

Fun Cakes for Special Occasions

西式纪念日蛋糕



原著：[英]安·尼可尔

Ann Nicol

翻译：张 敏



广东科技出版社

西式纪念日

蛋糕

原著：[英] 安·尼可尔

Ann Nicol

翻译：张敏



广东科技出版社

· 广 州 ·

Copyright @ 1992 Charles Letts & Co., Ltd.

Original title: Fun Cakes for Special Occasions by Ann Nicol as first published in the UK by New Holland Publishers (UK) Ltd.

广东科技出版社获得授权出版发行此书全球中文（简体字）版。
版权所有，侵权必究。

广东省版权局著作权合同登记

图字：19-2000-125号

图书在版编目(CIP)数据

西式纪念日蛋糕 / [英]安·尼可尔著；张敏翻译.
广州：广东科技出版社，2001.4
ISBN 7-5359-2597-9

I.西…

II.①安…②张…

III.糕点-食品加工

IV.TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2000）第31381号

出版发行：广东科技出版社

（广州市环市东水荫路11号 邮码：510075）

E-mail: gdkjzbb@21cn.com

出版人：黄达全

经 销：广东新华发行集团股份有限公司

制 版：广州迪卡电脑分色制版有限公司

印 刷：深圳中华商务联合印刷有限公司

（深圳市福田区车公庙工业区205栋 邮码：518040）

规 格：787mm×1092mm 1/16 印张6.75 字数140千

版 次：2001年4月第1版

2001年4月第1次印刷

印 数：1~3000册

定 价：55.00元

如发现因印装质量问题影响阅读，请与承印厂联系调换。



目 录

蛋糕基本制法及技巧	1
花朵装饰新概念	12
特别的趣味	14
巧克力装饰	22
礼物	32
彩带和蝴蝶结的装饰作用	42
特殊场合用的蛋糕	50
用挤花软管快速挤花	66
快速褶皱和印花技巧	74
圣诞佳节	84
糖果装饰	92
有用的资料	102
词汇表	103



蛋糕基本制法及技巧



本书中所有的蛋糕都基于三种简单、基本的制法：一种是快速混和型海绵蛋糕，一种是丰美水果蛋糕（还有一种味道清淡一些的清淡苹果水果蛋糕）；另一种是巧克力蛋糕。你还可以在本书中找到各种酥皮、蛋糕馅、杏仁糊以及糖糊的基本制法。其中糖糊是制作轻巧精致而美味的各种花朵以及用来塑造各种形状的最理想的原料。

本章中介绍的技巧涵盖了蛋糕装饰的所有基础技能，从用杏仁糊和糖糊遮盖蛋糕板到怎样填衬烤盘，甚至你还可以学到怎样亲手制作挤花袋。本章中还介绍了各种有用的蛋糕装饰设备。

从左上：减肥女郎的午餐（30页）

圣诞前夜（88页）

圣诞节布丁（86页）

洗礼蛋糕（58页）

女装内衣盒（46页）

大碗樱桃（40页）

这种蛋糕适合做圣诞节、婚礼，特别是生日及其它庆祝节日的用于正式场合的蛋糕。它松软湿润，果味浓郁，在保存的期间味道变得更好，因此要提前把它做好以存放一段时间。像下表中的大号蛋糕，最好是提前两天把原料准备好，这样做起来会容易一些，因为它们需要较长的时间来慢慢烹制。可以把混和物在蛋糕烤盘中放置过夜，用纸盖好，放在凉爽的地方备用。

1 把烤箱设置到150℃(300°F)Gas2。把烤盘涂上奶油并铺上垫纸（见9~10页上的填衬烤盘）。

2 把糖粉和黄油放在稍加热的搅拌碗中，充分搅拌至混和液非常松发。这也许是一件比较艰难的工作，尤其是制作大号蛋糕时，但是一定要把混和液打得柔软光滑，以便加入其余的原料。

丰美水果蛋糕



3 分批地把鸡蛋加入混和液中。每加一次就充分打发。如果混和物开始有点凝结，加入5毫升（1茶勺）的面粉。把面粉和香料放在小粉筛中，过筛后加入混和液中，然后洒上脱水的水果和水果皮。把混和物揉成团，如果份量较多，用手来揉搓，这样会容易一些。

4 加入樱桃、果仁、糖浆和兰姆酒或白兰地。混和均匀，所有的水果很好地粘在混和物中，且其中没有成团的面粉。

5 把混和物放在准备好的烤盘中，使中心形成一个空洞，以使蛋糕膨松时不致在中心形成尖顶。把烤盘放在两层报纸上或棕色的纸上。在150℃(300°F) Gas2的状态下烤1个小时，然后调到140℃(275°F)Gas1继续烘烤。

6 为了检测蛋糕是否已烤好，将一只加热的串肉扦插入蛋糕中心。如果串肉扦拔出时上面是干净的，证明蛋糕已经烤好了。如果它上面粘有一些混和物，再把蛋糕烘烤一段时间。
蛋糕烤好以后，把它放在盘中冷却。取出放在不透油的纸上。用小号的串肉扦在顶部戳几下，在已冷却的蛋糕上涂上白兰地或兰姆酒。
（在保存期间重复此步骤2~3次，这样就是名符其实的丰美蛋糕了。）

