

BUTTER CAKE • FRUIT CAKE • CHEESECAKE • 超过200种配方 • PANCAKE • CHIFFON CAKE • SPONGE CAKE

蛋糕圣经

The Cake Bible

[美] 罗丝·利维·贝兰堡◎著

何文 马志文◎译

重印**51次**

蛋糕烘焙
鼻祖书



国际烹饪专业协会**烹饪书籍奖**
詹姆斯·比尔德**最有用书籍奖**

北京科学技术出版社

蛋糕圣经

The Cake Bible

〔美〕罗丝·利维·贝兰堡◎著

何文 马志文◎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，务必确定配方中没有使你过敏的原材料。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并不负有任何责任。

Copyright © Rose Levy Beranbaum, 1988

Photographs copyright© Vincent Lee, 1988

Line Drawings © Dean Bornstein, 1988

All rights reserved.

Simplified Chinese edition copyright © 2014 Beijing Science and Technology Publishing Co., Ltd.

著作权合同登记号 图字：01-2012-5822

图书在版编目(CIP)数据

蛋糕圣经/(美)贝兰堡著；何文，马志文译．—北京：北京科学技术出版社，2014.12

ISBN 978-7-5304-7369-6

I. ①蛋… II. ①贝… ②何… ③马… III. ①蛋糕—烘焙 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第192384号

蛋糕圣经

作 者：〔美〕罗丝·利维·贝兰堡

策划编辑：田 恬

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：bjkjpress@163.com

经 销：新华书店

开 本：787mm×720mm 1/12

版 次：2014年12月第1版

ISBN 978-7-5304-7369-6/T·795

译 者：何 文 马志文

责任编辑：代 艳

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：三河国新印装有限公司

印 张：38.33

印 次：2014年12月第1次印刷

定价：89.00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。



上图：巧克力面包
(见第 10 页)

左下图：通用软式黄
油蛋糕 (见第 21 页)

右下图：乡村酪乳蛋
糕 (见第 23 页) 配鲜
奶油顶部装饰 (见第
222 页) 和新鲜桃肉



奇幻棋盘蛋糕
(见第 33 页)

金色柑曼怡蛋糕
(见第 26 页)

巧克力情人天使蛋糕
(见第 136 页)

柠檬罂粟籽磅蛋糕
(见第 9 页)





白色香料磅蛋糕 (见第 12 页)

淡果香水果蛋糕 (见第 47 页)

香橙戚风蛋糕 (见第 131 页)

科登·罗斯奶油芝士蛋糕 (见第 62 页)

S 形巧克力曲奇 (见第 259 页)

配新鲜樱桃顶部装饰 (见第 295 页)

酸奶油咖啡蛋糕 (见第 70 页)

巧克力多明戈蛋糕 (见第 38 页)



上图：完美美式巧克力黄油蛋糕（见第 35 页）配焦糖橙子丝滑蛋白酥奶油霜（见第 205 页）

左下图：金色柑曼怡小蛋糕（见第 27 页）配巧克力奶油糖胶（见第 233 页）

右下图：淡果香水果蛋糕（见第 47 页）





科登·罗斯香蕉蛋糕(见第50页)配
 酸奶油巧克力鲜奶油(见第237页)



南瓜核桃蛋糕圈
 (见第52页)配
 巧克力核桃糖胶
 (见第212页)



