

家中的 快乐甜点

夏金龙◎主编

图书在版编目 (CIP) 数据

家中的快乐甜点 / 夏金龙主编. -- 长春: 吉林科学技术出版社, 2011.5

ISBN 978-7-5384-5181-8

I. ①家… II. ①夏… III. ①糕点—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第035054号

家中的快乐甜点

主 编 夏金龙
出 版 人 张瑛琳
责任编辑 车 强 赵 渤
技术编辑 黄 达 王运哲
封面设计 南关区远景图文工作室
制 版 南关区远景图文工作室
开 本 787mm×1092mm 1/64
字 数 35千字
印 张 1.25
印 数 1—15000册
版 次 2011年6月第1版
印 次 2011年6月第1次印刷

出 版 吉林出版集团
吉林科学技术出版社
发 行 吉林科学技术出版社
地 址 长春市人民大街4646号
邮 编 130021
发行部电话/传真 0431-85677817 85635177 85651759
85651628 85600611 85670016

储运部电话 0431-84612872

网 址 www.jlstp.net

印 刷 长春新华印刷集团有限公司

书 号 ISBN 978-7-5384-5181-8

定 价 10.00元

如有印装质量问题可寄出版社调换

版权所有 翻印必究 举报电话: 0431-85635185



目录 Contents

Part 1 蛋糕

芝麻蛋糕卷	5
巧克力蛋糕卷	6
可可蛋糕卷	6
香橙蛋糕卷	7
花生蛋糕	8
芝士蛋糕	8
蜂巢蛋糕	9
伯爵蛋糕	10
椰蓉蛋糕卷	10
奶味水果蛋糕	11
咖啡卷	12
圣诞树根蛋糕	12
红豆蛋糕卷	13
三味卷	14
荷兰蛋糕	14
水果蛋糕	15
葡萄干糕块	16
奶油果酱卷	16
果味蛋糕	17
肉松蛋糕卷	18
巧克力蛋糕	18
菠萝奶味蛋糕	19
提子蛋糕卷	20
哈密瓜卷	20
铜锣烧	21
刺猬蛋糕	22
果酱叶子蛋糕	22
大理石蛋糕	23
香橙蛋糕	24
蓝莓蛋糕	24
瑞士蛋糕卷	25

乳酪蛋糕塔	26
椰丝蛋糕	26
美式芝士蛋糕	27
米老鼠蛋糕	28
布朗泥蛋糕	28
忌廉芝士蛋糕	29
牛油蛋糕	30
蛋黄糕	30
椰林风情奶冻糕	31
筒式蛋卷	32
虎皮蛋糕	32
乳酪慕斯蛋糕	33
香橙卷	34
果酱圈蛋糕	34
红豆慕斯蛋糕	35
奶酪小蛋糕	36
葡萄蛋糕	36
巧克力慕斯蛋糕	37
锡纸蛋糕	38
果酱蛋糕	38
魔鬼蛋糕	39
巧克力糕饼	40
果味蛋糕夹	40

Part 2 饼干

蜂蜜夹心饼	41
果酱饼干	42
香葱饼	42
黑白双色饼干	43
情人饼	44
娃娃饼	44
金橘干饼干	45
花生饼干	46

目录 Contents

黄油奶酪饼·····	46
橙味夹心饼·····	47
马赛克饼·····	48
松酥饼干·····	48

Part 3 酥皮

海鲜酥·····	49
甜油酥·····	50
提子面包酥·····	50
三角酥·····	51
牛眼酥·····	52
椰蓉酥·····	52
果仁酥·····	53
枣花酥·····	54
椰子球酥·····	54
袜底酥·····	55
地中海樱桃酥·····	56
芝麻酥球·····	56
枣泥酥·····	57
椰丝奶酥·····	58
丹麦草莓酥·····	58
拿破仑酥·····	59
苹果香提酥·····	60
叉烧牛肉酥·····	60
凤叶酥·····	61
可可酥·····	62
花生酥·····	62

