

DVD
随书附赠DVD

124种蛋糕的
详细步骤图和DVD形象教学
让家庭主妇及专业人士轻松上手

国家级名师编写的烘焙教科书

烘焙宝典 蛋糕教室

主编 黎国雄



湖南美术出版社



124种蛋糕的
详细步骤图和DVD形象教学
让家庭主妇及专业人士轻松上手

国家级名师编写的蛋糕教科书

烘焙宝典 蛋糕教室

主编 黎国雄

图书在版编目 (CIP) 数据

蛋糕教室 / 黎国雄主编. — 长沙: 湖南美术出版社, 2010. 8

(烘焙宝典)

ISBN 978-7-5356-3828-1

I. ①蛋… II. ①黎… III. ①糕点—制作 IV.
①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第161810号

烘焙宝典——蛋糕教室

策 划: 金版文化

主 编: 黎国雄

责任编辑: 李 松

封面设计: 朱小良

摄 影: 陈键强

出版发行: 湖南美术出版社

(长沙市东二环一段622号)

经 销: 湖南省新华书店

印 刷: 深圳市佳信达印务有限公司

(深圳市宝安区观澜观光路128号库坑路口广澜工业园)

开 本: 711×1016 1/32

印 张: 8

版 次: 2010年8月第1版 2010年8月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5356-3828-1

定 价: 34.80元

【版权所有, 请勿翻印、转载】

邮购联系: 0755-83476130 邮编: 518000

网 址: <http://www.ch-jinban.com/>

电子邮箱: szjinban@163.com

如有倒装、破损、少页等印装质量问题, 请与印刷厂联系调换。

联系电话: 0755-81702556

目录

CONTENTS



Part1 蛋糕制作基本常识

制作蛋糕的基本原料	008
制作蛋糕的基本工具	009
蛋糕制作常见问题的解决方法 and 制作关键	010
蛋糕原材料打发的方法	012
基础蛋糕制作	014
重油蛋糕	014
欧机主教蛋糕体	015
柠檬蛋糕体	016
杏仁蛋糕体	017
板栗蛋糕体	018
黑巧克力蛋糕体	019
沙哈蛋糕体	020
布朗尼蛋糕体	021
瑞士卷轻彼士裘伊蛋糕体	022



咖啡杏仁彼士裘伊蛋糕体	023
马卡龙饼干	024
直角坯	025
空心坯	026
圆坯	027
柠檬橙糖片	027

Part2 初级蛋糕制作入门

欧式水果巧克力蛋糕	030
欧式水果巧克力圈蛋糕	031
欧式草莓圆环蛋糕	032
欧式可可蛋糕	033
欧式柠檬草莓蛋糕	034
欧式香橙奶油蛋糕	035
欧式杏仁草莓蛋糕	036
欧式草莓白巧克力蛋糕	037
欧式草莓五环蛋糕	038
欧式草莓花儿蛋糕	039
欧式水果网格蛋糕	040
欧式水果花型蛋糕	041
欧式白雪公主蛋糕	042
欧式草莓甜蜜蛋糕	043
欧式水果纯滑蛋糕	044
雪山	045
凉一夏	046

心的港湾	047
欧式花团锦簇蛋糕	049
旋转轮盘	051
巧克力乳酪蛋糕	053
轻巧克力慕斯蛋糕	055
古典巧克力蛋糕	057
巧克力布朗尼蛋糕	059
柠檬芝士蛋糕	061
抹茶开心果蛋糕	063
冷冻榴莲芝士蛋糕	065
苹果查洛地慕斯蛋糕	067
芒果乳酪蛋糕	069
咖啡核桃蛋糕	071
抹茶红豆蛋糕	073
喜多罗内蛋糕	075
葡萄紫米蛋糕	077
松仁巧克力蛋糕	079
乳酪舒芙蕾蛋糕	081
蜜桃雪霜蛋糕	083
香芋芝士蛋糕	085
蓝莓巧克力蛋糕	086
咖啡可可米蛋糕	088
覆盆子乳酪蛋糕	090
白朗姆酸乳酪蛋糕	092
核桃摩卡蛋糕	094
咖啡香草蛋糕	096
百香果芝士	098
百香巧克力蛋糕	100
梨子查洛地慕斯蛋糕	102
日式烤芝士	105
蔓越莓烤芝士	107

