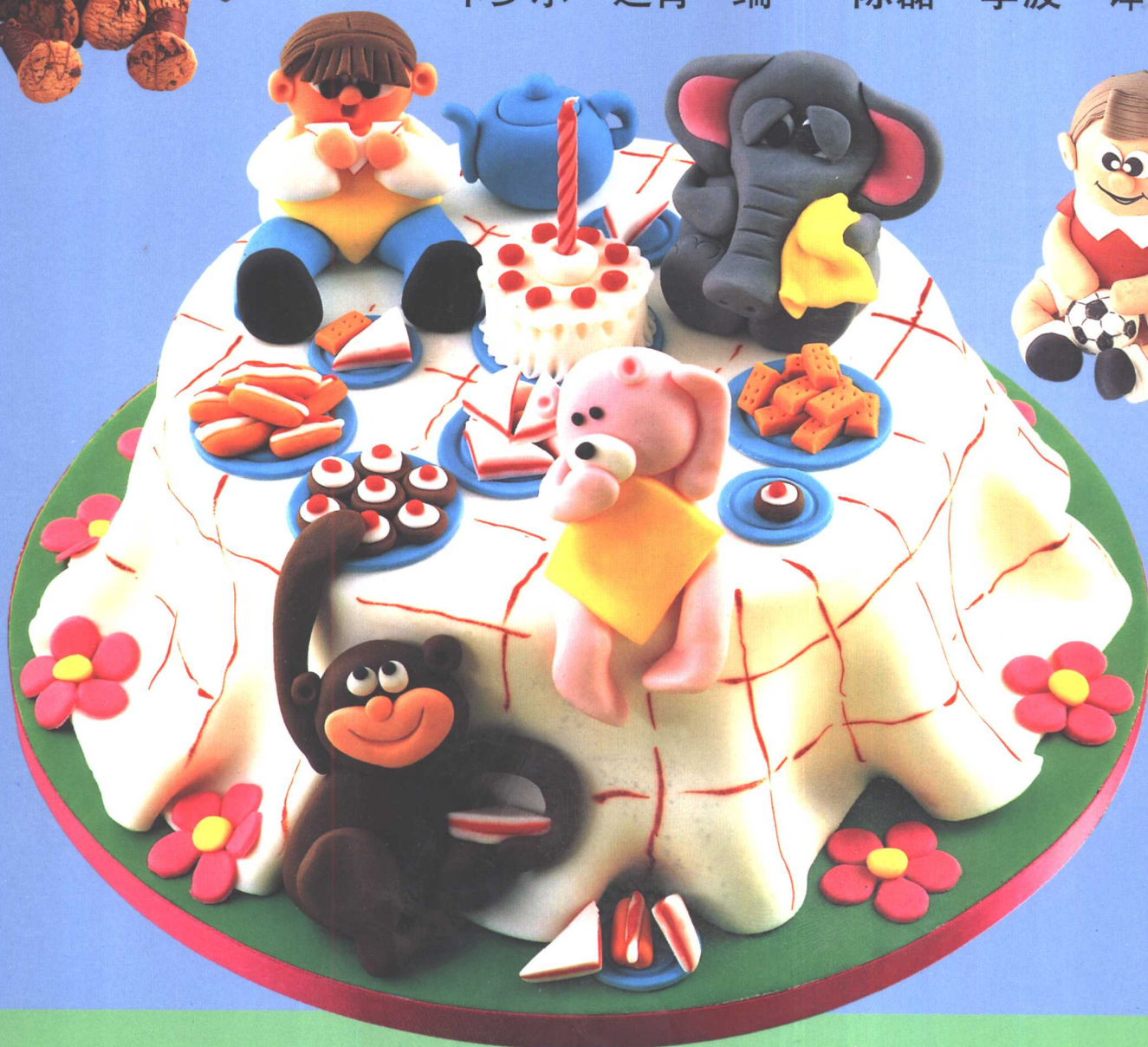


Carol Deacon's
Party Cakes for Children

儿童聚餐 蛋糕制作

卡罗尔·迪肯 编 陈磊 李波 译



◆ 山东科学技术出版社 www.lkj.com.cn ◆

儿童聚餐蛋糕制作

[英] 卡罗尔·迪肯 编
陈磊 李波 译



山东科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

儿童聚餐蛋糕制作 / (英)迪肯编; 陈磊, 李波译.
济南: 山东科学技术出版社, 2001.7
ISBN 7-5331-2874-5

I. 儿... II. ①迪...②陈...③李... III. 糕点 -
制作 IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 028404 号

CAROL DEACON'S PARTY CAKES FOR CHILDREN:
Text and cake designs copyright © 2000 Carol Deacon
Photography copyright © 2000 New Holland Publishers(UK)Ltd.
Illustrations copyright © 2000 New Holland Publishers(UK)Ltd.
Copyright © 2000 New Holland Publishers(UK)Ltd.
Simplified Chinese translation copyright © 2001 by
Shandong Science & Technology Press
ALL RIGHTS RESERVED
图字: 15-01-023

