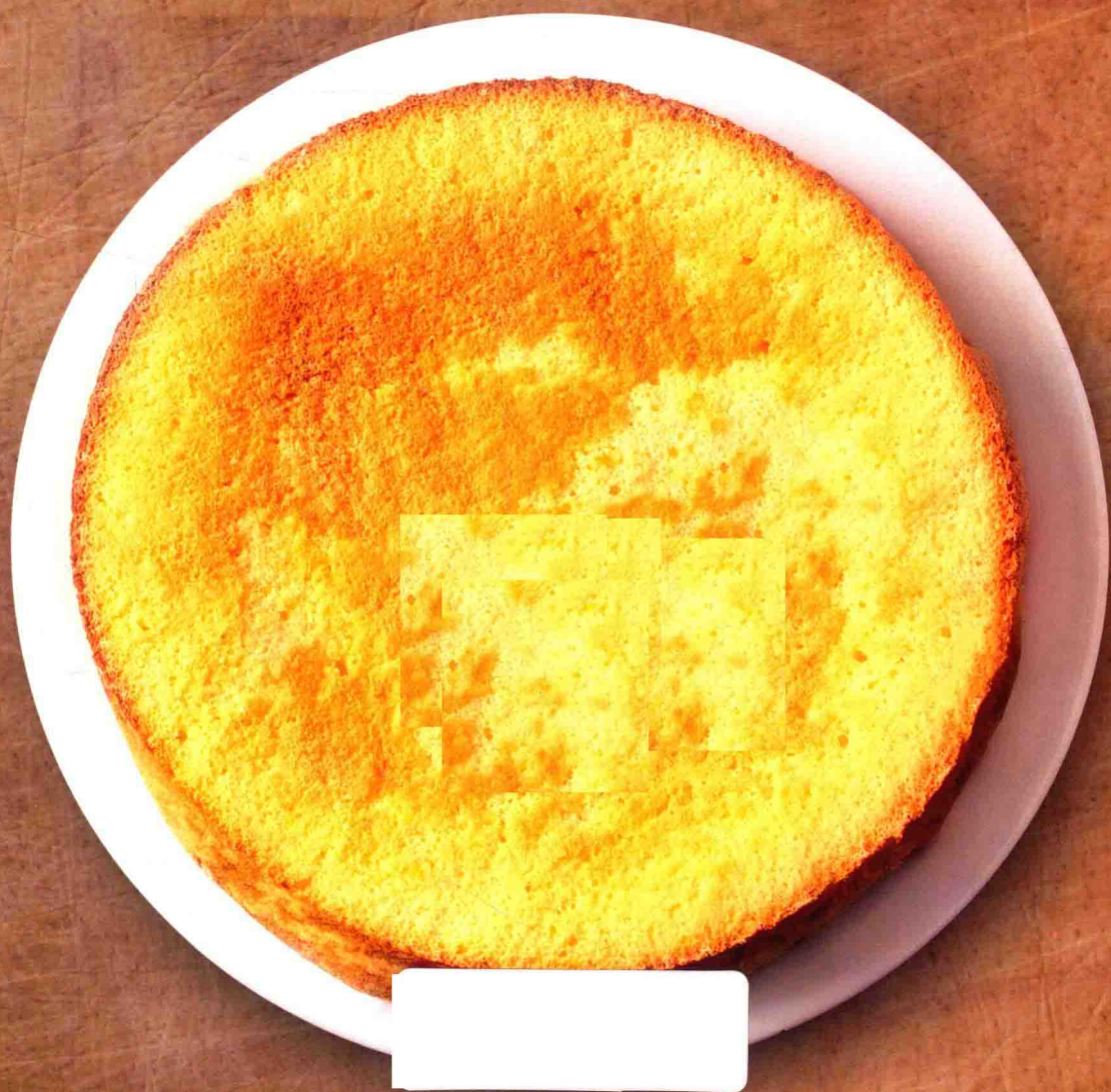


变化类 / 各种蛋糕体的组合与变化 / 口感：多层次

烤乳酪塔	184	青苹果瑞士莲	210
蒸白乳酪	188	夏洛特洋梨	214
可丽饼甜筒	192	云朵柠檬蛋白霜	218
山药小鸡蛋糕	196	智利酪梨奶油蛋糕	221
薄荷盆栽蛋糕	200	栗子蒙布朗	224
焦糖玛奇朵	203	圣诞树根蛋糕	228
香槟蜜桃杯	206	宝岛地瓜烧	232

