

时尚蛋糕制作精选

Newest Fashion
Trend
Cake
Selection

烘焙大师精挑细选
140款时尚蛋糕
实用化的制作方法
为您带来创作灵感

黎国雄 编著



中国轻工业出版社



爱护® 烘焙植脂淡奶油

欧式甜点专用

丰富乳含量 香醇顺滑

超强耐酸性 西点好搭档

用途多 容易打发和操作

冷冻贮存 保质期长达1年



无蔗糖 无代糖



无蔗糖。无代糖



丰富乳含量



超强耐酸性





精益化的

饼店系统设备供应商



地址: 广州市五羊新城寺右一马路18号泰恒大厦1808房
电话: 0086-20-87396880 传真: 0086-20-87396802
邮编: 510600 电子邮箱: gzhw@heng-wei.com

金粒装 Red bean paste 红豆馅

颗粒保形率

70%

- 日本全自动设备生产
- 绝不添加淀粉
- 颗粒保形率70%以上
- 口感十足，不黏口
- 保质期长

粒状红豆馅是最为日本人所崇尚的传统豆沙馅料。讲求的是红豆颗粒保形率的大小以及红豆的清香，崇尚口感清爽而不黏口。

顺南公司率先引进全套日本自动生产设备及其生产配方，令其保形率在70%以上。采用人工手选正宗天津小红豆，清香脱俗，口感十足。广泛适合各式面包蛋糕，尤其是日式糕点的制作。

新 概念

啫喱蓉

啫喱蓉是本公司最新推出的特色风味馅，应用日本先进的全自动低温浓缩设备进行加工生产。既保持了果肉的质感，又保存了果香的精华。产品借鉴了日本水性馅料的生产工艺，均选用新鲜水果脱水处理，保存其果肉纤维。果汁则在后期作浓缩处理，晶莹通透，色泽诱人，口感清爽。



亮彩果膏

Fruit topping



順南食品(深圳)有限公司

SHUN NAM FOODS (SHENZHEN) CO., LTD.

地址：深圳市龙岗区平湖街道冰坑坳 邮编：518111

电话：0755-84675007 84675006 传真：0755-84674005

www.shunnam.com

六合烘焙服务有限公司

Hopesbaking seevics co., ltd



公司简介

广州市六合烘焙服务有限公司成立于1997年，专业从事欧美、中国台湾甜酥原料辅料、包馅、油炸烘焙设备。现已实现部分原料国产化。公司旗下的“龙品食品”、“品威包点公司”更是目前行业。公司自创业以来，以怀抱“立足两广、放眼全国”的胸怀与抱愿，从最早以“烘焙学校”带动同业的经济模式发展到现时更上跨了一体的“烘焙服务连锁公司”。技术方面，坚守食品及烘焙专业技术领导。服务方面，则强调“以人为本、以客为尊、服务永争第一”。

我们的口号“优质食品原料之家，给您世界级的烘焙原料”。

广州市六合烘焙服务有限公司本着开拓、进取精神，2005年2月间成立了广州天河区龙品食品。

龙品食品厂引进日本先进生产设备和技术，推出全新口味的“麻糬、牛扎糖、年轮蛋糕”等产品，自推出以来得到市场广泛肯定。无论从包装或到产品的口味都令大家为之瞩目，并将令食品市场掀起一种新的热潮。

