



爱烘焙

Love Baking

把爱与时光
烘焙成
温情的味道

越做越上瘾的 甜美蛋糕

聪明谷手工教室 编著

北京理工大学出版社
BEIJING INSTITUTE OF TECHNOLOGY PRESS

越做越上瘾的
甜美蛋糕

聪明谷手工教室 编著

图书在版编目(CIP)数据

越做越上瘾的甜美蛋糕/聪明谷手工教室编著. —北京: 北京理工大学出版社, 2016.11

(爱烘焙)

ISBN 978-7-5682-2630-1

I. ①越… II. ①聪… III. ①蛋糕—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第166324号

出版发行 / 北京理工大学出版社有限责任公司

社 址 / 北京市海淀区中关村南大街5号

邮 编 / 100081

电 话 / (010)68914775(总编室)

(010)82562903(教材售后服务热线)

(010)68948351(其他图书服务热线)

网 址 / <http://www.bitpress.com.cn>

经 销 / 全国各地新华书店

印 刷 / 北京紫瑞利印刷有限公司

开 本 / 889毫米×1194毫米 1/24

印 张 / 7.5

字 数 / 222千字

版 次 / 2016年11月第1版 2016年11月第1次印刷

定 价 / 30.00元

责任编辑 / 施胜娟

文案编辑 / 施胜娟

责任校对 / 周瑞红

责任印制 / 边心超

目录

Part 1 蛋糕家族

- | | |
|-----------|----------|
| 001 戚风蛋糕 | 003 海绵蛋糕 |
| 001 磅蛋糕 | 003 全蛋蛋糕 |
| 002 巧克力蛋糕 | 004 分蛋蛋糕 |
| 002 芝士蛋糕 | 004 慕斯蛋糕 |
| 002 乳酪蛋糕 | 004 裱花蛋糕 |
| 003 乳沫蛋糕 | |

Part 2 蛋糕制作前的准备

- 005 工具
- 009 材料
- 013 必须知道的基础技巧

Part 3 戚风蛋糕

- | | |
|------------|-----------|
| 021 普通戚风蛋糕 | 037 可可肉松卷 |
| 026 抹茶戚风蛋糕 | 043 奶油香蕉卷 |
| 031 戚风咖啡蛋糕 | 049 戚风瑞士卷 |

Part 4 磅蛋糕

- | | |
|------------|------------|
| 054 葡萄马芬蛋糕 | 062 香橙马芬 |
| 058 玛德琳蛋糕 | 066 咖啡核桃马芬 |

Part 5 巧克力蛋糕

- | | |
|----------|-----------|
| 070 熔岩蛋糕 | 075 布朗尼蛋糕 |
|----------|-----------|

Part 6 芝士蛋糕

- | | |
|------------|------------|
| 080 普通芝士蛋糕 | 085 芒果芝士蛋糕 |
|------------|------------|

090 果干乳酪条

099 樱桃奶酪

095 提拉米苏

Part 7 乳沫、海绵蛋糕

103 蜂蜜海绵蛋糕

112 海绵奶油果酱卷

107 葡萄海绵蛋糕

118 天使蛋糕卷

Part 8 全蛋蛋糕

123 娃娃头蛋糕饼

131 云石蛋糕

127 魔鬼蛋糕

Part 9 分蛋蛋糕

135 果酱肉松蛋糕饼

145 金枕蛋糕

140 手指蛋糕饼

Part 10 慕斯蛋糕

151 酸奶慕斯

159 白巧克力慕斯

155 蓝莓慕斯

Part 11 裱花蛋糕

163 裱花之玫瑰花

171 裱花之五瓣花

167 裱花之康乃馨



蛋糕家族

Part



戚风蛋糕

戚风蛋糕以菜油、鸡蛋、糖、面粉、发粉为基本材料制成。由于菜油不像牛油（传统蛋糕都使用牛油）那样容易打泡，因此需要靠把鸡蛋清打成泡沫状，来提供足够的空气以支撑蛋糕的外形。戚风蛋糕含有足量的菜油和鸡蛋，因此质地非常湿润，不像传统牛油蛋糕那样容易变硬。戚风蛋糕也含较少的饱和脂肪，但是由于缺乏牛油蛋糕的浓郁香味，它通常需要配上味道浓郁的汁，或加上巧克力、水果等配料。



