

THE BAKING BIBLE

# 烘焙圣经

蛋糕·派·塔·饼干·面包·糖果

[美] 罗斯·利维·贝兰堡◎著 何文◎译



荣获国际烹饪专业协会  
烹饪图书大奖

北京科学技术出版社

THE BAKING BIBLE

# 烘焙圣经

蛋糕·派·塔·饼干·面包·糖果

[美] 罗丝·利维·贝兰堡◎著 何文◎译

 北京科学技术出版社

声明: 使用本书中推荐的工具时, 一定要参考使用说明书, 或直接联络生产商; 使用本书中的任何配方前, 务必确保配方中没有会让你过敏的原料。若使用或者引用本书中的任何内容直接或者间接出现任何问题, 作者、出版社和任何协助出版本书的人都不负任何责任。

THE BAKING BIBLE

by Rose Levy Beranbaum

Copyright ©2014 by Cordon Rose, LLC

Photography ©2014 by Ben Fink

Illustrations ©2014 by Dan Williams

Published by arrangement with Houghton Mifflin Harcourt Publishing Company

through Bardon-Chinese Media Agency

Simplified Chinese translation copyright ©2018 by Beijing Science and Technology Publishing Co., Ltd

ALL RIGHTS RESERVED

著作权合同登记号 图字: 01-2015-8351

## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

烘焙圣经/(美) 罗丝·利维·贝兰堡著; 何文译. —北京: 北京科学技术出版社, 2018.10

书名原文: THE BAKING BIBLE

ISBN 978-7-5304-9683-1

I. ①烘… II. ①罗… ②何… III. ①烘焙—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2018) 第084650号

## 烘焙圣经

作 者: [美] 罗丝·利维·贝兰堡

策划编辑: 马心湖

责任印制: 吕 越

出 版 人: 曾庆宇

社 址: 北京西直门南大街16号

电话传真: 0086-10-66135495 (总编室)

0086-10-66161952 (发行部传真)

电子信箱: bjkj@bjkjpress.com

经 销: 新华书店

开 本: 710mm×1000mm 1/16

版 次: 2018年10月第1版

ISBN 978-7-5304-9683-1/T·986

译 者: 何 文

责任编辑: 樊川燕

图文制作: 樊润琴

出版发行: 北京科学技术出版社

邮政编码: 100035

0086-10-66113227 (发行部)

网 址: www.bkydw.cn

印 刷: 北京宝隆世纪印刷有限公司

印 张: 31.25

印 次: 2018年10月第1次印刷

定价: 128.00元



京科版图书, 版权所有, 侵权必究。  
京科版图书, 印装差错, 负责退换。

本书由我和伍迪·沃尔顿共同创作完成。  
谨以此书献给亲爱的烘焙博主们，你们打造的  
烘焙社区对我们意义非凡。

# 序言

第一次看到罗丝·利维·贝兰堡这个名字是我在一家书店闲逛的时候，“罗丝·利维·贝兰堡”几个字被显眼地印在一本圣诞饼干书上。当时我正在写一本圣诞饼干配方书，在好奇心的驱使下，我买了那本书。就在买了那本书的下一个周末我就得拿着三种不同的饼干参加圣诞饼干交换派对。我选了松脆黄油太妃饼干、蔓越莓巧克力饼干和巧克力橙条棒。不谦虚地说，这些饼干的味道远远好于其他人带来的饼干的味道。品尝时我就知道，我买了一本出自大师的烘焙书，后来每个我尝试过的罗丝的配方，都在证明这个想法。世界上没有人能够写出更好的烘焙书了。这么说至少有四个方面的原因。

首先，按照罗丝的配方做出的成品都十分好吃，你不会失败。就我个人的口味而言，她的配方适中（成品不会太甜，也不会太腻）、特别（我将罗丝的配方和其他人相似的配方做过比较，我发现她的版本中总有一些独特之处使配方更胜一筹），而且可靠。我用罗丝的配方烘焙仅有的一次失败经历其实是由于自己操作失误造成的——我没有仔细阅读她给出的制作说明。我给罗丝发了一封电子邮件抱怨那个配方不好。令我惊讶的是，不到1小时，我就收到了她详细的回复。最终，我发现了自己的错误并向她表达了歉意。那个配方是《面包圣经》里的迷迭香佛卡夏，现在已经成了我的最爱之一，做起来非常简单！