龙品食品厂秉承开拓、进取精神，将继续努力开发更多、更好产品，回报广大客户的大力支持。

OEM 代工產品

麻糬



牛扎糖



月饼

广州六合烘焙服务有限公司

Http://www.hopesbaking.com

E-mail:sales@hopesbaking.com

地址:广州市先烈中路82号翰林阁19楼B座

电话(TEL):020-37616709, 37616710, 37616711

传真(FAX):020-3766719

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

广州市银富田贸易有限公司



过去

今天

我们以“成功烘焙、成功学校”为种子
用诚信去灌溉，以服务作耕耘

我们更上一層樓

我们的团队更具活力

我们的服务更加完善

我们的诚信始终如一

我们和顾客系近莫而亲阳光

我们更希望与您分享丰收喜悦



五十多年經驗 十足信心保證



順南牌系列月餅馅料中國總代理



日本不二制油系列油脂廣東總經銷



富田系列產品

油性色素系列、白明胶、即溶果凍粉、塔塔粉、泡打粉、牛油香粉、蛋牛奶香粉、椰子香粉、鮮牛奶香粉、白脫香粉、牛油月餅粉、大挾塔麵包改良劑、彩虹粉、大福預拌粉



碧威系列產品

乳漿系列（檸檬、牛奶、香橙、芒果）、蛋白穩定劑、綜合麵包改良劑、晶亮裝飾膏系列（透明、檸檬、波夢、香橙、奇異果、草莓、藍莓、巧克力）、耐烘糖果占系列（檸檬、香橙、奇異果、草莓、藍莓）、果餡系列（檸檬、草莓、藍莓）、天然果美系列、吉士粉、布丁粉、泡芙餡粉、慕斯粉、提拉米蘇、餅皮調節劑、防潮藥粉、防潮朱古力粉

http: www.shannan-foods.com Email: shenggang_nb@163.com

地址：廣州市金洲大道139號金港大廈15樓 郵編：510225 電話：020-34382377 24384971 34386885 傳真：020-34381210



广州市昌岗食品机械厂
Guangzhou Changgang Food Machinery Plant



月饼自动排盘机



月饼自动成型机



月饼自动包馅机



面团（馅料）分块机



面包切片机



蛋挞皮成型机



双速双动和面机



打蛋机



蛋糕平面切割机



方包整形机



立地起酥机



节能型不锈钢夹层铲蓉锅

地址：广州市工业大道中367号之五
电话：(020) 34363401, 34363402 传真：(020) 34363331
客户服务部：(020) 34363295 邮编：510280
电子邮箱：info@chang-gang.cn

网址：www.chang-gang.cn

maurimix™

馬利美膳™



馬利美膳™ 系列烘焙配料

- 多那炸包粉拌粉
- 奶油松餅蛋糕粉拌粉
- 多那炸包液噴劑
- 佛士西餅粉拌粉
- 酥餅糖霜
- 色香油
- M300面包改良劑
- M300面包改良劑
- SP 蛋糕乳化劑
- 晶亮花油醬
- 面包月餅上光劑
- 液体牛油至尊
- 吉士粉
- 蓬塔吉士粉
- 奶油香茅
- 蛋白起霜穩定劑
- 双效泡打粉
- 鹽油
- 蛋糕脫模專用油
- 巴伐利亞忌廉



AB MAURI

英聯馬利集團成員公司

番禺馬利食品有限公司
地址: 广州南沙區南涌山王工业区 邮编: 511456
电话: (020) 84975935 传真: (020) 84973948
<http://www.maurimix.cn>



RICH'S
Chocolate
WHIP TOPPING
NON-DAIRY TOPPING

风靡美国的经典巧克力奶油

登陆中国

香浓、幼滑的美式巧克力口味
产品性能卓越
操作简单，用途广泛



新上市

上海办事处
地址：上海市淮海中路755号
新华书店大楼10楼1002室
邮编：200021
电话：021-6446-6219
传真：021-6446-6738

北京办事处
地址：北京市东城区东直门内大街40号东方银座C座201
邮编：100027
电话：010-8447-7867/89
传真：010-8447-4857

广州办事处
地址：广州市天河区天河下路
和泰广场美隆银行大厦2003室
邮编：510060
电话：020-8551-0736/0100
传真：020-8551-0181