黄桃芝士	109
抹茶芝士蛋糕	111
法式烤芝士	112
原味重芝士	114
薄荷椰浆芝士蛋糕	116

Part3 中级蛋糕制作

欧式草莓饼干蛋糕	120
欧式水果圆形蛋糕	121
欧式水果火焰形巧克力蛋糕	122
欧式水果巧克力块蛋糕	123
欧式水果巧克力烟卤蛋糕	124
欧式水果指环蛋糕	125
欧式草莓巧克力花蛋糕	126
牵手	127
青春的波动	129
浪花朵朵	131
笑逐颜开	133
热情缤纷	135
花样年华	137
步步为营	139
花的时代	141
夏日的风情	143
天天向上	144
城堡	146
爆发的力量	148
加菲猫的快乐时光	151
恋人世界	153
小狗乐乐	155
小笨象	157

北极雪人	159
霹雳小老虎	161
悠闲的小狗	163
小猪胖胖	165
寿比南山	167
快乐北极熊	169
威士忌蛋糕	171
鸡尾酒蜜桃蛋糕	173
沙威雨蛋糕	175
南瓜香草奶油蛋糕	177
加勒比海蛋糕	179
香芒蛋糕	181
白乳酪手指蛋糕	182
艾克力香蕉乳酪蛋糕	184
西番莲巧克力蛋糕	186
杏仁巧克力蛋糕	188
兰姆板栗蛋糕	190
巧克力大理石蛋糕	192
蜜雷朵蛋糕	194
薄荷梦芙岚蛋糕	196
彩虹柳橙蛋糕	198

榛果香蕉夹心蛋糕	200
杏仁慕斯蛋糕	203
白玫瑰慕斯蛋糕	204
曼达琳慕斯蛋糕	206
黛希慕斯蛋糕	208
菠萝椰奶慕斯蛋糕	210

Part4 高级蛋糕制作

欧式草莓巧克力花篮蛋糕	215
宠物宝宝	217
米奇老鼠	219
可爱的哆啦A梦	221
诺曼底之恋	223
天使之恋	225
虎虎生威	227
斯待爱的小熊	229
欢快的跳跳虎	230
活泼可爱的小熊猫	232
加菲猫的乐园	234
快乐喜洋洋	236
法兰西之恋	238
难忘圣诞节	240
聪明的史努比	242
果味唐老鸭	244
怪怪兔	246
小男孩的美好时光	248
延年益寿	250
维尼熊的世界	252
草莓小曲蛋糕	254



124种蛋糕的
详细步骤图和DVD形象教学
让家庭主妇及专业人士轻松上手

国家级名师编写的蛋糕教科书

烘焙宝典 蛋糕教室

主编 黎国雄

图书在版编目 (CIP) 数据

蛋糕教室 / 黎国雄主编. — 长沙: 湖南美术出版社, 2010.8

(烘焙宝典)

ISBN 978-7-5356-3828-1

I. ①蛋… II. ①黎… III. ①糕点—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第161810号

烘焙宝典——蛋糕教室

策 划: 金版文化

主 编: 黎国雄

责任编辑: 李 松

封面设计: 朱小良

摄 影: 陈键强

出版发行: 湖南美术出版社

(长沙市东二环一段622号)

经 销: 湖南省新华书店

印 刷: 深圳市佳信达印务有限公司

(深圳市宝安区观澜观光路128号库坑路口广澜工业园)

开 本: 711×1016 1/32

印 张: 8

版 次: 2010年8月第1版 2010年8月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5356-3828-1

定 价: 34.80元

【版权所有, 请勿翻印、转载】

邮购联系: 0755-83476130 邮编: 518000

网 址: <http://www.ch-jinban.com/>

电子邮箱: szjinban@163.com

如有倒装、破损、少页等印装质量问题, 请与印刷厂联系调换。

联系电话: 0755-81702556

目录

CONTENTS



Part1 蛋糕制作基本常识

制作蛋糕的基本原料	008
制作蛋糕的基本工具	009
蛋糕制作常见问题的解决方法 and 制作关键	010
蛋糕原材料打发的方法	012
基础蛋糕制作	014
重油蛋糕	014
欧机主教蛋糕体	015
柠檬蛋糕体	016
杏仁蛋糕体	017
板栗蛋糕体	018
黑巧克力蛋糕体	019
沙哈蛋糕体	020
布朗尼蛋糕体	021
瑞士卷轻彼士裘伊蛋糕体	022