这就要谈到第二个原因。罗丝不只是简单地给你提供一些很好的配方，她还会像老师一样耐心细致地引导你，教你如何才能成为一名好的烘焙者。如果没有罗丝的配方作为动力，我从没想过去买一台厨房秤，并学会用“克”，而不是用量杯，来计量面粉和糖。做出这个改变后，我发现我的烘焙成品变得更好了，烘焙结果也更一致了。我也开始了解面粉中蛋白质

的含量是怎样影响最终的烘焙成品的，以及为什么有时候要用室温鸡蛋。大多数烘焙书的作者不会告诉你这些（不知道这些，你一样可以烘焙出好吃的布朗尼）。但是一旦了解了这些，你就达到了一个新的高度，距离完美就更近了一步。

写到“距离完美就更近了一步”，我突然意识到，在罗丝的影响下，我实际上已在不知不觉中提升了自己的标准。我的烹饪座右铭（也是我处理生活中其他事情的座右铭，说实话）曾经是“差不多就可以了”。例如，如果一批饼干烤得有些焦了，只要我丈夫还是会吃就可以了。如果蛋糕膨胀得不够高，在上面多抹些糖霜就可以了。现在我不这样想了，这要感谢罗丝。我会仔细阅读配方，查看烤架应放在烤箱的什么位置（很多人写的配方里根本不会讲那么详细）。我会用即读温度计来测量焦糖的温度。现在我连焦糖都开始自己制作了。

最终，罗丝会让你相信，如果你愿意按照她的配方操作，那么世界上就没有你做不成的事情。当我尝试《面包圣经》里的配方时，虽然我知道有些面包，如法棍和牛角包，自制很难成功——这就是世界上会有面包房的原因。因为这样的面包我们普通人在家里用普通的烤箱尝试制作的话，几乎注定会失败，但我还是尽量去尝试了。结果证明，普通人也可以成功制作法棍和牛角包，并体会到咬下那温热的、自制的牛角包的乐趣。和品尝从面包房买回来的更好吃的成品相比，这种快乐是无法比拟的。

和“非凡蛋糕烘焙师”团队一起开始尝试《罗丝的非凡蛋糕》中的配方后，我越来越清晰地认识到，没有什么是不可能的。我制作出了好吃的奶油霜！我有生之年第一次用裱花袋和裱花嘴做了手指饼干！我还做了棉花糖！

烘焙完最后一款非凡蛋糕后，我认为没有什么事是罗丝不能完成的。她已经完成了三本



“圣经”，还完成了一本大师级的饼干烘焙书。《罗丝的非凡蛋糕》赢得了国际烹饪专业协会年度大奖。她还能做些什么来超越自我呢？

当我开始尝试《烘焙圣经》中的配方时，我发现，罗丝并没有满足于已经获得的荣誉，并没有止步不前，她还有更多的窍门和配方。翻阅这本书的朋友将在书店享受美好的时光。例如，布列塔尼黄油酥——一种介于焦糖面包和牛角包之间的点心，可能是我吃过的最好的美味。还有抹有邪恶天使甘纳许的巧克力帕瓦罗蒂蛋糕。邪恶天使甘纳许比罗丝的标准甘纳许还要好吃，里面加了卡宴辣椒粉，这令人惊讶但是味道却令人惊喜。还有像华夫饼一样薄的、极好吃的姜饼。虽然本书只给出了几个咸点心配方，但它们都是经典中的经典。我个人最喜欢的是鲁斯提卡咸派。如果你和我一样，对在派皮中加糖持怀疑态度，一定要信任罗丝。

加的糖一点儿也不多，味道一点儿也不奇怪，反而和派皮里鼠尾草和百里香的味道非常搭。我可以预见它会成为我们传统节日晚餐的一部分，因为如果一年只吃一次那就太可惜了。

饼干、奶酪蛋糕、塔、纸杯蛋糕——这里到处都是完美的配方，任何一个都可能成为你的招牌作品，而所有这些，在罗丝的帮助下，你都可以完美地烘焙出来，即使是第一次尝试。

——玛丽·沃尔夫

玛丽·沃尔夫是明尼阿波利斯市的一名律师，她曾带领“非凡蛋糕烘焙师”团队测试《罗丝的非凡蛋糕》中的配方并在博客上分享经验，在这个过程中她与罗丝建立了友谊。玛丽的新团队“贝塔烘焙师”也积极参与了《烘焙圣经》中很多配方的测试工作。