Part 4 派

香蕉派·····	63
玛格利特·····	64
黄油葡萄派·····	64

杏仁派·····	65
巧克力派·····	66
蛋黄派·····	66
核桃仁派·····	67
草莓派·····	68
丹麦蓝莓派·····	68

Part 5 蛋糕

法式水果挞·····	69
苹果蛋挞·····	70
酥香蛋挞·····	70
热梳芙哩·····	71
吉士炖蛋·····	72
什锦山莓蛋白蓝·····	72

Part 6 布丁

奶豆腐布丁·····	73
巧克力布丁·····	74
芒果布丁·····	74
法式红酒蜜桃盏·····	75
甜橙布丁·····	76
水果布丁·····	76

Part 7 慕斯

甜酒慕斯·····	77
巧克力慕斯·····	78
奶油黑森林·····	78
可可慕斯·····	79
哈密瓜慕斯·····	80
绿豆慕斯·····	80



材料 低筋面粉180克，细砂糖120克，鲜奶油、色拉油各80克，果酱50克，黑芝麻、肉松各20克，泡打粉5克，香草粉、塔塔粉各1克，蛋黄、蛋清各4个，香葱10克。

001 芝麻蛋糕卷



做法

- ① 将低筋面粉放入盆内，加入鸡蛋黄、细砂糖60克、色拉油、鲜奶油、泡打粉调匀，再加入香草粉、黑芝麻拌匀成浓糊状；蛋清放入容器内，加入塔塔粉搅打片刻，分3次加入细砂糖60克打至发泡，放入调拌好的浓糊成芝麻蛋糕面糊。
- ② 取烤盘，倒入面糊抹平，再撒上香葱和少许肉松，然后放入180℃的烤箱中烤25分钟至熟，取出。
- ③ 趁热在烤好的芝麻蛋糕上均匀地涂抹上果酱，再撒上剩余的肉松，然后由内向外卷起成蛋糕卷，改刀切块即可。





材料

低筋面粉125克, 鸡蛋400克, 白砂糖150克, 巧克力酱100克, 鲜牛奶、色拉油各75克, 玉米粉15克, 泡打粉3克, 精盐2克。

002巧克力蛋糕卷

- ① 将低筋面粉、玉米粉、泡打粉、精盐调拌均匀, 过筛。
- ② 将蛋黄放入容器内, 加入白砂糖、牛奶、色拉油、面粉拌匀; 蛋清放入另一容器内, 搅打成泡沫, 加入白砂糖打至浓稠。
- ③ 将蛋清分2次倒入调好的鸡蛋糊内拌匀成面糊, 再倒入烤盘内抹平, 然后入烤箱中, 用上火180℃、下火150℃烤约12分钟。
- ④ 取出晾凉, 涂抹上巧克力酱, 轻轻卷起成蛋糕卷, 切段即成。

材料

低筋面粉200克, 鸡蛋150克, 白砂糖100克, 可可粉50克, 糖粉20克, 色拉油15克, 塔塔粉5克, 精盐2克。



003可可蛋糕卷

- ① 将鸡蛋磕入容器内抽打至起泡, 再加入塔塔粉、精盐、白砂糖抽打均匀, 然后倒入过筛的低筋面粉、可可粉拌匀成蛋糕糊。
- ② 取烤盘1个, 刷上色拉油, 再倒入调好的蛋糕糊抹平, 然后放入预热的烤箱内, 用190℃烘烤约20分钟至熟, 取出待用。
- ③ 撒上糖粉, 取蛋糕布放在案板上, 放上烤好的蛋糕, 然后用蛋糕布将蛋糕裹卷起成长方形, 再去掉蛋糕布, 改刀切块即成。

材 料 鸡蛋、香橙果酱各250克，低筋面粉200克，白糖150克，泡打粉5克，塔塔粉、香草粉各2克。



004 香橙蛋糕卷



做法

- ① 将鸡蛋放入容器内搅拌均匀，再加入白砂糖和香草粉抽打成膨松状，然后慢慢倒入过筛的低筋面粉、泡打粉和塔塔粉，充分搅拌均匀成蛋糕浓糊。
- ② 将烤盘内铺上一张油纸，再倒入调好的蛋糕浓糊摊平，然后放入预热的烤箱内，用200℃烘烤25分钟至熟，取出。
- ③ 将烤好的蛋糕表面均匀地涂抹上一层香橙果酱，再从蛋糕的一侧卷起成蛋糕卷，晾凉后改刀切块即成。



