

Deco Cakes

· 彩绘蛋糕卷 ·

王森 主编

我爱
烘焙

我爱
烘焙

Deco Cakes

· 彩绘蛋糕卷 ·

王森 主编

图书在版编目 (CIP) 数据

彩绘蛋糕卷 / 王森主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2016.1

(我爱烘焙)

ISBN 978-7-5184-0651-7

I. ① 彩… II. ① 王… III. ① 蛋糕 - 制作 IV.
① TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第240854号

责任编辑: 马 妍 责任终审: 张乃柬 封面设计: 奇文云海
版式设计: 奇文云海 责任校对: 李 靖 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京顺诚彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2016年1月第1版第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 7.5

字 数: 150千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0651-7 定价: 35.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

151048S1X101ZBW



目录

contents

基础篇

- 7 基础材料
- 8 必备工具
- 9 基础蛋糕卷

- 9 白雪蛋糕
- 10 戚风蛋糕

12 夹心馅料

- 12 菠萝奶油霜
- 13 草莓奶油霜
- 13 覆盆子奶油霜
- 14 黑芝麻奶油霜
- 14 红豆沙奶油霜
- 15 红薯奶油霜
- 15 花生奶油霜
- 16 蔓越莓奶油霜
- 16 紫薯奶油霜
- 16 蜜红豆奶油霜
- 17 黄桃奶油馅
- 17 酸奶奶油馅

18 操作要点



实战篇

- | | | | |
|----|-------------|-----|------|
| 21 | Hello Kitty | 71 | 懒羊羊 |
| 23 | 豹纹 | 74 | 淘大 |
| 25 | 彩色心 | 77 | 菱形格子 |
| 27 | 彩色圆点 | 79 | 绿叶 |
| 29 | 米奇和米妮 | 81 | 马车 |
| 31 | 抽象心 | 83 | 美女蛇 |
| 33 | 村长爷爷 | 85 | 美羊羊 |
| 35 | 鳄鱼 | 87 | 米奇 |
| 37 | 方格 | 89 | 蘑菇 |
| 39 | 暖羊羊 | 91 | 奶牛花纹 |
| 41 | 粉白六瓣花 | 93 | 圣诞老人 |
| 43 | 粉白四瓣花 | 95 | 圣诞树 |
| 45 | 果实 | 97 | 唐老鸭 |
| 47 | 黑色枝叶 | 99 | 万圣节 |
| 49 | 红粉五瓣花 | 101 | 西瓜 |
| 51 | 红太狼 | 103 | 小灰灰 |
| 53 | 蝴蝶结 | 105 | 爱心熊 |
| 54 | 灰太狼 | 107 | 小猪 |
| 57 | 脚丫 | 109 | 旋律 |
| 59 | 可爱女孩 | 111 | 音符 |
| 61 | 长颈鹿 | 113 | 樱桃 |
| 63 | 小熊 | 115 | 紫绿圆点 |
| 65 | 笑脸 | 117 | 棕榈叶 |
| 67 | 熊猫 | 118 | 太阳花 |
| 69 | 蓝天白云 | | |

我爱
烘焙

Deco Cakes

· 彩绘蛋糕卷 ·

王森 主编

图书在版编目 (CIP) 数据

彩绘蛋糕卷 / 王森主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2016.1

(我爱烘焙)

ISBN 978-7-5184-0651-7

I. ① 彩… II. ① 王… III. ① 蛋糕 - 制作 IV.
① TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第240854号

责任编辑: 马 妍 责任终审: 张乃柬 封面设计: 奇文云海
版式设计: 奇文云海 责任校对: 李 靖 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京顺诚彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2016年1月第1版第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 7.5

字 数: 150千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0651-7 定价: 35.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

151048S1X101ZBW

序

看到像彩虹一样的蛋糕，你的心情是否会豁然开朗？吃着软软甜甜的蛋糕卷，像梦中坐在云朵上一样，你是否会因此而获得一份轻松自在？

这是怎样一种神奇的存在呢？使用烤盘纸就能够很容易地描绘出图案，即使是不擅长绘画的你也能做出很漂亮的彩绘蛋糕卷！

彩绘蛋糕卷改变了以往人们对蛋糕卷的印象，除了加入可可粉、抹茶粉等材料来调整口感和颜色外，只要稍下点功夫，在外观上描绘出各种图案，彩绘蛋糕卷瞬间就能让人惊叹不已。

彩绘蛋糕卷的做法是将手绘稿放在烤箱上，取出部分面糊，照着图案描绘，再将画好图案的烤盘放入烤箱中烘烤一两分钟，最后倒入全部的面糊烘烤，烤好后翻面，涂抹馅料后再将蛋糕体卷起来就完成了！

