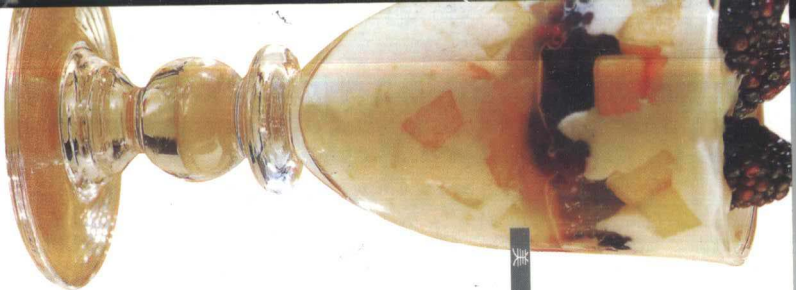


家庭巧做西菜系列

西式香酥糕点(1)

美味可口 · 简便制作 · 品种繁多



杨定安 乔少敏 / 编著
江西科学技术出版社

家庭巧做西菜系列

西式香酥糕点 (1)

美味可口 · 简便制作 · 品种繁多

杨定安 乔少敏 / 编著
江西科学技术出版社



图书在版编目(CIP)数据

家庭巧做西菜系列—西式香酥糕点(1)/杨定安

ISBN 7-5390-1860-7

I. 家...巧做西菜系列—西式香酥糕点(1) II. 杨定安 III. 饮食 IV. TS972

国际互联网(Internet)地址:

HTTP://WWW.NCU.EDU.CN: 800/

家庭巧做西菜系列—西式香酥糕点(1)

杨定安等编著

出版	江西科学技术出版社
发行	南昌市新魏路 17 号
社址	邮编:330002 电话:(0791)8513294 8513098
印刷	广州培基印刷镭射分色有限公司
经销	各地新华书店
开本	711mm×966mm 1/32
字数	30 千字
印张	2
印数	5000 册
版次	2001 年 2 月第 1 版 2001 年 2 月第 1 次印刷
书号	ISBN 7-5390-1860-7/TS·83
定价	全套 20.00 元(本册 10.00 元)

(赣科版图书凡属印装错误,可向出版社出版科或承印厂调换)

目 录

蓝果蛋糕	1
意大利式蛋糕	2
巧克力圆蛋糕	3
橙味蛋糕	4
乳酪蛋糕	5
蛋糕和苹果酱	6
酸果蔓燕麦蛋糕	7
草莓蛋糕	8
梨香蛋糕	9
天使之足	10

蜜香果仁蛋糕	11
果仁蛋糕	12
无花果、香蕉和巴西坚果蛋糕	13
蜜饯蛋糕	14
西西里蛋糕	15
天堂蛋糕	16
巴西坚果夹层蛋糕	17
葡萄奶油蛋糕	18
糖浆蛋糕	19
蔬菜蛋糕	20

蓝莓蛋糕

制成12个蛋糕

用料:

- 300g 面粉
- $2\frac{1}{2}$ 茶匙发酵粉
- $1\frac{1}{2}$ 茶匙盐
- $1\frac{1}{4}$ 茶匙现磨肉豆蔻末
- 170g 糖
- 2 个蛋
- 170ml 奶
- 100g 黄油
- $1\frac{1}{2}$ 个橙子的皮, 切碎
- 1 茶匙香草香料
- 55g 鲜乌饭树浆果, 调成糊
- 225g 鲜乌饭树浆果
- 55g 糖与 $1\frac{1}{4}$ 肉豆蔻末混合



作法:

将一些乌饭树浆果压碎调成糊,使这种浆果的味道更加浓重。

1. 预热烤箱,温度在190℃。在12个小蛋糕模中涂上油。把面粉、酵母粉、盐、肉豆蔻末和糖一起放在大碗中,搅匀,中间挖空成涡形状。

2. 在另一个碗中把蛋打好,再放入奶、融化的黄油、橙皮、香草香料和调成糊的鲜乌饭树浆果并搅匀。倒入面粉作成的涡形中,用叉子搅拌均匀,再加入鲜乌饭树浆果。

3. 将调好的面粉糊倒在12个模子里,每个模子都倒满。撒上糖与肉豆蔻末的混合物,放入烤箱烤25~30分钟,至蛋糕胀起,呈金黄色(把一根牙签插入蛋糕,取出时牙签上只带有一些蛋糕屑)。拿出模子和蛋糕,放在金属架上冷却2分钟,再除去模子。室温下食用。

意大利式蛋糕

制成12个蛋糕

用料:

- 140g 面粉
 - 1 汤匙发酵粉
 - 1/2 茶匙苏打
 - 1/2 茶匙盐
 - 1 个蛋
 - 4 汤匙蜂蜜
 - 8 汤匙奶
 - 2 汤匙菜油
 - 1/2 茶匙杏仁香精
 - 225g 煮好的饭
 - 2 个杏仁饼, 压碎
- 蜂蜜杏仁黄油:**
- 100g 黄油, 揉软
 - 2 汤匙蜜
 - 2 汤匙杏仁甜酒



作法:

1. 烤箱的温度设成200℃预热。在12个小蛋糕模中都涂上油或者衬上纸模。在大碗中放入面粉、发酵粉、苏打并搅匀,在面粉中间挖出一个涡形状。

2. 在另一个碗中把蛋和蜜打好,再放进奶、黄油、香精和米饭搅匀。倒入面粉作成的涡形状后搅动,使各成分混合。不需搅得太均匀,这种蛋糕吃起来就有些杂质感。

3. 将调好的面粉糊倒入模子中,不能装满模子,约留出三分之一的空间。在上面撒些杏仁饼碎块。放入烤箱烤15~20分钟至面粉胀起,呈金黄色。取出后冷却2分钟,除去模子,与蜂蜜、杏仁黄油一起食用。

4. 黄油的作法:在小碗中把黄油打好,加入蜜和杏仁酒,使三者充分混合。放在保鲜膜上,卷成25mm厚的长条,置于冰箱1个小时。使用时切成圆形薄片与蛋糕一起食用。

巧克力圆蛋糕

制成10个蛋糕

用料:

- 280g 面粉
- 25g 可可粉
- 1汤匙发酵粉
- 1/2茶匙盐
- 100g 糖
- 85g 黑巧克力片
- 40g 白巧克力片
- 2个蛋
- 8汤匙菜油
- 230ml 奶
- 1茶匙香草香精



作法:

1. 将烤箱预热, 温度设为200℃。在10个小蛋糕模中涂上油, 或衬上纸模。在一个大碗中放入面粉、可可粉、发酵粉、盐、糖和巧克力片, 搅匀后在中间挖空, 做成涡形状。

2. 在另一个碗中, 将蛋与油打好至起泡, 加入牛奶和香精, 搅匀后倒入面粉做成的涡形里。将各种原料混合好。

3. 把面粉糊倒入准备好的模子中, 每个模子倒3/4即可。放入烤箱烤20分钟, 蛋糕膨胀起来, 呈金黄色, 用手压压有弹性即可。取出冷却2分钟后再除去模子并放在金属架上。中温食用。

橙味蛋糕

制成12个蛋糕

用料:

- 180g 面粉
- 2 茶匙发酵粉
- 1/2 茶匙盐
- 100g 糖
- 85g 橙皮蜜饯, 切成块
- 1 个蛋
- 1 个橙子的皮, 切碎
- 1/2 茶匙香草香精
- 230mg 奶
- 4 汤匙黄油



作法:

1. 将烤箱预热, 温度设为 200°C 。在12个小蛋糕模中涂上油, 或衬以纸模。把面粉、发酵粉、盐、糖和橙皮蜜饯放入一个大碗中, 搅匀后, 将中间挖空成一个涡形状物。
2. 在另一个碗中把蛋、橙皮和香精打至起泡, 再加入奶和黄油, 倒入面粉制的井中, 使各种成分混合。
3. 把调好的面粉糊倒入模子里, 每个模子装 $3/4$ 即可。放入烤箱中烤20分钟, 至蛋糕胀起并呈金黄色。取出冷却2分钟后除去模子再放在金属架上冷却。温时与干果沙拉一起吃。



乳酪蛋糕

用料:

- 1 个柠檬
- 3 汤匙食用胶
- 2 $\frac{1}{2}$ 杯无脂肪乳酪
- 2 汤匙糖
- 1 杯饼干, 掰碎
- 3 种不同水果味的食用胶

作法:

3 种水果味的食用胶分别按包装说明制成果冻并切成小块。柠檬皮切成丝, 挤出柠檬汁备用。把食用胶和柠檬汁放入锅中加热, 再放入乳酪、柠檬皮和糖。把锅从灶上拿开, 使之冷却。待快要凝结时, 加入水果味果冻。在直径为 20cm 的蛋糕模中衬上蜡纸, 把各种果冻倒在模子中, 在上面放上碎饼干并压紧, 放入冰箱冻硬。吃的时候把蛋糕从模子里取出, 剥去蜡纸, 切成块装在盘子里。

蛋糕和苹果酱

制成12个

用料:

- 235g 粗面粉
 - 45g 黑麦粉
 - $1\frac{1}{2}$ 茶匙小豆蔻末
 - $1\frac{1}{2}$ 茶匙苏打
 - 20g 无脂肪牛奶
 - 250ml 苹果酱(作法附后)
 - 125ml 水
 - 105g 红糖
 - 1 个鸡蛋
 - 2汤匙canola油
 - 185g 葡萄干
- 苹果酱:制成750ml**
- 1kg 苹果, 去核, 切成块
 - 60ml 苹果汁



- 60ml 水
- 2 汤匙柠檬汁
- 1/2 茶匙肉桂, 切碎

作法:

1. 烤箱预热, 温度设为190°C。在12个圆形小蛋糕模中涂上油。
2. 把粗面粉、黑麦粉、小豆蔻末、苏打和牛奶放在碗中搅匀。
3. 把苹果酱、水、糖、蛋和油放在一个大碗中搅匀, 加入面粉等混合物, 再放入葡萄干, 搅拌均匀。把调好的面糊放到蛋糕模中, 每个模子放四分之三满。
4. 烤15分钟, 至插入蛋糕中的牙签取出时不粘有面粉。冷却5分钟即可食用。苹果、苹果汁和水放入大锅中用大火煮沸。盖上锅盖改用中火煮15分钟把苹果煮熟。把柠檬汁和肉桂也放入锅中。用捣碎器把苹果块捣碎(如果愿, 也可保留一些小块苹果块), 热食冷食都可。如果不马上食用, 也可装在密封的容器中保存最多4天。