丰美水果蛋糕 · 制作材料 · 份量							
容器							
圆形烤盘	15 cm (6 in)	18 cm (7 in)	20 cm (8 in)	23 cm (9 in)	25 cm (10 in)	28 cm (11 in)	30 cm (12 in)
方形烤盘	12 cm (5 in)	15 cm (6 in)	18 cm (7 in)	20 cm (8 in)	23 cm (9 in)	25 cm (10 in)	28 cm (11 in)
布丁盆		1 ltr (1¼ pt)					
水果烤盘	800 g (2 lb)						
制作材料							
棕色砂糖	150 g (5 oz)	175 g (6 oz)	275 g (10 oz)	350 g (12 oz)	500 g (1 lb 2 oz)	600 g (1 lb 5 oz)	800 g (1¾ lb)
黄油	150 g (5 oz)	175 g (6 oz)	275 g (10 oz)	350 g (12 oz)	500 g (1 lb 2 oz)	600 g (1 lb 5 oz)	800 g (1¾ lb)
鸡蛋	2~2½ 个	3 个	5 个	6 个	9 个	11 个	14 个
面粉	175 g (6 oz)	225 g (8 oz)	350 g (12 oz)	450 g (1 lb)	600 g (1 lb 5 oz)	675 g (1½ lb)	800 g (1¾ lb)
混和香料	1.25 mL (¼茶勺)	2.5 mL (½茶勺)	5 mL (1茶勺)	5 mL (1茶勺)	7.5 mL (1½茶勺)	10 mL (2茶勺)	12.5 mL (2½茶勺)
无核小葡萄干	200 g (7 oz)	275 g (10 oz)	400 g (14 oz)	450 g (1 lb)	550 g (1¼ lb)	675 g (1½ lb)	1 kg (2 lb 5 oz)
淡黄色小葡萄干	200 g (7 oz)	275 g (10 oz)	400 g (14 oz)	450 g (1 lb)	550 g (1¼ lb)	675 g (1½ lb)	1 kg (2 lb 5 oz)
葡萄干	50 g (2 oz)	75 g (3 oz)	100 g (4 oz)	225 g (8 oz)	275 g (10 oz)	350 g (12 oz)	400 g (14 oz)
水果皮蜜饯	50 g (2 oz)	75 g (3 oz)	100 g (4 oz)	175 g (6 oz)	225 g (8 oz)	250 g (9 oz)	275 g (10 oz)
糖渍樱桃	25 g (1 oz)	50 g (2 oz)	50 g (2 oz)	75 g (3 oz)	100 g (4 oz)	175 g (6 oz)	225 g (8 oz)
去皮杏仁	25g (1 oz)	50 g (2 oz)	50 g (2 oz)	100 g (4 oz)	100 g (4 oz)	175 g (6 oz)	225 g (8 oz)
深色糖浆	15 mL (1 汤勺)	15 mL (1 汤勺)	22.5 mL (1½汤勺)	30 mL (2 汤勺)	45 mL (3 汤勺)	50 mL (3½ 汤勺)	60 mL (4 汤勺)
兰姆酒或白兰地	15 mL (1 汤勺)	15 mL (1 汤勺)	22.5 mL (1½汤勺)	30 mL (2 汤勺)	35 mL (2½汤勺)	45 mL (3 汤勺)	50 mL (3½汤勺)
烘烤时间	2½ 小时	3 小时	5 小时	5~6 小时	6~7 小时	7½ 小时	7~8 小时

贮藏

把蛋糕及其包裹纸用一大张不透油的纸包住，用带子牢牢捆紧，再用双层金属箔把蛋糕全部包裹好，用带子牢牢捆紧，使其密封。把它放在非常平整的平面如烤盘上，在干燥阴凉的地方保存两到三个月。

冷藏

丰美水果蛋糕在冰冻过程中会变得更加美味，因为冰冻会更快地使蛋糕中的各种风味交融混和并变得更醇香丰美。除了冰冻切成片的蛋糕外，这恐怕是冷藏水果蛋糕的唯一原因。因为水果蛋糕放在烤盘中可保存好几年。

照上述的方法把蛋糕包裹好，冰冻冷藏。在备用时，要留足够的时间来融化，特别是那些大号的水果蛋糕。

清淡苹果水果蛋糕

这是丰美水果蛋糕中味道较清淡的一种。如果西式纪念日蛋糕的制法中强调用水果蛋糕，可采用这两种水果蛋糕中的任何一种。

1 把烤箱设定在180°C(350°F)Gas4。把选好的烤盘涂上奶油，铺上垫纸。将面粉、小苏打粉和混和香料过筛，放入碗中。

2 将黄油或人造黄油与砂糖打发至光滑柔软，颜色呈淡白色。每次打入一只鸡蛋，并加入一满勺面糊，然后把剩下的面粉倒进来。

3 把干水果和果皮混合在一起，然后加入混合物。将苹果削皮、去核并粗略



磨碎，然后和果酱一起加入混合物中。均匀搅拌。

4 将混合物放入准备好的烤盘中，顶部抹平，放在烤箱中心按表中所建议的时间来烘烤。

为了检查蛋糕是否烤好，在中心插入一根串肉扦——如果已烤好，它上面应当是干净的。蛋糕烤好后，从烤箱中取出来，并让它在烤盘中凉5分钟。然后把蛋糕连带包裹物，放在金属托架上，待冷。

