

蛋糕

CAKE TECHNIQUE



技法

139种蛋糕款式满足多种口味
原料的调混、搅拌、打发、烘烤
等技法

裱花、水果摆放等蛋糕的外形
装饰工艺

您想知道的都在这里



孙杰 编著



蛋糕 技法

孙杰 编著

图书在版编目(CIP)数据

蛋糕技法 / 孙杰编著. —杭州: 浙江科学技术出版社, 2017.7

ISBN 978-7-5341-7481-0

I. ①蛋… II. ①孙… III. ①蛋糕—制作IV.

①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第034596号

书 名 蛋糕技法
编 著 孙 杰

出版发行 浙江科学技术出版社
杭州市体育场路347号 邮政编码: 310006
办公室电话: 0571-85176593
销售部电话: 0571-85062597 0571-85058048
E-mail: zkpress@zkpress.com

排 版 广东炎焯文化发展有限公司
印 刷 杭州锦绣彩印有限公司
经 销 全国各地新华书店

开 本	889 × 1194 1/16	印 张	15
字 数	180 000		
版 次	2017年7月第1版	印 次	2017年7月第1次印刷
书 号	ISBN 978-7-5341-7481-0	定 价	68.00元

版权所有 翻印必究

(图书出现倒装、缺页等印装质量问题, 可随时向出版社调换)

责任编辑 王巧玲 全 林
责任校对 顾旻波 陈宇珊

责任美编 金 晖
责任印务 田 文

PREFACE

前言



随着社会的发展、人们生活质量的提高，面包、蛋糕等西点以其便捷、营养、美味、时尚的特点被越来越多的人所接受，逐步向主食化发展。各种不同风格、不同口味的蛋糕适应了人们在日常饮食方面追求方便和快捷的需要。因此，消费者对烘焙食品的需求也逐渐呈现出高品位、高质量的特点，由此对烘焙行业的设备、技法等方面有了一些标准和要求。

为了满足专业烘焙者职业技能学习的需要，我们编撰了本套丛书，包括《烘焙技法》、《点心技法》、《蛋糕技法》、《面包技法》四册，每册书都全面系统地讲述了相关内容的基础技法要领和案例的操作方法，并配有精美的图片。

本书将蛋糕分为重油蛋糕、海绵蛋糕、慕斯蛋糕、戚风蛋糕、巧克力蛋糕和其他蛋糕六大类，精选139款蛋糕品种，每款蛋糕都有详细的原料和制作步骤说明，并附有制作步骤图。本书从制作蛋糕的基础知识出发，介绍了烘焙过程中的基础技法，以技法实例为参照，介绍了烘焙过程中所需要的工具和原料，对蛋糕的定义、烘烤技法、注意事项等均作了详细介绍。

本书图文并茂，读者只要按照步骤图操作，就能掌握蛋糕的制作要领，这是一本专业烘焙者及家庭厨艺爱好者的实用工具书。本书在编撰过程中难免存在一些需要进一步完善的地方，敬请各位读者指正，以便再版时改进。

编者



Part 1 蛋糕制作基础知识

- 2 蛋糕的定义
- 2 蛋糕的种类
- 3 工具介绍
- 4 原料介绍



Part 2 蛋糕制作基础技法

- 6 蛋糕制作的八大打法
- 6 蛋糕体的形成
- 7 蛋糕制作的基本流程
- 7 蛋糕制作的注意事项

Part 3 蛋糕制作技法实例应用

- 9 海绵蛋糕
- 10 玫瑰蛋糕
- 12 卡斯蛋糕
- 14 天使奶酪蛋糕
- 16 咖啡蛋糕
- 18 香蕉蛋糕
- 20 白兰地蛋糕
- 22 杏香小海绵
- 24 浓情巧克力蛋糕
- 26 花生酱蛋糕卷
- 28 相思毛巾卷
- 30 布丁蛋糕
- 32 彩虹蛋糕
- 34 泡泡龙蛋糕
- 36 绿茶海绵蛋糕



37 戚风蛋糕

- 38 可可蛋糕
- 39 寿司蛋糕
- 40 普罗蛋糕
- 41 欧式提子蛋糕
- 42 天使蛋糕
- 44 猕猴桃蛋糕卷
- 46 波特蛋糕
- 48 蔬菜蛋糕
- 50 苹果蛋糕
- 52 贝壳蛋糕