鸡蛋糕 Cake Easy

黄裕杰 著



写在前面的话	4	使用器具	24
鸡蛋与蛋糕	5	本书适用单位	28
鸡蛋糕的基本制作原理	7	蛋糕口感比较表	29
基础材料	10	蛋糕制作/基础技巧	37



乳沫类 / 全蛋打发 / 口感：松软

香草海绵蛋糕	56	热那亚香蕉巧克力	
巧克力海绵蛋糕	59	蛋糕卷	68
肉桂甘薯蛋糕	62	怀旧蜂蜜大理石蛋糕	72
香柚蛋糕	65	札飞白巧克力蒸鸡蛋糕	75



乳沫类 / 蛋黄、蛋白分开打发 / 口感：柔软湿润

覆盆子杏仁蛋糕	80	焦糖榛子蛋糕卷	91
卵形烧	83	罗勒草莓蛋糕卷	96
曼特宁巧克力覆盆子蛋糕	87	秘鲁金字塔蛋糕	100



面糊类 / 全蛋不打发、面糊拌和 / 口感：紧实

蜂蜜肉桂玛德琳	106	热那亚蛋糕	118
圭那亚巧克力玛德琳	109	怀旧黑糖糕	121
费南雪	112	乌干达布朗尼	124
酥菠萝巧克力费南雪	115	香蕉蛋糕	127

CHAPTER

4

蛋白类 / 蛋白打发 / 口感：松软绵密

日式红茶戚风蛋糕	132	厄瓜多尔巧克力冰棒	
怀旧香草戚风蛋糕	135	蛋糕	147
马达加斯加奶油蛋糕	138	黑樱桃巧克力蛋糕	151
天使蛋糕	141	咕咕霍夫	154
蜗牛蛋白饼	143	黑醋栗舒芙里	157

CHAPTER

5

重奶油类 / 全蛋不打发、糖油拌和 / 口感：紧实绵密

野生蓝莓玛芬杯	162	香辛料咸味奶油蛋糕	172
柠檬雪霜	165	缤纷棒棒糖蛋糕	175
西西里开心果蛋糕	168	屋比派	178

CHAPTER

6

变化类 / 各种蛋糕体的组合与变化 / 口感：多层次

烤乳酪塔	184	青苹果瑞士莲	210
蒸白乳酪	188	夏洛特洋梨	214
可丽饼甜筒	192	云朵柠檬蛋白霜	218
山药小鸡蛋糕	196	智利酪梨奶油蛋糕	221
薄荷盆栽蛋糕	200	栗子蒙布朗	224
焦糖玛奇朵	203	圣诞树根蛋糕	228
香槟蜜桃杯	206	宝岛地瓜烧	232

写在前面的话

本书将带着大家认识鸡蛋的特性，以及使用不同的蛋的打发方式来制作各式鸡蛋糕。

蛋糕最主要的原料就是鸡蛋，鸡蛋由蛋白和蛋黄组成，蛋白中含有多种不同的蛋白质，蛋黄则是富含脂肪及卵磷脂的球体，而且蛋黄还具有乳化作用。

制作鸡蛋糕的主要原料有四种，即鸡蛋、砂糖、面粉、油脂，通过不同的打发方式即可变化出各式各样的鸡蛋糕，再加上许多延伸材料及辅料，就会使鸡蛋糕的口感及风味千变万化。

烘焙的基础理论及实操技巧，需要反复的操作练习，加上经验和时间的累积，通过实操来印证理论，便能快速、扎实地提升技术水平。

本人从事烘焙已逾20年，曾在许多烘焙店及饭店累积丰厚的经验，希望能通过此书将制作技巧及创意分享给读者。

本书以制作鸡蛋糕的打发方式作为主轴，每一款糕点都配有图片说明及注意事项，可降低读者在实际操作时的失败率，让刚接触的新手也有很高的成功率。即使失败了，也请不要气馁，仔细思索是哪个环节出错，再接再厉，因为失败是最宝贵的经验。