贮藏

清淡型的水果蛋糕像丰美型水果蛋糕一样容易贮存。按冷藏的方法把它包裹好，然后保存在密封的容器中约一星期。

冷藏

蛋糕冷却后不要把它包裹物拿开，直接从盘中把它用锡箔纸包裹好，这种水果蛋糕放在冰箱中可保存3个月。解冻时把它放在室温下4小时。

清淡苹果水果蛋糕·制作材料·份量			
容器	1 ltr (1¾ pt) 布丁盒 800 g (2 lb) 水果烤盘	20 cm (8 in) 圆形烤盘	20 cm (8 in) 方形烤盘
制作材料			
普通面粉	100 g (4 oz)	225 g (8 oz)	350 g (12 oz)
小苏打粉	1.25 mL (¼茶勺)	2.5 mL (½茶勺)	5 mL (1茶勺)
混合香料	2.5 mL (½茶勺)	2.5 mL (½茶勺)	5 mL (1茶勺)
黄油或人造黄油	75 g (3 oz)	175 g (6 oz)	250 g (9 oz)
淡棕色细砂糖	75 g (3 oz)	175 g (6 oz)	250 g (9 oz)
鸡蛋	1 个	2 个	3 个
葡萄干	75 g (3 oz)	225 g (8 oz)	350 g (12 oz)
无核小葡萄干	50 g (2 oz)	100 g (4 oz)	175 g (6 oz)
淡黄色小葡萄干	75 g (3 oz)	100 g (4 oz)	175 g (6 oz)
混合水果皮(陈皮)	25 g (1 oz)	50 g (2 oz)	75 g (3 oz)
苹果	50 g (2 oz)	175 g (6 oz)	250 g (9 oz)
果酱	10 mL (2茶勺)	15 mL (1汤勺)	15 mL (1汤勺)
烘烤时间	1¼小时	1¼~1½小时	1¾小时

这种超速制做的蛋糕，能维持几天松软可口，因为它里面加入了炼乳。

1 将烤箱设定在160℃(325°F)Gas3。按要求在烤盘上涂上油脂并填衬好。

2 将所有的材料放在一个巨大的碗中或食品加工机中，打发或加工1~2分钟直至完全打滑。

3 用勺子将混和物放到准备好的烤盘中。将烤盘放在烤箱中心位置烘烤一定的时间，直至混和物呈金黄色并摸起来很牢固。



快速混和海绵蛋糕

放在烤盘中冷却2~3分钟，然后倒出来放在金属搁架上，趁蛋糕还热时把填衬纸剥掉。

贮藏

放在密封容器或包裹在金属箔中可保存一天。蛋糕装饰好后，可以保存3~4天。

冷藏

让蛋糕冷却，然后用金属箔包裹好冷冻起来，可保存1个月，在室温解冻。如果要用海绵蛋糕做复杂的造型，趁它未完全解冻时切会容易一些。

快速混和海绵蛋糕·制作材料·份量				
容器	1 ltr (1¾ pt) 布丁盆 800 g (2 lb) 水果盘	20 cm (8 in) 圆形烤盘	20 cm (8 in) 方形烤盘	25 cm (10 in) 圆形烤盘
制作材料				
软人造黄油	100 g (4 oz)	225 g (8 oz)	275 g (10 oz)	350 g (12 oz)
粗砂糖	100 g (4 oz)	225 g (8 oz)	275 g (10 oz)	350 g (12 oz)
3号鸡蛋	2 个	4 个	5 个	6 个
泡打粉	—	5 mL (1 茶勺)	5 mL (1 茶勺)	10 mL (2 茶勺)
易发面粉	175 g (6 oz)	275 g (10 oz)	350 g (12 oz)	400 g (14 oz)
炼乳	45 mL (3 汤勺)	60 mL (4 汤勺)	60 mL (4 汤勺)	90 mL (6 汤勺)
香草精	2.5 mL (½ 茶勺)	5 mL (1 茶勺)	5 mL (1 茶勺)	5 mL (1 茶勺)
烘烤时间	45~55 分钟	1¼ 小时	1½ 小时	1¾ 小时

