



*Pastry daoku*

# 蛋糕大厨

王志海 著



中国轻工业出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

蛋糕大厨 / 王志海著. —北京: 中国轻工业出版社, 2001.3  
(西点系列)

ISBN 7-5019-3101-1

I. 蛋 … II. 王 … III. 糕点—制作 IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001) 第 10711 号

### 版权声明

原书名: 蛋糕大厨

作者: 王志海

© 台湾膳书房文化事业有限公司 1999

本书中文简体版本由台湾膳书房文化事业有限公司授权出版

---

责任编辑: 李 菁 责任终审: 滕炎福 封面设计: 赵小云  
版式设计: 赵益东 责任校对: 李 靖 责任监印: 胡 兵

\*

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

联系电话: 010-65241695

印 刷: 北京日邦印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2001年3月第1版 2001年3月第1次印刷

开 本: 889 × 1194 1/24 印张: 3.5

字 数: 76千字 印数: 1—10000

书 号: ISBN 7-5019-3101-1/TS · 1874

定 价: 18.00元

著作权合同登记 图字: 01-2001-0404

· 如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换 ·

---

现代饼干  
甜点生产技术

西式糕点丛书

西式蛋糕  
配方与制作

XISHI  
DANGAO  
PEIFANG YU  
ZHIZUO

西式糕点丛书

特色面包  
配方与制作

刘志编 编著

TESEMANBAO  
PEIFANG YU  
ZHIZUO



修订版

西式糕点

XISHI GAODIAN ZHIZUO XINJISHU JINGXUAN

制作新技术精选

· 肖崇俊 编著 ·

中国轻工业出版社



MIANBAOSHI SHOUCHE

面·包·师·手·册

面包师手册

MIANBAOSHI SHOUCHE

XUSHUMING YI

〔美〕王阿曼德拉 著 徐书鸣 译

中国轻工业出版社



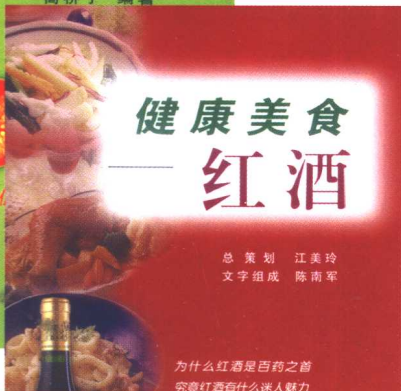
中国轻工业出版社  
书

全国各大  
书店有售



# 健康美食 ——鲜果汁

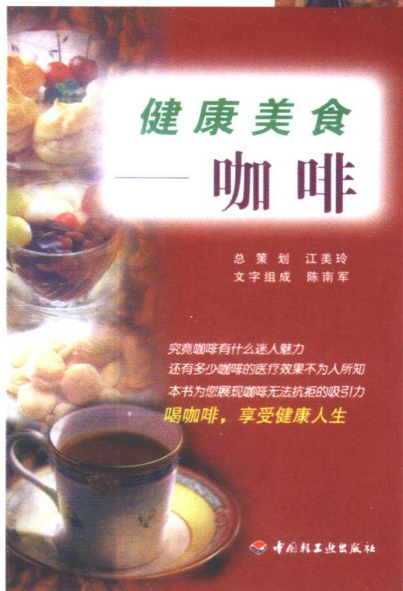
高桥子 编著



# 健康美食 ——红酒

总策划 江美玲  
文字组成 陈南军

为什么红酒是百药之首  
究竟红酒有什么迷人魅力

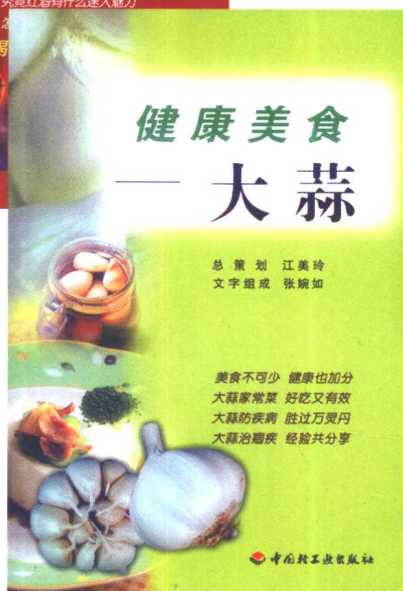


# 健康美食 ——咖啡

总策划 江美玲  
文字组成 陈南军

究竟咖啡有什么迷人魅力  
还有多少咖啡的医疗效果不为人所知  
本书为您展现咖啡无法抗拒的吸引力  
喝咖啡，享受健康人生

中国轻工业出版社

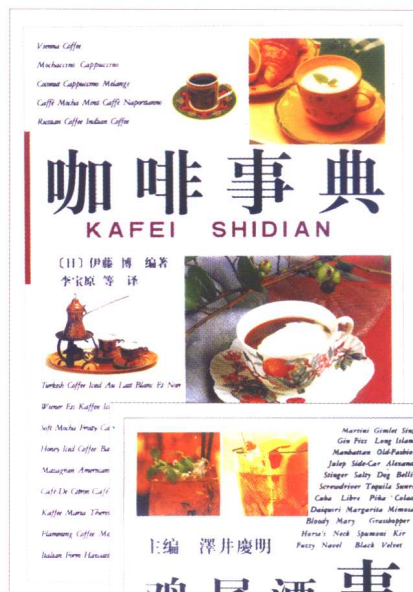


# 健康美食 ——大蒜

总策划 江美玲  
文字组成 张婉如

美食不可少 健康也加分  
大蒜家常菜 好吃又有效  
大蒜防疾病 胜过万灵丹  
