

每天都想吃到

B
BOOKLINK

外酥里嫩的玛芬蛋糕

(日) 古家和行 古家步 著 王宇佳 译



从咸味到甜味。为你献上 50 款原创玛芬蛋糕

煤炭工业出版社

外酥里嫩的 玛芬蛋糕

(日) 古家和行 古家步 著 王宇佳 译

煤炭工业出版社

· 北 京 ·

TITLE: [外はカリっと、中はしっとり! まいにち食べたい デイリーズマフィン]

By: [古家 和行、古家 あゆみ]

Copyright © 2014 Kazuyuki Furuya、Ayumi Furuya.

Copyright © 2014 Mynavi Publishing Corporation

Original Japanese language edition published by Mynavi Publishing Corporation.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with Mynavi Publishing Corporation.Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

本书由日本株式会社迈纳比出版授权北京书中缘图书有限公司出品并由煤炭工业出版社在中国范围内独家出版本书中文简体字版本。

著作权合同登记号: 01-2016-2426

图书在版编目(CIP)数据

外酥里嫩的玛芬蛋糕 / (日) 古家和行 (日) 古家步著; 王宇佳译. -- 北京: 煤炭工业出版社, 2016
ISBN 978-7-5020-5295-9

I. ①外… II. ①古… ②古… ③王… 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132361号

外酥里嫩的玛芬蛋糕



著 者	(日) 古家和行 (日) 古家步	译 者	王宇佳
策划制作	北京书中缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)		
总 策 划	陈 庆	策 划	邵嘉瑜
责任编辑	马明仁	特约编辑	郭浩亮
设计制作	柯秀翠		

出版发行 煤炭工业出版社 (北京市朝阳区芍药居35号 100029)
电 话 010-84657898 (总编室)
010-64018321 (发行部) 010-84657880 (读者服务部)
电子信箱 cciph612@126.com
网 址 www.cciph.com.cn
印 刷 北京彩和坊印刷有限公司
经 销 全国新华书店

开 本	787mm × 1092mm ^{1/16}	印 张	6	字 数	92千字
版 次	2016年8月第1版		2016年8月第1次印刷		
社内编号	8152		定价 36.00元		

版权所有 违者必究

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题, 本社负责调换, 电话: 010-84657880

目录

☞ 前言	3
☞ 制作美味玛芬的窍门	6
☞ 加入配料的方法	8
☞ 本书的使用方法	8
☞ 制作完成时的要点	9
☞ 美味玛芬的食用方法	10
☞ 玛芬专门店Daily's Muffin	56
☞ 玛芬的包装	90
☞ 基本工具	92
☞ 基本材料	94

原书工作人员
设计：藤田康平（Barber）
摄影：安彦幸枝
样式设计：曲田有子
取材：Kaoru Moriya
插图：yamyam
编辑：樱冈美佳
材料提供：cuoca

BASIC 1

甜味玛芬

基础甜味玛芬	12
巧克力块玛芬	14
香蕉&甘纳许巧克力玛芬	15
巧克力橙子玛芬	15
草莓&软奶酪玛芬	18
橙子果酱&奶油奶酪玛芬	20
苹果块&奶油奶酪玛芬	21
南瓜&奶油奶酪玛芬	24
红豆奶油奶酪玛芬	25
草莓提拉米苏玛芬	28
提拉米苏玛芬	28
香蕉焦糖玛芬	30
洋梨焦糖玛芬	30
肉桂苹果玛芬	32
鲜无花果玛芬	34
菠萝&红糖块玛芬	34
4种莓类的混合玛芬	35
洋梨&焦糖核桃玛芬	35
葡萄&格雷伯爵茶玛芬	38
自制柠檬酱&白巧克力玛芬	38
抹茶&白巧克力玛芬	42
黄豆面黑豆奶油奶酪玛芬	43
黑芝麻香蕉玛芬	43
蜂蜜皇家奶茶玛芬	46
焙茶&焦糖玛芬	47
印度拉茶玛芬	47
曲奇饼干奶油玛芬	50
朗姆酒葡萄干奶油玛芬	52
柠檬卡仕达奶油玛芬	52
杏肉&杏仁奶油玛芬	53