巧克力蛋糕永远是人们的最爱。而这种制法肯定会令人喜爱的，特别是34页上介绍的一大块巧克力和60页上介绍的巧克力花篮。

1 将烤箱预热到160℃(325°F)Gas3，用奶油将烤盘涂一下，填衬上不透油的纸。

2 将面粉、小苏打粉、泡打粉和可可粉过筛，倒入一个搅拌碗中，然后加入砂糖，再搅拌。

3 将黄油和牛奶放入一个小号平底锅中，以微火加热，直至黄油融化。冷却。



巧克力蛋糕

4 将糖浆、鸡蛋、融化了的黄油和牛奶加入混合了干材料的碗中，然后将混合物用木勺充分打发成松滑的面糊。

5 将混合物倒入准备好的烤盘中，按表中所示的时间烘烤直至蛋糕触摸起来牢固，而且在蛋糕中心插入串肉扦后拔出来时串肉扦上面十分干净。

贮藏、冷藏

让蛋糕冷却，然后用金属箔包裹后冷藏约一个月。在室温解冻，如果要用蛋糕做复杂的造型，趁它未完全解冻时切起来会容易得多。

巧克力蛋糕·制作材料·份量				
容器	1 ltr (1¼ pt) 布丁盆	20 cm (8 in) 圆形烤盘	20 cm (8 in) 方形烤盘	25 cm (10 in) 圆形烤盘
制作材料				
普通面粉	175 g (6 oz)	275 g (10 oz)	350 g (12 oz)	450 g (1 lb)
小苏打粉	2.5 mL (½ 茶勺)	5 mL (1 茶勺)	5 mL (1 茶勺)	7.5 mL (1½ 茶勺)
泡打粉	5 mL (1 茶勺)	7.5 mL (1½ 茶勺)	10 mL (2 茶勺)	15 mL (1 汤勺)
可可粉, 过筛	45 mL (3 汤勺)	60 mL (4 汤勺)	75 mL (5 汤勺)	90 mL (6 汤勺)
淡棕色细砂糖	115 g (4 oz)	175 g (6 oz)	200 g (7 oz)	275 g (10 oz)
黄油	50 g (2 oz)	115 g (4 oz)	150 g (5 oz)	200 g (7 oz)
牛奶	150 mL (⅓ pt)	200 mL (7 fl oz)	275 mL (9 fl oz)	325 mL (11 fl oz)
金色糖浆	22.5 mL (1½ 汤勺)	30 mL (2 汤勺)	45 mL (3 汤勺)	60 mL (4 汤勺)
鸡蛋	1 个	2 个	3 个	4 个
烘烤时间	45~50 分钟	50~60 分钟	50~60 分钟	1 小时

本书中大部分的蛋糕装饰只需要少量的美极糖霜。如果你以下面介绍的份量制作的糖霜有点过量,可将它保存在一个小小的加盖的容器中,冷藏 in 冰箱内。它在密封的状态下可保存得很好。

制作材料

做225 g(8 oz)

1个3号鸡蛋的蛋清

225 g(8 oz)细砂糖, 过筛

几滴甘油

美极糖霜

1 将鸡蛋清放在一个完全干燥、干净、不粘油的搅拌碗中,用叉子来打发以便打破蛋清。

2 逐渐地把过筛的细砂糖和甘油加入蛋清中,打发,直至混和物变得非常白且松滑。如果用的是电动打发器,可设定在最慢的速度打发5分钟。

3 用一把抹刀在混和物中过一遍——它应当留下清晰的痕迹而且混和物应当形成柔软的尖峰。

4 如果是将糖霜用来挤花,可将糖霜竖起来以驱散可能形成的空气泡,否则会在挤花时造成破损。

贮藏

保存在密封容器中,放在冰箱中可贮藏两个星期。

本书中大数目的蛋糕基本上都采用黄油奶油糖霜,用来作蛋糕表面的涂层及里面的填充馅。

制作材料

做225 g(8 oz)

100 g(4 oz)软化的黄油或人造黄油

225 g(8 oz)细砂糖, 过筛

30 mL(2 汤勺)牛奶或果汁

几滴香草精或其他调味品

黄油奶油糖霜

2 每次加入少许细砂糖和足够的牛奶,以使混和物能很好地粘连在一起。加入调味品和色素。

贮藏/冷藏

放在密封容器中贮藏 in 冰箱内备用,同样可放在塑料袋或容器中冷冻3个月。

其它风味

巧克力风味 在糖霜中加入40 g (1½ oz)融化并已冷却的普通巧克力,或在15 mL (1 汤勺)滚开水中加入30 mL

(2 汤勺)可可粉,溶解并冷却后加入糖霜中打发。

橙味或柠檬味 省去香草精和牛奶,以橙汁或柠檬汁和15 mL (1 汤勺)磨得细细的果皮代替。

咖啡味 省去香草精,以15 mL (1 汤勺)浓黑咖啡代替,或加入10 mL (2 茶勺)咖啡粉和细砂糖一起打发。

醇酒味 省去香草精和牛奶或果汁,以白兰地、暗兰姆酒或雪莉酒来代替。

1 将黄油或人造黄油放在碗中打发或在食物加工器中加工至松软。

软糖可家庭制作或从某些超市及蛋糕装饰专卖店中购得。家庭制作的软糖中通常含有麦芽糖，可从商店购买。

软糖料

贮藏

将软糖揉搓成球形，紧紧地包裹在密封的聚乙烯袋中。如果保存在凉爽的地方可保存至一个星期，之后它会开始变硬并起一层硬壳。

冷藏

不适宜冷藏。软糖料和覆盖了软糖皮的蛋糕，在解冻时会变得十分柔软且粘手。

制作材料

做675 g(1½ lb)

675 g(1½ lb)细砂糖，过筛

2个3号鸡蛋的蛋清

30 mL(2 汤勺)麦芽糖

5 mL(1 茶勺)甘油

几滴玫瑰露(选用)

1 在一个不粘油且干燥的大碗中筛入细砂糖，在中心位置做出一口“井”，把剩下的材料加入井中，然后用手指尖逐渐地把糖混入材料中。

2 把混合物揉搓在一起直到柔滑，然后把软糖糊搓成一个球，保存在厚聚乙烯袋中备用。软糖糊必须十分韧滑，容易揉搓及擀平。如果它仍然有些粘手，再加入更多的细砂糖揉搓直至可用。

