

32款 高颜值甜点

安抚你的胃，

治愈你的心。

「一只小小的玻璃罐，盛装日常中的小确幸。」

[韩]金玟廷一著 秦娜一译

CAKE IN A JAR

怦然心动的 玻璃罐 甜点



怦然心动的 玻璃罐 甜点

CAKE IN
A JAR

[韩]金玟廷一著 秦娜一译



Copyright © 2015 by Kim Min Jung
All rights reserved.
Simplified Chinese copyright © 2017 by Beijing Alpha Books Co., Inc
This Simplified Chinese edition was published by arrangement with
Cheong Publishing through Agency Liang

版贸核渝字(2016)第029号

图书在版编目(CIP)数据

怦然心动的玻璃罐甜点 / (韩)金玟廷著; 秦娜译. -- 重庆: 重庆出版社, 2017.2

ISBN 978-7-229-11545-6

I. ①怦… II. ①金… ②秦… III. ①甜食—制作
IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第210916号

怦然心动的玻璃罐甜点

PENGRANXINDONG DE BOLIGUAN TIANDIAN

[韩]金玟廷 著

秦娜 译

策 划: 周华章同人

出版监制: 陈建军

责任编辑: 陈 丽

特约编辑: 余榭婷

营销编辑: 刘 菲

责任印制: 杨 宁

封面设计: 周周设计局



重庆出版集团 出版
重庆出版社

(重庆市南岸区南滨路162号1幢)

投稿邮箱: bjhztr@vip.163.com

三河市嘉科万达彩色印刷有限公司 印刷

重庆出版集团图书发行有限公司 发行

邮购电话: 010-85869375/76/77转810



重庆出版社天猫旗舰店
cqpbs.tmall.com

全国新华书店经销

开本: 787mm × 1092mm 1/16 印张: 14 字数: 100千

2017年2月第1版 2017年2月第1次印刷

定价: 49.80元

如有印装质量问题, 请致电023-61520678

版权所有, 侵权必究

CONTENTS

前言	10
制作罐蛋糕的准备	12
罐的选择	14
罐的种类	16
罐的准备	18
工具的准备	20
材料的准备	22
制作罐蛋糕的过程	24
基本蛋糕食谱	26
制作罐蛋糕	39
罐蛋糕食谱	39
后记	220

详细的罐蛋糕食谱目录见下页。

怦然心动的
玻璃罐
甜点

CAKE IN
A JAR

[韩]金玟廷一著 秦娜一译



重庆出版集团 重庆出版社

试读结束，需要全本PDF请购买 www.ertongbook.com

Copyright © 2015 by Kim Min Jung
All rights reserved.
Simplified Chinese copyright © 2017 by Beijing Alpha Books Co., Inc
This Simplified Chinese edition was published by arrangement with
Cheong Publishing through Agency Liang

版贸核渝字(2016)第029号

图书在版编目(CIP)数据

怦然心动的玻璃罐甜点 / (韩)金玟廷著; 秦娜译. -- 重庆: 重庆出版社, 2017.2

ISBN 978-7-229-11545-6

I. ①怦… II. ①金… ②秦… III. ①甜食—制作
IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第210916号

怦然心动的玻璃罐甜点

PENGRANXINDONG DE BOLIGUAN TIANDIAN

[韩]金玟廷 著

秦娜 译

策 划: 周华章同人

出版监制: 陈建军

责任编辑: 陈 丽

特约编辑: 余榭婷

营销编辑: 刘 菲

责任印制: 杨 宁

封面设计: 周周设计局



重庆出版集团 出版
重庆出版社

(重庆市南岸区南滨路162号1幢)

投稿邮箱: bjhztr@vip.163.com

三河市嘉科万达彩色印刷有限公司 印刷

重庆出版集团图书发行有限公司 发行

邮购电话: 010-85869375/76/77转810



重庆出版社天猫旗舰店
cqpbs.tmall.com

全国新华书店经销

开本: 787mm × 1092mm 1/16 印张: 14 字数: 100千

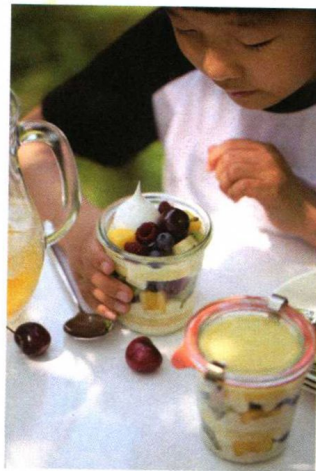
2017年2月第1版 2017年2月第1次印刷

定价: 49.80元

如有印装质量问题, 请致电023-61520678

版权所有, 侵权必究

“给心爱的孩子们”