BASIC 2

咸味玛芬

基础咸味玛芬	60
蔬菜杂烩玛芬	62
卡布里玛芬	62
鱼子沙拉玛芬	63
车达奶酪&核桃玛芬	66
金枪鱼车达奶酪玛芬	66
熏三文鱼&奶油奶酪玛芬	67
蘑菇培根帕尔玛干酪玛芬	70
蓝奶酪&蜂蜜玛芬	70
自制肉酱玛芬	71
自制肉酱&马苏里拉奶酪玛芬	71
鸡肉菠菜奶汁烤菜玛芬	75
炸鸡&塔塔酱玛芬	75
蔬菜咖喱玛芬	78
鸡蛋咖喱玛芬	78
自制可乐饼玛芬	80
千层面玛芬	81

SPECIAL

为特别时刻准备的特制玛芬

草莓卡仕达挞式玛芬	84
苹果派玛芬	85
迷你玛芬	88

FLAVOR & FILLING

【香料&配料的制作方法】

糖霜	9
香草糖	13
黑可可碎	17
甘纳许巧克力	17
软奶酪	19
奶油奶酪糖霜	22
肉桂南瓜泥	26
杏仁碎	28
提拉米苏酱	29
草莓提拉米苏酱	29
焦糖	31
糖水煮苹果	33
焦糖核桃	36
柠檬酱	40
曲奇饼干奶油	51
柠檬卡仕达奶油	54
朗姆酒葡萄干奶油	54
杏仁奶油	55
蔬菜杂烩	65
罗勒酱	65
鱼子沙拉	65
金枪鱼酱	69
炒蘑菇	72
肉酱	73
鸡肉菠菜奶汁烤菜	76
塔塔酱	77
可乐饼	82
千层面	83
白酱	83
挞皮	86
卡仕达奶油	86

外酥里嫩的 玛芬蛋糕

(日)古家和行 古家步 著 王宇佳 译

煤炭工业出版社

· 北 京 ·



前言

Daily's Muffin TOKYO是2014年在藏前开设的玛芬专门店。因为曾经从事室内装潢，所以我负责店铺设计，身为法式甜点师的妻子负责制作玛芬，这是我们夫妻合力开设的店铺。

店名Daily's Muffin源于“a muffin for your daily life”的理念，我们希望“玛芬被当成一种日常食用的甜点”。

为了让客人每天吃都吃不腻，除了好吃之外，还需要丰富的品种，所以我们每周都会更换新菜单。不经意间，我们已经研发出700多种玛芬食谱，现在每天依旧会利用时令食材研发新的玛芬。

玛芬的种类分两种，分别是甜品系的“甜味玛芬”和主食系的“咸味玛芬”。这两种玛芬的面糊和配料都有所不同，却都有着“外酥里嫩”让人难忘的独特口感。制作时既不需要特殊食材，也不需要多么高的技巧。只需使用在超市买到的普通材料和一个碗，就能轻松做好，这正是玛芬蛋糕最大的优点。做好基础面糊之后，再加入自己喜欢的配料，马上就能做出美味的玛芬蛋糕。

为了和大家分享玛芬蛋糕的魅力，我们挑选了店里人气很高、很受客人欢迎的玛芬介绍给大家。“真好吃呀，还想再做！”如果大家读完本书后能产生这样的感受，我们会感到很高兴的。

古家和行
古家步



目录

☞ 前言	3
☞ 制作美味玛芬的窍门	6
☞ 加入配料的方法	8
☞ 本书的使用方法	8
☞ 制作完成时的要点	9
☞ 美味玛芬的食用方法	10
☞ 玛芬专门店Daily's Muffin	56
☞ 玛芬的包装	90
☞ 基本工具	92
☞ 基本材料	94