大自然的景物、卡通形象、几何图形、圣诞节装饰图案、不同的动物花纹……，各式各样的手绘造型，近50款作品收录在本书中，只要掌握了做法，在制作上变化一下图案，就可以让蛋糕卷更加可爱。这是一本会让每个人都露出笑容的彩绘蛋糕卷制作书，希望能与爱好者们共享！





目录

contents

基础篇

- 7 基础材料
- 8 必备工具
- 9 基础蛋糕卷

- 9 白雪蛋糕
- 10 戚风蛋糕

12 夹心馅料

- 12 菠萝奶油霜
- 13 草莓奶油霜
- 13 覆盆子奶油霜
- 14 黑芝麻奶油霜
- 14 红豆沙奶油霜
- 15 红薯奶油霜
- 15 花生奶油霜
- 16 蔓越莓奶油霜
- 16 紫薯奶油霜
- 16 蜜红豆奶油霜
- 17 黄桃奶油馅
- 17 酸奶奶油馅

18 操作要点



实战篇

- | | | | |
|----|-------------|-----|------|
| 21 | Hello Kitty | 71 | 懒羊羊 |
| 23 | 豹纹 | 74 | 淘大 |
| 25 | 彩色心 | 77 | 菱形格子 |
| 27 | 彩色圆点 | 79 | 绿叶 |
| 29 | 米奇和米妮 | 81 | 马车 |
| 31 | 抽象心 | 83 | 美女蛇 |
| 33 | 村长爷爷 | 85 | 美羊羊 |
| 35 | 鳄鱼 | 87 | 米奇 |
| 37 | 方格 | 89 | 蘑菇 |
| 39 | 暖羊羊 | 91 | 奶牛花纹 |
| 41 | 粉白六瓣花 | 93 | 圣诞老人 |
| 43 | 粉白四瓣花 | 95 | 圣诞树 |
| 45 | 果实 | 97 | 唐老鸭 |
| 47 | 黑色枝叶 | 99 | 万圣节 |
| 49 | 红粉五瓣花 | 101 | 西瓜 |
| 51 | 红太狼 | 103 | 小灰灰 |
| 53 | 蝴蝶结 | 105 | 爱心熊 |
| 54 | 灰太狼 | 107 | 小猪 |
| 57 | 脚丫 | 109 | 旋律 |
| 59 | 可爱女孩 | 111 | 音符 |
| 61 | 长颈鹿 | 113 | 樱桃 |
| 63 | 小熊 | 115 | 紫绿圆点 |
| 65 | 笑脸 | 117 | 棕榈叶 |
| 67 | 熊猫 | 118 | 太阳花 |
| 69 | 蓝天白云 | | |