儿童聚餐蛋糕制作

[英] 卡罗尔·迪肯 编
陈磊 李波 译

出版者: 山东科学技术出版社

地址: 济南市玉函路 16 号
邮编: 250002 电话: (0531)2065109
网址: www.lkj.com.cn
电子邮件: sdkj@jn-public.sd.cninfo.net

发行者: 山东科学技术出版社

地址: 济南市玉函路 16 号
邮编: 250002 电话: (0531)2020432

印刷者: 山东省莱芜圣龙印务书刊有限责任公司

地址: 莱芜市凤城西大街 149 号
邮编: 271100 电话: (0634)6113596

开本: 889mm × 1194mm 1/16

印张: 6

版次: 2001 年 10 月第 1 版第 1 次印刷

ISBN 7-5331-2874-5

N · 92

定价: 38.00 元

序 言



首先，我想说的是，如果没有杰玛、碧琳达等孩子们的帮助，这本书是不会呈现在您面前的。我很感激这支由研究人员、试验人员和品尝人员组成的队伍，他们的平均年龄才6岁，但在工作中表现出了极大的热忱：不知疲倦，从不抱怨（尽管他们需要制作大量的巧克力和姜汁饼干）。这也证明了本书中的大多数设计都很简单，即便是孩子也能制作。谢谢你们每个人。

我知道并非所有的家长都是职业蛋糕装饰者，因此我尽可能地把制作过程讲得简单明了，并回答了关于如何使用软糖糖衣的很多基本问题，希望对您有所帮助。至于蛋糕的设计，我则努力来满足尽可能多的孩子们的兴趣和爱好，从而使那个令您左右为难的问题——“这次聚餐我该做个什么样的蛋糕呢？”变得容易些。



一些蛋糕的制作具有极大的挑战性，而多数蛋糕的制作则非常容易，孩子们单独操作即能完成。无论您是6岁的孩童，还是60岁的老人，我希望您都能从书中受到启发和鼓舞，从而拿起擀面杖，起劲地干起来！

卡罗尔·迪肯

目 录

基本制作方法 /1

软糖糖衣的制作 /2

基本的烹饪方法 /8

糖衣的制作方法 /13

基本技巧 /15

基本器具 /22

蛋糕制作 /25



太空时代 /26

写生本 /29



小精灵城 /32

恐龙宝宝 /34



可怕的大虫子 /36

足球队 /39



美丽的公主 /42

打盹的小狗 /46



鱼塘 /48

洋娃娃 / 51



双面人 / 54

悠闲一族 / 56



计算机 / 59

小睡熊 / 62



丛林探险家 / 66

圣诞节 / 69



毛毛虫 / 72

赛车 / 74



姜汁饼干 / 76

女巫 / 79



生日野餐 / 82

甜饼怪物 / 86



模板 / 89



基本制作方法





软糖糖衣的制作

在本书中我使用了一种特殊的软糖糖衣，它是多功能的，既能用来覆盖蛋糕，又能制作装饰品；既能被揉擀、拉拽，还可被上色。如果初次加工令人不够满意的话，还可以揉成一团再重新制作。本书中

所有的蛋糕都可用软糖糖衣直接装饰，你只要有合适的颜色和足够的乐趣就可以了。

在此，我回答了如何使用软糖糖衣的一些基本问题，并且希望你们在创作自己的作品时能获得乐趣。

什么是软糖糖衣？

软糖糖衣是由糖霜粉、葡萄糖和蛋清混合而成的。在超市和蛋糕装饰用品店都可以买到它，当然，自己制作也不难（见13页的烹饪方法）。

有一些牌子的软糖糖衣是已着色的。我认为一些已着色的软糖糖衣有点太软，因此更喜欢自己上色，当然，红色和黑色软糖糖衣除外，因为给它们上色要花费大量的色素，也很费力。但是，像生活中的很多事情一样，最好的办法是不同的牌子都试一下，直到找到最适合你的那种为止。