53 重油蛋糕

- 54 黑枣蛋糕
- 55 巧克力核桃蛋糕
- 56 杏香重油蛋糕
- 57 重油小蛋糕
- 58 火焰蛋糕
- 59 红豆蛋糕
- 60 蓝莓重油蛋糕
- 62 香酥水果蛋糕
- 64 蜂巢蛋糕
- 66 果馅蛋糕

- 67 柠檬果味蛋糕
- 68 果脯蛋糕
- 70 绿茶蛋糕



71 巧克力蛋糕

- 72 奶油巧克力杯
- 73 胡桃巧克力鸡蛋杯
- 74 香橙巧克力蛋糕
- 75 咖啡诱惑
- 76 朗姆蛋糕
- 78 美式巧克力魔鬼蛋糕
- 80 甜筒蛋糕
- 82 克里奥尔蛋糕
- 84 原味巧克力蛋糕
- 86 布隆森林蛋糕
- 88 巧克力全麦蛋糕



- 90 黑芝麻奶酪慕斯蛋糕
92 椰奶赤豆奶酪慕斯蛋糕
94 热带风情椰子慕斯蛋糕



- 96 芒果巧克力慕斯蛋糕
98 蓝莓巧克力慕斯蛋糕
100 白巧克力酸奶慕斯蛋糕
102 薄荷巧克力慕斯蛋糕
104 焦糖巧克力慕斯蛋糕
106 巧克力香蕉慕斯蛋糕
108 樱桃巧克力慕斯蛋糕
110 椰浆慕斯蛋糕
112 栗子蒙布朗
114 加州樱桃慕斯蛋糕
116 酸奶奶酪慕斯蛋糕
118 红茶苹果慕斯蛋糕
120 奶酪慕斯蛋糕
122 洋梨乌龙茶慕斯蛋糕
124 蓝莓慕斯蛋糕
126 凤梨慕斯蛋糕
128 沙卡香橙慕斯卷
130 糖水柳橙慕斯蛋糕
132 黑森林慕斯蛋糕
134 榴莲慕斯蛋糕
136 水果杂烩慕斯蛋糕

- 138 猕猴桃慕斯蛋糕
140 芒果慕斯蛋糕
142 草莓白巧克力慕斯蛋糕
144 柠檬巧克力慕斯蛋糕
146 樱桃慕斯蛋糕
148 香橙慕斯蛋糕
150 草莓慕斯蛋糕
152 牛奶圣火杯
154 青提巧克力果冻慕斯蛋糕
156 红酒奶酪慕斯蛋糕
158 椰子巧克力慕斯蛋糕
160 香草巧克力慕斯蛋糕
162 酸奶草莓果冻慕斯蛋糕
164 蜜桃果冻慕斯蛋糕
166 香蕉慕斯蛋糕
168 香蕉慕斯杂烩果冻
170 绿茶柠檬果冻慕斯
171 牛奶芒果果冻慕斯蛋糕
172 樱桃巧克力慕斯蛋糕
174 朗姆酒风味慕斯蛋糕
176 草莓酸奶慕斯蛋糕
177 绿茶开心果慕斯蛋糕
178 水蜜桃果冻慕斯



- 179 蓝莓酸奶慕斯
- 180 玫瑰花瓣慕斯
- 181 杏树慕斯
- 182 白巧克力薰衣草慕斯
- 184 蓝莓巧克力慕斯



185 其他蛋糕

- 186 摩卡富奇蛋糕
- 187 焦糖香蕉
- 188 红茶洋梨马芬
- 189 洋梨夏荷露特
- 190 杏仁提子蛋糕
- 191 香芒恋曲蛋糕
- 192 雪利酒蛋糕
- 193 香蕉雪纺蛋糕
- 194 达当苹果塔
- 195 红茶奶酪蛋糕



- 196 奶酱烤水果
- 197 果仁蛋糕
- 198 卡惹瓦都斯苹果
- 200 蓝莓蛋糕
- 201 水果蛋糕卷
- 202 夏日柠檬
- 203 酸奶奶酪杯



