

DELICATE CAKE

精致蛋糕 解构全书

彭依莎 主编

一步一图，
详细解构你所不知道的
蛋糕制作细节

高品质的精致蛋糕，自己动手也能做出来

经典人气蛋糕，
品种多样，款式丰富，送礼体面，自用美味，
手把手教你制作质感蛋糕！



黑龙江科学技术出版社
HEILONGJIANG SCIENCE AND TECHNOLOGY PRESS



精致蛋糕

解构全书

彭依莎 主编



黑龙江科学技术出版社
HEILONGJIANG SCIENCE AND TECHNOLOGY PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

精致蛋糕解构全书 / 彭依莎主编. -- 哈尔滨 : 黑龙江科学技术出版社, 2019.1
ISBN 978-7-5388-9876-7

I. ①精… II. ①彭… III. ①蛋糕—糕点加工 IV. ①TS213.23

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 231761 号

精 致 蛋 糕 解 构 全 书

JINGZHI DANGAO JIEGOU QUANSHU

作 者 彭依莎

项目总监 薛方闻

责任编辑 徐 洋

策 划 深圳市金版文化发展股份有限公司

封面设计 深圳市金版文化发展股份有限公司

出 版 黑龙江科学技术出版社

地址: 哈尔滨市南岗区公安街 70-2 号 邮编: 150007

电话: (0451) 53642106 传真: (0451) 53642143

网址: www.lkebs.cn

发 行 全国新华书店

印 刷 深圳市雅佳图印刷有限公司

开 本 723 mm × 1020 mm 1/16

印 张 12

字 数 150 千字

版 次 2019 年 1 月第 1 版

印 次 2019 年 1 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-5388-9876-7

定 价 48.00 元

【版权所有, 请勿翻印、转载】

本社常年法律顾问: 黑龙江大地律师事务所 计军 张春雨



Contents 目录



Chapter 1

让蛋糕变得更美味

- 002 蛋糕制作的基本工具
- 004 蛋糕制作的基本材料
- 006 超实用的蛋糕制作小技巧
- 008 基础蛋糕的制作：戚风蛋糕和海绵蛋糕

Chapter 2

适合新手的简易蛋糕

- | | |
|--------------|--------------|
| 012 贝壳蛋糕 | 028 大枣芝士蛋糕 |
| 014 猫爪小蛋糕 | 030 菠萝芝士蛋糕 |
| 016 什锦果干芝士蛋糕 | 032 伯爵茶巧克力蛋糕 |
| 018 香橙椰丝蛋糕 | 034 迷你布朗尼 |
| 020 巧克力玛芬 | 037 芝士夹心小蛋糕 |
| 022 蓝莓玛芬蛋糕 | 040 杏仁牛油蛋糕 |
| 024 草莓乳酪玛芬 | 042 朗姆酒芝士蛋糕 |
| 026 水果蛋糕 | |

Chapter 3

大受好评人气蛋糕

- | | | | |
|-----|-----------|-----|----------|
| 046 | 苹果奶酥磅蛋糕 | 062 | 蜂蜜柠檬杯子蛋糕 |
| 049 | 大理石磅蛋糕 | 064 | 奥利奥杯子蛋糕 |
| 052 | 巧克力布朗尼 | 066 | 猫头鹰杯子蛋糕 |
| 055 | 君度橙酒巧克力蛋糕 | 068 | 小熊提拉米苏 |
| 058 | 巧克力杯子蛋糕 | 070 | 奶油狮子造型蛋糕 |
| 060 | 抹茶杯子蛋糕 | 073 | 小黄人杯子蛋糕 |



- 076 可乐蛋糕
- 078 肉松蛋糕卷
- 081 草莓蛋糕卷
- 084 抹茶红豆蛋糕卷
- 087 芒果蛋糕卷
- 090 浮云蛋糕卷
- 093 奶牛蛋糕卷
- 096 栗子蛋糕卷
- 099 纽约芝士蛋糕
- 102 轻乳酪蛋糕
- 104 柠檬蓝莓蛋糕
- 107 黑森林樱桃蛋糕
- 110 豆乳盒子蛋糕

Chapter 4

量身定做创意蛋糕

- 114 巧克力蛋糕
- 116 蜂蜜柚子戚风蛋糕
- 119 抹茶奶油戚风蛋糕
- 122 香橙戚风蛋糕
- 125 鲜果奶油戚风蛋糕
- 128 圣诞树桩蛋糕
- 131 红丝绒水果蛋糕