用来覆盖蛋糕顶部及侧面的软糖料的份量指导

圆形蛋糕	方形蛋糕	软糖料
15 cm (6 in)	12.5 cm (5 in)	350 g (12 oz)
18 cm (7 in)	15 cm (6 in)	450 g (1 lb)
1 ltr (1½ pt) 布丁盆	—	550 g (1¼ lb)
20 cm (8 in)	18 cm (7 in)	675 g (1½ lb)
23 cm (9 in)	20 cm (8 in)	800 g (1¾ lb)
25 cm (10 in)	23 cm (9 in)	900 g (2 lb)
28 cm (11 in)	25 cm (10 in)	1 kg (2¼ lb)
30 cm (12 in)	28 cm (11 in)	1.15 kg (2½ lb)
33 cm (13 in)	30 cm (12 in)	1.4 kg (3 lb)
35 cm (14 in)	33 cm (13 in)	1.6 kg (3½ lb)

糖糊非常有弹性，因此通常用少量的糖泥来做精致的花朵及模型。它还可以与普通软糖混合在一起使它变得牢固一些，以便做垂花饰等，从而制造出更精美的效果。

糖糊

3 将麦芽糖放在一个抗热的碗中，然后将碗放在一锅热水中慢慢加热，然后加入果胶混合物及白色蔬菜油脂，充分搅拌直至完全混合。

1 将烤箱预热到100℃(225°F)，Gas1/4。将水放在抗热的碗中，将果胶撒在水中直至呈海绵状。当它变得呈海绵状时，将碗放在一锅热水中使果胶溶解。

4 将电动搅拌器的碗及搅拌器加热。倒进果胶混合物，然后慢慢地加入细砂糖及鸡蛋清，打发至完全粘连在一起。继续打发直至混合物呈白色并富有弹性。

2 在另一个单独的抗热的碗中，筛入细砂糖，并在上面撒上胶黄蓍。将碗放在烤箱中约30分钟。

贮藏/冷藏

存放在厚聚乙烯袋中并密封，在使用前保存24小时，要在1个月之内使用，否则糖糊会开始变硬。也可以将糖糊分成小团冷藏在密封袋中或密封盒内至6个月。

制作材料

做450 g(1 lb)

25 mL(5 茶勺)冷水

10 mL(2 茶勺)粉末状果胶

450 g(1 lb)细砂糖

15 mL(3 茶勺)胶黄蓍

10 mL(2 茶勺)麦芽糖

20 mL(4 茶勺)白色蔬菜油脂

1个2号鸡蛋的蛋清

手头上有一罐已过筛的现成的杏子酱是非常有用的，能大大节省时间。可以在用杏仁糊或软糖盖住蛋糕之前采用杏子糖浆。它还可以用来把各种较难对付的形状粘合在一起。不过在蛋糕上涂上黄油奶油之前不必涂上杏子糖浆。

杏子糖浆



制作材料

做225 g(8 oz)

225 g(8 oz)罐装杏子酱
30 mL(2 汤勺)水或柠檬汁

1 将酱和水或柠檬汁倒在一个小平底锅中，微微加热直至酱开始融化。将杏子酱烧滚约1分钟，然后把混和物倒入一个金属筛中。

2 冷却后，将过筛的液体糖浆倒回罐中，然后倒掉水果的果肉片。

贮藏

将杏子糖浆冷藏冰箱中可保存一个月。在每次使用之前都要把它煮开，然后用糕点刷刷到蛋糕上。

本书中所有的水果蛋糕上都涂抹了一层杏仁糊。

杏仁糊

制作材料

做450 g(1 lb)

100 g(4 oz)粗砂糖
100 g(4 oz)细砂糖，过筛
225 g(8 oz)磨碎的杏仁
5 mL(1 茶勺)柠檬汁
几滴杏仁精
1个鸡蛋或2个蛋黄，打发

1 将粗砂糖和细砂糖与磨碎的杏仁放在碗中搅拌在一起，在中心位置做出一口“井”。

2 在井中加入柠檬汁、杏仁精和足够的鸡蛋或蛋黄，搅拌在一起形成牢固但又可以揉搓的面糊。

3 将面糊放在撒了一些细砂糖的工作台面上，揉搓至光滑而有弹性。要小心不要揉搓得太厉害，否则蛋白杏仁软糖糊会开始变得油腻。

贮藏

牢牢地用聚乙烯塑料或金属箔包裹好，可保存2天直至使用。

冷藏

不适宜。

覆盖蛋糕的杏仁糊的份量指导

方形蛋糕	圆形蛋糕	布丁盒	水果盘	杏仁糊
—	15 cm (6 in)	1 ltr (1¼ pt)	—	350 g (12 oz)
15 cm (6 in)	18 cm (7 in)	—	800 g (2 lb)	450 g (1 lb)
18 cm (7 in)	20 cm (8 in)	—	—	550 g (1¼ lb)
20 cm (8 in)	23 cm (9 in)	—	—	800 g (1¾ lb)
23 cm (9 in)	25 cm (10 in)	—	—	900 g (2 lb)
25 cm (10 in)	28 cm (11 in)	—	—	1 kg (2¼ lb)
28 cm (11 in)	30 cm (12 in)	—	—	1.15 kg (2½ lb)
30 cm (12 in)	—	—	—	1.4 kg (3 lb)