基础材料



低筋面粉

蛋白质含量较低的面粉，通常蛋白质含量在8.5%以下，用来制作蛋糕和饼干。



蛋白

在烘焙中起到调节口感、增强营养的作用，有助于打发。



牛奶

即为鲜牛奶，可以增加面团的湿润度和蛋糕的香味。



色拉油

调和油的一种，主要是以植物油为基础调制的适合冷食食物的食用油。



砂糖

主要的西式甜点甜味剂，颗粒较为细小，容易搅拌融化。



竹炭粉

用来调色，还可使食物更加的香软可口。



色香油

带水果味道的食用色素，常用于制作各种口味的糕点、爆米花和棉花糖。相比食用色素而言，口味纯正，用量较少。



必备工具



打蛋盆

一般使用不锈钢盆，大小合适即可。



网筛

用来把颗粒较粗的粉类筛细，使制作出的蛋糕口感更好。



电子秤

可以精准地称量材料，最好使用可以精确到克的电子秤。



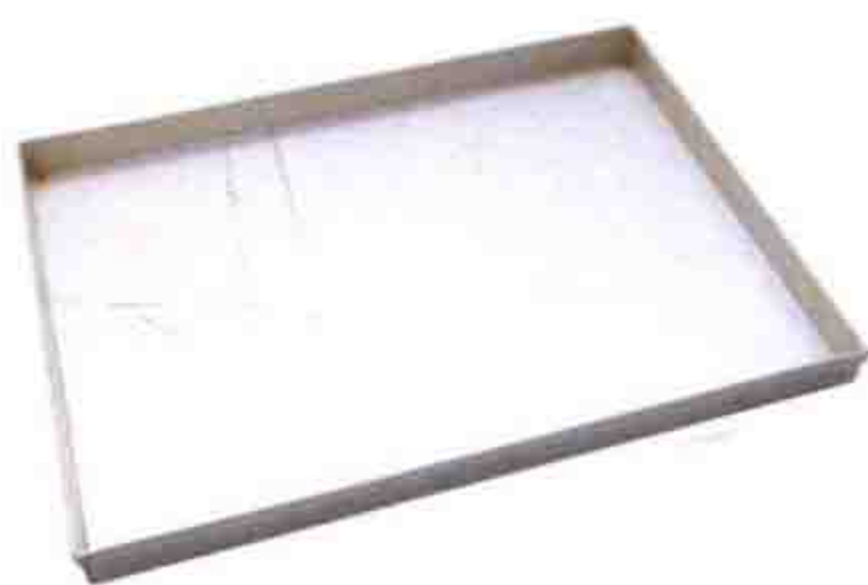
打蛋器

搅拌液体时使用。



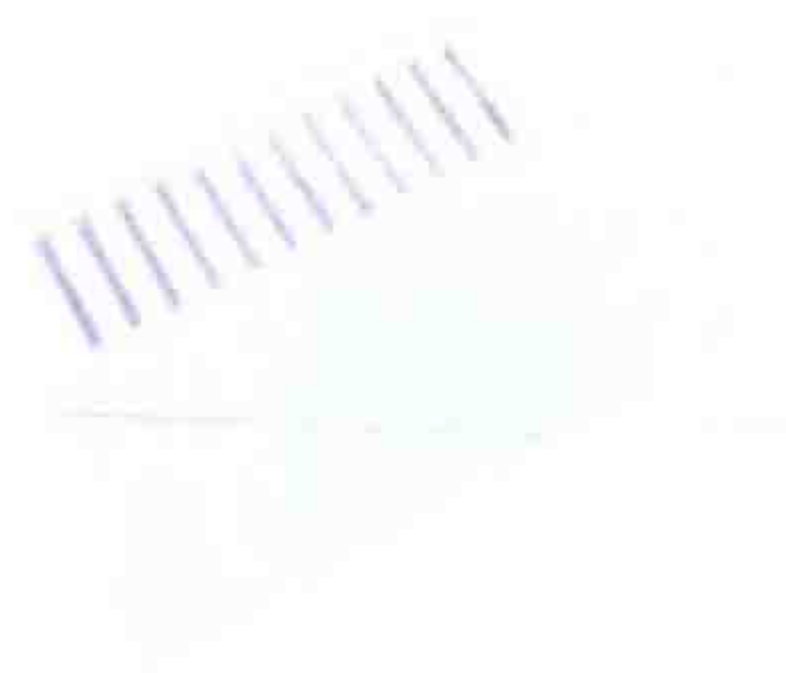
电动搅拌器

用于打发奶油、蛋液或蛋白，方便快捷。



烤盘

烘焙必需品，一般为方形、圆形或长方形。



小刮板

刮面糊时使用。



量杯

用来称量材料，方便快捷。



高温布

可用于高温烘烤。

基础 蛋糕卷

白雪蛋糕

配 方

- A 牛奶：250克
色拉油：50克
低筋面粉：275克
泡打粉：5克
蛋白：190克
- B 蛋白：400克
砂糖：225克
白醋或柠檬汁：几滴
细盐：2克

制作过程

- 1 在调理盆中倒入牛奶，加入色拉油混合拌匀。
- 2 将过筛的低筋面粉加入牛奶中混合拌匀，充分搅拌至出现黏性。
- 3 再加入泡打粉混合拌匀。
- 4 将A中的蛋白分次加入，混合拌匀。
- 5 将B中的蛋白放入干净的打蛋器桶中，放入砂糖。再加入白醋或柠檬汁，先用中低速慢慢拌匀。