材料 低筋面粉200克, 红糖、色拉油各150克, 牛奶125克, 花生米、香蕉各100克, 可可粉50克, 小苏打粉5克, 鸡蛋2个。



005花生蛋糕

- ① 将低筋面粉、可可粉、小苏打粉放入容器内搅拌均匀, 过筛; 香蕉去皮, 压成香蕉蓉; 花生米去皮, 压成碎粒。
- ② 将100克色拉油、红糖放入另一容器内, 用打蛋器搅匀, 再慢慢加入鸡蛋液拌匀, 然后放入牛奶、香蕉蓉拌匀, 倒入过筛的粉类, 用打蛋器稍搅, 再用竹筷子轻轻拌匀成蛋糕浓糊。
- ③ 将蛋糕模具内刷上少许色拉油(50克), 再倒入调好的蛋糕糊, 表面撒上碎花生米, 然后放入烤炉内用175℃烤20分钟至熟, 取出翻扣在盘内即成。



006芝士蛋糕

材料 低筋面粉250克, 芝士500克, 白砂糖175克, 蛋黄、蛋清、牛油各150克, 酸芝士100克, 糖粉75克, 可可粉30克, 发酵粉10克。

- ① 将200克低筋面粉、可可粉、发酵粉和50克白砂糖放入容器内拌匀, 再加入牛油和少许清水调匀成面团, 发酵1小时。
- ② 取模具, 涂抹牛油, 再把面团擀成圆片, 放入模具内成馅皮, 然后入预热至180℃的烤炉内烤约10分钟, 取出。
- ③ 将芝士、125克白砂糖、50克低筋面粉、酸芝士和鸡蛋黄调匀, 再慢慢加入鸡蛋清搅拌均匀成芝士蛋糕馅料。
- ④ 将芝士蛋糕馅料酿入晾凉的蛋糕面皮内, 放入烤炉内用中低火烘烤约30分钟, 取出冷却, 撒上糖粉点缀即可。



材 料 低筋面粉150克, 蛋清125克, 白砂糖100克, 蛋黄75克, 牛奶50克, 色拉油25克, 橄榄油15克, 朗姆酒10克, 泡打粉3克。

007 蜂巢蛋糕



做 法

- ① 将低筋面粉和泡打粉混匀, 过筛; 锅中放入白砂糖50克和少许清水煮至溶化, 再续煮至褐色, 加入清水, 出锅晾凉; 蛋黄放入容器内, 倒入调好的糖水搅匀, 再倒入沙拉油、牛奶、朗姆酒混合均匀, 然后加入粉类拌匀成蛋黄面糊。
- ② 将蛋清放入另一容器内, 打至起泡, 再加入白砂糖50克打至发泡。
- ③ 取1/3蛋清糊与蛋黄糊混合稀释, 将稀释好的面糊倒入蛋清糊内拌成蛋糕糊; 烤箱预热180℃, 烤模刷上橄榄油, 倒入蛋糕糊, 入烤炉内烘烤35分钟, 取出晾凉, 切块即成。



材料

鸡蛋200克，低筋面粉150克，塔塔粉、泡打粉、干海苔各5克，精盐2克，糖粉、可可粉、色拉油各25克。

008伯爵蛋糕

- ① 将鸡蛋磕入容器内打至起泡，再放入塔塔粉、精盐、糖粉拌匀，然后倒入过筛的低筋面粉、泡打粉、可可粉调匀，加入干海苔搅匀成面糊。
- ② 取烤盘1个，刷上少许色拉油，再倒入调好的蛋糕糊抹平，然后放入烤箱内，用180℃烘烤约20分钟。
- ③ 将烤制好的蛋糕取出，晾凉后用刀切成条块，装盘上桌即成。