沈阳办事处
地址：沈阳市皇姑区黄台大街
沈阳和平路海新街1号楼1002室
邮编：110021
电话：024-8626-0902
传真：024-8626-0902

西安办事处
地址：西安市雁塔区雁塔70号
新科大厦A座10楼1002室
邮编：710065
电话：029-6236-2650
传真：029-6236-2651

成都办事处
地址：成都市上东大街20号
新和春国际中心710室
邮编：610022
电话：028-8665-2314/16
传真：028-8665-2419

时尚蛋糕制作精选

Newest Fashion
Trend
Cake
Selection

黎国雄 编著



 中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

时尚蛋糕制作精选/黎国雄编著. —北京:中国轻工业出版社, 2007.5

ISBN 978-7-5019-5817-7

I.时... II.黎... III.糕点—制作 IV.TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 002232 号

责任编辑:马妍

策划编辑:马妍 责任终审:劳国强

责任校对:燕杰 责任监印:胡兵 张可

装帧设计:迪彩·设计 刘鹏 单春丽

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:北京画中画印刷有限公司

经销:各地新华书店

版次:2007年5月第1版第1次印刷

开本:787×1092 1/16 印张:7.5

字数:142千字

书号:ISBN 978-7-5019-5817-7/TS·3387 定价:32.00元

读者服务部邮购热线电话:010-65241695 85111729 传真:85111730

发行电话:010-85119845 65128898 传真:85113293

网址:<http://www.chlip.com.cn>

Email:club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

60924K1X101ZBW



目录 Contents

准备篇

奶油	6
巧克力	8
戚风蛋糕底坯制作	11
配料制作	12
巧克力装饰配件制作	13

奶油水果蛋糕

果裹真情	20
异国风情	21
伊莎贝尔	22
思念	23
维也纳	24
缤纷世界	25
亚历山大	26
仙贝	27
哈根	28
仙台	28
完美人生	29
金边	29
曼斯坦	30
圣路易斯	31
热力四射	31
奥兰多	32
地中海	32
亚丁香	33
巴黎风采	34
交响曲	35
金色年华	36
香橙之恋	37
瓦伦西亚	38
维多利亚	39
圣约翰	40
波士顿	41
里吉卡	42
夏日缤纷	43
巴塞罗纳	44
奥斯陆	45
浪漫巴黎	46
黄金海岸	47
阳光果园	48
曼谷	48
伊斯兰堡	49
卢森堡	50

奶油巧克力蛋糕

圣彼得堡	52
真情流露	53
夏威夷	54
加拉加斯	55

塔克拉玛干	56
金沙萨	57
鹿儿岛	57
吉达	58
乔朗维	59
巴巴多斯	60
曼沙尼罗	61
欧派茨情	62
皇家巧克力	63
格拉斯哥	64
阿路斯	64
心心相印	65
阿尔卑斯山	66

奶油蛋糕技巧

威名顿	68
冰雪情缘	69
可可西里	70
雪梨	71
梦露西尔	72
柔情蜜意	73
心花怒放	73
多哈	74
丁叶	74

水果慕斯蛋糕

哈密尔顿	77
丹尼丁	78
迭拉斯	79
芝加哥	80
绿野仙踪	81
西雅图(牛奶慕斯)	82
多伦多	82
草莓芝士	83
草莓大地	83
名古屋	84
哥伦布	84

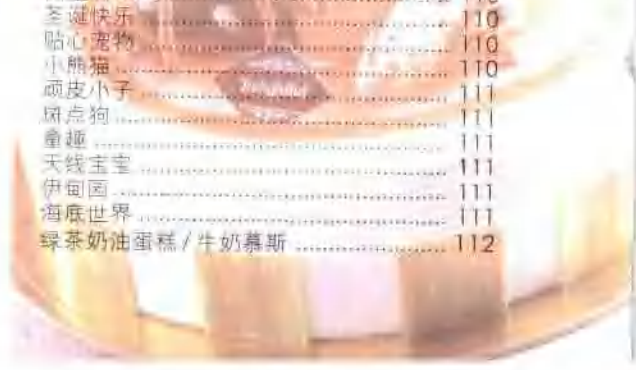
巧克力慕斯蛋糕

佛利曼特	87
奥伦堡	88
浓情巧克力	89
挪威森林	90
巧克力物语	91
夏日抹茶慕	92
喀布尔	93
卢安达	94
波尔多	95
神秘世界	96
伊斯兰堡	97