上图：金色小麦胡萝卜蛋糕圈（见第 55 页）

左下图：西葫芦纸杯蛋糕（见第 53 页）

右下图：菠萝翻转蛋糕（见第 72 页）



上图：忘情巧克力松露蛋糕
（见第65页）
配覆盆子酱汁
（见第290页）

左下图：节日
哈利路亚糖粉
布里欧修（见
第74页）和
黏面包圈（见
第77页）

右下图：蓝莓
酪乳松饼（见
第79页）

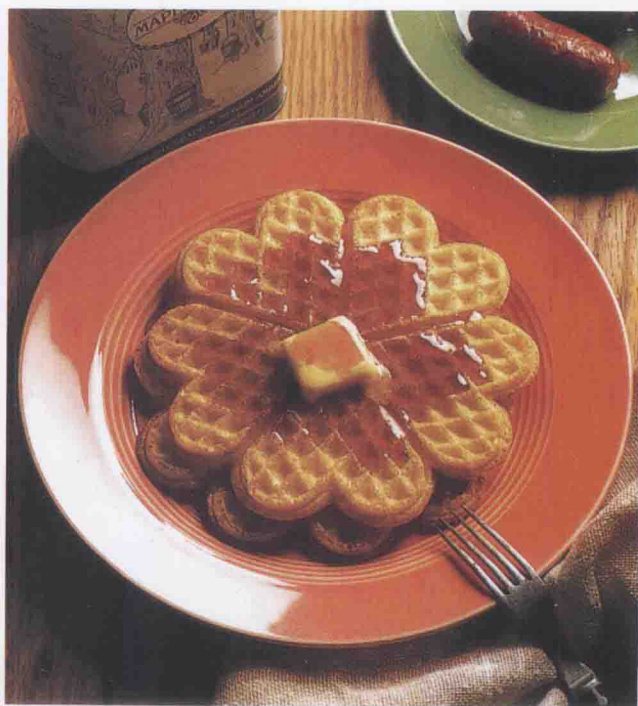




上图：金色奶油海绵蛋糕（见第 101 页）
配柠檬慕斯林奶油霜（见第 208 页）

左下图：俄式郁金香麦松饼（见第 85 页）

右下图：玛丽昂·坎宁安发酵华夫饼（见第 83 页）



上图：杏仁比斯基
卷（见第 119 页）
配覆盆子云状奶油
（见第 228 页）

左下图：橙香火焰