怎样使用软糖糖衣？

软糖糖衣保湿

使用软糖糖衣时要了解几条注意事项。首先要知道，当暴露在空气中时，它就会变干，因此，不用的时候，需要把它密封保存。

买来的软糖糖衣是一小块一块放在盒子里的，大小从250克到20千克不等。开封后，把需要用的拿出来，把暂时不用的那部分重新封好，或把它放在一个塑料袋里，并将袋口封好。不同颜色的软糖糖衣要放在不同的塑料袋里，以免互相染色。

商店卖的软糖糖衣，其保存期大约是8个月（买时最好检查一下出厂日期）。家庭自制的软糖糖衣应在一周内用完。两种都不需要放在冰箱里。

往面板上撒糖霜粉

揉擀软糖糖衣时，为防止它粘到面板上，要先往面板上撒些糖霜粉。另外，可用一只小碗盛些糖霜粉备用，以便操作时随时将粉撒到手上、器皿上和面板上。不要担心此时软糖糖衣上的粉末斑点，蛋糕做好后，用一把湿画笔很容易就能把它们刷掉。

使劲揉它！

使用软糖糖衣时，先要把它揉得既光滑又柔软。如果要覆盖一个非常大的蛋糕，那所需软糖糖衣的量就很大，建议你最好把它分成几小块，分别揉软后，再揉在一起。

一些人喜欢用微波炉加热的方法使软糖糖衣变软，但这样做很容易将软糖糖衣过度加热，使它留下难看的烧痕，或在表面上形成一层脆皮。如果用这样的软糖糖衣去覆盖蛋糕，则蛋糕的边缘附近就会开裂，从而使它上面和侧面看起来像是用形状不规则的石块所铺的路面一样。这当然不会影响软糖糖衣的味道，但你若打算参加蛋糕装饰比赛，那它肯定会影响你的分数。





需要大量特殊工具吗？

不需要。本书中使用的大多数器具(见22页),如擀面杖、刀、吸管、画笔和面刷,一般家庭都有,因此,对于初学者来说使用软糖糖衣会很简单。在用到特殊工具(如切割器)时,书中已建议可改用其他的工具。

如果你喜欢上了制作软糖糖衣这门手艺,我建议你还是至少买两种工具,第一种是转盘,它使制作过程更简单。它有好多,有塑料的,金属的,以及落在桌面上的和高出桌面的,带斜面的和不带斜面的。选择哪一种,可根据自己的需要和经济承受能力来决定(你如果不制作需要高度技巧的蛋白糖衣,那就用不到带斜面的转盘)。

第二种工具是“蛋糕熨斗”(图1)。它是两块背面带把手的平坦的塑料板。操作时像拿熨斗那样拿着它们,在加了软糖糖衣的蛋糕表面上碾动,以压平不平整的地方。若没有“蛋糕熨斗”,可以从其他食品包装盒上剪下2块较平坦的塑料,作临时应急之用。但由于它们没有把手,使用时要格外小心。(见15~16页上用软糖糖衣覆盖蛋糕和蛋糕板的方法。)

转盘和“蛋糕熨斗”可从蛋糕装饰用品店、厨房用具店和百货商店里买到。

怎样为软糖糖衣上色？

为软糖糖衣上色,最好使用食用色素,它比液体色素浓度大,当你为了达到深色调的效果而不得不大量使用色素时,食用色素不至于把软糖糖衣弄得太过湿粘而不好操作。多数蛋糕装饰用品店都出售多种颜色的色素,在一些大超市的“家庭烘焙”货架上,也有部分颜色的色素。

然而,如果你只能买到液体色素也不要紧,使用时,只要往软糖糖衣里多揉进一些糖霜粉就行了。

可用刀尖(图2)或牙签涂抹色素。有时为了得到一种特别的颜色,可以同时使用多种颜色的色素。在配制一种新的颜色时,要记住使用的是哪几种色素和用量,以便以后能复制。接下来的工作就是把色素揉进软糖糖衣了。经常有人问我是怎样把颜色弄得既平滑又无均匀的。答案很简单——使劲地揉!没别的办法。只有不停地揉,一直揉到色素分布均匀为止。



食用色素沾到手上能洗掉吗？

大多数颜色的色素沾到手上很容易洗掉,但也有一些不太容易洗掉的色素,比如天蓝色或薄荷绿色。因此,有必要准备一副一次性的塑料手套。用一副干净的洗餐具用的手套也是一个不错的选择。

能把不同颜色的软糖糖衣混合在一起吗？

是的，为了得到一种特定的颜色，你可以把不同颜色的软糖糖衣揉在一起。例如，把几块黄色的和粉红色的软糖糖衣揉在一起，就能制成肉皮色；而把黑白两色的软糖糖衣揉在一起，就能制成灰色。