热那亚	98
卡布基诺	99
香格里拉(哈密瓜芝士)	100
班加罗尔	101
巴比伦(黄桃慕斯)	101
情意绵绵(巧克力慕斯)	102
布拉格	102
米耶雷斯	103
米蒂利尼	103
米兰	104
夏蒙尼	104

卡通蛋糕欣赏

童言无忌	106
浪漫心情	106
童伴	106
猪宝宝	106
牛气冲天	106
马到成功	106
人小鬼大	106
金鸡报喜	106
踏雪寻梅	107
更努比	107
虎虎生威	107
旺财	107
多拉A梦	107
小鬼当家	107
风情万种	108
加菲猫	108
挡不住的诱惑	108
乐逍遥	108
步步高升	108
哈姆太郎	109
Hello Kitty	109
郎才女貌	109
天使	109
调皮小猪	109
两小无猜	109
美乐蒂	109
皮卡丘	109
小白兔	110
顽皮松鼠	110
嬉戏	110
白金君	110
圣诞快乐	110
贴心宠物	110
小熊猫	110
顽皮小子	111
斑点狗	111
童趣	111
天线宝宝	111
伊甸园	111
海底世界	111
绿茶奶油蛋糕/牛奶慕斯	112



准备篇

Newest Fashion Trend Cake Selection





奶油

奶油小常识

奶油 (butter) 又称黄油。英文音译白脱油。为与人造奶油区别, 也称天然奶油。奶油是把牛奶中的脂肪成分经过提炼浓缩而得到的油脂产品。奶油虽来自牛奶, 但组分有了很大改变。天然奶油的脂肪含量比牛奶中高 20—25 倍, 而其余的成分如非脂乳固体 (蛋白质、乳糖) 及水分则大大降低。

奶油的加工制取分为三个步骤。

- (1) 在牛奶的离心分离中, 排掉脱脂奶后得到了第一步的浓缩稀奶油产物 (含脂率为 30%—40%)。
- (2) 在稀奶油的搅拌过程中, 排掉酪乳后得到含脂率为 75%—80% 的乳脂肪浓缩物。
- (3) 在奶油压炼过程中, 把多余水分挤压出来, 得到了最终的奶油产品, 其含脂率为 80%—84%。

奶油的典型成分为: 82% 乳脂肪, 16% 水, 2% 非脂乳固体。在牛奶中脂肪成分是以脂肪球的形式存在, 而在奶油中脂肪成分是以球状 (又称分散相) 和黏合状 (又称连续相) 这两种

形态出现。奶油是一种均一的油脂产品，可分为加盐、不加盐、发酵、不发酵4类。

奶油中的丁酸（酪酸）是构成奶油特殊芳香的来源。由于奶油中含有的饱和脂肪酸甘油酯使其具有一定的硬度，从而构成了奶油良好的可塑性，适于西式糕点中的饰花和保持糕点外形的完整。奶油香味温和，没有特别的香味。烘烤后却拥有浓郁愉快的奶味香气和口感，很受消费者喜爱。奶油的用途很广，可用在高级西式面包、糕点、奶油巧克力、饼干、蛋糕等烘焙食品中，也可用于涂抹面包和馒头，以及在高级冰淇淋等相关乳品工业中应用。奶油的熔点为 $28\sim 30^{\circ}\text{C}$ ，凝固点为 $15\sim 25^{\circ}\text{C}$ ，在常温下是固态油脂，在高温下软化变形，这是奶油的弱点，故夏季不宜用奶油来装饰糕点。