最后感谢我的公司“真膳美饌餐厅”提供拍摄场地及人员协助，主编梁淑玲小姐，摄影师吴金石先生，面包大师张炳贤先生，助手丘定仁先生等，还有我的太太这段时间的支持及其他共同协助完成拍摄制作的朋友们，再次谢谢大家。



鸡蛋与蛋糕

蛋糕基础原料有：鸡蛋、糖、盐、玉米淀粉、低筋面粉、牛奶、黄油、蜂蜜等。

普遍做法是先将低筋面粉及玉米淀粉过筛，再将牛奶、黄油隔水加热保温，将全蛋和砂糖一起打发成浓稠状后，拌入过筛的低筋面粉及玉米淀粉，然后加入保温的牛奶及黄油搅拌均匀即可进炉烘焙，以上为最基本的香草海绵蛋糕，在本书第一章“乳沫类”全蛋打发法里有详细的操作技巧。

市面上也有无蛋成分的蛋糕，主要是利用发粉在面糊中产生二氧化碳，使组织产生膨松感而松软。不过，这充其量是化学膨松剂所制造出来形似蛋糕的假象，现代人追求健康与口感，无蛋蛋糕吃起来就像只有甜味的发糕，而化学膨松剂制造出来的粗糙的孔洞根本不能称作蛋糕。蛋糕之所以是蛋糕，是因为有面粉、糖和蛋在其中，这是制作蛋糕最基本的要素。

蛋糕是靠面糊内蛋的蛋白质，经烘烤后受热凝结形成蛋糕的组织及体积，同时鸡蛋内的蛋黄因含有油脂而对蛋糕有软化的作用，所以口感绵密且松软。无蛋蛋糕和有蛋蛋糕的差别在于组织粗细及柔软度不同。

鸡蛋在蛋糕中起着以下三个重要作用。

黏结作用

蛋和面糊搅拌后，蛋的蛋白质于烘烤时凝结形成蛋糕组织及体积，如“天使蛋糕”及“海绵蛋糕”，因为粉类材料较少，蛋的比例较多，因此黏结作用对于乳沫类蛋糕来说是非常重要的。

膨松作用

膨松作用为蛋的主要功能之一。蛋的蛋白质经打发后会形成非常细小的气室，由蛋形成的薄膜包覆住，经受热后膨胀，如戚风类的舒芙里蛋糕，经由蛋白打发，再混合面糊加热后，形成良好的膨胀效果。

上色作用

蛋的另一个重要作用是给予蛋糕颜色，如“天使蛋糕”需要纯洁的白色，这种白色是由蛋白来的，任何不良的颜色都会影响此类蛋糕的品质；而“海绵蛋糕”需要有良好的黄色，这种黄色是由蛋黄来的，深黄色的蛋黄比淡黄色的蛋黄更加适合。

市售制作鸡蛋糕的材料最普遍的就是蛋糕预拌粉了，只要加入水搅拌均匀经烘烤后就是蛋糕了。通常预拌粉用在需要每天大量生产的工厂或饭店，因为方便快捷可替师傅们节省许多时间，但不是所有的蛋糕都能使用预拌粉来调制，而且使用预拌粉制成的蛋糕口感也太过单调无趣，何不舍弃预拌粉回归到蛋糕的基础来制作真的蛋糕呢？

蛋糕的材料种类大致上都相同，除了比例上的差异会让成品有所不同外，影响最大的就是蛋的打发方式。在本书的六个章节里，我想通过鸡蛋的打发方式来分类（其中也包含糖油打发法及全蛋不打发），给读者进行浅显易懂的介绍，让其了解蛋糕的类别及操作手法。一般蛋糕分为乳沫类蛋糕、戚风类蛋糕、重奶油蛋糕三大类，其中乳沫类又可分为蛋白类及海绵类，也是本书中应用及变化最多的蛋糕体，大部分的技巧也都由此延伸。

装饰组合对蛋糕来说非常重要，虽然有些蛋糕直接食用就很美味了，但是蛋糕最有趣的部分也是在这里，利用不同口味的奶油或果酱来赋予蛋糕灵魂，例如，缤纷的巧克力装饰片、新鲜水果甚至一片薄荷叶，都能让蛋糕如有了生命一般鲜活起来。