磅蛋糕

磅蛋糕也叫重油类蛋糕，此类蛋糕的主要成分就是重油，巧克力和山核桃的加入，使蛋糕口感香滑，风味独特。其油脂含量为40%或者40%以上，制作磅蛋糕时所选的油脂要根据产品的制作方法而定。重油蛋糕的甜度比一般的蛋糕高很多，质地也比一般蛋糕好很多，比较适合喜欢高浓度甜味口感的朋友。



巧克力蛋糕

盛行于西方国家的巧克力，历来被人们视为“幸福食品”。巧克力蛋糕起源于墨西哥，主要原料是低筋粉、巧克力，口味是甜，工艺是烘，制作难度属于中级。巧克力蛋糕含有丰富的碳水化合物、脂肪、蛋白质和各类矿物质；颜色棕褐、质地松软、香甜味美。此种蛋糕具有增加人体热量和营养成分等功效。



芝士蛋糕

芝士蛋糕通常是以饼干为底层，有原味、香草、巧克力等固定口味。此类蛋糕结构较实，但质地较绵软。最重要的是，芝士蛋糕采用的是水浴而非直接烘烤的方法进行制作。



乳酪蛋糕

乳酪蛋糕又称奶酪蛋糕，是以海绵蛋糕、派皮等为底坯，将加工后的乳酪混合物倒在上面，经过烘烤、装饰而成的制品。产品包括美式乳酪蛋糕、酸奶乳酪蛋糕等。乳酪蛋糕在材料、制作工艺以及口感上与其他几种蛋糕相比稍有不同，这类蛋糕介于蛋糕和甜点之间，越来越受人关注。



乳沫蛋糕

乳沫蛋糕是以蛋、砂糖和面粉为主要材料，通过蛋和砂糖的打发，拌入充足的空气，使蛋糕膨胀、松软。



海绵蛋糕

海绵蛋糕是利用蛋清起泡性能，使蛋液中充入大量的空气，加入面粉烘烤而成的一类蓬松糕点，因为其结构类似于多孔的海绵而得名。其在国外又称为泡沫蛋糕，国内则称清蛋糕。常温：冬季可保存3天，夏季可保存1天；最好低温冷藏。



全蛋蛋糕

全蛋蛋糕就是将细砂糖、蛋放到一起混合搅拌或是打发，然后加入干性材料及辅料，最后加入湿性材料混合均匀入模，再烘烤而成的蛋糕。



分蛋蛋糕

分蛋蛋糕是将蛋清、蛋黄分开，再分别搅匀或者打发，分别使用不同的配料，最后将两部分蛋糊合在一起混合搅拌均匀入模，再烘烤而成的蛋糕。



慕斯蛋糕

慕斯蛋糕最早出现在美食之都——法国巴黎，最初大师们在奶油中加入起稳定作用和改善结构、口感和风味的各种辅料，使之外形、色泽、结构、口味变化丰富，更加自然纯正，冷冻后食用则口味无穷，成为蛋糕中的极品。