## 致 谢

这是我的第 10 本烘焙书。我从未想到我会得到这么多优秀的专业团队和朋友的支持、肯定和祝福。

感谢出版团队，他们包括：

本书的出版者，也是霍顿·米菲·哈考特出版社烹饪部的负责人，娜塔利·查普曼，她是个创意十足的人，感谢她给本书取名并给予极大的支持。

编辑斯坦佛尼·弗莱德，她精益求精，不遗余力地管理协调这本庞大而复杂的书的出版工作。

策划编辑帕梅拉·科尔斯，她一直支持我，是我一辈子的朋友。是她催生出了这本书最早的版本。

执行编辑马丽娜·帕达克斯罗拉和责任印制杰米·塞瑟。

负责设计、排版、摄影指导和封面设计的纽约眩晕设计的艾莉森·琉和盖瑞·费罗。

校对，也是我的老朋友，迪波拉·维斯·格雷；还有另外两名聪明、严谨的校对玛修·伯耶和贾斯丁·嘉纳。

摄影师，也是我的好朋友，本·芬克，他一直秉着专业精神拍摄我的作品。

食品艺术设计凯特琳·威廉姆斯·费，她也是我的好朋友；设计助理詹森·施雷伯；食品设计助理埃里克·麦克道尔，一个极具天赋的烘焙师；还有道具设计安娜·莫维克。

市场营销布莱德·托马斯·帕森、克莱尔·霍兹曼和瑞贝卡·利兹。

配方测试人员玛丽·沃尔夫和她的团队“贝塔烘焙师”中的成员：维奇·巴格提、尼古拉·布莱克、马修·博尔、路易斯·布林顿、莫妮卡·卡里多、凯特·科德瑞克、汉纳·埃尔·阿齐兹、梅纳赫姆·格林斯登、沙里·希基、詹妮·朱克、佩奇·佩克、卡佳·卡佩罗、詹尼弗·斯蒂尔、克里斯汀·泰勒、约翰·韦

德、贝尔·沃丁格和雷蒙德·兹泰勒。

试吃者：川太极双子座工作室，他们对书中所有的配方都给出了积极的评价。

### 特别鸣谢

克里斯·金伯尔，过去的 25 年，多亏他给我提供了一个完美的平台，让我可以把研发的配方刊发在《烹饪杂志》上。

海克特·王，他总能激发我想出一些好的创意。

我多年的老友罗伯特和哈罗德厨房的尼古拉·拉乌伯，他们帮我制作并推广我的自有品牌——罗丝·利维·贝兰堡的烘焙工具，特别是派盘——完全符合我对完美派盘的期待。

我在新地铁的朋友兼工作伙伴格雷·法洛斯特，他发明了新的罗丝系列产品，还和我一起商讨如何制造更棒的烘焙工具。他的姐姐，主厨琳达·法洛斯特帮我测试了巴布卡面包配方。

跳跳工作室的特维斯·史密斯和特·简·加西亚，他们是最爱的博客管理员，他们帮我设计了博客和论坛，并保证了它们的正常运行。

翠贝卡·丝塔芙，她设计了交互式表格并校对了对所有的数字。

我的好友丹妮·博特，她在旧金山为我的书举办了一场完美的发布会。

有机谷公司为我提供了大量高品质黄油，用以测试所有的配方。

印度树公司的格雷琴·格尔雷德为我提供了最好的糖。

法芙娜公司和奎塔德公司为我提供了超棒的巧克力。

美膳雅公司的玛丽·罗杰斯和瑞秋·林内，以及厨房帮手的贝斯·罗宾森为我提供了厨师机和料理机，让我能更好地烘焙。

安卡什鲁姆公司的莱纳斯·科莫维克和艾希莉·麦克德为我提供了漂亮而且实用的面

包机。

北欧洁具的迈克·奎兰为我提供了很棒的模具，让我做出了漂亮的蛋糕。

胖达迪奥（Fat Daddio's）的格雷·斯基珀提供了非常棒的烘焙用具。

南希·赛勒和我在惠尔通的好朋友总是很乐意解答任何关于专业烤盘及蛋糕装饰工具的疑问。

来自艾斯卡里秤（Escali Scales）的伊琳·库内西和诺亚·哈伯创造了以我的名字命名的秤——艾斯卡里罗丝秤。

布飞公司（POURfect）的兰迪·卡斯提供的量勺和量杯非常精准。

迈克尔·泰勒提供的发酵箱非常有用。

感谢凡特斯（Fantes）的乔万努奇家族、纽约蛋糕和烘焙材料的丽莎·曼瑟，还有JB王子（JB Prince）和厨之屋（La Cuisine）的朋友，谢谢你们让每个喜爱烘焙的人都可以在市面上买到高品质的工具和特殊进口烤盘。