大蒜治癌症 经验共分享

中国轻工业出版社



Vanilla Coffee  
Macaroni Cappuccino  
Caramel Cappuccino Meringue  
Caffè Mocha Mocha Caffè Napieriano  
Rumour Coffee Indian Coffee

# 咖啡事典

KAFEI SHIDIAN

〔日〕伊藤博 编著  
李宝顺 等 译



Turkish Coffee Iced Tea Latte Platin Pi Non

Winner Espresso Latte

Soft Mocha Honey Cak

Honey Iced Coffee Tea

Magician American

Cafe De Cacao Caffè

Kaffee Mocha Thyme

Honeying Coffee Tea

Italian Form Latte



主编 泽井康明

# 鸡尾酒事典

JIWEIJIU SHIDIAN

翻译 关南  
编辑 水田奈奈惠

Bamboo Red Eye Mint Fizz  
Sherry Flip Around the World  
Emerald Spritzer Million Dollar  
Gibson Negroni Orange Blossom  
Pink Lady Paradise Whisky Sour  
New York Royal Crown Club  
Whisky Taddy N.Y.Z.  
Farkhatai Ginonno  
Butter Cooler Alaska  
Chi-Chi Royal Crown Club  
American Beauty Manhattan  
Believe the Stars Green Eye  
Rusty Nail Gentle Kiss of Fire



中国轻工业出版社



• 西点系列

王志海 著

# 蛋糕大厨



 中国轻工业出版社

# 目录



烘焙工具 .....	4
烘焙材料 .....	6
材料小百科 .....	8
戚风蛋糕的制作步骤 .....	9

巧克力薄荷奶酪蛋糕 .....	22
-----------------	----



## 奶油乳酪蛋糕

咖啡奶油蛋糕 .....	10
凤梨奶油蛋糕 .....	12
摩卡奶油蛋糕 .....	14
蜜梨奶酪蛋糕 .....	16
阳光奶酪蛋糕 .....	18
节日蛋酒奶酪蛋糕 .....	20



## 咖啡巧克力蛋糕

咖啡核桃蛋糕 .....	24
咖啡巧克力蛋糕 .....	26
咖啡水晶焦糖蛋糕 .....	28
巧克力松露蛋糕 .....	30
巧克力榛果马林蛋糕 .....	32
西洋棋巧克力蛋糕 .....	34
巧克力爱尔兰威士忌蛋糕 .....	36



NA(38)102



## 综合布丁蛋糕

夏绿蒂皇家蛋糕 .....	38
椰子天使蛋糕 .....	40
香橙海绵蛋糕 .....	42
萨白昂蛋糕 .....	44
马兰克福蛋糕 .....	46
霜覆香蕉蛋糕环 .....	48
枫味核桃蛋糕 .....	50
枫味胡桃戚风蛋糕 .....	52
葡萄核桃香橙蛋糕 .....	54
巧克力布丁蛋糕 .....	56
焦糖坚果布丁蛋糕 .....	58



## 木斯蛋糕

提拉蜜苏木斯蛋糕 .....	60
桑葚木斯蛋糕 .....	62
玫瑰桃木斯蛋糕 .....	64
巧克力花生木斯蛋糕 .....	66
巧克力木斯蛋糕 .....	68