原书工作人员

设计：藤田康平（Barber）

摄影：安彦幸枝

样式设计：曲田有子

取材：Kaoru Moriya

插图：yamyam

编辑：樱冈美佳

材料提供：cuoca

BASIC 1

甜味玛芬

基础甜味玛芬	12
巧克力块玛芬	14
香蕉&甘纳许巧克力玛芬	15
巧克力橙子玛芬	15
草莓&软奶酪玛芬	18
橙子果酱&奶油奶酪玛芬	20
苹果块&奶油奶酪玛芬	21
南瓜&奶油奶酪玛芬	24
红豆奶油奶酪玛芬	25
草莓提拉米苏玛芬	28
提拉米苏玛芬	28
香蕉焦糖玛芬	30
洋梨焦糖玛芬	30
肉桂苹果玛芬	32
鲜无花果玛芬	34
菠萝&红糖块玛芬	34
4种莓类的混合玛芬	35
洋梨&焦糖核桃玛芬	35
葡萄&格雷伯爵茶玛芬	38
自制柠檬酱&白巧克力玛芬	38
抹茶&白巧克力玛芬	42
黄豆面黑豆奶油奶酪玛芬	43
黑芝麻香蕉玛芬	43
蜂蜜皇家奶茶玛芬	46
焙茶&焦糖玛芬	47
印度拉茶玛芬	47
曲奇饼干奶油玛芬	50
朗姆酒葡萄干奶油玛芬	52
柠檬卡仕达奶油玛芬	52
杏肉&杏仁奶油玛芬	53

BASIC 2

咸味玛芬

基础咸味玛芬	60
蔬菜杂烩玛芬	62
卡布里玛芬	62
鱼子沙拉玛芬	63
车达奶酪&核桃玛芬	66
金枪鱼车达奶酪玛芬	66
熏三文鱼&奶油奶酪玛芬	67
蘑菇培根帕尔玛干酪玛芬	70
蓝奶酪&蜂蜜玛芬	70
自制肉酱玛芬	71
自制肉酱&马苏里拉奶酪玛芬	71
鸡肉菠菜奶汁烤菜玛芬	75
炸鸡&塔塔酱玛芬	75
蔬菜咖喱玛芬	78
鸡蛋咖喱玛芬	78
自制可乐饼玛芬	80
千层面玛芬	81

SPECIAL

为特别时刻准备的特制玛芬

草莓卡仕达挞式玛芬	84
苹果派玛芬	85
迷你玛芬	88

FLAVOR & FILLING

【香料&配料的制作方法】

糖霜	9
香草糖	13
黑可可碎	17
甘纳许巧克力	17
软奶酪	19
奶油奶酪糖霜	22
肉桂南瓜泥	26
杏仁碎	28
提拉米苏酱	29
草莓提拉米苏酱	29
焦糖	31
糖水煮苹果	33
焦糖核桃	36
柠檬酱	40
曲奇饼干奶油	51
柠檬卡仕达奶油	54
朗姆酒葡萄干奶油	54
杏仁奶油	55
蔬菜杂烩	65
罗勒酱	65
鱼子沙拉	65
金枪鱼酱	69
炒蘑菇	72
肉酱	73
鸡肉菠菜奶汁烤菜	76
塔塔酱	77
可乐饼	82
千层面	83
白酱	83
挞皮	86
卡仕达奶油	86



MAKE IT YUMMY!