感谢零售商伴侣（Retailers Match）和dbO之家（dbO Home）在照片拍摄过程中给我提供的诸多帮助。

感谢凯特·科德瑞克让全世界的烘焙师能够自己为未增白的面粉增白。

衷心感谢来自全球的关注我的博客的朋友们，包括专业烘焙师和家庭烘焙者，他们的欣赏和反馈一直激励着我。

感谢来自新泽西州希望小镇的梅娜格斯一家，感谢他们提供的笨鸡蛋，我们的友谊给了我动力。

我爱我的父母，他们在精神上支持我，让我以更大的热情投入工作。

我要感谢我的丈夫埃利奥特，他一直支持我，给了我许多宝贵的建议。

最后，我还要感谢伍迪·沃尔顿，我们齐心协力创建了“罗丝伍迪”团队！





## 前言

还记得在我写第一本蛋糕烘焙书时，我的好朋友，知名的美食书作家伯特·格林建议我将书命名为《烘焙圣经》。我觉得那个书名不是对那本书内容最准确的提炼，因为那本书是关于蛋糕烘焙的，所以最终书名确定为《蛋糕圣经》。

完成了那本书后，我又写了4本关于烘焙的书，几乎涵盖了与烘焙有关的所有分支——饼干、派、塔、面包和常见蛋糕等。我原以为在完成《罗丝的非凡蛋糕》后可能就此停笔，因为那本书里包含了《蛋糕圣经》中所有配方的新版本。但是因为内心和灵魂深处对烘焙的挚爱，加上一直有新的灵感持续从我的脑海中或在旅行中产生。所以某天我意识到，我不仅研发了很多新蛋糕，还在不断改良旧配方，所以还是有新配方可以分享。

我本打算将这本书命名为《罗丝的非凡烘焙》，但是出版了《罗丝的非凡蛋糕》的霍顿·米菲·哈考特出版社的娜塔利·查普曼把它命名为《烘焙圣经》。我非常满意。

我和搭档伍迪·沃尔顿开始重新测试配方，并且加入了更多的配方。因为这本书叫《烘焙圣经》，所以我们想把蛋糕、酥皮点心、饼干和酵母面包等都包含在内。在面包那章我还加入了一些果酱配方，这些果酱很久之前我就想和大家分享。

因为不想重复之前的书里已经写过的配方，所以我只选择分享在过去几年中研发的新配方，以及我改良过的一些配方。没想到的是，

最终这本书的内容会如此之多，所以我决定将婚礼蛋糕部分放到下一本书中。

关于怎么做以及为什么这样做的信息是非常重要的，所以我把这些内容放在了每章的开始，它们可以帮助你了解烘焙过程及原理，让你成为更好的烘焙师：

- **黄金法则**一定要牢记在心。将它们内化成你烘焙时的习惯性行为，以确保每次都能成功。
- **特殊技巧**能帮你节约时间，让烘焙过程更顺利，让烘焙结果更好。
- 如果出现了问题，**问题分析及解决方法**部分能帮你找出问题所在并教你如何解决问题。

感谢发达的网络，大家现在可以在我的博客 ([www.realbakingwithrose.com](http://www.realbakingwithrose.com)) 上看到更多关于原料的信息。对那些对烘焙着迷、想要了解更多内容的人来说那是一个好去处。

这是我写过的内容最多的一本书，汇集了我毕生所学，它能付梓出版我非常开心。出版社和发行团队给了我很大的支持。我要特别感谢摄影师本·芬克和食品艺术设计凯特琳·威廉姆斯·费。亲爱的读者和烘焙爱好者们，希望你们能够加入新的想法、概念和技巧，将这些配方真正变成自己的。还有，希望你们能多多给我反馈。