“颜值爆表、美味可口”

罐蛋糕



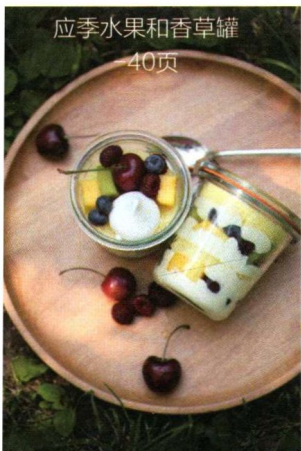


CONTENTS

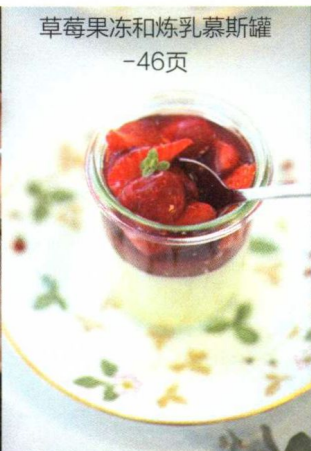
前言	10
制作罐蛋糕的准备	12
罐的选择	14
罐的种类	16
罐的准备	18
工具的准备	20
材料的准备	22
制作罐蛋糕的过程	24
基本蛋糕食谱	26
制作罐蛋糕	39
罐蛋糕食谱	39
后记	220