巧克力糖霜用于34页上介绍的“一大块巧克力”。

巧克力糖霜

制作材料

做225 g(8 oz)

225 g(8 oz)高品质巧克力，碎成方块
60 mL(4 汤勺)麦芽糖，加热

1 将巧克力放在碗中，然后将碗放在热水中或微波炉中来使巧克力融化。

2 加入麦芽糖均匀搅拌，然后倒入一个碗中以便完全冷却。

3 将糖霜揉搓至光滑，然后放在两张不粘油纸或硅酮纸之间擀平备用。

用杏仁糊 覆盖蛋糕

可用这种方法来覆盖圆形、方形和其他各种形状的水果蛋糕。

1 蛋糕烤好后，去除所有包裹蛋糕的包装纸。将蛋糕放在平坦的桌面上，然后用擀面棍将顶部稍稍擀平。如果需要，即当蛋糕顶部起了尖峰时，用小刀将顶部修切水平。

2 用过筛的杏子酱把蛋糕的侧面刷一遍。在干净而平坦的台面上撒上一些细砂糖，然后将杏仁糊的 $\frac{1}{3}$ 在上面揉搓一下。用小团的杏仁糊把蛋糕侧面的洞或缺口补好。



3 用一根绳量出圆形蛋糕的周长或方形蛋糕一侧的边长。把揉搓好的杏仁糊擀成一条长带，长度约为足够绕蛋糕侧面一圈，宽度为足够盖住蛋糕侧面，做测量的绳可以作参考；或者擀成4条相等的带子来处理方形蛋糕。

松松地把糖糊带绕成一卷，把其中一端压到蛋糕的侧面，然后把糖糊带绕着侧面打开，边打开边把它压在侧面。



4 在蛋糕的顶部用更多的过筛的杏子酱刷一遍。把剩下的 $\frac{2}{3}$ 的杏仁糊揉搓成圆形或方形，然后擀成约0.5 cm($\frac{1}{4}$ in)厚，形状与蛋糕顶部相似，尺寸约比顶部尺寸超过1 cm($\frac{1}{2}$ in)。

将糖糊皮放在蛋糕顶部，轻轻地压好并把多出来的部分压进侧面以使顶部边缘整齐。

5 把顶部及侧面的接合处压紧，用抹刀抹得光滑平整。把盖好杏仁糊的蛋糕在凉爽、干燥的地方放置48小时以便干透。如果你打算采用美极糖霜，放置一个星期是最理想的。这很必要，因为如果没有事先充分干透，杏仁糊中的油脂会渗进美极糖霜中。

用软糖料 覆盖蛋糕

一旦用软糖覆盖了蛋糕便可以马上对蛋糕进行装饰，例如用美极糖霜挤上边界，或挤上各种装饰；或用软糖制作的各模型来装饰。而且在蛋糕表面上还可以印上各种图案。但做这些装饰时要趁软糖未干时或变得韧性较差之前赶快动手。

1 用雪莉酒或开水把覆盖了杏仁糊的水果蛋糕刷一遍。用过筛的杏子酱将海绵蛋糕刷一遍，这样软糖就有附着的基底。



2 在撒上一些细砂糖的台面上把软糖擀成厚为0.5 cm($\frac{1}{4}$ in)的软糖皮。不断地移动擀好的软糖以免粘在台面上。量好蛋糕的圆周及侧面，然后把软糖擀得比圆周及侧面大2.5 cm(1~2 in)，以便盖住整个蛋糕。



3 把软糖皮小心地提起来举到蛋糕上面，用双手把它捧平直至它呈中心部位，然后盖住整个蛋糕。

在你的手上撒上细砂糖然后把糖皮抹平。把底部的边缘捏出褶边。但不要使它们粘到一起以免留下线痕。



4 非常轻柔地朝一个方向把糖皮抹平以去除糖皮下的空气泡。

蛋糕基本制法及技巧

把糖皮抹平，然后用锋利的小刀将边缘修整整齐。把边角料搓成球形，紧紧包裹好，保存在厚塑料袋中。



5 如果蛋糕顶部仍有空气泡残留，用大头针把它们戳破然后抹光滑。用你的手掌（不要戴戒指，否则会在糖皮上留下痕迹）或一个专门的蛋糕抹平器以环形的动作来把顶部抹平，抹光滑。