可丽饼（见第 89 页）

右下图：瑞典松饼
（见第 87 页）





上图：蓝莓天鹅湖（见第 141 页）

左下图：伯特·格林特制海绵蛋糕（见第 126 页）

右下图：零负担巧克力戚风蛋糕（见第 134 页）

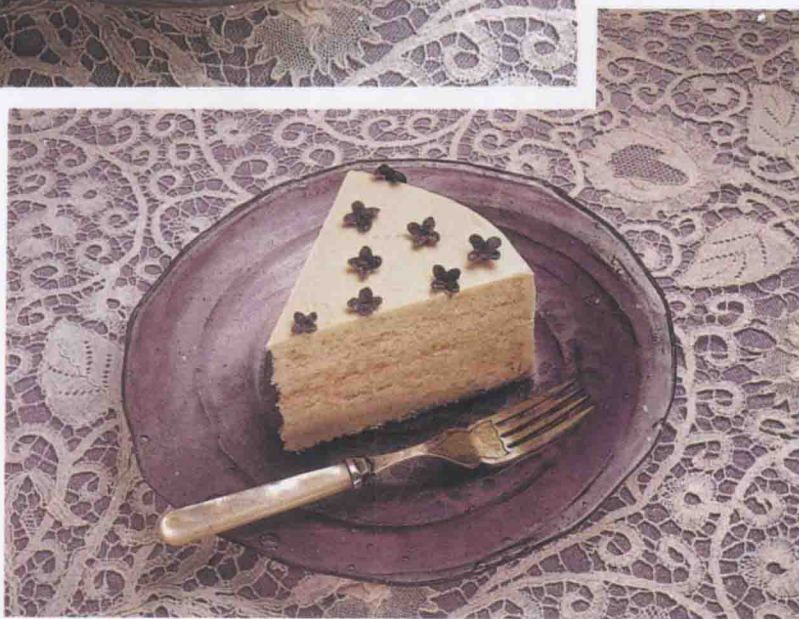


天堂的味道（见第 142 页）





白色丁香怀旧蛋糕（见第 143 页）

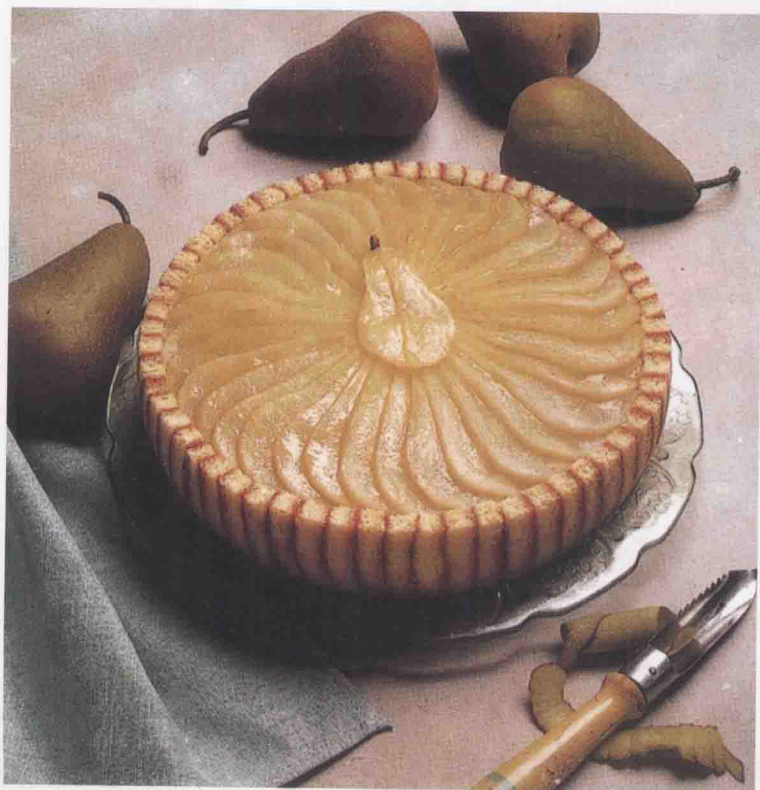
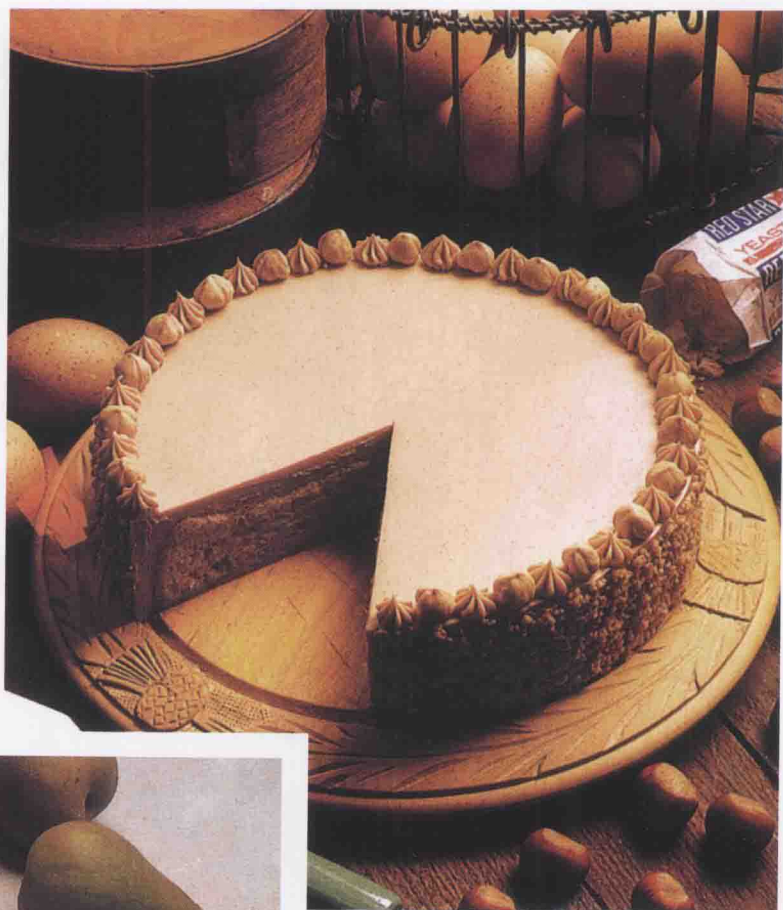


星空狂想曲（见第 145 页）



夏威夷蛋糕（见第 144 页）

果仁糖布里欧修蛋糕（见第 146 页）



轻盈雪梨夏洛特（见第 150 页）