详细的罐蛋糕食谱目录见下页。

应季水果和香草罐
-40页



草莓果冻和炼乳慕斯罐
-46页



巧克力和树莓罐
-52页



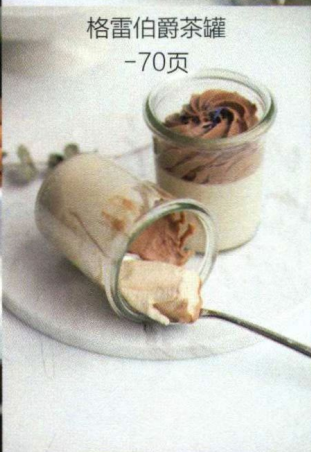
草莓罐
-58页



树莓慕斯罐
-64页



格雷伯爵茶罐
-70页



青葡萄布丁和酸奶慕斯罐
-76页



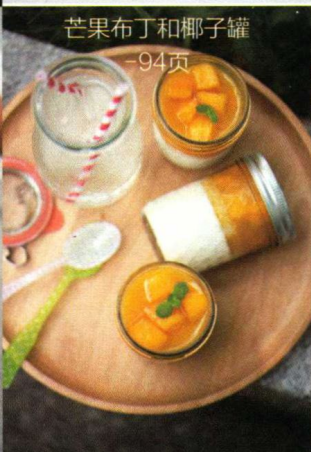
蓝莓马斯卡彭奶酪罐
-82页



胡萝卜罐
-88页



芒果布丁和椰子罐
-94页



蓝莓苹果碎罐
-100页



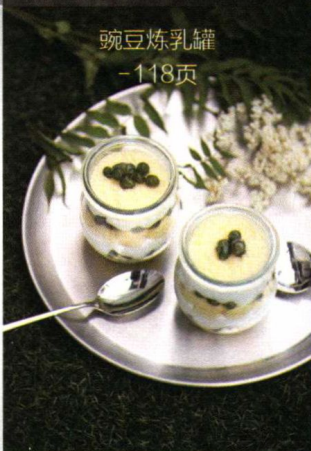
焦糖玛奇朵罐
-106页



白巧克力意式奶油布丁
&绿茶罐
-112页



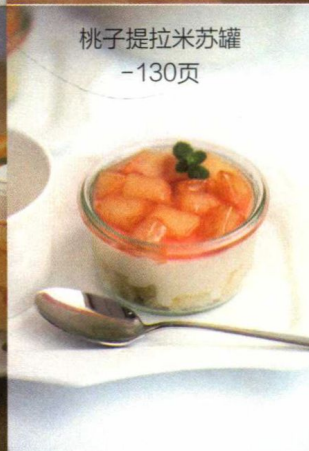
豌豆炼乳罐
-118页



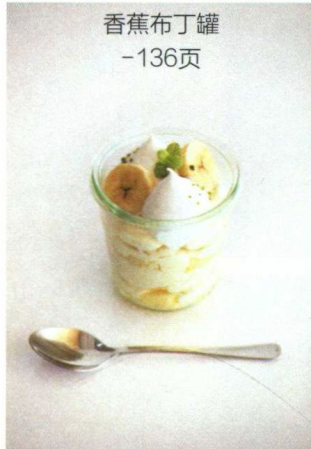
橙子罐
-124页



桃子提拉米苏罐
-130页



香蕉布丁罐
-136页



樱桃克拉芙缇罐
-142页



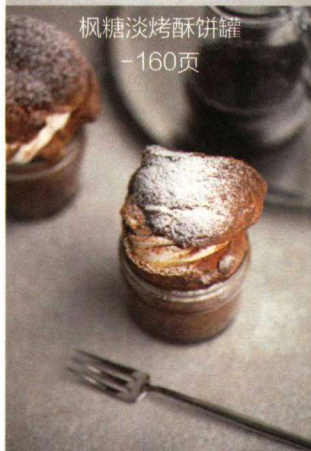
焦糖香蕉罐
-148页



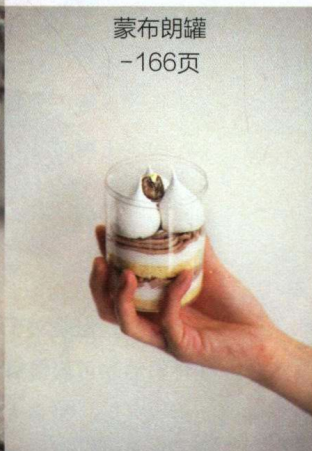
咖啡布丁提拉米苏罐
-154页



枫糖淡烤酥饼罐
-160页



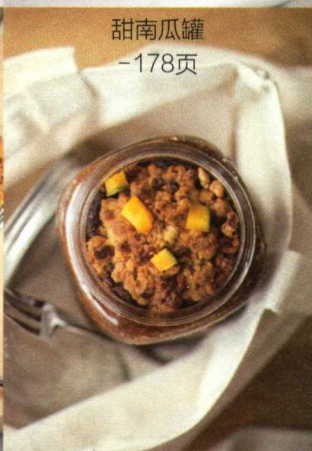
蒙布朗罐
-166页



核桃杏软奶酪果冻罐
-172页



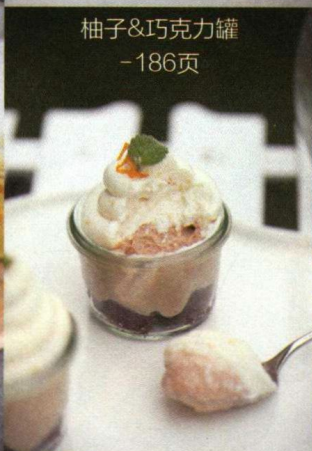
甜南瓜罐
-178页



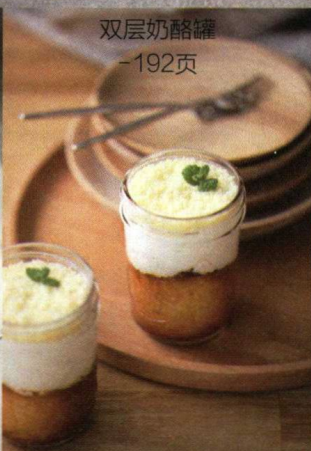
红薯奶酪火锅罐
-182页



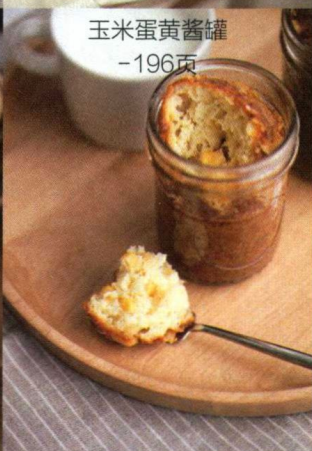
柚子&巧克力罐
-186页



双层奶酪罐
-192页



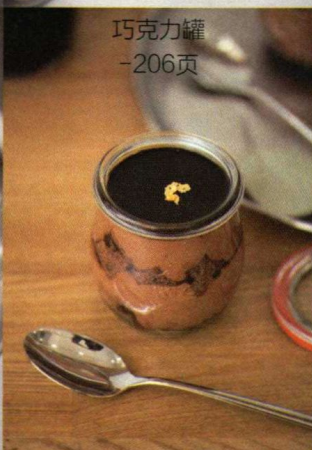
玉米蛋黄酱罐
-196页



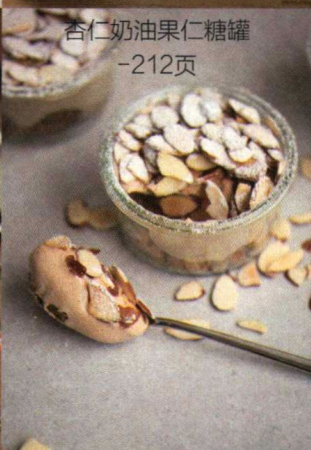
黑森林蛋糕罐
-200页



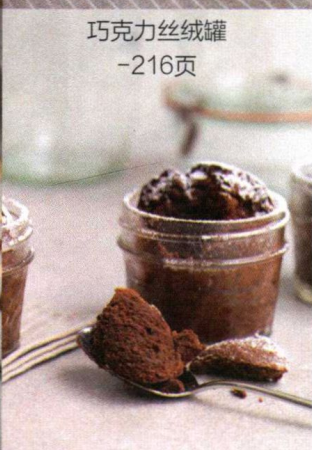
巧克力罐
-206页



杏仁奶油果仁糖罐
-212页



巧克力丝绒罐
-216页



前言

即使不娴熟，也会爱上烘焙。

于我而言，做蛋糕一直是一件乐事！

用双手亲自制作的蛋糕。