# 目 录

## 罗丝的黄金法则

2

## 蛋糕

4

蛋糕烘焙黄金法则

8

### 油蛋糕

10

蓝莓扣子蛋糕

10

蔓越莓覆盆子翻转蛋糕

13

奶油奶酪黄油蛋糕

18

蓝莓酥粒派对咖啡蛋糕

21

英式果干蛋糕

24

新年蜂蜜蛋糕

27

白色圣诞薄荷蛋糕

30

红丝绒玫瑰蛋糕

34

粉红珍珠女士蛋糕

38

巧克力甘纳许大理石蛋糕

45

焦糖奶油霜巧克力弗洛罗蛋糕

49

巧克力帕瓦罗蒂搭配邪恶天使甘纳许

54

忘情巧克力蛋糕

57

### 纸杯蛋糕

63

白巧克力纸杯蛋糕配覆盆子慕斯林奶油霜

63

椰子纸杯蛋糕配牛奶巧克力甘纳许

68

咖啡酥粒玛芬蛋糕

74

糖蜜酥粒小蛋糕

77

### 海绵蛋糕

79

蕾妮·弗莱明黄金戚风蛋糕

79

香蕉戚风蛋糕

84

柠檬冰盒蛋糕

87

海绵蛋糕

93

李子酱焦糖奶油蛋糕卷

95

柠檬牛乳蛋糕

99

草莓水果蛋糕

104

波兰公主蛋糕

110

非凡巧克力慕斯蛋糕

115

拥抱巧克力蛋糕

119

巧克力茶香蛋糕

125

### 奶酪蛋糕

130

芒果奶酪蛋糕

131

美国国庆奶酪蛋糕

135

柠檬杏仁奶酪蛋糕

141

大理石奶酪蛋糕

145

斯提尔顿蓝纹奶酪蛋糕

150

## 派、塔和其他酥皮点心

154

酥皮烘焙黄金法则

158

### 司康

159

爱尔兰奶油司康

159

香酥奶油奶酪司康

162

覆盆子太妃酱

164

### 酥皮基础配方

167

完美香酥柔软奶油奶酪派皮

167

### 水果派和塔

172

香甜苹果派

172

完美蜜桃格雷派

177

酸樱桃派

179

甜樱桃派

184

黑莓蓝莓派

187

接骨木莓蓝莓派	190	豪华燕麦饼干	294
蓝莓大黄派	192	姜味小球	298
鹅莓酥粒	195	糖蜜黄油饼干	300
柠檬蔓越莓酸塔	198	榛仁糖饼干	303
柠檬凝乳覆盆子小塔	204	我的巧克力豆饼干	305
阿瑞克斯柠檬奶油塔	209	双重巧克力奥雷奥	309
冷冻酸橙蛋白霜派	213		
法式橙子奶油塔	217	<b>擀开切分的油酥饼干</b>	311
石榴蛋白霜派	222	荷兰山核桃饼干	311
<b>坚果巧克力派以及塔</b>	230	伊希乐饼干	313
匈牙利葡萄干核桃小塔	230	柠檬果酱夹心饼干	318
山核桃南瓜派	233	椰子脆片	322
泥土龟派	237	肉桂卷饼干	324
冻山核桃塔	242	大果酱饼干	326
浓郁布朗尼塔	247	果馅卷饼干	330
巧克力榛子慕斯塔	251	牛角饼干	333
高贵巧克力派	256	犹太三角饼干	337
巧克力甘纳许小塔	263		
<b>咸点心</b>	268	<b>蛋糕类饼干</b>	342
咸奶油泡芙	268	迷你布列塔尼酥饼	342
鲁斯提卡咸派	273	巧克力爱恋玛德琳	345
		伍迪的黑白布朗尼	347
<b>饼干和糖果</b>	278	<b>糖果、蛋白霜和冰激凌饼干</b>	353
饼干烘焙黄金法则	282	奢华巧克力杏仁太妃糖	353
<b>免擀手工整形饼干</b>	283	一千零一夜山核桃糖	356
挤花饼干	283	波本山核桃巧克力雪球	358
杏仁咖啡脆饼	286	白兰地姜饼卡诺里	360
希腊雪球饼干	288	椰枣杏仁蛋白霜球	365
薄姜饼	291	蛋白霜小树枝	368
		山核桃蛋白霜冰激凌三明治	370
		浓郁巧克力冰激凌三明治	374