咖啡杏仁彼士裘伊蛋糕体	023
马卡龙饼干	024
直角坯	025
空心坯	026
圆坯	027
柠檬橙糖片	027

Part2 初级蛋糕制作入门

欧式水果巧克力蛋糕	030
欧式水果巧克力圈蛋糕	031
欧式草莓圆环蛋糕	032
欧式可可蛋糕	033
欧式柠檬草莓蛋糕	034
欧式香橙奶油蛋糕	035
欧式杏仁草莓蛋糕	036
欧式草莓白巧克力蛋糕	037
欧式草莓五环蛋糕	038
欧式草莓花儿蛋糕	039
欧式水果网格蛋糕	040
欧式水果花型蛋糕	041
欧式白雪公主蛋糕	042
欧式草莓甜蜜蛋糕	043
欧式水果纯滑蛋糕	044
雪山	045
凉一夏	046



心的港湾	047
欧式花团锦簇蛋糕	049
旋转轮盘	051
巧克力乳酪蛋糕	053
轻巧克力慕斯蛋糕	055
古典巧克力蛋糕	057
巧克力布朗尼蛋糕	059
柠檬芝士蛋糕	061
抹茶开心果蛋糕	063
冷冻榴莲芝士蛋糕	065
苹果查洛地慕斯蛋糕	067
芒果乳酪蛋糕	069
咖啡核桃蛋糕	071
抹茶红豆蛋糕	073
喜多罗内蛋糕	075
葡萄紫米蛋糕	077
松仁巧克力蛋糕	079
乳酪舒芙蕾蛋糕	081
蜜桃雪霜蛋糕	083
香芋芝士蛋糕	085
蓝莓巧克力蛋糕	086
咖啡可可米蛋糕	088
覆盆子乳酪蛋糕	090
白朗姆酸乳酪蛋糕	092
核桃摩卡蛋糕	094
咖啡香草蛋糕	096
百香果芝士	098
百香巧克力蛋糕	100
梨子查洛地慕斯蛋糕	102
日式烤芝士	105
蔓越莓烤芝士	107

黄桃芝士	109
抹茶芝士蛋糕	111
法式烤芝士	112
原味重芝士	114
薄荷椰浆芝士蛋糕	116

Part3 中级蛋糕制作

欧式草莓饼干蛋糕	120
欧式水果圆形蛋糕	121
欧式水果火焰形巧克力蛋糕	122
欧式水果巧克力块蛋糕	123
欧式水果巧克力烟囪蛋糕	124
欧式水果指环蛋糕	125
欧式草莓巧克力花蛋糕	126
牵手	127
青春的波动	129
浪花朵朵	131
笑逐颜开	133
热情缤纷	135
花样年华	137
步步为营	139
花的时代	141
夏日的风情	143
天天向上	144
城堡	146
爆发的力量	148
加菲猫的快乐时光	151
恋人世界	153
小狗乐乐	155
小笨象	157

北极雪人	159
霹雳小老虎	161
悠闲的小狗	163
小猪胖胖	165
寿比南山	167
快乐北极熊	169
威士忌蛋糕	171
鸡尾酒蜜桃蛋糕	173
沙威雨蛋糕	175
南瓜香草奶油蛋糕	177
加勒比海蛋糕	179
香芒蛋糕	181
白乳酪手指蛋糕	182
艾克力香蕉乳酪蛋糕	184
西番莲巧克力蛋糕	186
杏仁巧克力蛋糕	188
兰姆板栗蛋糕	190
巧克力大理石蛋糕	192
蜜雷朵蛋糕	194
薄荷罗芙岚蛋糕	196
彩虹柳橙蛋糕	198

榛果香蕉夹心蛋糕	200
杏仁慕斯蛋糕	203
白玫瑰慕斯蛋糕	204
曼达琳慕斯蛋糕	206
黛希慕斯蛋糕	208
菠萝椰奶慕斯蛋糕	210

Part4 高级蛋糕制作

欧式草莓巧克力花篮蛋糕	215
宠物宝宝	217
米奇老鼠	219
可爱的哆啦A梦	221
诺曼底之恋	223
天使之恋	225
虎虎生威	227
斯待爱的小熊	229
欢快的跳跳虎	230
活泼可爱的小熊猫	232
加菲猫的乐园	234
快乐喜洋洋	236
法兰西之恋	238
难忘圣诞节	240
聪明的史努比	242
果味唐老鸭	244
怪怪兔	246
小男孩的美好时光	248
延年益寿	250
维尼熊的世界	252
草莓小曲蛋糕	254







