唐·人·美·食·丛·书

北京唐人美食职业技能培训学校　组织编写

典雅欧式蛋糕

胡秀钟　齐军　主编

北京市饮食行业协会推荐

化学工业出版社

唐·人·美·食·丛·书

北京唐人美食职业技能培训学校　组织编写

典雅欧式蛋糕

胡秀钟　齐军　主编

化学工业出版社

·北京·

本书主要介绍海绵类、戚风类、奶酪类、油脂类、慕司类欧式蛋糕配方和制作图解，图片丰富，创意独特，原辅材料配方详尽，对投料顺序、搅拌状态等关键操作详细图解，真正“手把手”式传授，可帮助蛋糕制作经营商户、蛋糕操作师、参加蛋糕制作技能培训的学员迅速掌握操作技巧，是其良师益友。

图书在版编目(CIP)数据

典雅欧式蛋糕/胡秀钟，齐军主编. —北京：化学工业出版社，2007.2
（唐人美食丛书）
ISBN 978-7-122-00018-7

Ⅰ.典… Ⅱ.①胡…②齐… Ⅲ.糕点-制作-欧洲
Ⅳ.TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2007）第022898号

责任编辑：温建斌　孟　嘉　　装帧设计：关　飞
责任校对：顾淑云

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街13号　邮政编码100011）
印　　刷：北京彩云龙印刷有限责任公司
装　　订：三河市万龙印装有限公司
720mm×1000mm　1/16　印张4　字数70千字　　2007年5月北京第1版第1次印刷
印数：1—5000

购书咨询：010-64518888(传真：010-64519686)　售后服务：010-64518899
网　　址：http://www.cip.com.cn
凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定　价：25.00元

版权所有　违者必究

写在出版之前

我一直都在思考，作为校长，我将如何带领我的老师们不断地向前超越，编写一套读者喜欢、社会认可的美食文化图书。

我一直都在追求，追求我生命中的一种理想，那就是当我们的图书作品面世时，都是健康的、优秀的、与众不同的。

我也一直都在不断地告诫自己，著书是真实且实在的，不允许有虚假更不允许有失误，否则，那将是坑人害己，是无法承担的。

我深深地知道，现今的读者对美的期望有多高，对美食文化的要求有多高。我更清楚地明白，引导读者对饮食文化产生兴趣对未来该有多重要，我们必须努力，永不停歇。

每每听到人们的赞许和社会的好评，我的心灵都在震颤，我们还能做得更好吗？我要为此而努力。

每每取得点点收获与进步，我的心中都会产生一种幸福的满足，满盈盈的，溢满了我的胸膛，我要为此再努力。

努力让读者满意，让社会认可是《唐人美食丛书》的目标。努力超越过去，超越昨天，超越自我，是我和我的同事们永远的追求。

特别期待大家对我们的书给予更多的关注，对书中的不足提出宝贵意见（http://www.tr89.com）。

北京唐人美食职业技能培训学校校长　李光

致　谢

在本书的编写过程中，得到了北京市饮食行业协会秘书长何之绂、北京市旅游业培训考试中心杨真、梅地亚电视中心有限公司西点高级技师张来生、北京饭店西点高级技师王文彪的指导和帮助，同时还得到了北京唐人美食职业技能培训学校席豪、孙宝珊、赵金有、魏立芹、王志、侯晓琴、赵冉冉、王志鹏等人的大力协助，在此一并表示感谢。

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

前言

欧式蛋糕的历史非常悠久，传入我国是近代的事情，随着欧洲国家与我国交流的增加，欧式蛋糕也逐渐被我国人民所认识，也越来越受到我国人民的欢迎。

欧式蛋糕是一类以鸡蛋、奶油、面粉、奶油芝士等为主要原料，再配以水果、干果、巧克力等烘烤制成的松软食品。其口味相当丰富，营养价值也很高，随着人们生活水平的不断提高，欧式蛋糕也渐渐地进入我们的生活。

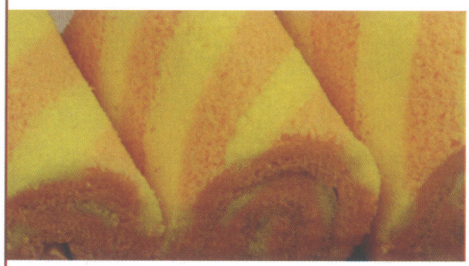
中国的饮食文化有着悠远的历史，其特点是能够吸收各种饮食的精华，再进一步创新，本书所列产品有些就是很多蛋糕师经过多年努力，改良而得来的，更适合我国人民的口味。

