

● 烘焙食品制作教程

慕斯蛋糕

基础课

王 森 ● 主编



中国轻工业出版社

慕斯蛋糕

基础课

主 编：王森

副 主 编：张婷

参编人员：武文、乔金波、韩金鹤、
苏园、孙安庭

摄 影：王森

图文校对：石王方、张娉娉、苏君



图书在版编目 (CIP) 数据

慕斯蛋糕基础课 / 王森主编. —北京: 中国轻工业出版社,
2010.5

(烘焙食品制作教程)

ISBN 978-7-5019-7604-1

I. ①慕… II. ①王… III. ①糕点—制作—教材 IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 065460 号

责任编辑: 马 妍

责任终审: 劳国强

装帧设计: 北京水长流文化发展有限公司

责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京画中画印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2010年5月第1版第1次印刷

开 本: 720×1000 1/16 印张: 6.5

字 数: 131千字

书 号: ISBN 978-7-5019-7604-1

定价: 32.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

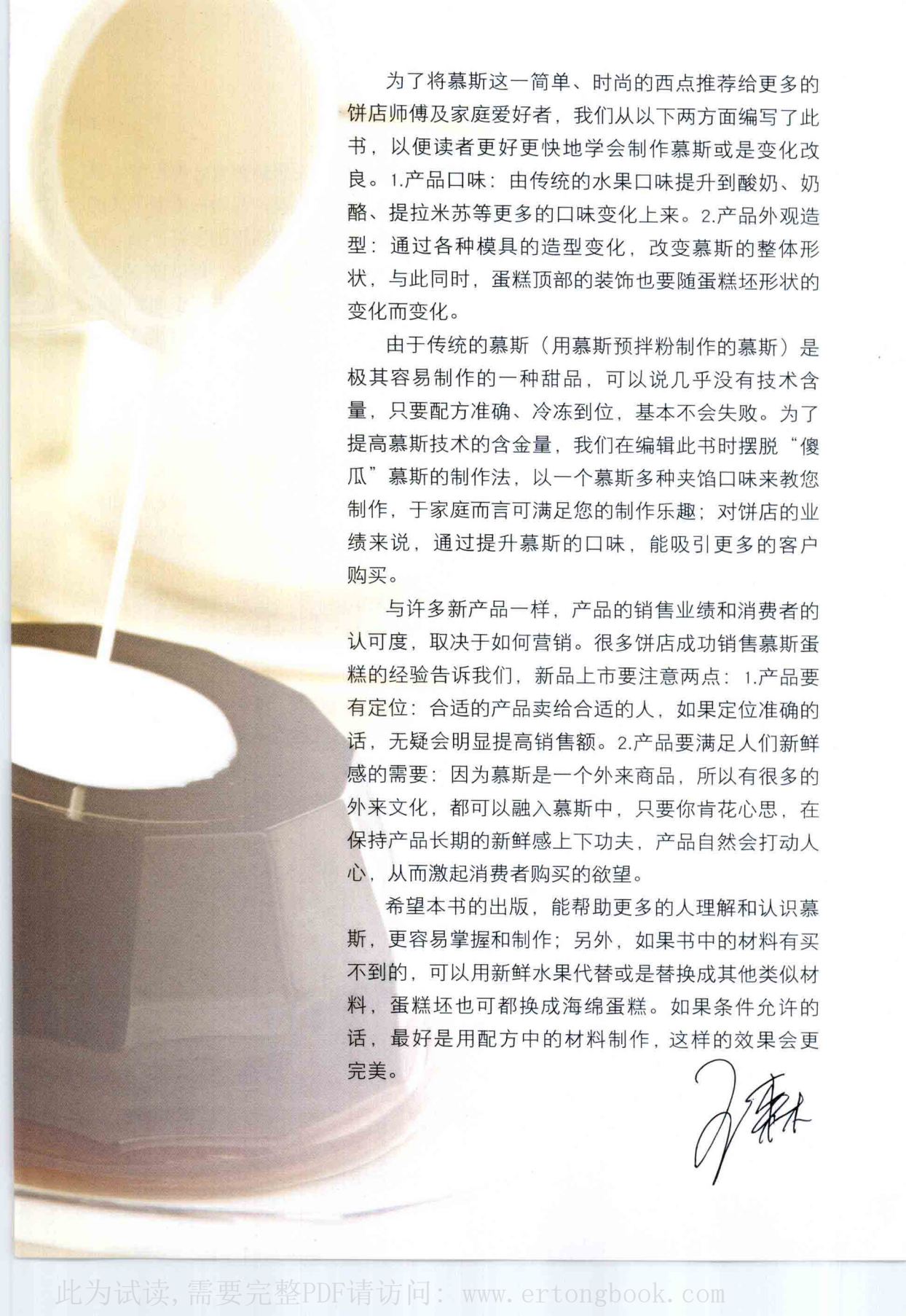
90302K1X101ZBW

序

提到慕斯蛋糕，会让人想到美食之都巴黎。慕斯蛋糕在当今欧美国家蛋糕类产品中占据着很大的比例，是饼店、咖啡店和甜品店里的主打产品。在我国，慕斯蛋糕也有相当长的历史，但以前主要是在星级酒店里出现，其产品定位、市场空间和影响力都有很大的局限性。近几年，随着我国烘焙业的发展，慕斯蛋糕消费市场日趋成熟。一些注重品牌效应的饼店在产品品种、特色和开发上都在引进和采用最新的技术、工具、原料，使自己的产品不断创新，保持高人一筹的竞争优势，从而培育了慕斯的消费市场。事实证明，在中国，各大城市的知名饼店在运用慕斯蛋糕产品提升品牌和经济效益时，都获得了成功。

慕斯蛋糕具有口味纯正、自然清新、不油腻、口感细腻的特点，因此适合各种年龄层次的人；慕斯外形装饰具有层次清晰、色彩协调、主题明确、精致美观的特点，所以消费主体是注重品位、讲究个性的时尚一族。慕斯蛋糕因其兼有冰淇淋甜品的口感风味，所以在夏天或在销售淡季，慕斯是提升饼店产品档次和销量的最佳产品。