- 6 最后加入细盐，改用中速打发至中性发泡。
- 7 将1/3打发好的蛋白放入面糊中混合搅拌至成为质地光滑的面糊为止。
- 8 倒入剩余的蛋白中充分搅拌均匀。
- 9 用烤箱上火170℃、下火130℃烘烤12~15分钟，将竹签插入蛋糕体中，如果没有粘面糊，烘烤即完成。

戚风蛋糕

配方

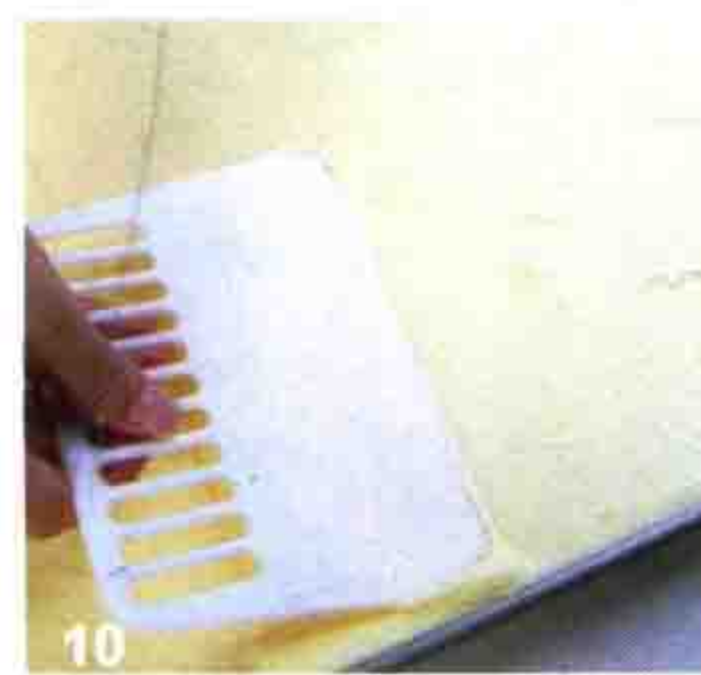
- A 牛奶：250克
色拉油：50克
低筋面粉：275克
泡打粉：5克
蛋白：190克
蛋黄：150克
- B 蛋白：400克
砂糖：225克
白醋或柠檬汁几滴
细盐：2克

制作过程

- 1 在调理盆中倒入牛奶，加入色拉油混合拌匀。
- 2 过筛的低筋面粉加入牛奶中混合拌匀，充分搅拌至出现黏性。
- 3 再加入泡打粉混合拌匀。



- 4 将A中的蛋白分次加入，混合拌匀。
- 5 将A中的蛋黄加入搅拌盆中的面糊中混合拌匀。
- 6 将B中的蛋白放入干净的打蛋器桶中，放入砂糖。再加入几滴白醋或柠檬汁，先用中低速慢慢搅拌均匀。
- 7 最后加入细盐，改用中速打发至中性发泡。
- 8 将打发好的蛋白放入1/3至面糊中混合搅拌至成为质地光滑的面糊为止。
- 9 再将搅拌好的做法6倒入剩余的蛋白中充分搅拌均匀（当蛋糕需要不同的色彩的时候可以加入适量的色香油混合拌匀）。
- 10 蛋糕面糊倒入烤盘中，用刮板将面糊完全抹平。轻敲烤盘2、3次，将空气排出。
- 11 用烤箱上火170℃、下火130℃烘烤12~15分钟，将竹签插入蛋糕体中，如果没有粘面糊，烘烤即可完成。离开烤箱后在表面覆盖一层蛋糕纸，倒扣在网架上，表面高温布揭开，再立即盖在蛋糕体表面，待其慢慢散热。



夹心馅料

菠萝奶油霜

配方

淡奶油：100克

糖粉：10克

菠萝果粒果酱：50克

制作过程

- 1 将淡奶油放入打蛋器中，加入糖粉。
- 2 打蛋器保持中速，将淡奶油打发至中性发泡。
- 3 将打发好的淡奶油与菠萝果粒果酱混合拌匀。
- 4 用抹刀将菠萝奶油霜抹在蛋糕面上，厚度尽量平均。
- 5 将擀面杖放在蛋糕纸下面，卷在蛋糕纸内，同时将擀面杖提高，置于蛋糕体上方。
- 6 双手卷蛋糕体，顺势向前卷起即成圆柱体。