裱花蛋糕

裱花蛋糕由蛋糕坯和装饰料组成，多采用蛋清、奶油、果酱、水果等装饰料，制成装饰精巧、图案美观的糕点。

蛋糕制作前的准备

Part 2

工具



1



2



3

1. 烤箱 烤箱是烘焙中必须准备的工具，用于烘制饼干、面包和蛋糕等。

2. 烤盘 烤箱一般自带烤盘，但是为了日常使用方便，最好备两个烤盘。

3. 烤网 烤网可以作为饼干、面包和蛋糕的冷却架，一般烤箱都会配备。

1. 厨房秤 用于称量各种材料，烘焙中要求配料精准，所以厨房秤是必需的。

2. 量勺 量勺一般一套4把，包括1大勺、1小勺、1/2勺和1/4勺，1大勺容量15 mL，1小勺容量5 mL。

3. 橡皮刮刀 橡皮刮刀用于混合或者搅拌材料，材质具有弹性且耐热，是不可或缺的烘焙工具。

4. 刮板 刮板可以切割面团或将粘在桌上的面团铲起，平的一面可以当面团的切板或抹平蛋糕糊使用。



1



2



3



4



1.切面包刀 切面包刀选择较长的锯齿状的刀，切面包和蛋糕时，可以切得很平整。

2.面粉筛 面粉筛用于面粉及其他粉类原料的过筛，将可可粉、抹茶粉等与面粉混合过筛，可以使其混合更均匀。

3.毛刷 毛刷一般为羊毛刷，主要用来涂抹蛋液或者刷盐水。毛刷清洗后一定要晾干使用。

4.网筛 网筛用于粉类的过筛，有网眼粗细和尺寸大小之分，一般装饰用的糖粉等宜用小网筛。

1.手动打蛋器 手动打蛋器用于面糊、糖、蛋液等无须打发材料的混合搅拌。

2.电动打蛋器 电动打蛋器用于黄油、蛋清、全蛋等食材的打发。相较于手动打蛋器，电动打蛋器搅拌速度快，打发时间短，又能节省体力，是厨房的必备品。

3.分蛋器 分蛋器用于蛋清与蛋黄分离。

4.玻璃器皿 玻璃器皿用于称量或装材料。





1. **量杯** 量杯可以用于水、牛奶等液体配料的计量。
2. **裱花嘴和裱花袋** 将不同型号的裱花嘴装入裱花袋中，可以挤出不同大小和花纹的面糊。
3. **烤盘垫纸** 烤盘垫纸一般有油纸、油布和锡纸等，垫在烤盘上防粘，同时也可以免去清洗烤盘的麻烦。
4. **厚手套** 从烤箱中拿取刚烤好的成品时要使用厚手套，手套要厚一点才可以避免烫伤。

1. **铝箔纸** 铝箔纸用于包裹烤模或垫在烤盘底部使用。

2. **分离式烤模** 分离式烤模为方形，是制作戚风蛋糕的专用烤模，因为一出炉就必须倒扣，如果使用防粘烤模就会马上倒出来。戚风蛋糕口感蓬松柔软，倒扣后内部水分排出，蛋糕才不会收缩。

3. **方形无底蛋糕模** 方形无底蛋糕模为慕斯蛋糕专用，由各种形状的钢圈搭配铁盘底组合而成。





1. 圆形蛋糕模 圆形蛋糕模是制作戚风蛋糕的专用烤模，因为一出炉就必须倒扣，如果使用防粘烤模就会马上倒出来。

2. 长方形烤模 长方形烤模是不可分离式烤模，也可以使用吐司模具，适合制作海绵、金枕蛋糕。

3. 抛弃式烤模 本书中使用纸质抛弃式烤模制作马芬蛋糕，一次性使用。

1. 玛德琳模具 玛德琳模具外形像贝壳，是制作玛德琳蛋糕的专用模具。

2. 裱花棒 裱花棒是裱花蛋糕专用托棒，用来支撑糯米托。

3. 不锈钢盆 不锈钢盆用于黄油、鸡蛋的打发等。

4. 蛋糕转盘 蛋糕转盘用于装饰鲜奶油蛋糕，用转盘可将奶油涂抹得更均匀。



材料



1. 黄油 黄油又称奶油，是从牛奶中提炼出的油脂，富有营养，是制作饼干最常用的油脂。本书中所用的均为无盐黄油。

2. 淡奶油 淡奶油又称稀奶油，一般指可以打发的动物奶油，是从牛奶中提炼的乳脂成分，较牛奶浓稠。

3. 牛奶 牛奶在烘焙中，可以替代水，并且起到柔软组织、改善口感的作用。根据乳脂含量的不同，牛奶可以分为全脂、低脂及脱钙三种。本书中所用的均为全脂牛奶。

4. 奶油乳酪 奶油乳酪是一种未成熟的全脂奶酪，脂肪含量为50%左右，颜色乳白，质地细腻，口味柔和，是制作奶酪蛋糕的主要奶酪。

5. 酸牛奶 酸牛奶冷藏保存，主要作为慕斯蛋糕的原材料。

1. 鸡蛋 鸡蛋是西点制作中重要的配料之一，使用时一般需要先鸡蛋恢复到室温。制作西点时尽量选择新鲜鸡蛋，以便蛋清和蛋黄的分离。本书中所用的鸡蛋约为50克的中型鸡蛋。