在开烘焙学堂的过程中，我感受到，想用自己的双手制作蛋糕的人真的很多。因为，即使手艺并不娴熟，但是送给某人自己亲手制作的蛋糕，比起任何一个买来的华丽的蛋糕都要特别。所有的食物都应该如此吧！我认为在蛋糕中也融入了制作者的情感和温度。我们想亲手制作蛋糕，大概是因为我们知道一边想象吃蛋糕时开心的模样一边精心制作的蛋糕尤其珍贵吧！

希望制作罐蛋糕一直是件乐事。

在家制作蛋糕，虽然可以尽情使用应季水果等一些好食材，但是对于那些不熟悉烘焙或不算手巧的人来说，可能稍有负担。像甜点师一样将奶油和可丽饼有序摆放，将蛋糕表面打磨光滑，精心装饰如同西饼店橱窗里陈列的甜点一般，很多人对于这些事情多少会有些发怵。可是，当我们把喜欢的水果、与之搭配的奶油、湿润润的可丽饼一层一层做成罐蛋糕后，愉快地享用或是馈赠他人都是让人无比幸福的事情。

轻松愉快地制作漂亮蛋糕的方法，罐蛋糕！

只要把准备好的材料装在透明的玻璃罐里，就可以制作罐蛋糕了。非常简单！没那么手巧或不够娴熟都没关系。食材相间而成的蛋糕切面透过透明玻璃罐一览无余，自然美观。接下来，请准备好新鲜的食材和漂亮的玻璃罐。跟着菜谱，按步骤有条不紊地进行，只要把它们装在玻璃罐里就大功告成了。



制作罐蛋糕的准备

罐的种类

随时随地都可享用

在想吃蛋糕的时候，如果随时随地都能轻松携带并享用，那就真是太美妙了！大家应该有手托着硕大的生日蛋糕担心被绊倒或摔倒的经历吧。如果是罐蛋糕的话，就不用担心被绊倒、水果掉落滚一地、奶油造型被破坏了。聚会的时候，把漂亮的它拿出来，会成为一款相当不错的甜点。

可以长期保持风味

将蛋糕盛在玻璃罐里，可以长久保持它的风味和新鲜度。为了保持新鲜，也会将一般的蛋糕保存在专用箱子或盒子中。罐蛋糕将蛋糕装在密闭的玻璃罐里，减少了食材变干或口味变淡的可能性，因此可以长期保持风味，实在是太棒了。尤其是，普通蛋糕在冰箱里要与其他食物共享同一空间，不得已会沾染上冰箱内食物的味道。而罐蛋糕却可以将食物最初的味道原汁原味地保存下来。

利用玻璃罐特性的菜谱

虽然不同品牌的玻璃罐产品会有不同，但是根据玻璃罐的特性，可以制作出形态各异的罐蛋糕。在家里烤蛋糕时没有合适的模具，不妨尝试利用耐热玻璃材质的罐子，直接加入面糊烘焙就可以做成蛋糕了。如果可以提前准备好做蛋糕用的面糊，在前一天将面糊装在罐子里，第二天早晨烘烤，当作早餐主食也是不错的。如果想要冷食甜点，将烤好的罐蛋糕原样放在冰箱里，然后就可以享用了。利用罐子的特性，还可以制作出很多有意思的概念甜点。

任何人都可以轻松制作

如果想亲手制作蛋糕，又苦于手不够巧。那么现在这个问题就迎刃而解了。在透明的罐子里堆上食材，就可以做成自然而又可人的罐蛋糕。即使可丽饼切得歪七扭八，即使挤奶油的手艺有点糟糕，即使没有制作程序烦琐的奶油霜，也能做出相当不错的蛋糕。如果想和孩子们一起准备一个小蛋糕的话，我依然会推荐罐蛋糕。只要准备好优质食材、愉快的心情和美味的罐蛋糕菜谱就足够了。