本书中有很多很棒的食谱，可以从中发展出许多新的技巧与手法，让新手变高手，即便日后获得不同的食谱，也可依循书中的技巧来制作进而提升手艺。

鸡蛋糕的基本制作原理

在制作鸡蛋糕时，为了防止各种突发状况出现，制作前需事先了解材料特性、各种打发及拌和的手法，这样读者在实际操作时就不至于手忙脚乱，制作时也会比较顺利。

了解材料特性

制作鸡蛋糕的主要材料是面粉、糖、油脂、盐、鸡蛋、牛奶 / 水、膨松剂七种，及其他数十种辅料和香料。而这主要的七种原料，我们将它们归纳成以下类别：

1

干性材料

面粉、糖、奶粉、
盐、泡打粉、可
可粉、杏仁粉

2

湿性材料

牛奶、水、鸡蛋、
液态糖浆

3

柔性材料

油、糖、膨松剂、
蛋黄

4

团性材料

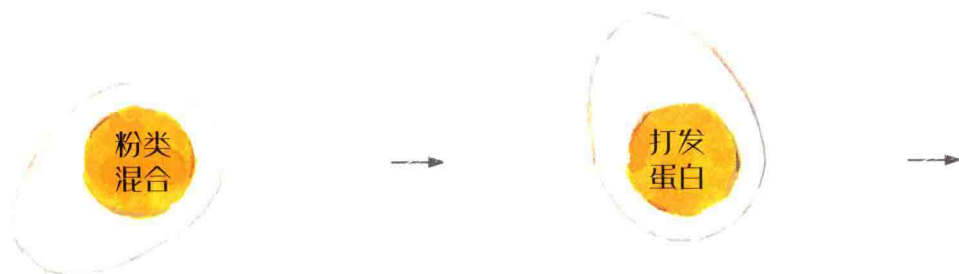
面粉、蛋白、奶粉、
盐、可可粉

5

香味材料

糖、牛奶、油、鸡
蛋、可可粉、香辛
料

基本蛋糕制作原理



以戚风蛋糕为例，其材料一般分为两个部分，一部分为蛋白打发的乳沫类蛋白霜，另一部分为蛋黄面糊。制作时先将蛋黄面糊部分的干性材料过筛，包括面粉、糖、盐或可可粉等，用筛网筛匀成无结粒的粉状备用，再把湿性及柔性材料，如色拉油、牛奶、水等倒入钢盆中搅拌均匀，加入过好筛的干性材料并搅拌均匀，最后加入蛋黄搅拌打成面糊。

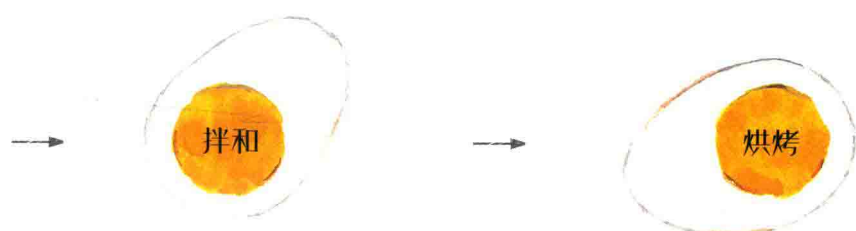
蛋白打发过程分为四个阶段：

第一阶段：蛋白经打发时，表面会产生很多大小不一的气泡。

第二阶段：蛋白持续打发后，蛋白气泡会转变成许多均匀细小的气泡，渐渐凝固起来为五六分发，此阶段称为“湿性发泡”。

第三阶段：此时继续打发蛋白至七八分发，打至用打蛋器勾起蛋白霜时，会呈现尖峰状而不下坠，此阶段称为“干性发泡”。

第四阶段：若再将蛋白霜打发到九十分发，用打蛋器将蛋白霜勾起已无法形成尖峰，此阶段称为“棉花状态”。



将乳沫蛋白霜和蛋黄面糊混合时，先取1/3的蛋白霜加入面糊中搅拌均匀，目的在于让蛋白霜和蛋黄面糊所占比重接近，这样容易混合均匀不易消泡，最后再加入剩余的2/3的蛋白霜，轻轻搅拌均匀即可。