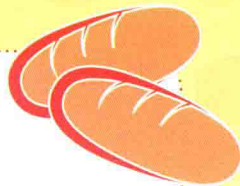
- 204 泡芙肉松蛋糕
- 206 椰果芒果布丁
- 207 双层芒果奶酪蛋糕
- 208 火焰石
- 209 杏仁牛奶果冻
- 210 葡萄雨滴
- 211 水果面包布丁
- 212 提拉米苏
- 213 巴伐利亚红茶奶冻
- 214 牛奶巧克力冻切饼
- 216 潘那可达
- 217 水果帕妃
- 218 橘子葡萄柚奶酪
- 219 核桃蛋糕
- 220 旋转舞台蛋糕
- 222 鸳鸯蛋糕
- 224 情迷黑森林蛋糕
- 225 火舞艳阳蛋糕
- 226 红莲怒放蛋糕
- 228 激情鸟巢蛋糕
- 230 咖啡冰淇淋蛋糕
- 232 巧克力冰淇淋蛋糕



Part 1

蛋糕制作基础知识

DANGAO ZHIZUO JICHU ZHISHI



蛋糕的定义

蛋糕是一种古老的西点，通常是甜的，一般是以烘烤的方式制作出来的。它是以面粉、甜味剂（通常是蔗糖）、黏合剂（一般是鸡蛋，素食者可用面筋和淀粉代替）为主要原料，以酥油（一般是黄油或人造黄油，低脂肪含量的蛋糕会以浓缩果汁代替），液体（牛奶，水或果汁），香精和发酵剂（酵母或者发酵粉）为辅料，经过搅拌、调制、烘烤后制成的一种似海绵的点心。

蛋糕的种类

蛋糕的种类有很多，根据原料和做法的不同，比较常见的可以分为以下几类：海绵蛋糕、戚风蛋糕、重油蛋糕、慕斯蛋糕等。

海绵蛋糕 (Sponge Cake)

海绵蛋糕是一种乳沫类蛋糕，构成的主体是由鸡蛋、糖搅打出来的泡沫和面粉结合而成的网状结构。因为其内部组织有很多圆洞，类似海绵，所以称之为海绵蛋糕。海绵蛋糕又分为全蛋海绵蛋糕和分蛋海绵蛋糕，这是按照制作方法的不同来区分的：全蛋海绵蛋糕是全蛋打发后加入面粉制作而成的；分蛋海绵蛋糕是把蛋白和蛋黄分开后分别打发，再与面粉混合制作而成的。

戚风蛋糕 (Chiffon Cake)

戚风蛋糕是一种比较常见的基础蛋糕，也是现在很受西点烘焙爱好者喜欢的一种蛋糕，如生日蛋糕一般就是用戚风蛋糕来做底，所以它是一种比较基础的蛋糕。戚风蛋糕的做法很像分蛋海绵蛋糕，其不同之处就是原料的比例，新手还可以加入发粉和塔塔粉，使蛋糕的组织非常松软。

重油蛋糕 (Pound Cake)

重油蛋糕也称为磅蛋糕，是用大量的黄油经过搅打再加入鸡蛋和面粉制成的一种面糊类蛋糕。它不像上述几种蛋糕一样通过打发的蛋液来增加蛋糕组织的松软度，所以重油蛋糕在口感上会比上面几类蛋糕来得紧实一些。因为制作中加入了大量的黄油，所以其口味非常香醇。如果想要减轻蛋糕的油腻味，比较常见的做法是在面糊中加入一些水果或果脯。

慕斯蛋糕 (Mousse Cake)

慕斯的英文是 mousse，是一种奶冻式的甜点，可以直接吃或做蛋糕夹层。慕斯蛋糕最早出现在美食之都法国巴黎。最初将慕斯加至奶油中起稳定作用，它是改善蛋糕结构、口感和风味的辅料，使成品外形、色泽、结构、口味变化丰富，更加自然纯正，冷冻后食用其味无穷，成为蛋糕中的极品。