奶油的保存和运输：成品奶油包装后需立即放在温度不高于 -15°C 的冷库中保存，冷冻速度越快越好，其保存期为6个月。成品如放在温度 $4\sim 6^{\circ}\text{C}$ 的冷库内，存放时间不得超过7天。成品运输时应注意保持清洁、低温的条件。成品送往使用部门时的储存温度不得超过 12°C 。奶油较易吸收其它气味，所以成品在储运时不得与有毒、有害、有异味的物品存放，以免影响奶油的质量。

奶油的包装：奶油的包装形式分大包装和小包装。散装奶油为大包装形式，一般用木箱或纸箱包装，内衬硫酸纸和牛皮纸各一张。小包装应以硫酸纸或特制铝箔纸包装。另外还有塑料容器、铝箔封盖的小包装形式。

· 常见的奶油

(1) 无水奶油 (butter oil, anhydrous butter oil) 又称为乳脂或乳脂肪。无水奶油是以奶油或稀奶油为原料，通过物理方法将脂肪球破坏，使脂肪从脂肪球中游离出来融合在一起形成脂肪连续相，然后将脂肪连续相分离出来即得到无水奶油。破坏脂肪球的方法有加热熔融、脂肪球的机械粉碎等。在一些气候温暖的国家里，如在印度，无水奶油很早就已是一种大众化的食品。无水奶油普及的原因之一是它的保存期长，如果是采用半透明的不透气包装，即使在热带气候中，无水奶油也能在室温下储藏数月之久。无水奶油的包装：200千克铁桶/1000千克木箱。无水奶油的典型成分为99.9%以上的乳脂肪，0.1%以下的水。无水奶油还可加工成片状，制作丹麦包、酥类点心等更加方便，属烘焙油脂顶级之选。目前，我国使用的奶油和无水奶油大部分来自新西兰、澳大利亚、欧洲、美国等乳品制造业发达的国家和地区。

(2) 稀奶油 (cream) 牛奶经分离后得到的含脂率高的部分称为稀奶油。

(3) 发酵奶油 (fermented cream) 由稀奶油经乳酸发酵而制成的乳制品，具有乳酸发酵的微酸香味，较一般奶油具有更浓烈天然的乳脂香味，且有入口即化、清爽不油腻的特点，多用于高档面包和西点等烘焙食品。

(4) 动物鲜奶油 (fresh butter) 以稀奶油为原料，添加稳定剂，经混合、均质、杀菌、包装而成。打发性、融合充气性效果较差，较不稳定，其风味为本身所有，耐煮、耐烤，风味不易被破坏、散失。可用于表面装饰或制作慕斯及小西点等。



巧克力

· 巧克力小常识

巧克力(chocolate)又称朱古力,以可可脂、蔗糖或其它甜味料、可可液块、可可粉、乳制品、食品添加剂等为原料,不添加淀粉或乳脂以外的动物油脂,经精磨、精炼、调温、成型等工艺制成的甜味食品。成品中非可可脂植物油脂的添加量不得超过最终产品的5%。巧克力原产墨西哥,16世纪传入西班牙,以后经过意大利、英国、瑞士等国不断改进。现欧、亚、美洲大多数国家都有生产,以瑞士产量最大。我国20世纪30年代开始在上海生产,以后北京、天津、广州、大连等城市也相继生产。早期由手工制作,以后逐步发展到机械化连续生产。巧克力具有棕黄浅褐、光洁明亮的外观、致密坚脆的组织结构、口感滑润、微甜、营养价值高,含有蛋白质、脂肪和糖类以及比较丰富的铁、钙、磷等矿物质,是热量比较高的食品。按所加辅料不同,分黑巧克力、牛奶巧克力、白巧克力等三类。质量要求为:

- (1) 色泽——均匀一致,有光泽,不发白发花,符合该品种应有的色泽。
- (2) 形态——块形完整,表面光滑,边缘整齐,大小一致,薄厚均匀,花纹清晰;无缺角、裂纹、无明显变形、无明显手迹。
- (3) 组织——剖面紧密,结晶细密,口感细腻、润滑,不糊口,无1毫米以上气孔,无粗糙感。