涂抹 黄油奶油

黄油奶油可以用来给蛋糕涂上一层光滑的涂层，或装在挤花袋中挤出各种图案，或用糖霜搅成叉子的叉尖做出装饰性的花纹。



为了在蛋糕的平坦区域涂上一层光滑的涂层，用抹刀将黄油奶油涂抹在蛋糕上。每次将抹刀在一碗热水中蘸一下，然后继续把黄油奶油涂上去，并抹

平。

较长的糖霜抹尺也可以用来抹平黄油奶油糖霜。把抹尺来回地抹过被糖霜盖住的地方直至糖霜表面十分平滑。

在挤花袋中装上黄油奶油糖霜并按挤美极糖霜的方式来挤花，但用的压力稍小一些。

黄油奶油糖霜可用液状或糊状食用色素来染色。采用自然的调味品如新鲜柠檬汁或橙汁会增添清新怡人的风味。

覆盖了黄油奶油糖霜的蛋糕可以冷冻保存3个月，但一定要确保上面没有颜色较深的色彩或糖果，以免解冻时渗入浅颜色中。

蛋糕烤盘

用来烤制大型蛋糕的烤盘必须用质量很好的金属制成，这样在烤制过程中它才不会变形。当烤制丰美水果蛋糕时，这一点特别重要。购买时要选购你平常用得较多的尺寸，然后慢慢地收集或租用你所需其他不同尺寸的烤盘。一个20 cm(8 in)的圆形蛋糕盘和一个20

cm(8 in)的方形蛋糕盘是最流行的，本书中大多数蛋糕都采用这一尺寸。

其他容器 蛋糕还可可在一个1 ltr(1¼ pt)的抗热布丁盆中烤制，这样烤出来的蛋糕带有圆形的形状，适合造型新颖的蛋糕。一个800 g(1¾ ~2 lb)的罐装水果罐或烤豆子的罐头罐用来烤制小份量的海绵或水果蛋糕是最理想的。它们可以用来制作造型较高的独特的蛋糕。所以要把这种罐头罐保留下来，仔细洗干净并干透。

填衬蛋糕盘 对于那些涂有不粘涂层的蛋糕盘，按制造商的使用说明来做。但是建议大家把所有的蛋糕盘都填衬一下，这样烤出来的蛋糕，边角会很干净并整齐。

用油、融化了的猪油或人造黄油来涂蛋糕盘，然后用不粘的硅酮纸或不透油纸来填衬。纸的里层也要涂上油脂。

海绵或巧克力蛋糕需要一层不粘纸。清淡型水果蛋糕需要1~2层纸，而丰美水果蛋糕则需要2~3层纸，这样在较长的烘烤过程中可以保护蛋糕的侧面。丰美水果蛋糕还需要额外的保护，要在烤盘或布丁盆的外面包裹上双层厚的报纸或褐色纸，这样可避免侧面形成硬壳。



蛋糕基本制法及技巧

准备布丁盆 只要简单地用融化了的猪油或人造黄油把盆涂一遍。不必填衬布丁盆，因为蛋糕会很顺利地滑出来。只要在蛋糕冷却后用小刀在顶部滑一遍就可把蛋糕取出来。

填衬水果听头 用融化了的猪油或人造黄油把顶部涂一遍。把底及侧面填衬好，海绵或巧克力蛋糕填衬一层不透油纸。由于这些听头都很薄，做水果蛋糕时需要在外面包裹一层报纸或褐色纸。

填衬圆形烤盘



1 切出一张圆形的不透油纸来盖住烤盘的底部。另外切出一条长纸带，其长度应为足够把烤盘的侧面绕一圈并能在末端重叠，宽度则为超过烤盘的边约2.5 cm (1 in)。把底部边缘约2 cm (¾ in)处折起来，折好。打开来，在折好的纸带这一边每隔2 cm (¾ in)剪出一条斜线。



2 在蛋糕盘上涂上油脂，把长纸带放进烤盘中来盖住侧面，并把切了斜线的边打开铺在烤盘底上。把切出来的圆形纸放在烤盘里盖住切开了的边。

如果要用双层或三层不透油纸来填衬蛋糕盘，采用上述的方法来做每一层的填衬纸。

填衬偏高方形蛋糕盘

按上述的方法来做，不同的是底部的填衬纸必须是方形的，而且填衬侧面的长带的折叠处必须刚好安放在蛋糕盘的四个角。

花嘴套

市面上有许多种花嘴套，尺寸大小不一，而且能挤出风格不一的各种图案和设计方案。它们按“号”来出售，而且并不是所有的制造商都采用同一尺度，这更增添了选择的难度。然而所有的普通花嘴套都有统一的号码。

做本书中各种新颖的蛋糕时，你只需要为数不多的几种花嘴套，如下：

普通花嘴套：0号，1号，2号和3号。

星形花嘴套：1个小的和1个大号的。

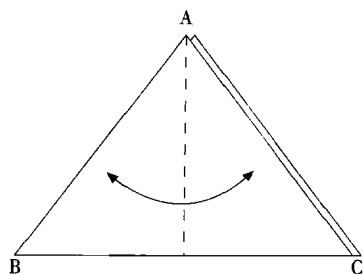
竹篮纹路花嘴套：中号

在购买花嘴套时，一定要检查接缝处是否连接得很好，而且孔眼形状是否平整。买那些最昂贵的型号是值得的，因为它们可以用上一辈子。在用完保存

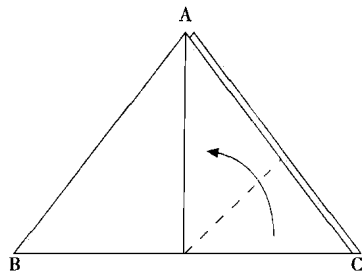
之前，一定要把花嘴套清洗干净并晾干，以免生锈。

制作不透油纸挤花袋

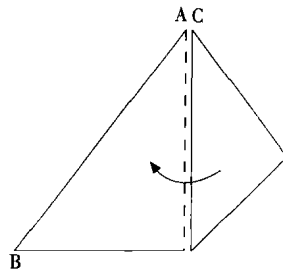
本书中所用到的挤花装饰全部是用家做的挤花袋挤出来的。它们做起来很简单，因此可以一次折几个，然后把它们一个套一个地保存起来。