希望本书中所介绍的内容，能够帮助大家学习、掌握欧式蛋糕的制作技巧，用你们的双手去制作诱人的、秀色可餐的美味，去装点百姓的幸福生活。

编者

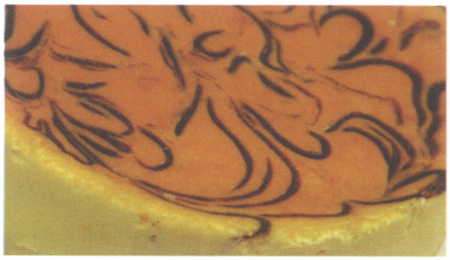
目 录

制作工具和主要原料介绍 1
海绵类蛋糕 3
瑞士海绵卷蛋糕 4
巧克力海绵蛋糕 5
提子海绵蛋糕 6
水果海绵蛋糕 7
咖啡卷 8
海苔蛋糕 9
大理石蛋糕 10
枣泥核桃蛋糕 11
双色纸杯蛋糕 12



戚风类蛋糕 13
戚风蛋糕卷 14
肉松戚风卷 15
咖啡伴侣蛋糕 16
可可戚风卷 17
红茶蛋糕 18
绿茶蛋糕 19
彩虹戚风蛋糕 20
黄金香枕蛋糕 21
奶油戚风蛋糕 22
天使蛋糕 23
虎皮蛋糕 24

奶酪类蛋糕 25
轻奶酪蛋糕 26
意大利酸奶奶酪蛋糕 27



水浴奶酪蛋糕 28
鲜奶奶酪蛋糕 29
酸奶奶酪蛋糕 30
大理石奶酪蛋糕 31
咖啡奶酪蛋糕 32
椰香奶酪蛋糕 33
油脂类蛋糕 35
硬奶酪蛋糕 36
核桃奶油杯戟 37
香蕉蛋糕 38
黄油蛋糕 39
马芬蛋糕 40
魔鬼巧克力蛋糕 41

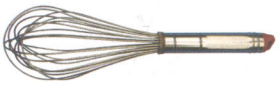
慕司类蛋糕 43
提拉米苏 44
瑞士奶酪慕司 45
巧克力奶酪慕司 46
巧克力咖啡慕司 47
红豆奶酪慕司 48
安马雷图 49
欧式巧克力慕司 50
欧式蛋糕的装饰 51