- 134 巧克力双重奏蛋糕
- 136 玫瑰蛋糕
- 139 哆啦A梦蛋糕
- 142 海洋慕斯
- 145 芒果冻芝士蛋糕

Chapter 5

不用烤箱速成蛋糕

- 150 蜂蜜蛋糕
- 152 水蒸豹纹蛋糕
- 155 奶油胚玛芬
- 158 奥利奥玛芬
- 160 可可千层蛋糕
- 162 芒果千层蛋糕
- 164 咖啡水果蛋糕
- 167 卡蒙贝尔芝士蛋糕
- 170 草莓芝士蛋糕
- 172 抹茶冻芝士蛋糕
- 174 咖啡慕斯
- 176 草莓慕斯
- 179 芒果慕斯
- 182 抹茶慕斯
- 184 巧克力慕斯



Chapter 1

让蛋糕变得更美味

成功做一款蛋糕未必是一件难事，但要让做出来的蛋糕口感好、味道棒，也许并不简单。要让蛋糕美味，就要重视相关工具，考虑过程中的细节或技巧，方可善其事。

蛋糕制作的基本工具

想要在家里做出好吃的蛋糕，需要准备哪些工具呢？下面介绍几款小工具，准备好这些工具，可以让蛋糕的制作更方便快捷！



手动搅拌器

手动搅拌器适用于打发少量黄油，或者某些不需要打发，把鸡蛋、糖、油混合搅拌均匀的环节。



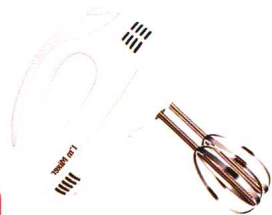
电子秤

电子秤又叫电子计量秤，用来称量各式各样的粉类（如面粉、抹茶粉等）、细砂糖等需要准确称量的材料。



裱花袋

裱花袋是形状呈三角形的塑料材质袋子，使用时装入奶油，再在最尖端套上裱花嘴或直接用剪刀剪开小口，就可以挤出各种纹路的奶油花。



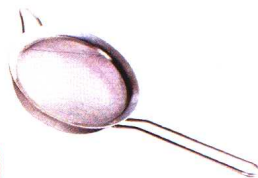
电动搅拌器

电动搅拌器打发速度快，比较省力，使用起来十分方便，全蛋的打发用手动搅拌器很困难，使用电动搅拌器更方便。



长柄刮板

长柄刮板是一种软质、刀状的工具，在粉类和液体类材料混合的过程中起重要作用，在搅拌的同时，它还可以把附着在碗壁上的蛋糕糊刮得干干净净。



面粉筛

面粉筛一般都是由不锈钢制成的，是用来过滤面粉的烘焙工具，面粉筛底部都是漏网状的，可以用于过滤面粉中含有的其他杂质。

奶油抹刀



奶油抹刀一般用于在蛋糕裱花时涂抹奶油或抹平奶油，或在食物脱模的时候分离食物和模具。一般情况下，需要刮平和抹平的地方，都可以使用奶油抹刀。

烘焙油纸



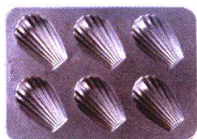
烘焙油纸可在烤箱内烘烤食物时垫在食物底部，防止食物粘在模具上面导致清洗困难。

慕斯圈



慕斯圈用于慕斯或提拉米苏等需要冷藏的蛋糕的定型。用保鲜膜包裹住慕斯圈的底部，再放入烤好的蛋糕体和慕斯液，放入冰箱冷藏即可。

玛德琳模具



玛德琳模具是制作玛德琳蛋糕的模具，使用时在模具上涂抹少许黄油，将制作好的面糊倒入模具中，烘烤完毕后即可得到贝壳般可爱的玛德琳蛋糕。

蛋糕转盘



蛋糕转盘一般为铝合金材质。在用抹刀涂抹蛋糕坯时，蛋糕转盘可边涂抹边转动，在制作蛋糕时能够节省时间。

戚风蛋糕模



戚风蛋糕模是做戚风蛋糕必备的用具，一般为铝合金制，圆筒形状，多带磨砂感。制作蛋糕时将戚风蛋糕液倒入模具中，烘烤时就可以帮助蛋糕“爬升”膨胀。

活底蛋糕模具



活底蛋糕模具在制作蛋糕时使用频率较高，喜欢制作蛋糕者可以常备。“活底”更方便蛋糕烤好后的脱模步骤，以保证蛋糕的完整性，非常适合新手使用。

蛋糕纸杯