若将一些白色软糖糖衣揉入一块有色软糖糖衣里，可使颜色变浅；同理，如果想使颜色加深，如深红或深绿，则可以揉进一些黑色软糖糖衣。然而此种办法并非适用于所有颜色。如将黑色软糖糖衣揉进黄色软糖糖衣里面，得到的就不是深黄色，而是一种怪诞的浅灰色。因此，做之前先用小块软糖糖衣试验一下。

创造特别效果

木纹效果

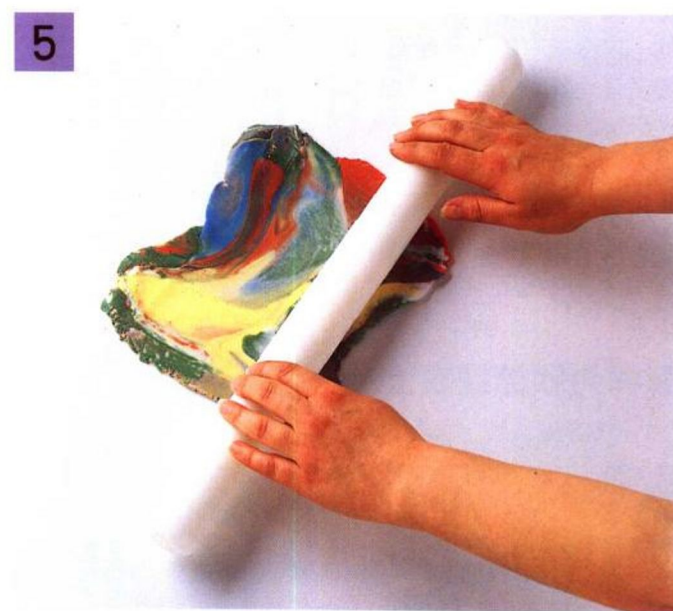
为达到一种简单的木纹效果，先要取一块白色软糖糖衣和一小块褐色软糖糖衣。把褐色软糖糖衣撕成几个小块，分别按在白色软糖糖衣上，再把整块软糖糖衣揉成肠状，然后弯成马蹄形，再揉成肠状，再重复一次。反复这样做，直到出现木纹效果。如果重复次数太多，以至于整块软糖糖衣都成了褐色，那么需再揉进一些白色软糖糖衣（图3）。

大理石效果

把少量的黑色软糖糖衣撕成几个小块，分别按在白色软糖糖衣上。小心地把两种颜色揉在一起，与上面制作木纹效果时的做法一样，直到出现大理石效果。如果揉过了，那就再揉进一点白色软糖糖衣。从中揪下一小块，揉成圆形，就像一块卵石，或者揉成石块状。这些石头既可用于装饰蛋糕，又可充当烛托（图4）。

多种颜色的效果

把几块不同颜色的软糖糖衣弄碎，再混合在一起，轻轻揉成一大块（注：如果揉过了，它会变成褐色）。再用擀面杖将其擀薄，一块平坦的彩色软糖糖衣就呈现在您的面前了（图5）。



怎样把软糖糖衣粘到蛋糕上？

蛋糕

我发现把软糖糖衣粘到蛋糕上的两种最好的“胶水”是奶油(见13页上的烹饪方法)和果酱。就个人而言,我更喜欢用奶油。但是,到底使用哪种,这取决于食用者的口味。操作时,先把蛋糕准备好,然后把它水平地削为两层(如果蛋糕足够厚,也可削成更多层),中间填入奶油(或果酱)。重新合起蛋糕,用圆头刀在侧面和上面也涂上薄薄的一层奶油(或果酱)。涂的过程中,要把蛋糕上的裂缝或小洞都添起来,为覆盖软糖糖衣创造一个平滑的表面。

如果厨房里较湿热,可以把涂了奶油的蛋糕在冰箱里放几个小时。当把它从冰箱里拿出来时,乍摸起来会有点硬,但此时,用软糖糖衣覆盖蛋糕就容易多了,因为夹层里的奶油不会因太软而四下滑动。冷藏过的蛋糕表面暂时会失去粘性,因此在覆盖软糖糖衣前,需要往蛋糕的表面再涂抹上薄薄的一层奶油。