制作工具和主要原料介绍

制作工具

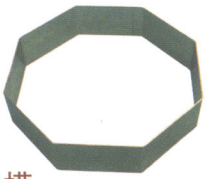
裱花袋

搅拌机



搅拌器

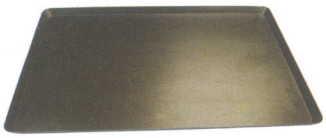
蛋糕模



慕司模

刮板

刮刀



烤盘

主要原料

低筋面粉（低筋粉）：

由软质白小麦磨制而成，通常蛋白质含量为7%～9%，湿面筋含量在24%以下。低筋粉是筋度较低、较白的面粉，是西点制作的基本材料。

黄奶油：

又称黄油、白脱油，是从牛乳中分离加工出来的乳脂肪，常温下呈浅黄色固体，有天然的奶香味；含有丰富的蛋白质，营养价值高，能增强面团的可塑性、成品的酥松性。

酥油：

是一种由植物油等加工而成的固态或流动性的混合油脂产品，有较好的可塑性、起酥性，主要用来代替黄奶油。

细砂糖：

为白色粒状晶体，纯度高。在西点制作中起增加制品甜味、提高营养价值、调节面筋筋力和面团发酵速度、增加烘焙颜色等作用。

全蛋：

是西点制作的重要原料之一，具有发泡性和乳化性等特性。在西点制作中起提高营养价值、增加蛋香味、改善色泽、保持柔软性的作用。

泡打粉：

又称焙粉、发酵粉，白色粉末状，是一种复合膨松剂，主要用来增大西点的体积和酥松性，使其组织均匀、质地细腻。

塔塔粉：

是一种酸性的白色粉末，主要成分为酒石酸氢钾，主要用途是帮助蛋白打发以及中和蛋白的碱性，以增大蛋糕体积。

奶油芝士：

是一种奶制品，其口感独特，是奶酪蛋糕的主要原料。

海绵类蛋糕 ↘

海绵类蛋糕是人类懂得用鸡蛋、糖和面粉混合一起调制的最早一种蛋糕。

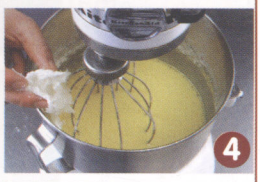
海绵类蛋糕是使用全蛋（或者蛋黄和全蛋混合）作为蛋糕的基本组织和主要膨大原料，经过适当搅拌、烘烤而成的一类蛋糕。

其特点是：组织细腻，花样口味丰富，操作简便，极受欢迎。

瑞士海绵卷蛋糕

配方

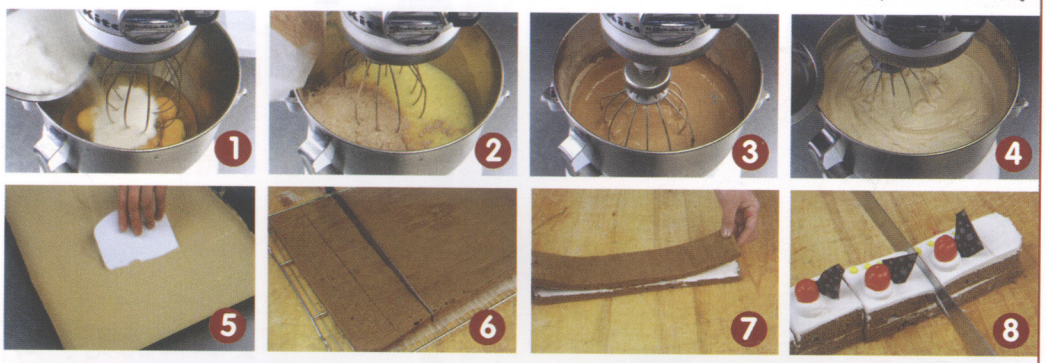
全蛋500克、细砂糖200克、盐5克、低筋粉200克、蛋糕油30克、奶水50克、色拉油100克



① 全蛋、细砂糖、盐一起加入搅拌缸，慢速搅拌至糖溶化
② 加入过筛的低筋粉
③ 慢速拌匀后快速搅拌5分钟
④ 加入蛋糕油，快速拌至膨发
⑤ 慢速加入奶水（袋装牛奶或用奶粉调成的奶粉溶液）和色拉油
⑥ 拌至均匀后装入垫好油纸的烤盘抹平，上火200℃、下火170℃，烤约15分钟，出炉后迅速将蛋糕移出
⑦ 冷却后切开
⑧ 卷成长卷
⑨ 切开或进行装饰

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

巧克力海绵蛋糕



配方

全蛋500克、细砂糖500克、蛋糕油25克、低筋粉190克、可可粉20克、小苏打2克、色拉油100克、奶水100克、泡打粉3克、奶油少许

① 全蛋、细砂糖一起加入搅拌缸，中速搅拌至糖溶化

② 低筋粉、可可粉、泡打粉、小苏打一起过筛，和蛋糕油一起加入

③ 慢速拌匀后中速搅拌约1分钟，改为快速拌至面糊浓稠

④ 慢慢加入奶水、色拉油，搅拌均匀

⑤ 倒入垫好油纸的烤盘中入炉烘烤，上火220℃、下火190℃，烤约15分钟

⑥ 冷却后切成长条

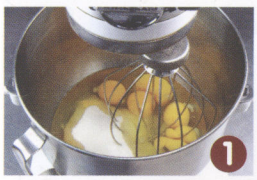
⑦ 抹好奶油后两层叠起来

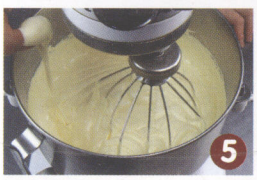
⑧ 表面抹奶油，裱花进行装饰，切块

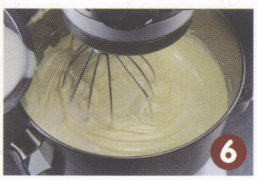
提子海绵蛋糕

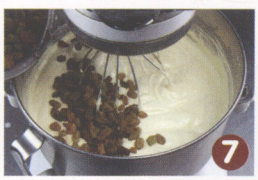
配方

全蛋500克、细砂糖230克、盐3克、低筋粉150克、高筋粉125克、泡打粉6克、蛋糕油25克、奶水100克、色拉油80克、奶香粉5克、提子干100克、杏仁片少许