蛋糕纸杯是在做小蛋糕时使用的。使用相应形状的蛋糕纸杯能够做出相应形状的蛋糕，很适合制作儿童喜爱的小糕点。

蛋糕制作的基本材料

市场上的烘焙食材多种多样，想要做出美味的蛋糕，我们需要哪些食材呢？下面介绍的是蛋糕制作所需要的一些基本材料！

低筋面粉



低筋面粉颜色较白，用手抓易成团，不易松散，蛋白质含量为 7.5% 左右，吸水量为 49% 左右，适量添加在蛋糕的制作中，可以使蛋糕的口感更松软。

绿茶粉



绿茶粉是一种细末粉状的绿茶，它保留了茶叶原有的营养成分，可以用来制作蛋糕。

可可粉



可可粉是可可豆经过各种工序加工后得到的褐色粉状物。可可粉有其独特的香气，可用于制作蛋糕。

巧克力



巧克力主要是由可可豆加工而成的，其味道微苦，通常用于制作蛋糕。

糖粉

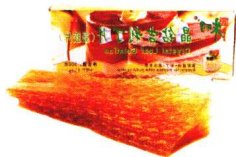


糖粉一般为白色的粉末状，颗粒非常细小，可直接用粉筛过滤撒在蛋糕表面做装饰。

细砂糖



细砂糖是一种结晶颗粒较小的糖，因为其颗粒细小，通常用于制作蛋糕或饼干。适当地食用细砂糖有利于提高人体对钙的吸收，但也不宜多吃。



吉利丁

吉利丁又称明胶或鱼胶，是从动物骨头中提取出来的胶质，通常呈黄褐色、透明状，在使用前需要将其用水泡软。通常用于制作慕斯蛋糕。拌到慕斯液的制作过程中，起到凝固作用。



黄油

黄油即从牛奶中提炼出来的油脂，可分为有盐黄油和无盐黄油。本书中制作的产品均使用无盐黄油。黄油通常需要冷藏储存，使用时要提前取出室温软化。若温度超过 34℃，黄油会呈现为液态。



牛奶

牛奶是从雌性奶牛身上挤出的液体，被称为“白色血液”。其味道甘甜，含有丰富的蛋白质、乳糖、维生素、矿物质等，营养价值极高。



淡奶油

淡奶油即动物奶油，脂肪含量通常在 30%~35%，打发后可作为蛋糕的奶油装饰，也可作为制作原料直接加入到蛋糕体制作中。淡奶油日常需要冷藏储存，使用时再从冰箱拿出，否则可能出现无法打发的情况。



奶油奶酪

奶油奶酪是牛奶浓缩、发酵而成的奶制品，具有高含量的蛋白质和钙，人体更易吸收。奶油奶酪日常需要密封冷藏储存，通常呈现淡黄色，具有浓郁的奶香味，是制作奶酪蛋糕的常用材料。



泡打粉

泡打粉又称复合膨松剂、发泡粉和发酵粉，是由小苏打粉加上其他酸性材料制成的，能够通过化学反应使蛋糕快速变得蓬松、软化，增强蛋糕的口感。因所含化学物质较多，要避免长期食用。

超实用的蛋糕制作小技巧

如果想制作出美味的蛋糕，您可能需要知道一些蛋糕制作的小技巧。快来看一看，帮助初学烘焙的您快速上手。

如何打发全蛋？

因为蛋黄含有脂肪，所以较难打发。在打发时，可借助隔水加热，将温度控制在 38℃ 左右；若超过 60℃，则可能将蛋液煮熟。加入砂糖后，先用手动搅拌器立刻搅拌均匀，随后用电动搅拌器快速搅拌至蛋液纹路明显、富有光泽。

粉类材料如何搅拌？

在筛入粉类后，不可过快地搅拌面糊。要采用轻柔的手法，用长柄刮板将面糊从下往上舀起，一直重复此动作，直至粉类物质完全融合，形成有光泽的蛋糕糊。此方法可减少对蛋糕糊气泡的破坏，使蛋糕口感更细腻。

制作蛋糕的植物油能否用其他油代替？

可用一般可食用的液态油代替；但为了保证蛋糕的口感和味道，应尽量选择气味较淡的油，避免选择花生油、芝麻油等味道较重的油，在蛋糕中添加适量的油脂可起到使蛋糕口感更松软的效果。

如何判断蛋糕是否烤熟?