蛋糕

Part 1

制作基本常识

想动手制作一个属于自己的蛋糕吗？是不是觉得做蛋糕是一件很困难的事情？其实一点都不难。本书对于刚入门的你特别适用，在本书开头我们首先为你介绍蛋糕的制作原料和制作工具，接着为你介绍了一些制作蛋糕的基本知识，让你对蛋糕制作有一个概括性的了解。只要你认真按照本书的方法好好实践，属于你的蛋糕很快就会出现啦！

制作蛋糕的基本原料



喜欢吃蛋糕吗？是不是觉得制作蛋糕是件很麻烦的事情，尤其是不知道使用什么原料。其实，制作蛋糕的原料都是很常见的，很容易就可以买到。下面为你介绍的这些原料都是制作蛋糕经常要用到的，不妨了解一下。

✿ 玉米淀粉

在做蛋糕时放入少量，可降低面粉筋度，增加蛋糕松软的口感。

✿ 砂糖

也称作细砂糖，是制作蛋糕最主要的材料。

✿ 吉利丁片

又称明胶或鱼胶，是从动物的骨头提炼出来的胶质，具有凝结作用，有粉状和片状两种不同形态，需要提前用水浸泡后使用。

✿ 乳品

乳制品中含有具有还原性的乳糖，在

烘焙过程中，乳糖与蛋白质中的氨基酸发生褐变反应，形成诱人的色泽。

✿ 鸡蛋

蛋糕里加入鸡蛋，能利用鸡蛋中的水分参与构建蛋糕的组织，令蛋糕美味松软。

✿ 面粉

面粉是制作甜点最主要的原料，品种繁多，在使用时要根据需要进行选择。

除以上基本的蛋糕原料外，还有一些其他原料就不一一介绍了，只要运用得当，制作出美味的蛋糕其实很简单。

制作蛋糕的基本工具

除了准备齐原料外，制作甜点还少不了工具的帮助。其实，这些工具也不难收集，下面为你介绍的这些工具都是制作蛋糕的常用工具。希望你能灵活运用它们，做出各式美味的蛋糕。



3. 量取时选用适合的量程。

✿ 模具

大小、形状各异，不同形状的蛋糕制作时选取对应的模具。

注意事项：应选择大小合适的模具，并注意保持模具的清洁。

✿ 发酵箱

发酵箱为面团醒发专用，能按要求控制温度和湿度。发酵箱的工作原理是靠电热管将水槽内的水加热蒸发，使面团在一定温度和湿度下充分地发酵、膨胀。

注意事项：

不要人为地先加热后加湿，这样会使湿度开关失效。

✿ 打蛋机

打蛋机又称搅拌机，可以将鸡蛋的蛋清和蛋黄充分打散融合成蛋液，单独将蛋清和蛋黄打到起泡的工具，可使搅拌的工作更加快速、均匀。

注意事项：

机器工作时保持平稳，整机不可在晃动下工作，不可以用水冲洗机器。

✿ 不锈钢盘

用于装盛液体材料，使材料易于搅拌。

注意事项：每次用完后应清洗干净。

✿ 量杯

杯壁上有容量标示，可用来量取材料，如水、油等，通常有大小尺寸可供选择。

注意事项：

1. 读数时注意刻度。
2. 不能作为反应容器。

✿ 各种刀具

用来切割蛋糕，抹蛋油和果酱等。

注意事项：保持刀具的清洁，防止生锈。

✿ 烤箱

可以烘烤各式蛋糕，建议购买上下火可分开调温的烤箱。

注意事项：

1. 使用完毕后需要清洁烤箱外观。
2. 清洁烤箱内残留物。

蛋糕制作常见问题的解决方法和制作关键

蛋糕几乎见证了人们生活中所有快乐的时光，生日、节日、庆典、婚礼都有美味的蛋糕锦上添花。对于爱制作蛋糕的你，可能在制作蛋糕的过程中会遇到各种问题，应该怎样解决呢？有什么关键因素来决定制作蛋糕的成败呢？就让我们为你一一解答吧！