2. 色拉油 色拉油需要尽可能去除植物油中的非甘油酯成分，气味清淡，色泽澄清透亮。本书中用的是玉米胚芽油。

3. 低筋粉 面粉中蛋白质的含量决定了筋度。低筋粉的蛋白质含量平均在9.5%左右，常用来制作口感柔软、组织疏松的蛋糕和饼干等。

4. 高筋粉 通常蛋白质含量在11.5%以上的面粉就叫高筋粉，因其筋度高，常用来制作口感筋道的糕点，室温密封干燥保存，不能阳光直射。

5. 糖粉 糖粉颗粒非常细，呈粉末状，含有3%~10%的淀粉混合物。糖粉易于融化，常用于饼干的制作；也可过筛，直接在西点成品上做表面装饰。





1. 细砂糖 细砂糖颗粒较细，易于溶化及搅拌，适合制作点心和甜品。

2. 玉米淀粉 从玉米中提取的淀粉，蛋白质含量低，可以降低面粉的筋度。在淀粉中加入蛋清，还可以增加蛋清的稳定性。

3. 杏仁粉和杏仁片 杏仁粉由杏仁研磨加工而成，可用于改善饼干等的风味和口感；杏仁切片即杏仁片，主要用于饼干、蛋糕等的表面装饰。

4. 奶粉 奶粉由牛奶脱水后加工制成，易于储存，主要用于改善面包或者饼干等的风味和口感。本书中所用的均为全脂奶粉。

5. 葡萄干 葡萄干常作为烘焙中的果干，可以使成品更美观，起到丰富食物口感的作用。其他如蔓越莓干等，作用类似。

1. 核桃仁 核桃仁常作为烘焙中的干果，可以使成品更美观，起到丰富食物口感的作用。其他同类还有花生、开心果等。

2. 黑巧克力 黑巧克力的可可脂含量高，不含糖，是烘焙中常用的巧克力，风味醇厚。

3. 巧克力豆 巧克力豆具有巧克力的风味，在烘烤中不易化开，是烘焙中专用耐高温巧克力。

4. 白巧克力 白巧克力成分与牛奶巧克力基本相同，只是不含可可粉。其乳制品和糖粉的含量相对较大，甜度高。

5. 苏打粉 苏打粉也称为焙用碱，是一种弱碱性食物膨大剂，其作用是使食品蓬松柔软。





1. 泡打粉 泡打粉又称为发泡粉和发酵粉，是一种复合膨松剂，主要添加于蛋糕或者饼干面糊中。泡打粉在保存时应该避免受潮，以免失效。

2. 食用盐 盐在西点制作中的用量很少，主要用来调味。

3. 食用色素 食用色素又称为食用着色剂，主要用于改善奶油和糖霜的色泽，是裱花蛋糕和糖霜饼干的常用配料。

4. 香草精 香草精是一种从香草中提炼出的食用香精，常用于去除糕点类的蛋腥味或者制作香草口味的糕点。其用量不宜过多。

5. 鲜柠檬 鲜柠檬主要起到祛腥解腻、中和酸碱度的作用。打发蛋清的时候加入，可以增加蛋清的稳定性。

1. 蛋糕油 蛋糕油又称蛋糕乳化剂或蛋糕起泡剂，它在海绵蛋糕的制作中起着重要的作用。

2. 饼干屑 饼干屑主要作为芝士蛋糕饼底的原材。烘焙时将欲搅碎的饼干装入较大塑料袋内，以擀面杖擀压即可将饼干压成饼干屑。

3. 可可粉 可可粉由天然可可豆加工而成，不含糖，易结块，使用时需过筛，主要用于改善饼干、蛋糕等口感。

4. 肉松 肉松吃在嘴里咸咸的，口感特别好，而且用肉松做的馅饼、面包、蛋糕，深受人们的喜爱。本书中用到的肉松都是猪肉松。

5. 吉利丁 吉利丁由动物骨头中提取的胶质加工而成，主要成分为蛋白质，平时需要密封干燥保存，使用前需要用冷水泡软，再添加到较热的食材中使之融化。





1. 咖啡酒 咖啡酒是咖啡风味的甜酒。烘焙时常用此酒制作酒糖液，用于涂抹提拉米苏的蛋糕片。

2. 速溶咖啡 速溶咖啡是做咖啡蛋糕的配料，开水冲泡，应密封干燥保存。

3. 柠檬汁 柠檬汁主要起到祛腥解腻、中和酸碱度的作用。打发蛋清的时候加入柠檬汁，可以增加蛋清的稳定性。

4. 抹茶粉 抹茶粉是做抹茶面包、蛋糕的配料。色泽较重，带有茶香，应密封干燥保存。

5. 果酱 果酱用于制作果酱类糕点，可以增加风味。

1. 蓝莓 蓝莓作为慕斯蛋糕的辅料，起增加风味的作用。

2. 蜂蜜 蜂蜜可用来制作各类蛋糕，改善口感，增加甜度，应密封保存。

3. 蜜渍橙皮 蜜渍橙皮作为香橙马芬的辅料，应密封冷藏保存。

4. 香蕉 香蕉是做奶油香蕉卷蛋糕的辅料，应冷藏。

5. 芒果 芒果是做芒果芝士蛋糕的辅料，应冷藏。