## 塔蛋糕

蜜梨玉米塔 .....	70
唐娜塔 .....	72
蓝莓奶酪塔 .....	74
香橙卡斯达塔 .....	76
咖啡榛果桑葚塔 .....	78
小红莓核桃塔 .....	80
焦糖杏仁姜味塔 .....	82

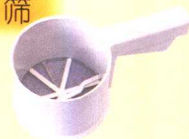


# 烘焙工具

台秤



面粉筛



量匙



橡皮刮刀



各式量杯



隔热手套



台式电动打蛋器



木斯圈





### 方形模型



### 各式塔模



### 各式擀面棍



### 挤花袋



## 单位换算表

### 容积换算

1 量杯 = 240 毫升

1 大匙 = 15 毫升

1 茶匙 = 5 毫升

### 常用材料换算

面粉 1 杯 = 128 克

糖粉 1 杯 = 112 克

可可粉 1 杯 = 71 克

玉米粉 1 杯 = 128 克

葡萄干 1 杯 = 170 克

砂糖 1 杯 = 200 克

巧克力 1 杯 = 170 克

燕麦片 1 杯 = 100 克

奶油 1 杯 = 225 克

红糖 1 杯 = 160 克

花生仁 1 杯 = 150 克

果仁 1 杯 = 112 克

椰丝 (片) 1 杯 = 91 克

泡打粉 1 杯 = 160 克

脱脂奶粉 1 杯 = 100 克

# 烘焙材料

无盐奶油



起酥油



水果泥



砂糖



榛果粉

榛果



核桃

明胶粉



明胶片

小茴香粉

香草精



肉桂粉

肉桂枝

枫味香精

泡打粉



塔塔粉



木斯粉



各式香精

## 材料小百科

### 面粉

分为高筋、中筋、低筋、全麦面粉等，本书以中筋面粉居多。

中筋面粉的特点为：

含粗蛋白质 8.5% 以上，还有一种粉心面粉所含蛋白质在 10.5% 以上，美洲称为 All-Purpose Flour，欧洲称为 Plain Flour，在欧美国家做糊类面包的种类很多，在台湾都称为蛋糕类，如水果条面包、干果类面包、松饼(Muffins)称杯子蛋糕。甜甜圈、派皮壳、小西饼(Cookies)各类蛋糕，以及中式点心中的馒头、包子、饼类等都是使用中筋面粉。

### 油脂

油脂能使材料在搅拌过程中保留空气，使产品膨胀。油脂分为以下几种：

- ① 动物性油脂：包括牛油、猪油、奶油(Butter)、鱼油等，多含饱和脂肪，因熔点较高，可使制品达到酥松的效果。
- ② 植物性油脂：包括豆油、棉籽油、棕榈油、玉米油、椰子油等。植物油多属流质，熔点较低(椰子油除外)。
- ③ 混合性油脂：以各种植物或动物油经脱臭脱色后，使用不同比例混合制成各种氢化油或人造奶油等。

### 糖

糖除了提供原味，还能使糊料光滑柔腻、增加色泽，并保持产品中的水分。因糖的焦化作用，能延缓其干燥及变质。一般烘焙用的主要是砂糖、糖粉、红糖等。

- ① 砂糖：依颗粒大小，分为粗砂糖、细砂糖、红糖，通常用细砂糖较多，而粗砂糖及红糖则在制作面包、部分点心及小西饼的表层装饰时使用。
- ② 糖粉：由砂糖研磨成细粉而成，常用于点心内馅及小西饼的表层装饰或制成霜衣。
- ③ 红糖：为甘蔗汁除去泡沫及杂物，掺入石灰乳熬制而成，呈褐色，内含矿物质、胶质等。常用于深色且有浓厚香味的制品中，如：全麦、苹果、胡萝卜等面包。

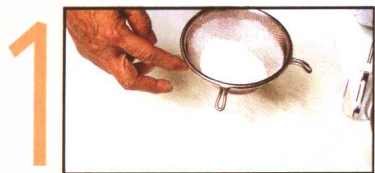
### 鸡蛋

鸡蛋含有丰富的维生素B<sub>12</sub>、蛋白质和矿物质。烘焙时，蛋白质在搅动过程中会形成气室，遇热会产生膨胀，增大体积。蛋黄含有磷脂，是一种优良乳化剂，能使烘焙后的蛋糕柔软细致。