工具介绍

1. **量杯**：一个量杯的容量是200毫升，计量时的基本动作是将容器盛满后刮平。
2. **筛粉器**：有两层网格，可以将面粉筛得很细。
3. **打蛋器**：以握柄牢固、适合自己手持者为佳。
4. **电动搅拌器**：可轻松地在短时间内使鸡蛋、奶油等膨胀起泡。
5. **橡皮刀**：以握柄牢固且橡皮部分有弹性者为佳。切记不要用热水烫洗，否则会导致橡皮刀变形。
6. **擀面棍**：以长、直者为佳。使用时，先在案板和擀面棍上撒些面粉，这样不容易粘上面团。
7. **抹刀**：用来涂抹奶油或调整形状。
8. **面团刮刀**：可将面团做成面包状或是将面团切成几小块，薄刀片很容易将面团从案板上铲起。
9. **锯齿刮板**：对于新手来说，是件理想的工具，使用该工具可以在蛋糕顶部增加有趣的装饰。
10. **锯齿刀以及其他刀具**：可用来切蛋糕、奶酪等，锯齿刀用于切质地较脆、较硬的蛋糕和慕斯，在切之前将刀预热可避免粘刀。
11. **擦丝器**：可以把水果等擦成丝，也可以擦成片和擦成条。
12. **滚轮刀**：一般在切派皮或面皮时使用，切出的形状有直线和波浪线两种。
13. **挖球器**：可用来挖水果或冰淇淋等，挖出大小不同的圆球，用之前可先沾点水。
14. **模具**：可制作四棱锥形的蛋糕、慕斯等。
15. **小滤网**：过筛少量的粉或最后用来过筛糖粉。
16. **烤盘**：把做好的面团、蛋糊等放在烤盘上，直接放入烤箱，也可垫上烤盘垫纸，这样不仅不容易烤焦，成品也比较容易取出。
17. **冷却铁架**：用来使烤好的蛋糕或饼干等冷却，附有铁架脚，可使底部通风，让甜点均匀地散热冷却。
18. **15厘米脱底圆模**：6寸，做蛋糕、塔、馅饼等时常会用到。
19. **20厘米脱底圆模**：8寸，做蛋糕、塔、馅饼等时常会用到。
20. **8寸固底圆模**：做巧克力焦糖布丁、免烤奶酪蛋糕和反转蛋糕等时，需要用固底的模具。





原料介绍

1.面粉：分为高筋、中筋、低筋、全麦面粉等，蛋糕制作以低筋面粉居多。还有一种粉心面粉，所含蛋白质在10.5%以上。面粉使用前必须过筛。

2.动物油脂：有黄油、猪油、奶油、鱼油等，多含饱和脂肪酸，可使制品达到酥松的效果。

3.植物油脂：有黄豆油、棉子油、棕榈油、玉米油、椰子油等，植物油多属流质。

4.白糖：依颗粒之大小，分为粗白糖、细砂糖，通常用细砂糖较多，而粗白糖则用于面包或小西饼的表层装饰。

5.糖粉：呈洁白的粉末状，糖颗粒非常细，有3%~10%的淀粉填充物，有防潮及防止糖粒结块的作用。糖粉可筛在西点成品上作表面装饰。

6.鸡蛋：含有丰富的维生素B₁₂、蛋白质、矿物质。烘焙时，蛋白在搅动过程中会形成气室，遇热会出现膨胀，增大体积。蛋黄中含有磷脂，它是一种优良乳化剂，能使烘焙后的蛋糕柔软细致。