焙烤时，烤盘或模具大小不一，所需要的焙烤时间也会有所不同。一般烘烤体积较小的蛋糕或薄盘蛋糕，如杯子蛋糕、活动空心模盛装的蛋糕、平烤盘盛装的蛋糕等，应用上火200℃ / 下火150℃，烘烤20~35分钟。上下火的温度需视实际烤炉炉温而定，因为不同品牌的烤箱，上下火的炉温也不尽相同。

基础材料

鸡蛋、面粉、糖、油脂等基础原料，对鸡蛋糕而言是最主要的，好的原材料会直接反映到鸡蛋糕的品质上，因此了解基础原料与食材的特性，以及烘焙蛋糕时所产生的化学反应和变化，都是热爱烘焙的读者们必须要具备的知识。

了解了基础原料的特性及作用才能对其灵活运用，对蛋糕配方的制定也有很大的帮助，在产品的品质发生问题时，才能根据材料的特性来做调整或更换，使品质正常稳定。

主原料



· 蛋

蛋的三大特性为凝固性、起泡性、乳化性，分别在蛋糕的制作中扮演不同的角色。

(1) 凝固性：指加热后蛋白质发生变化而产生凝固的特性。例如，于烘烤阶段时，面糊内的蛋含蛋白质，会受热凝结形成蛋糕组织，及构成蛋糕应有的体积。蛋白在60℃会呈胶冻状，75~80℃会凝固，而蛋黄在65~75℃就会凝固，所以请注意这些温度差异，加热时勿过度。

(2) 起泡性：搅拌就会起泡就是起泡性。蛋的蛋白质可以搅拌打发出非常细的气室，当面糊受热时，气室内的气体因受热而膨胀，增大蛋糕体积。

(3) 乳化性：蛋黄可帮助水和油脂等材料混合在一起，进而产生柔滑的作用。广泛应用于各种卡士达、冰淇淋、慕斯的制作。

蛋白：蛋白水分含量高达88%，具有黏稠弹性的触感。新鲜蛋白比较不容易起泡，但稳定性佳；较老的蛋白比较容易起泡，但弹性弱，稳定性欠佳。蛋白具有起泡性，用力迅速搅拌混合时空气容易跑进去，就可打发成含气量高而质地绵柔的蛋白霜。但是如果混入蛋黄就很难产生气泡了。

蛋黄：水分含量约48%，脂肪含量约33%，蛋黄含有丰富卵磷脂，卵磷脂具有结合油和水的性质，有良好的乳化作用，另外还有增添产品独特的浓香味以及烘烤上色的作用。

· 油脂

黄油：是制作烘焙甜点的主要材料之一。它是从牛奶中分离出的脂肪，可制成无盐黄油与添加2%盐量的有盐黄油两种，可



增添烘烤甜点的风味。

发酵黄油：制作黄油的初期，在乳脂肪中加入乳酸菌搅拌使其发酵，具有特殊的风味。

色拉油：精制的植物油脂，多属于流质，常用来制作戚风蛋糕、泡芙、小西饼等。与黄油相比较，风味不够浓郁香醇。

· 糖



细砂糖：为烘焙甜点经常使用的糖之一，是以甘蔗为原料制成的食材，结晶颗粒细小、纯度高、甜度清爽且易于溶解，特别适合用来制作烘焙甜点。



糖粉：是将细砂糖研磨后所制成的糖，易溶解，常用于水分较少的奶油霜里，也可直接撒在烘焙甜点上面做装饰。



黑糖：原料为甘蔗，具有独特风味，含有大量矿物质。颜色较深的黑糖甜味较轻，品质较好；颜色较浅的黑糖甜味较重，适用于香气浓郁的烘烤甜点。

转化糖浆：是将细砂糖加水溶解，加入酸加热转化成的液体糖浆。用于烘焙甜点中可保持产品湿润柔软，其吸湿性可延长保存期限。甜度较细砂糖低。

麦芽糖：是一种存在于动植物和微生物体内的天然糖质，从淀粉中提炼出来，广泛用于烘焙甜点中。它的甜度仅为细砂糖的