<b>面包和果酱</b>	378	<b>适合搭配奶酪的面包</b>	432
面包烘焙黄金法则	382	瑞典杏干核桃面包	432
<b>甜面包</b>	383	圣诞蔓越莓面包	435
英式松饼	383	全麦核桃面包	439
凯迪拉克咖啡厅牛奶巧克力面包布丁	385	<b>我最爱的自制果酱</b>	443
皇家朗姆酒葡萄干法式吐司	389	橙子果酱	443
白巧克力地中海俱乐部面包	393	酸樱桃红醋栗果酱	445
黄金橙味潘妮托尼配巧克力酱	396	康科德葡萄果酱	447
巴布卡面包	401	<b>原料和基础配方</b>	449
经典布里欧修	407	<b>烘焙工具</b>	470
猴驴面包	411		
焦糖面包卷	416		
肉桂糖玫瑰布里欧修	421		
布列塔尼焦糖黄油酥	425		





# 罗丝的黄金法则

虽然书中的每个配方都附了详细的制作步骤，但是为了确保成功，我在此处还是要对一些要点专门进行说明。后面每一章的开头都有与该章内容相关的，包括制作蛋糕、派、饼干和酵母面包等的注意事项的说明。

烘焙工具最好专用于烘焙，尤其是那些容易吸味的（如烹饪时容易留下大蒜或洋葱味的），包括砧板、量勺、量杯、木勺、硅胶刮刀以及橡胶刮刀等。很多烘焙用的原料，如黄油和巧克力等，也很容易吸味。

烘焙前仔细阅读配方，明确需要哪些原料和工具，提前准备好。

一定要用配方指定的原料。不同种类的面粉、糖、黄油、巧克力和其他原料都会对烘焙成品产生影响。如果可以，按照配方烘焙。在还没有尝试之前不要随意更换原料。备好的原料最好用保鲜膜裹起来，以免变干或挥发。

- **面粉** 一定要用配方指定的面粉。如果是量取面粉而不是称重，不要拍或摇晃量杯，否则量出的面粉会偏多。
- **黄油** 使用标准脂肪含量的高品质无盐黄油，除非配方中说明要用脂肪含量更高的黄油，或者要制作澄清黄油。用无盐黄油容易掌握配方中盐的用量，而且无盐黄油味道更清新。我推荐的黄油品牌有有机谷、好特巴（Hotel Bar）以及蓝多湖等。有时候，配方要求使用软化的黄油（19~23℃），即黄油摸起来仍然是凉的，但是很容易按下去。通常黄油在室温下静置30分钟就可以达到这种程度，切成小块可以缩短软化时间。
- **鸡蛋** 使用美国农业部（USDA）认证的

AA级或A级大个鸡蛋，可以称重，也可以量体积。我推荐巴氏灭菌的带壳鸡蛋，推荐安心之选（Safest Choice）这个牌子，尤其是制作奶油霜时。把握好全蛋、蛋黄以及蛋白的用量非常重要，它们对烘焙成品的大小和质地都有很大影响。不同鸡蛋的重量以及蛋壳的厚度差别很大，即使在重量相同的情况下，蛋黄和蛋白的比例也会有很大差别。为了达到理想效果，建议对全蛋、蛋黄和蛋白分别称重或量体积。本书配方中分别给出了重量和体积对应的量，所以如果称重或量体积，可以使用任意大小的鸡蛋。将蛋从冰箱中拿出来后，带壳在热水中放5分钟可以使其恢复室温。磕开蛋壳时若希望不使蛋壳碎得太厉害，可以将一张纸巾放在工作台上，用来接住可能溅出的蛋白，然后在纸巾上磕开鸡蛋。这样蛋壳的开口会比在碗边上磕的更整齐。分离蛋白和蛋黄，尤其是打发蛋白时，先将每个鸡蛋的蛋白分别磕入小碗中，再将小碗中的蛋白倒入装蛋白的大碗中。因为如果蛋白中有一点点蛋黄或油脂，都无法成功打发。打发蛋白时，往每个蛋白中加入 $\frac{1}{8}$ 小勺塔塔粉（巴氏灭菌的鸡蛋，每个蛋白加入 $\frac{1}{4}$ 小勺即可），这样有助于打发的蛋白保持稳定，能使它更好地维持打发形态，而不会太快变干或因为过度打发而消泡。塔塔粉的量请务必不要超过建议用量，如果过多的话蛋白就会不稳定。打发好的蛋白要尽快使用，否则有可能变硬，和其他原料混合时会比较容易结块。