在所有的设计中,我用的都是奶油。当然,如果喜欢,你完全可以用果酱来代替它。

水果蛋糕

如果使用水果蛋糕,在覆盖软糖糖衣之前,要先往蛋糕上覆盖一层杏仁糖衣。这是为了防止水果蛋糕里面的油沾染了软糖糖衣。

用杏仁糖衣覆盖蛋糕,需要先把蛋糕上端削平,再将它翻过来,置于蛋糕板上。如果你喜欢白兰地,可以用牙签在蛋糕上扎几个小孔,再滴入适量的酒即可。

可以用杏肉果酱把杏仁糖衣粘到蛋糕上,因为这种果酱不会破坏蛋糕的味道。用什么牌子的都行,通常便宜点的更好一些。因为它里面的果肉少。

将几大汤匙果酱倒进一只平底锅,温火加热至沸腾。或用微波炉高火加热几分钟直至沸腾(如果果酱中有大量果肉,可先把果酱倒进一只小细筛,以除掉果肉)。果酱沸腾时,一定要当心。接下来,用面刷或圆头刀把果酱涂抹到蛋糕的表面上。再往面板上撒一些糖霜粉(不要使用玉



米面,因为它能与杏仁糖衣相互反应,从而引起发酵),把杏仁糖衣擀薄,盖在蛋糕上,将其压平,再将底边多余的修剪掉。要想把软糖糖衣粘到杏仁糖衣上,先得往杏仁糖衣上轻轻刷上少许沸水或刚才用剩的杏肉果酱。至于怎样将软糖糖衣覆盖在蛋糕和蛋糕板上,参见15~16页。

做模型时,怎样将软糖糖衣粘在一起?

我试用过各种各样的“胶水”,其中最简便、最便宜、麻烦最少的就是清水。本书中所有的设计在各部分做好后,多数是用清水(冷开水)粘在一起的,效果非常好,因为粘好后的软糖糖衣仍非常软并有延展性及微微的粘性。

当然,如果你发现别的东西能起同样的作用,也可以用它来粘。



若想粘得很牢，关键在于不要用太多的“胶水”。比如在把耳朵粘到脑袋上时，若用量太多，就会滑落；若用量不够，同样也粘不住，因此，应酌情用量。制作模型时，软糖糖衣应该柔软并带有相当的粘性。这样，粘时往往只需一点点水，用指尖轻轻一压，各部分就粘到一起了，尤其是那些非常小的部分，如耳朵和手(图6)。有时，某款设计中的某一部分粘起来可能比较麻烦，但这种情况很少。本书中给我带来最大麻烦的是圣诞蛋糕上依偎在杉树间的小山精——不知什么原因，他的鼻子就是粘不住，最后用了一点蛋白糖衣才总算粘住了。

用什么切割软糖糖衣?

要从软糖糖衣上切出不同的形状来，最好的工具就是没有锯齿的锋利小刀(见22页的基本器具)。当把一根肠状软糖糖衣的两端切去，或从软糖糖衣上切出厚厚的正方形或长方形时，刀子的拿法就像正常切割时一样。如果绕着模板的一周切割，或是要从软糖糖衣上切出又薄又平的(如



树叶等)形状时，那么刀要竖着拿，用刀尖来切割(图7)。

如果要切出非常薄或非常复杂的形状，我建议你使用刻刀，这种刀从蛋糕装饰用品店和美术用品商店就能买到。

怎样贮存软糖糖衣模型?它会褪色吗?

软糖糖衣模型可以事先一个月做好。把它们放在金属罐或带盖的硬纸盒里(一定不要用密闭的塑料容器)，然后置于阴凉处(避免阳光直射，因为强光会使软糖糖衣褪色)。不要放到冰箱或潮湿的贮藏室里，以免它们被水汽浸透。当然，一定要加盖子，以阻挡灰尘和苍蝇。

当蛋糕放到生日餐桌上，过生日的人可能想保存上面的卡通模型。软糖糖衣里的糖分起着防腐剂的作用，因此，模型不会发霉，可以在盒子里长期存放。然而，若是直接放在架子上，它们就会褪色，并且变得易碎，还容易受水汽的侵袭。可以通过给模型涂上一层特殊的罩光漆来延长它们的保存时间。这种漆从蛋糕装饰用品店就能买到。





排除困难 裂缝

不要担心!这种情况谁都会遇到。揉捏软糖糖衣的时间若不够长,它就不够柔软,这就是出现裂缝的原因。到目前为止,最简单的解决办法是用模型或装饰物将裂缝遮盖起来。

肠状或球状等大块软糖糖衣上若出现裂缝或皱褶,通常可以通过重新揉捏整块软糖糖衣的办法来解决。如果软糖糖衣上的裂缝很小,可以用手指轻轻拍打来弥合。然而,在把模型放在蛋糕上之前,一定要动动脑子,或许粘好后,裂缝会被直接遮盖住。