7.洋酒：能增添甜点的风味，使之更加可口。但若使用过量，则会使甜点走味。朗姆酒是由甘蔗汁蒸馏而成的，酒精浓度高，无论怎么加热也不会影响其香味。

8.果脯：将水果干燥后制作而成，由于水分除去后，甜味浓缩，所以可以长期保存。

9.奶酪：可以使甜点带有一股微酸的特殊风味。制作奶酪蛋糕时，奶油奶酪是使蛋糕滑溜爽口的唯一法宝。

10.坚果：可混合在面团中或拿来装饰糕点表面，能增强蛋糕的口感及香味，除完整的颗粒外，也可切细或磨成粉末来使用。

11.可可粉、巧克力：与面团混合使用或拿来作最后装饰，可以增加蛋糕的风味及香醇度。若使用巧克力，需先将其切碎装入容器中，再隔热水间接加热至融化。



Part 2

蛋糕制作基础技法

DANGAO ZHIZUO JICHU JIFA

蛋糕制作的八大打法

一、戚风打法

即分蛋打法，蛋白加糖打发成的蛋白霜与蛋黄加其他液态原料及粉类原料拌匀成的面糊拌合。

二、海绵打法

即全蛋打法，蛋白和蛋黄加糖一起搅拌至浓稠状，呈乳白色且勾起乳沫后约2秒才滴下，再加入其他液态原料及粉类原料拌合。

三、法式海绵打法

即蛋白和蛋黄各加1/2糖打发至呈乳白色，将它们拌合后再加入其他粉类原料及液态原料拌合。

四、天使蛋糕法

蛋白加塔塔粉搅打起泡后分次加入1/2糖搅拌至湿性发泡（不可搅至干性），再加入过筛后的面粉与1/2糖，拌合至吸收。

五、糖油拌合法

将油类打软后加糖或糖粉搅拌至呈松软绒毛状，再加入蛋液拌匀，最后加入粉类原料拌合。如饼干类、重奶油蛋糕。

六、粉油拌合法

将油类打软后加面粉搅打至膨松，再加糖打发至呈绒毛状，最后加蛋液搅拌至光滑，适用于油量60%以上的配方。如水果蛋糕。

七、湿性发泡

蛋白或鲜奶油搅打起泡后加糖搅拌至有纹路且雪白光滑，勾起时有弹性挺立而尾端稍弯曲的尖角。

八、干性发泡

蛋白或鲜奶油搅打起泡后加糖搅拌至纹路明显且雪白光滑，勾起时有弹性而尾端挺直的尖角。

蛋糕体的形成

蛋糕体的构成原理是利用了鸡蛋的特性。蛋液在搅拌过程中产生的气泡非常丰富，这是由鸡蛋的蛋白胶质纤维将空气包裹而形成的，经过搅拌的蛋液会慢慢形成泡沫蛋糊。

在搅拌蛋液过程中，蛋白胶质扩张到一定程度后若继续搅拌，泡沫就会破裂。只有在蛋液中加入一定比例的糖才能使这种情况得到改善，因为糖在溶解时与蛋液充分混合，可达到增强蛋白胶质延伸性的效果，使之不易老化。

将蛋液搅拌到一定程度后，加入面粉，然后充分搅拌至面粉吸透蛋液而成为蛋糊，接着将蛋糊装入模具或烤盘中，放入烤炉加热烘烤。蛋糊在加热过程中，随着温度的上升，其所含的泡沫会膨胀破裂，同时面粉在温度升高时，也会出现糊化现象，从而形成海绵状的蛋糕体。

蛋糕制作的基本流程

蛋糕制作的基本工艺流程为：原料处理→面糊调混→成形→烘烤→冷却→再加工、饰花→包装。其中面糊调混和烘烤是关键工序。

调混	烘烤
不同种类的产品、不同的配料比例，其投料的次序和配混的方法、搅打的速度和时间都不同。总的要求是各种配料成分分散均匀，力求向面糊中搅入较多的空气，并尽量限制面筋的溶胀，以保证产品组织疏松，质地柔软。传统的方法是先将油和糖搅打起泡，然后加入蛋、乳和面粉；或者先将油和面粉搅打起泡，然后加入糖、盐、乳和水，最后加入蛋搅打。	蛋、糖、奶等配料比重大的，烘烤温度要低些。体积大、水分含量高的面坯，烘烤时间要长些。 随着高效的乳化剂、水分散性粉末油脂、速溶乳粉、速溶蛋粉、能控制产气时间的化学发面剂等辅料的出现，国际市场上出现了一类叫“预混合蛋糕粉”的商品，使用时只要在这种粉料中加入一定量的水或鲜蛋液，稍加混合搅打，入炉经短时烘烤即可得到成品。

蛋糕制作的注意事项

- (1) 制作海绵蛋糕多选用低筋面粉，制作油脂蛋糕则多选用中筋面粉，这是因为油脂蛋糕的结构比海绵蛋糕的松散。
- (2) 在对蛋液进行搅打时，宜高速而不宜低速搅打。
- (3) 制作蛋糕坯的糖浆，用 1000 克白糖加 500g 克水，煮沸，冷却即成。
- (4) 在烘烤蛋糕之前，烤箱必须进行预热。
- (5) 用蛋糕圈制作蛋糕时，只需在圈底垫上一张白纸替代涂油，做出来的蛋糕边上无色且底层颜色较浅淡。
- (6) 一般来说，蛋糕烘烤的时间越长，需要的温度就越低；反之，时间越短，需要的温度则越高。
- (7) 蛋糕要趁热覆在蛋糕板上，这样可以使蛋糕所含的水分不会过多地挥发，以保持蛋糕的湿度。



Part 3

蛋糕制作技法实例应用

DANGAO ZHIZUO JIFA SHILI YINGYONG

海绵蛋糕

Sponge Cake