- **泡打粉** 使用新鲜的泡打粉。使用前最好



检查一下保质期。如果环境潮湿，泡打粉就需要频繁更换。泡打粉和小苏打都是非常容易吸收水分的（吸湿性强），所以重量会有所变化，所以取用它们时最好用量体积的方法而不是称重的方法。

- **盐** 使用细海盐，因为细海盐称量方便，溶解速度快，而且不含碘。碘盐会让烘焙食品有一种不好的味道。
- **巧克力** 用配方中指定可可含量的巧克力。如果包装上没有特别标明可可含量，你可以通过品尝来估测。即使包装上标注了是黑巧克力或苦甜巧克力，其中的可可百分比和含糖量也会有很大差别，这就是我在每个配方中都写明可可含量的原因。

加热糖浆或焦糖时，若糖浆或焦糖的温度将要达到指定的温度，一定要提前转至中小火，因为糖浆或焦糖离火后温度会继续升高。

为了让烘焙成品的味道和质地一致，应仔细量取或称取原料。称重更迅速简单，但是仔细量体积的话一样可以达到很棒的效果。干性原料，比如面粉和糖，应该用量固体的量杯量取，这种量杯边缘坚固，不易破损。量面粉时，可以用大勺将面粉舀入量杯中，然后将高出

的部分刮掉，还可以将面粉筛入量杯中。两种方法相比，前者量取的面粉称重的话更重一些。这两种方法在本书中都会用到，按照配方说明的办法操作即可。因为我选用的是最接近所需重量的量取方法。

量取液体，如水、牛奶、黏稠的糖浆和果汁等时，要用量液体专用的尖嘴量杯，读数时眼睛要和刻度齐平，并且对准液体表面弧度最高的地方。要将量杯放在平整的台面上，不要用手拿着量杯。

用厨师机混合原料时，开始时要低速搅拌，再慢慢加速，以防混合物从搅拌缸中飞溅出来。还可以用厨师机防喷溅的罩子或保鲜膜盖住搅拌缸，直至干性原料变湿润。

如果使用的是手持式电动搅拌器，应该用比厨师机更快的速度搅拌，而且搅拌时间也应该长一些。无论用哪种方法，搅拌时都要将粘到缸壁上的混合物刮下来几次，使各种原料混合均匀。缸底的混合物也要搅到，特别是使用厨师机时（参见第 473 页“带刮板的厨师机”）。

烘烤时一定要将烤架放到指定的位置上，以保证烘焙成品适度膨胀，这样也可以保证均匀烘焙及适度上色。



# 蛋糕

本章中的蛋糕既包括简单易操作的品种，如蓝莓扣子蛋糕，也包括比较精致的品种，如波兰公主蛋糕，涵盖了蛋糕的几个基本类型：油蛋糕、纸杯蛋糕、海绵蛋糕和奶酪蛋糕。

黄油蛋糕是用固态黄油制作的蛋糕；而用熔化的黄油或澄清黄油制作的蛋糕，比如法式海绵蛋糕，则属于海绵蛋糕。大多数油蛋糕都需要经过化学发酵（泡打粉和/或小苏打）才能拥有柔软的丝绒口感；而大部分海绵蛋糕，如法式海绵蛋糕，则是利用打发的全蛋和/或蛋白来达到这种效果的。

本章包含很多令人兴奋的新创作——比如无蛋糖蜜酥粒小蛋糕，以及我想出来的蕾妮·弗莱明黄金戚风蛋糕。它们口感丰富、湿润、柔软，能给人带来满足感，而且令人惊喜的是，其中一些制作起来非常容易。其中一些呈中空的环形，口感湿润，味美可口，无须再放糖霜或进行装饰。当然，本章还有一些很棒的奶油霜和甘纳许，如焦糖奶油霜、特制罗丝牛奶巧克力甘纳许和邪恶天使甘纳许等。糖霜和蛋糕胚可以根据个人喜好搭配。

我还提供了一些我新创的奶酪蛋糕的做法，这让我非常开心。芒果奶酪蛋糕现在已经成了我最常做的品种；美国国庆奶酪蛋糕是红、白、蓝三色的美味组合；而斯提尔顿蓝纹奶酪蛋糕是令人惊讶的美味。