有时出现裂缝是因为软糖糖衣放置时间过长或已开始变干。微波炉加热也能产生裂缝(见2页)。在使用微波炉加热过的软糖糖衣前,要把烤脆了的边切掉。

如果用白色软糖糖衣覆盖蛋糕,发现边缘有裂缝,可用手指蘸少许浓糖汁,在裂缝处轻轻揉压来弥合裂缝。若用的是彩色软糖糖衣,就取一小块同色软糖糖衣,轻轻揉压在裂缝处。

另一种办法就是采用泥水匠的技巧。将少量的蛋白糖衣染成与蛋糕相同的颜色,然后涂抹在裂缝处,再小心地用小刀将多余部分刮去。这样,裂缝就被填充起来。

水印

除水印的诀窍就在于它们一出现就及时处理。如果不小心将水溅到蛋糕上,应立即擦掉,否则时间一长,水滴就会溶解软糖糖衣的表面,在上面留下不美观的印迹。如果软糖糖衣仍然很软,用指尖在上面轻轻揉压即可解决问题。不过,这样做时一定要小心,否则可能会导致水印附近的软糖糖衣起褶或裂缝,甚至带来更大的麻烦。采取以上措施后,万一在显眼的位置仍有一个难看的污点,那就要采取其他办法了,如用软糖糖衣覆盖等。

软糖糖衣下面有气泡

出现这种情况的原因是在覆盖蛋糕时,中间的空气没有排净。

当把软糖糖衣擀薄并盖在蛋糕上时,很重要的一点是要从最上面往下擀压,这样,在软糖糖衣定型前,空气就能从侧面排出。另外一点也很重要,那就是要确保覆盖在蛋糕上的奶油或果酱仍然有粘性。如果它已变干,那软糖糖衣就粘不住。因此,在覆盖软糖糖衣时,要检查一下奶油或果酱是否还有粘性。如已无粘性,就要在蛋糕上再涂上薄薄的一层。还要告诫你的是,在覆盖蛋糕时,不要把软糖糖衣擀得太薄,厚度低于5毫

米时,更容易有气泡。

尽管你已很小心,却仍有气泡存在,那就要采取其他措施了。拿一枚干净的缝衣针或一只牙签,在气泡上扎一个小孔,轻轻地把空气挤出来就行了。

糖霜粉末斑点

蛋糕制成后,这些粉末就可以被去除了。首先,用一把软刷(如面刷)轻刷你的“作品”(刷那些精细部位或模型时,要用小一点的画笔)。这样就能去除大部分的糖霜粉。至于难以去除的地方,则要用微湿的画笔或一块柔软、微湿、干净的布来去除。

不要担心刚去除时的样子,因为光亮、潮湿的地方在几小时后就会与蛋糕其余部分一样,时间的长短取决于你房间里的温度和湿度。

切割软糖糖衣时,怎样使边缘整齐光滑

若想整齐地切割软糖糖衣,需要一把无锯齿的锋利小刀。刻刀对于修整边缘或做复杂精细的切割是非常有用的。

如何弥补蛋糕底部边缘与蛋糕板之间的缝隙

烤好后的蛋糕,表面通常会隆起,为获得一个平整的表面,通常要把蛋糕翻过来(如果隆起太大,在翻过来之前,就要先削去一层),这样,蛋糕底部边缘与蛋糕板之间就会有一圈缝隙。如果缝隙不大,在往蛋糕上覆盖软糖糖衣时,往缝隙里填入一些奶油即可。如果缝隙较大,可以把一块软糖糖衣揉成肠状,用手指将其压平,然后塞进缝隙里(图8)。最后,用小刀把多余部分切去。

如果用的是水果蛋糕,步骤一样,只是需要用杏仁糖衣来代替软糖糖衣。

8



7



基本的烹饪方法

我认为蛋糕不光要好看，还要好吃。为了帮你做出好吃的蛋糕，下面列举了各种蛋糕和软糖糖衣的烹饪方法，这些方法都是被试用过并得到认可的。这里还讲述了一种华贵的巧克力软糖的烹饪方法，它能帮你用完剩下的配料，而不至于浪费。

制作蛋糕

这将是你所见过的最快捷、最容易、最美味的一种蛋糕烹饪方法。只需将配料放入碗中，搅拌后再烘烤即可。这样制出来的蛋糕微湿，但很结实，非常适合雕刻成形。它能冷藏存放3个月。