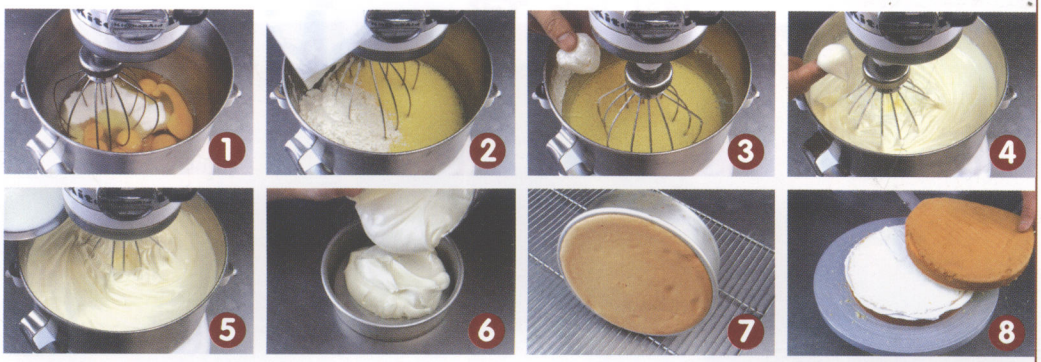


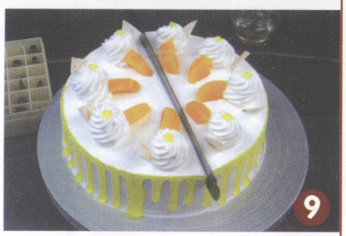




① 全蛋、细砂糖、盐一起加入搅拌缸，中速搅拌至糖溶化
② 低筋粉、高筋粉、奶香粉、泡打粉一起过筛
③ 加入后慢速拌匀再快速搅拌3～5分钟
④ 加入蛋糕油
⑤ 快速把面糊打至浓稠，勾起呈软尖
⑥ 慢速加入奶水、色拉油，搅拌均匀
⑦ 加入提子干搅拌至均匀
⑧ 面糊装入模具七分满
⑨ 表面撒杏仁片装饰，入炉烘烤，上火180℃、下火190℃，烤约20～30分钟

水果海绵蛋糕





① 全蛋、细砂糖、盐一起加入搅拌缸，中速搅拌至糖溶化
② 低筋粉过筛后加入，加入后慢速拌匀再快速搅拌3～5分钟
③ 加入蛋糕油
④ 快速把面糊打至浓稠，勾起呈软尖
⑤ 慢速加入奶水、朗姆酒、色拉油，搅拌至均匀
⑥ 面糊倒入模具，入炉烘烤，上火180℃、下火190℃，烤约20～30分钟
⑦ 出炉后，立起来冷却
⑧ 冷却后切割成二片或三片，中间夹奶油、水果
⑨ 表面抹奶油裱花，切块即成