材料

低筋面粉250克，鸡蛋200克，白砂糖100克，椰蓉、鲜奶油各50克，淀粉40克，光亮剂5克，精盐3克。



009椰蓉蛋糕卷

- ① 将鸡蛋磕入容器内，加入白砂糖、精盐搅拌均匀；低筋面粉、淀粉调拌均匀，过筛。
- ② 将过筛的粉类倒入盛有鸡蛋液的容器内搅匀成糊，再把蛋糊倒入烤盘内抹成蛋糕片，放入烤箱内，用中火烘烤10分钟至熟。
- ③ 将烤好的蛋糕片取出，冷却后涂抹上鲜奶油，再卷起成蛋糕卷，然后在表面涂抹上光亮剂，撒上椰蓉，切成小段即可。

材料 低筋面粉、白砂糖各150克，鸡蛋250克，牛奶120克，奶油25克，咖啡粉、蛋糕油、色拉油各15克。



011咖啡卷

- ① 将鸡蛋、白砂糖、蛋糕油放入搅拌器内，搅打至白砂糖完全溶化，再慢慢加入低筋面粉搅拌均匀，用高速打发成型，然后加入牛奶、色拉油搅匀成蛋糕浓糊备用。
- ② 将蛋糕糊分成两份，其中一份蛋糕糊中加入咖啡粉调成咖啡蛋糕糊，倒入烤盘内，入烤箱内烤熟，取出切条。
- ③ 将另一份蛋糕浓糊倒入烤盘内抹平(厚度要薄一些)，放入烤箱内，用中温烘烤约20分钟至熟，取出晾凉，再涂抹上奶油，中间放上几条咖啡味蛋糕条，卷成卷后即可。



012圣诞树根蛋糕

材料 鲜奶油500克，低筋面粉、鸡蛋清各200克，白砂糖150克，咖啡10克，牛油50克。

- ① 将鸡蛋清、白砂糖、125克鲜奶油和少许清水放入搅拌器内搅拌至光滑细腻，再加入过筛的低筋面粉、牛油搅匀成蛋糕浓糊。
- ② 将375克鲜奶油放入容器内搅拌均匀；咖啡用沸水冲开，倒入鲜奶油中搅匀。
- ③ 将蛋糕浓糊装入圆形烤模内，放入烤炉内烘烤约25分钟，取出冷却，切成长6厘米、宽2厘米的长条。
- ④ 将调好的鲜奶油涂抹在蛋糕条上，表面再用裱花袋裱上花纹成树根形状，然后用圣诞老人糖人、松树、小动物加以点缀即可。



材料 低筋面粉150克, 鸡蛋250克, 白砂糖125克, 红豆25克, 色拉油15克, 泡打粉、塔塔粉各5克, 精盐少许。

013 红豆蛋糕卷



做法

- ① 将红豆放入清水中浸泡至软; 鸡蛋磕入容器内搅拌均匀, 再加入白砂糖、精盐、泡打粉调拌均匀。
- ② 将过筛后的低筋面粉、塔塔粉倒入蛋液中, 调制成较浓稠的糊状, 再放入浸泡好的红豆调匀成蛋糕糊待用。
- ③ 将烤盘内涂抹上色拉油, 再倒入调制好的蛋糕糊抹平(厚约0.5厘米), 然后放入预热200℃的烤炉内烘烤约15分钟, 至色泽金黄, 取出晾凉, 卷成蛋糕卷, 再切成块即可。





材料

低筋面粉、白砂糖各200克，鸡蛋500克，牛奶150克，香橙果酱、哈密瓜果酱、草莓果酱各100克，色拉油25克，蛋糕油20克。

014 三味卷

- ① 将鸡蛋、白砂糖、蛋糕油放入搅拌器内搅至溶化，再倒入低筋面粉打约5分钟，然后倒入牛奶、色拉油调拌均匀成蛋糕糊。
- ② 将调好的蛋糕糊倒入烤盘里抹平，再放入烤箱内，用上火180℃、底火160℃烤约15分钟至熟。
- ③ 将烤好的蛋糕取出晾凉，改刀切成长方形片，在表面依次抹上草莓果酱、哈密瓜果酱和香橙果酱，再卷成卷即可。