步骤：

1. 往蛋糕烤模内壁上涂一层油脂，然后在每个里面各铺一层防油纸，预热烤箱至150℃。
2. 把面粉倒进一只搅拌碗里，然后加入所有其他配料。

把搅拌器调到慢速上，小心地把它们搅拌到一起（防止面粉向外飞溅），再调快速度，搅拌约1分钟。

3. 用勺子将搅拌好的混合物装到备好的烤模里，抹平顶端，然后放入烤箱烘烤。快到时间时，查看一下蛋糕。如果听到大量的冒泡声，而且蛋糕看起来颜色很浅，就再烤15分钟。过一会儿，再查看一下。这次，可以把小刀或烤肉叉插进蛋糕，再取出来时，如果刀或叉很干净，那么蛋糕就烤好了。让蛋糕在烤模中放5分钟，然后倒在金属架上冷却。

方形烤模边长(厘米)		15	18	20
圆形烤模直径(厘米)	15	18	20	23
搀有发酵粉的面粉(克)	170	230	285	350
细白砂糖(克)	115	170	230	285
软化的黄油(克)	115	170	230	285
鸡蛋(个)	2	3	4	5
牛奶(大汤匙)	1	1.5	2	2
烘烤时间(分钟)	75	90 ~ 120	105 ~ 120	120 ~ 135

各种味道

改变蛋糕的口味很容易。若想加点橘味，在烘烤之前，要往混合物中加一点碎橙子皮或柠檬皮。另外，也可以加一茶匙杏仁精或30克椰蓉，这都会使普通的蛋糕变得具有异国风情！

各种颜色

食用色素的使用不要仅仅局限于蛋糕的外面。烘烤之前，将少量的食用色素放入混合物中，按顺时或逆时针方向搅拌，就能烤出带有大理石花纹的蛋糕。另外，若把色素搅拌得更均匀，就会得到一个有色蛋糕。



小蛋糕

本书中的“毛毛虫”和“可怕的大虫子”这两个蛋糕就用到了小蛋糕。制作小蛋糕，先要调制出烘烤边长为15厘米的方形蛋糕所需要的混合物，把它分成几小份，每份混入一种不同颜色的食用色



素(用小刀慢慢搅入)。再用勺子把它们分别装到纸制的蛋糕烤模里，然后放入烤箱中烘烤(180℃)大约15分钟，这样，小蛋糕就制成了，约有15个。

圆形蛋糕和条形蛋糕

有些蛋糕，如本书中的“女巫”、“赛车”和“丛林探险家”，需要用容积为1升的碗状模具和容量为900克的条形模具来烘烤。同样，也要先调制出烘烤边长为15厘米的方形蛋糕所需要的混合物。准备一只耐热的碗，往内壁上涂一层油脂，再在碗底放入一张圆形的防油纸。烤好后(因为蛋糕较厚，大约需要烤2小时)，将小刀沿着碗壁滑动一周，然后把蛋糕倒在金属架上冷却。

使用条形烤模时，做法与上述方法相同。

加入巧克力碎片的蛋糕

巧克力蛋糕

按照下面这个方法制出的蛋糕，其质地如天鹅绒般柔软。制作这种蛋糕，要尽量用好的纯巧克力。在烘烤时，上端会形成一层脆皮，有时甚至会稍稍烤焦一点，这都不要紧，因为所有的脆皮在装饰蛋糕前都要被切去。

这种蛋糕能冷藏贮存3个月。

步骤：

1.将烤箱预热至180℃。往烤模内壁上涂一层油脂，再放入防油纸。将鸡蛋的蛋黄和清分开。

2.融化巧克力。既可以放在一只小碗里，将小碗盖上盖，放在盛有水的锅里加热，也可以放在耐热碗里，用微波炉加热。注意不要将水溅到巧克力上。

3.把黄油和细白砂糖放入搅拌碗里，搅拌均匀；倒入蛋黄，搅拌均匀；再倒入融化的巧克力，搅拌均匀。

本书中的“甜饼怪物”和“布娃娃”这两个蛋糕使用的就是碗状模具烘烤的带有巧克力碎片的蛋糕。要制作它，还是要先调制出上文所提到的烤制边长为15厘米的方形蛋糕所需的

混合物，再拌入100克巧克力碎片。用勺子将混合物装到备好的碗中，放入烤箱内烘烤大约2小时。



4.一边慢慢

地搅拌混合物，一边往里加面粉，直到所有的面粉被吸收。

5.把巧克力混合物放入一只备用的碗中，然后清洗搅拌碗(一定要把油脂除去)，并晾干。

6.将蛋清倒入搅拌碗内，搅打至黏稠。再拌入用细筛筛出的糖霜粉。

7.将巧克力混合物与蛋清混合物搅拌在一起，倒入备好的烤模里，立即烘烤。

8.由于有脆皮，有时候很难判断蛋糕是否烤熟。如果厨房中弥漫着浓浓的巧克力味道，说明蛋糕可能熟了。切去一块脆皮，插入一把小刀或烤肉叉，如果再拿出来时刀或叉很干净，说明蛋糕已经烤好了。让蛋糕在烤模中放5分钟，然后倒出来。