1. 蛋糕制作常见问题的解决方法

下面出现的这些问题，是爱制作蛋糕的你会经常遇到的问题，看看有多少是你一直弄不清楚的。

✿ 打蛋糕糊时，蛋糕油沉底变成硬块

解决方法：先把糖打至溶化，再加入蛋糕油，快速打散，这样就可防止蛋糕油沉底。

✿ 蛋糕轻易断裂而且不柔软

解决方法：主要是配方中的蛋和油不够，要适当增加配方中蛋和油的分量。

✿ 蛋糕烤出来变得很白

解决方法：是由于烘烤过度引起的，调节炉温或烘烤时间可以解决这一问题。

✿ 蛋糕内部组织粗疏

解决方法：主要和搅拌有关，应当在高速搅拌后慢速排气。

✿ 蛋糕出炉后凹陷或回缩

解决方法：

①烤箱的温度最好能均匀散布，这样可使蛋糕受热相对均匀，周边烘烤程度与

中央部分的不同减削，可防止蛋糕缩减；

②炉温要把握正确，用较暖和的炉温烘烤，后期炉温调低，延长烘烤时间，使蛋糕中央的水分与周边差别不能太大；

③在蛋糕尚未定型之前，不能打开炉门；

④出炉后立刻脱离烤盆，翻过来冷却，或出炉时，让烤盆拍打地板，使蛋糕受一次较大的摇动，减少后期缩减。

✿ 蛋糕很散，没有韧性

解决方法：蛋的用量是影响蛋糕韧性的主要因素，只有增加蛋的用量，蛋糕韧性才会明显提高。

✿ 蛋糕烤出来很硬

解决方法：

①面粉搅拌时间过长，使面粉起筋，搅拌时间应适当；

②配方中蛋的用量太少，应适当增加鸡蛋的用量；

③配方中面粉太多，应适当减少；

④炉温低，烤的时间长，应适当控制烘烤的温度和烘烤时间；

⑤鸡蛋没有完全打发，所以应将鸡蛋完全打发。



✿ 蛋糕内有大气洞

解决方法：

①配方用糖太多，糖的用量应严格参照配方；

②蛋糕糊未搅拌均匀，蛋糕糊拌打应均匀；

③泡打粉和面粉没有过筛；

④面糊水分不够，太干，应加大面糊的水分；

⑤烘烤时底火太大，应将底火调到合理的温度。

✿ 蛋糕打蛋白糊时打不发

解决方法：打蛋白时，蛋糕桶要洗干净，绝不能有油脂。

2. 蛋糕制作过程中的关键因素

在蛋糕制作的过程中，有许多重要的地方和关键步骤，如果掌握不好，将直接导致操作的失败。所以，为了让我们能够做出一个完美的蛋糕，以下一些制作过程中的关键因素我们一定要引起重视。

①搅拌容器要干净，否则将会出现搅打不了，最终蛋清变得像水一样的状况，还会直接影响产品的保鲜期。所以，容器一定要彻底清洗干净。

②打鸡蛋时一定要注意卫生，最好是将鸡蛋先洗一下。

③如遇到冬季气温低时，蛋浆可适当加热。在搅拌缸底下加一大盆温水，使鸡

蛋温度适当升高，这样有利于蛋浆液快速起泡和防止烤熟后底下沉淀结块。但应注意温度不可过高，如超过60℃时鸡蛋清则会发生变性，从而影响起发，因此要掌握好加热的温度，一般触摸时不会烫手即可。

④蛋糕油一定要在快速搅拌前加入，在搅拌完成后才能彻底溶解，这样有助于蛋糕油不会沉底变成硬块。

⑤液体的加入。当蛋浆太浓稠或配方面粉比例过高时，可在慢速搅拌时就加入适量的水。如在最后加入，尽量不要一次性倒下去，这样会破坏蛋液的气泡，使体积下降。

⑥有时为了降低面粉的筋度，使口感更佳，在配方中可以加入适量的淀粉，一定要将其与面粉一起过筛加入，否则搅拌不均将会导致蛋糕未出炉就下陷。另外淀粉的添加也不能超过面粉的1/4。

⑦泡打粉也一定要与面粉一起过筛，使其充分混合，否则会造成蛋糕表皮会有麻点，部分地方有苦涩味。

⑧打蛋浆时，鸡蛋温度最佳是在17~22℃，所以要根据季节来灵活调整。

⑨蛋浆的起发终点判断，停机用手指伸入轻轻一划挑起，如手指感觉还有很大阻力，挑起很长的浆料带出，则还未打发；相反如手指伸入挑起过于轻，没有很短的尖锋带出，则有点过了。

⑩倒入油时忌一次快速倒下去，这样会造成浆料下沉和下陷，因为油能快速消泡。