材料

低筋面粉、鸡蛋各150克，色拉油75克，白砂糖25克，巧克力针10克，塔塔粉5克，泡打粉2克，精盐1克。



015 荷兰蛋糕

- ① 将鸡蛋磕入容器内，再加入塔塔粉抽打至起泡，然后放入白砂糖、精盐、色拉油、泡打粉打匀，放入低筋面粉调匀成蛋糕糊。
- ② 取4/5的蛋糕糊倒入烤模内，入烤箱用180℃烘烤约20分钟，取出。
- ③ 将剩下的1/5蛋糕糊装入裱花袋内，均匀地裱在烤好的蛋糕上面，再放入烤箱内烤5分钟，取出撒上巧克力针即可。



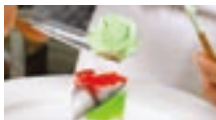
材 料 鸡蛋250克，低筋面粉、麦淇淋各200克，白砂糖150克，橙子125克，菠萝50克，色拉油40克，葡萄干、朗姆酒各25克，牛奶15克，泡打粉5克。

016 水果蛋糕



做 法

- ① 将白砂糖、麦淇淋、朗姆酒放入搅拌器内，用慢速搅打2分钟，再分2~3次加入鸡蛋液，并用慢速搅打3分钟至涨发。
- ② 将过筛的低筋面粉、泡打粉慢慢倒入蛋液中搅拌均匀，再加入牛奶、色拉油、葡萄干，用高速搅打约5分钟成蛋糕浓糊。
- ③ 将烤盘刷上少许色拉油，再倒入调好的蛋糕浓糊抹平，然后放入烤箱内，用180℃烘烤约35分钟至熟，取出后撒上切成小块的橙子、菠萝等水果和奶油花加以点缀，食用时切成条块即成。



材料 低筋面粉、白砂糖各150克, 鸡蛋300克, 葡萄干50克, 牛奶15克, 蛋糕油、色拉油各10克。



017 葡萄干糕块

- ① 将鸡蛋、白砂糖和蛋糕油放入搅拌器内, 用慢速搅打2分钟至涨发。
- ② 再慢慢倒入过筛的低筋面粉搅拌均匀。
- ③ 然后改用高速搅打5分钟, 再加入牛奶、色拉油和葡萄干调拌均匀成葡萄干蛋糕面糊。
- ④ 将烤盘刷上少许色拉油, 再倒入调好的葡萄干面糊。
- ⑤ 放入烤箱内, 用中温烘烤约35分钟至熟, 取出冷却。
- ⑥ 然后改刀切成自己喜欢的形状即可。



018 奶油果酱卷

材料 低筋面粉400克, 白砂糖、鸡蛋黄各300克, 鸡蛋清250克, 奶油、果酱各125克, 色拉油100克。

- ① 将鸡蛋清放入容器内, 加入白砂糖100克, 用蛋抽子搅拌至涨发成蛋清液; 鸡蛋黄放入另一容器内, 加入白砂糖200克搅拌均匀成蛋黄液。
- ② 将低筋面粉过筛, 放入搅拌器内, 先加入调好的蛋黄液搅匀, 再加入蛋清液搅拌均匀, 然后加入色拉油搅拌成浓糊。
- ③ 将打好的蛋糕浓糊薄薄地倒在烤盘内, 入炉用中温烤约8分钟, 取出晾凉, 在表面涂抹上奶油和果酱, 卷起成蛋糕卷即可。



材 料 鲜奶油250克, 低筋面粉200克, 白砂糖50克, 三花淡奶、光亮剂各25克, 淀粉、蜂蜜、色拉油各30克, 精盐2克, 水果适量, 樱桃少许。

019 果味蛋糕



做 法

- ① 将低筋面粉、淀粉放入搅拌器内拌匀, 再慢慢加入白砂糖、精盐、蜂蜜、三花淡奶、色拉油, 用慢速搅打2分钟, 然后改用高速搅拌5分钟成蛋糕面糊; 将蛋糕面糊放入圆形烤盘内, 再放入烤箱内, 用中温烤约30分钟至熟, 取出晾凉, 平片成两半。
- ② 在一片蛋糕表面涂抹上少许鲜奶油, 再盖上另一半蛋糕, 然后在蛋糕四周涂抹上剩余的鲜奶油。
- ③ 将光亮剂涂抹在蛋糕表面, 再把洗净的水果和樱桃摆在上面点缀即成。