## 戚风蛋糕的制作步骤

### 材料准备

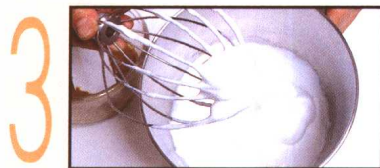
低筋面粉 300 克(或中筋面粉 260 克)、红糖 135 克、泡打粉 3 茶匙、盐 1 茶匙、色拉油 1/2 杯、枫味香精 2 茶匙、蛋黄 5 个(若用中筋面粉则是蛋黄 7 个)、冷水 3/4 杯、蛋白 5 个、塔塔粉 1/2 茶匙、砂糖 135 克



烤箱预热至 160°C，面粉过筛。



过筛的面粉中加入红糖、泡打粉、盐、色拉油、枫味香精、蛋黄，用冷水搅拌均匀。



另打发蛋白、塔塔粉、砂糖，呈绒毛状。



加入作法 2 的物料中搅拌均匀。



装入模内，烤约 75 分钟，晾凉。



烤好的戚风蛋糕。



蛋糕脱模。

# 奶油乳酪蛋糕

## 咖啡奶油蛋糕

### ◆ 海绵蛋糕材料

鸡蛋4个、糖100克、面粉50克、玉米粉25克、杏仁碎屑15克、熔化的奶油25克、咖啡精(溶于少许沸水中)1大匙、樱桃果酱3大匙

### ◆ 咖啡奶油材料

牛奶300克、玉米粉30克、糖60克、咖啡精2大匙、奶油250克、糖粉2大匙

### ◆ 装饰材料

糖果咖啡豆16个、杏仁16个



### ◆ 咖啡奶油作法

1. 使用少许牛奶调湿玉米粉和糖,并将剩余的牛奶煮沸,倒入玉米混合料和咖啡精中,搅至浓稠,待冷却。
2. 打发奶油至柔软光滑,掺入玉米糊搅拌均匀,再掺入糖粉一起搅拌即可。

### ◆ 作法

1. 烤箱预热至190℃,取23厘米(9英寸)蛋糕模一只。
2. 打发鸡蛋和糖,拌进筛过的面粉、玉米粉、杏仁屑,轻轻拌匀,再加入奶油和咖啡调匀,盛入蛋糕模内,移入烤箱。
3. 烤35~45分钟,用牙签测试已熟即可取出,晾凉。
4. 蛋糕切成两片,夹果酱,涂满奶油咖啡于整个蛋糕上,挤上奶油花,放咖啡豆及杏仁作装饰。

烘焙小妙方

1. 将牛奶调入玉米粉中时,以湿润为宜,不可过稀。
2. 当玉米粉混合料倒入沸牛奶锅里后,需不停地搅动锅底的任何角落,不然锅底会焦掉。





# 凤梨奶油蛋糕



## ◆ 海绵混合料

鸡蛋6个(蛋黄和蛋白分开)、糖150克、面粉100克、玉米粉50克、可可粉50克、杏仁粉50克、熔化的无盐奶油50克

## ◆ 馅料

玉米粉25克、糖160克、牛奶500克、无盐奶油250克、朗姆酒1大匙

## ◆ 装饰材料

罐装凤梨7片、烤过的杏仁片80克、红樱桃7粒



## ◆ 作法

1. 取25厘米(10英寸)活动蛋糕模,内部抹油撒粉。烤箱预热至190℃。
2. 搅打蛋黄和1/3份糖,直到浓稠呈奶油色。
3. 打蛋白并放入剩余的糖,搅打至呈绒毛状。
4. 将筛过面粉、玉米粉、可可粉、杏仁粉,拌进蛋黄混合料中搅匀,再掺入已待凉熔化的奶油,最后拌入蛋白,全部调拌均匀后盛入模内。
5. 烤35~40分钟,取出待冷却。
6. 结合玉米粉和糖,掺入少许牛奶调湿。
7. 煮沸剩余的牛奶,倒进玉米粉混合料搅拌至浓厚移出,待冷却备用。
8. 搅打奶油至柔软光滑为止,加入玉米糊、朗姆酒,继续搅打至柔软光滑。
9. 将蛋糕切成3片,凤梨切成小丁块,预留14个小块作装饰用。
10. 抹奶油于蛋糕片上(抹厚一点),撒上凤梨丁,放一片蛋糕盖上,再抹少许奶油,放最后一块蛋糕,抹满蛋糕外层,撒杏仁片于整个蛋糕上,挤14朵奶油花球,放凤梨丁及半粒红樱桃作装饰。