1 把一张牢固的高品质的不透油纸剪成一个尺寸为25~30 cm (10~12 in) 的方形，然后对叠成三角形。把三角形又对折成一个更小的三角形，然后打开。



2 把C点折叠至A点，牢牢折好。



3 把刚刚形成的三角形又按图中所示的折叠线折过去。

蛋糕基本制法及技巧

不要试着在挤花袋中装太多糖霜，它们会挤破挤花袋或流到你的手中，或者将很难被握住。

蛋糕装饰器具



在这里介绍的是一些用于装饰蛋糕的最有用的器具。一个小小的擀面棍用来把小团软糖擀成薄片是最理想不过的，而牙签则可用来制作软糖花边。蛋糕装饰时还需一批刷子备用，因为它们会被烹调时的气味或其他东西弄脏。一个糕点轮可用来切出带曲线边的软糖皮。最后，你还需要一批待选的花嘴套和模具，这样你的基本蛋糕装饰器具系列就已配备齐全了。

覆盖蛋糕板

大多数的蛋糕板是用金色纸或银色纸覆盖的。但如果对你的蛋糕而言这种背景不太好的话，你可以用纸、软糖或染成各种颜色的椰蓉来覆盖蛋糕板。

● 采用纸 用纸可以循环利用使用过的蛋糕板。如果蛋糕板上有刀痕，纸还可以很好地盖住它。如果蛋糕要用黄油奶油盖住，必须采用不透油的包裹纸。把蛋糕板正面朝下，放在一张包裹纸上，把纸叠过来用透明胶粘牢在蛋糕板背面。把难看的边角修切整齐，然后整齐地叠好。

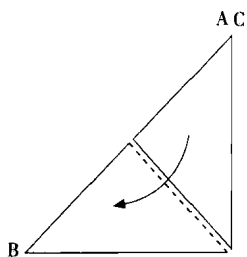
● 采用软糖 在蛋糕板上轻轻地刷上一些杏子酱，然后把软糖擀成薄片，盖在蛋糕板上，再擀平。把多余的边角修切整齐。如果需要，用褶皱器在上面做出一个整齐的装饰性的边。

● 采用椰蓉 在蛋糕板上涂上一些美极糖霜，然后把染成彩色的脱水椰蓉撒在上面。轻轻地弹一下蛋糕板以去除多余的椰蓉，然后放置几小时以便干透。

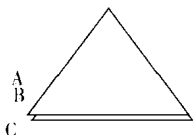
食用色素

本书介绍的制法中一定要采用糊状食用色素。液状的食用色素会使软糖变得柔软，而且糖霜也不会有很亮丽的光泽。糊状食用色素还可以保存很长一段时间，因为你每次只需用一点点。如果你需要的颜色买不到，可以把两种基本色彩混合在一起。例如，淡紫色就是淡粉红色和蓝色混合在一起而成的。

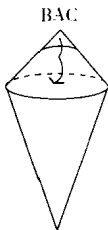
采用糊状食用色素来为软糖、黄油奶油、美极糖霜和椰蓉来染色。使用时，用木制的牙签点一点点色素然后打发或揉搓至糖霜中。染椰蓉时，将椰蓉放在带有此种颜色的塑料食品袋中，用双手掌心摩擦塑料袋以便混入色素。



4 把点AC折下来至B点，然后牢牢折好……



5 ……形成这个形状。



6 把它打开形成一个圆锥形，然后把重合的AC点分两次叠下来，插入圆锥形中，折好。另一个方法是用一个小钉书针把它钉好。

使用纸制挤花袋

把挤花袋的尖端剪去一部分，以便能牢牢地套上花嘴套，然后把花嘴套安上去，安好。

在挤花袋中装上不超过半袋的糖霜，然后把顶部折两遍以便完全封住糖霜。

把挤花袋牢牢地握在手掌心里，然后挤出一些糖霜来做出一个图案或一条线。如果你想停止挤花，只要释放你放在挤花袋上的压力就行了。

花朵装饰新概念



花朵可以改变蛋糕的形象。哪怕是用最简单的方法来用花朵装饰蛋糕也能带来最迷人的效果。你可以采用鲜花，你还可以做水晶花或糖花，它们会给蛋糕带来意想不到的美妙装饰。选用最迷人的和形状最完美的花朵，整朵或几瓣花瓣都可以。有些花还是可以吃的，这最好不过了——不过你要向蛋糕接受者说清楚它们是否可以吃。



这款蛋糕装饰中采用了鲜花和水晶花，使一个最朴实的圆形蛋糕变成了餐桌上的焦点。用双层搅奶油盖住蛋糕，像图中所示一样，或采用奶白色的黄油奶油，然后用抹刀把它抹成螺旋形状。在环形的中心位置安放一束鲜花，然后撒上一些大小不一的糖制玫瑰花瓣。