制作美味玛芬的窍门

只需将材料放入碗中搅拌均匀即可。

使用手边现有的材料就能轻松做出，正是玛芬蛋糕最大的优点。

虽然制作方法简单，但要做得好吃，还是需要一些诀窍的。

下面要介绍的窍门都十分简单，请在制作之前仔细阅读一下吧。

[制作美味面糊]

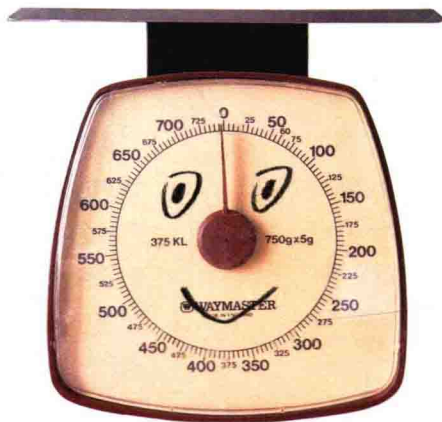
掌握基础面糊的制作方法后，只需改变配料，就能制作出很多种美味的玛芬蛋糕。

请大家好好确认每个步骤的要点，开始尝试制作吧。

TIPS 精确称量

1

与制作其他甜点一样，精确称量也是制作玛芬蛋糕的重要步骤之一。请大家使用电子秤、量杯和量勺等工具，精确地称量出所需的材料。粗略的称量不但会导致味道不好，整体的口感和膨胀程度也会受影响。



TIPS 混合材料时不要搅拌过头

2

混合材料时需要注意的是，不要一次加入所有材料，也不要搅拌过头。为了使材料充分混合，要分批少量地加入，同时要采用大幅度搅拌的方法。面糊没有膨胀且无干面粉残留，才是搅拌完成的证明。搅拌方法会影响整体口感，请大家一定要用心搅拌。



TIPS 准备一个碗。然后按顺序加入材料即可

3

制作玛芬蛋糕时既不需要使用多个碗，也没有类似隔水加热的复杂步骤。只需将材料按顺序加入一个碗中，仔细搅拌好即可。玛芬的制作方法简单，收拾起来也方便，容易让人产生再做的欲望。



FOLD IT YUMMY!

加入配料的方法

在基础面糊中加入不同的配料，就能制作出多种让人不会厌倦的玛芬。

要想使面糊完美地包裹配料并烤出漂亮的外形，窍门在于勺子的用法。

CASE 先放入一半的面糊

A

使用受热会融化的配料和酱汁等液体时

为了防止配料在烘烤过程中流出来，要先放入一半的面糊，借此将配料充分封到玛芬内。将面糊倒至半透明蛋糕纸托一半的位置，用勺子背部按压面糊，旋转一圈后制作出一个小坑。把配料放入这个小坑中，再将剩余面糊加入到蛋糕纸托杯口的位置。玛芬烤好后纵向切开，美味的配料正好在蛋糕的中心位置。



按压后面糊正好到纸托杯口的位置。

CASE 将全部面糊一次加入

B

使用形状不会变化的配料时

使用水果或蔬菜当配料时，要先将面糊一次性加入纸托中。将面糊加入到纸托杯口位置，用勺子的背部按压面糊，旋转一圈后制作出一个小坑。面糊稍微冒出杯口一些才是正好的状态。烤好后会变成像小山一样的蓬松形状。



按压后面糊会稍微冒出一些。

本书的使用方法

■关于材料、分量

- 除了迷你玛芬（P88）之外，所有食谱的分量都为6个直径7mm的玛芬模具（1组）。
- 1大匙为15ml，1小匙为5ml
- ☑ 鸡蛋为M尺寸，黄油使用的是无盐型。
- ☑ 书中标注的烤箱温度和时间只是一个大致的数值。请大家根据烤箱的功率和机型，自己进行调整。
- ☑ 书中标注的微波炉加热时间是指600W的微波炉。如果使用500W的微波炉，请自行将时间调整为1.2倍。另外，加热效果会根据机型不同产生差异，请边观察加热状态，边调整时间。
- ☑ 酸奶使用的是无糖型。

■关于制作方法

- ☑ 甜味玛芬的面糊制作方法在P12~13，咸味玛芬的面糊制作方法在P60~61，有关工具、材料的介绍在P92~95。在制作前请参考一下这些内容。

FINISH IT YUMMY!