方形烤模边长(厘米)		15	18	20
圆形烤模直径(厘米)	15	18	20	23
鸡蛋(个)	3	4	6	8
纯巧克力(克)	150	170	230	285
黄油(克)	90	120	170	230
细白砂糖(克)	45	75	120	150
带有发酵粉的面粉(克)	90	120	170	230
筛过的糖霜粉(克)	30	30	60	90
烘烤时间(分钟)	40~55	45~60	60~75	60~90

水果蛋糕

传统的富含水果的蛋糕里面有坚果和被白兰地浸泡过的水果，除了它的烹饪方法外，我还要告诉你两种不含酒精的水果蛋糕的烹饪方法，这两种蛋糕口味更甜一些，或许对孩子们更有诱惑力。

许多人认为做水果蛋糕很麻烦，其实不然。只要把所需的配料备齐，然后将它们放进容器里，搅拌好，烘烤即可。当搅拌混合物时，你还会得到额外的奖励，那就是你的家中会飘荡着一种美妙的香味，这可是从商店里买不到的！

这里给出的是做直径为20厘米的圆形蛋糕所需的量，它适用于69页上的“圣诞节”蛋糕。尽管不是绝对必要，但对于富含水果的蛋糕来说，提前3个月烤制出来，每隔几周洒上少量的白兰地（洒在蛋糕上端，然后重新封好），不仅可以调味，还有防腐和杀菌的作用。而另外两种蛋糕可以在烤制出来后直接挂软糖糖衣。

准备烤模

由于水果蛋糕烤制时间长，因此有必要多加一层防油纸，以保护蛋糕的表面。

往烤模内壁上涂少量的黄油或人造黄油。从一长卷防油纸上剪下一截，长度大约能绕烤模一周。把它沿纵长方向从中间剪成两个长条。分别将两个长条从中间沿纵长方向对折。把其中一个长条绕烤模内壁一周，另一长条在外面绕烤模一周，再用线捆住。

用烤模本身作模板，在另一张防油纸上画下它的大小。在这张防油纸的下面再放一张防油纸，沿画痕内侧同时剪下两块一样大小的圆形防油纸。把它们放在烤模底上。

传统的富含水果的蛋糕

配料：

无核小葡萄干	350 克
葡萄干	175 克
混合的水果皮	40 克
糖渍樱桃（切成两半）	75 克
白兰地（用来洒在蛋糕上）	90 毫升
黄油	175 克
红糖	175 克
中等大小的鸡蛋	4 个
面粉	200 克
混合调味品	1 茶匙
桂皮香料	1/2 茶匙
杏仁粉	30 克
1 个柠檬的皮（磨碎的）	
杏仁碎片	30 克

步骤：

1.如果有时间，可以把所有的干果放进一只搅拌

碗里，加入白兰地，搅拌均匀，然后盖起来放几个小时，最好是过一夜。

2.往蛋糕烤模内壁上涂一层油脂，再放入两层防油纸，然后将烤箱预热至150℃。

3.把黄油和糖搅拌在一起，然后打入鸡蛋，搅拌均匀。一边轻轻地搅拌，一边加入筛出的面粉、调味品和杏仁粉（如果混合物太稀，可再加入一点面粉）。

4.拌入浸泡过的干果肉、柠檬皮和杏仁碎片。

5.用勺子将混合物装进备好的烤模里。将上端弄平，然后烘烤165分钟。将一把烤肉叉或小刀插到它里面，如果拿出来时刀或叉很干净，蛋糕就熟了。若

不是这样，就再烤15分钟。

让蛋糕在烤模里冷却。

贮存蛋糕

蛋糕冷却之后若想贮存，先要用牙签在上端扎几个小孔，再洒入少量的白兰地酒。用两层防油纸将蛋糕包起来，外面再包上两层锡箔纸，然后放在一个器皿中或阴凉的碗橱中。千万不要放在密闭的塑料容器中。每周洒上一点白兰地酒。这样做，能保存大约3个月。