首先，观察颜色，烤好的蛋糕外观是金黄色而非浅黄色。然后将竹签或针状物插入蛋糕体内，若会粘黏材料则是没有烤熟；不会粘黏材料，就代表已经烤熟了。

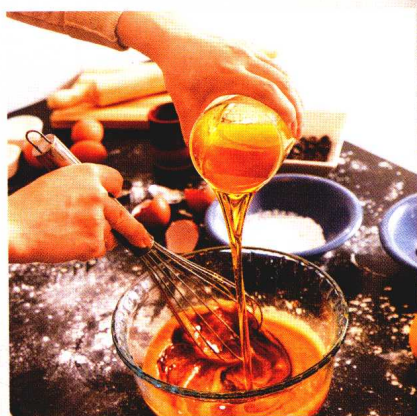


如何使海绵蛋糕不塌陷?

海绵蛋糕出炉后出现塌陷的状况是许多制作者都可能遇到的问题，采用以下两种方法可以有效减少塌陷。其一，蛋糕出炉后要放到桌面震荡几下，震出蛋糕中的水汽；其二，将蛋糕倒扣在散热架上，利用地心引力减少蛋糕的塌陷，保持蛋糕表面平坦。

如何避免磅蛋糕水油分离?

水油分离是磅蛋糕制作过程中的常见问题，为避免水油分离需要注意以下几点：首先，在加入鸡蛋时，不能一次性加入，要分次分量，以便更好地融合；其次，倒入粉类后不能过度搅拌。如果还是不可避免地出现了水油分离的现象，可再加入面粉总量的 $\frac{1}{2}$ 的面粉，继续搅拌，进行补救。



如何避免戚风蛋糕的回潮现象?

戚风蛋糕的回潮现象通常来源于两个原因：其一是蛋糕面糊在制作完成后，没有及时烘烤，导致面糊已经消泡；其二是在烘烤过程中，温度不够或烘烤时间不足，导致蛋糕没有充分烤熟烤透。适当延长烘烤时间或将温度调高约 10°C 即可。

基本
制作

基础蛋糕的制作： 戚风蛋糕和海绵蛋糕

不同的蛋糕有不同的做法，下面主要为大家介绍两种基础蛋糕的制作，学会了这些，可以让您在做其他蛋糕时更轻松！

戚风蛋糕的制作



材料

蛋白 140 克
细砂糖 140 克
塔塔粉 2 克
泡打粉 2 克
蛋黄 60 克
清水 30 毫升
食用油 30 毫升
低筋面粉 70 克
玉米淀粉 55 克

做法



1 取一个容器，加入蛋黄、水、食用油、低筋面粉、玉米淀粉、30克细砂糖、泡打粉，拌匀。



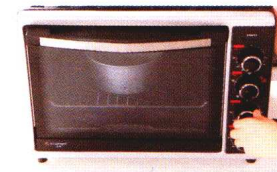
2 将蛋白、110克细砂糖、塔塔粉倒入另一容器，用电动搅拌器搅打成鸡尾状。



3 将拌好的蛋白部分加入到蛋黄里，搅拌均匀。



4 将搅拌好的面糊倒入模具中。

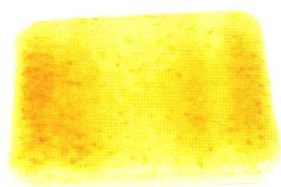


5 将模具放入烤箱内以上火180℃、下火160℃烤25分钟。



6 待25分钟后，取出模具放凉，即成戚风蛋糕体。

海绵蛋糕的制作



材料

鸡蛋 4 个
低筋面粉 125 克
细砂糖 112 克
清水 50 毫升
色拉油 37 毫升
蛋糕油 10 克

做法



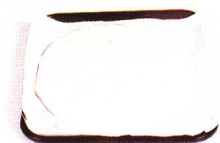
1 将鸡蛋倒入碗中，放入细砂糖打发至起泡。



2 加清水、低筋面粉、蛋糕油，用电动搅拌器打发。



3 加入色拉油，搅拌均匀，制成面糊。



4 取烤盘，铺上烘焙纸，倒入面糊，用刮板将面糊抹匀。



5 将烤盘放入烤箱中，以上火 170℃、下火 190℃，烤 20 分钟至熟。



6 取出烤盘，即成海绵蛋糕体。