制作完成时的要点

下面将为大家介绍从模具中取出蛋糕和进行装饰时的要点，用这些技巧制作出像甜品店里一样的美味玛芬吧。

POINT 完美地从模具中取出

1

玛芬的面糊会粘到模具的表面，有时很难完美地取出，操作时一定要多加注意。除了特氟龙涂层模具和硅胶模具这种不容易粘上面糊的模具外，使用普通的铁质模具时一定要在表面涂一层黄油，烤好后要用刀子刮开模具表面粘上的蛋糕，然后再将蛋糕取出。玛芬质地很软，如果强行取出容易导致蛋糕撕开，这一点一定要多加注意。



→



POINT 用糖霜装饰玛芬蛋糕

2

用水融化糖粉后制成糖霜，然后浇在玛芬蛋糕上做装饰。糖霜还可以用可可粉或食用色素调色，可以按照配料的颜色，选择合适的糖霜。装饰时要用勺子舀起糖霜，从高一些的位置使其流下来。可以用糖霜画圆形、之字形，或者自己喜欢的图案。虽然最后成品不像普通蛋糕那么华丽，却能一举变身成朴素又可爱的玛芬蛋糕。

糖霜的制作方法

材料（方便制作的分量）

糖粉…25g

水…1小匙

*如果需要调色，黑色→黑可可粉、红色→食用红色素…各适量

制作方法

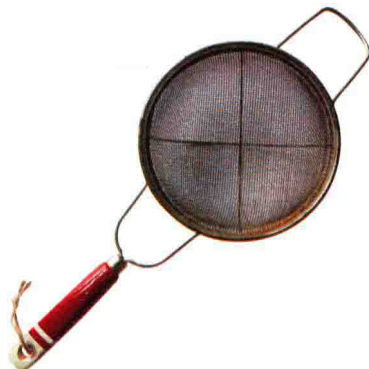
将糖粉和水倒入一个小碗中，用勺子充分搅拌。如果需要调色，可以在做好糖霜后多次少量地加入调色材料。



POINT 用糖粉装饰玛芬蛋糕

3

只需将糖粉撒在玛芬蛋糕上即可，十分简单的装饰法。在加入红糖的棕色甜味玛芬蛋糕上撒糖粉，效果会非常好。只需使用茶漏轻轻一撒，就能打造出与众不同的玛芬蛋糕。



TASTE IT YUMMY!