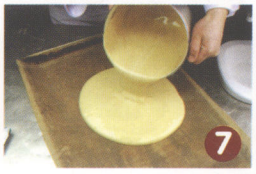
配方

全蛋500克、细砂糖250克、盐6克、低筋粉200克、蛋糕油33克、奶水60克、色拉油100克、朗姆酒5克、奶油和水果少许

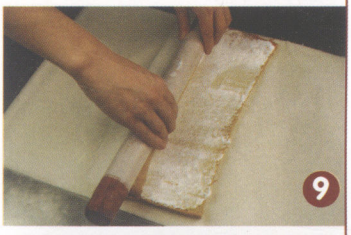
咖啡卷

配方

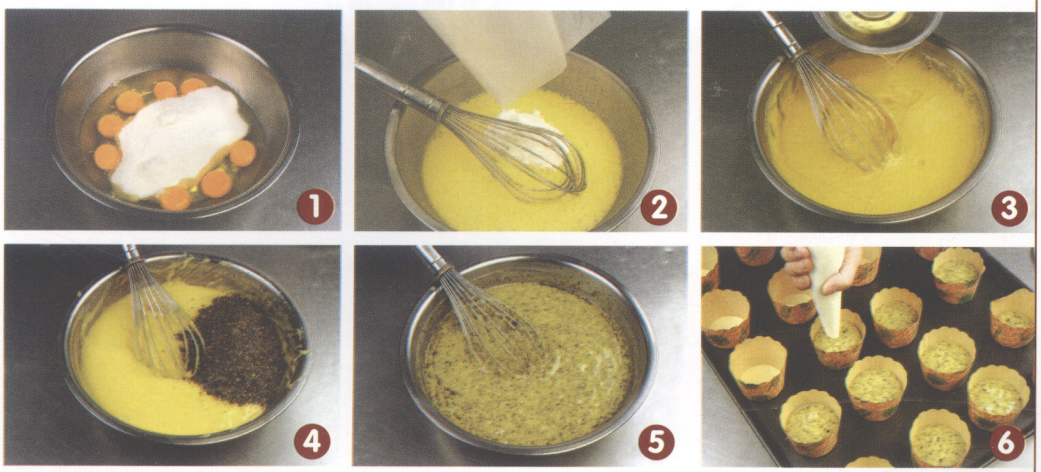
全蛋500克、蛋黄110克、细砂糖250克、低筋粉250克、咖啡色香油50克、奶水55克、朗姆酒30克、液态黄油55克、色拉油55克、蛋糕油8克、奶香粉4克、奶油或果酱少许



① 全蛋、蛋黄、细砂糖一起加入搅拌缸中速搅拌
② 拌至糖溶化，加入蛋糕油，拌至膨发
③ 慢速加入奶水
④ 慢速加入过筛的低筋粉和奶香粉
⑤ 拌匀后加入液态黄油（或酥油）和色拉油
⑥ 加入咖啡色香油、朗姆酒
⑦ 将拌好的面糊倒入垫好油纸的烤盘入炉烘烤，上火200℃、下火160℃，烤约15～20分钟，出炉后马上移出冷却
⑧ 切开放在油纸上并抹上奶油或果酱
⑨ 用棍抵住蛋糕一端卷起
⑩ 卷好后切开



海苔蛋糕



① 将全蛋、细砂糖一起放入盆中，搅拌至糖溶化
② 低筋粉和玉米淀粉过筛后加入，搅拌均匀
③ 加入色拉油
④ 加入海苔调味粉
⑤ 搅拌至均匀
⑥ 装入裱花袋中，挤入纸模，约五分满，入炉烘烤，上火180℃、下火200℃，烤至起发时上火调为200℃、下火调为150℃，烤约20～30分钟

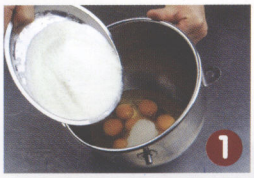
配方

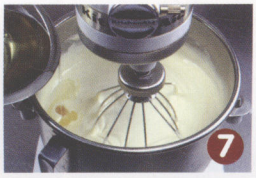
全蛋500克、细砂糖375克、低筋粉510克、玉米淀粉25克、海苔调味粉30克、色拉油400克

大理石蛋糕

配方

全蛋500克、细砂糖275克、盐3克、蛋糕油20g、低筋粉150克、香草粉4克、泡打粉30克、奶水150克、高筋粉133克、色拉油133克、巧克力膏或巧克力色香油少许





① 全蛋、细砂糖、盐一起加入搅拌缸中，中速拌至糖溶化
② 加入过筛的面粉（高筋粉和低筋粉）、泡打粉、香草粉慢速拌匀，再快速搅拌3～5分钟
③ 加入蛋糕油
④ 中速拌打1分钟
⑤ 快速搅拌，至面糊呈乳黄色，浓稠状，体积约增大3倍
⑥ 慢速加入奶水拌匀
⑦ 慢速加入色拉油拌匀
⑧ 取少许面糊，加入巧克力膏
⑨ 搅拌至均匀，装入裱花袋
⑩ 挤入装好面糊的模具内
⑪ 拌成花纹转，入炉烘烤，上火180℃、下火190℃，烤约30分钟

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com