美味玛芬的食用方法

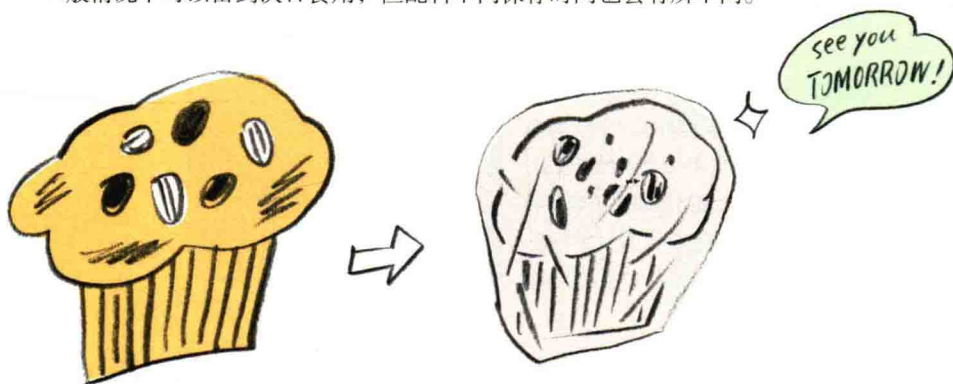
玛芬蛋糕烤好后冷却 10 分钟左右，是食用的最好时机。

如果一次吃不完，下次食用前需要重新加热，这样玛芬蛋糕吃起来才会美味。

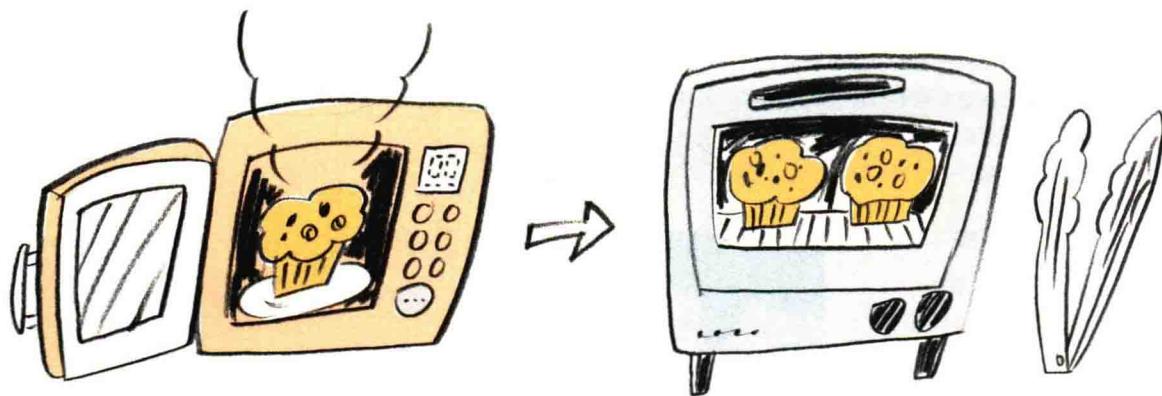
[玛芬蛋糕的保存]

为了防止玛芬蛋糕变干，每个玛芬蛋糕都要包上保鲜膜，在常温下保存。

一般情况下可以留到次日食用，但配料不同保存时间也会有所不同。



[重新加热]



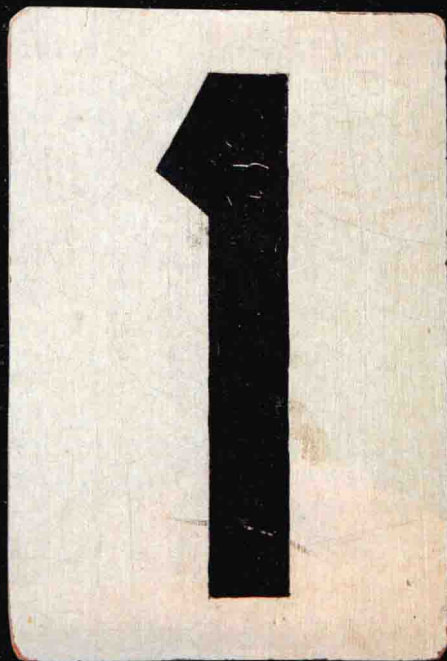
用微波炉加热20秒!

为了保证玛芬蛋糕的中心也热透，要包上保鲜膜，放入微波炉中加热 20 秒。

用烤面包机加热2分钟

用烤面包机要加热 2 分钟。这样玛芬蛋糕就又会变为外酥里嫩的状态。

DAILY'S MUFFIN'S DESSERT MUFFIN



甜味玛芬

用巧克力、水果、坚果，和跟这些食材百搭的魔法面糊，
就能打造出口感湿润、味道浓厚，每天吃也吃不腻的甜味玛芬。

制作甜味玛芬蛋糕面糊的窍门是，使用砂糖和红糖两种糖类。

加巧克力和奶酪的玛芬要烤好后趁热吃，加水果和奶油的玛芬则要等配料与蛋糕融合后食用。

BASIC 1



基础甜味玛芬

松软湿润的甜味玛芬面糊与各种配料都很搭。

只要掌握了基础面糊的制作方法，就能搭配不同食材，制作出各种不同口味的玛芬蛋糕。

首先给大家介绍一下本店的招牌香草糖玛芬的做法。