为了将慕斯这一简单、时尚的西点推荐给更多的
饼店师傅及家庭爱好者，我们从以下两方面编写了此
书，以便读者更好更快地学会制作慕斯或是变化改
良。1.产品口味：由传统的水果口味提升到酸奶、奶
酪、提拉米苏等更多的口味变化上来。2.产品外观造
型：通过各种模具的造型变化，改变慕斯的整体形
状，与此同时，蛋糕顶部的装饰也要随蛋糕坯形状的
变化而变化。

由于传统的慕斯（用慕斯预拌粉制作的慕斯）是
极其容易制作的一种甜品，可以说几乎没有技术含
量，只要配方准确、冷冻到位，基本不会失败。为了
提高慕斯技术的含金量，我们在编辑此书时摆脱“傻
瓜”慕斯的制作法，以一个慕斯多种夹馅口味来教您
制作，于家庭而言可满足您的制作乐趣；对饼店的业
绩来说，通过提升慕斯的口味，能吸引更多的客户
购买。

与许多新产品一样，产品的销售业绩和消费者的
认可度，取决于如何营销。很多饼店成功销售慕斯蛋
糕的经验告诉我们，新品上市要注意两点：1.产品要
有定位：合适的产品卖给合适的人，如果定位准确的
话，无疑会明显提高销售额。2.产品要满足人们新鲜
感的需要：因为慕斯是一个外来商品，所以有很多
的外来文化，都可以融入慕斯中，只要你肯花心思，在
保持产品长期的新鲜感上下功夫，产品自然会打动人
心，从而激起消费者购买的欲望。

希望本书的出版，能帮助更多的人理解和认识慕
斯，更容易掌握和制作；另外，如果书中的材料有买
不到的，可以用新鲜水果代替或是替换成其他类似材
料，蛋糕坯也可都换成海绵蛋糕。如果条件允许的
话，最好是用配方中的材料制作，这样的效果会更
完美。





目录

CONTENTS

实战篇



基础篇

慕斯新手入门必读.....	7	巧克力水果慕斯	20
慕斯装饰的常用构图方式	12	草莓慕斯	22
原料介绍	14	杏仁塔慕斯.....	24
器具介绍	18	草莓巧克力慕斯	27
		草莓果冻慕斯	28
		芒果慕斯	31
		榛果巧克力冰淇淋慕斯.....	32
		柠檬巧克力冰淇淋慕斯.....	35
		水蜜桃巧克力冰淇淋慕斯	36
		巧克力慕斯.....	39
		黑森林慕斯.....	40

红茶冰淇淋慕斯	43	榛果果冻慕斯	79
咖啡慕斯	44	菠萝奶油奶酪慕斯	80
水蜜桃芒果冰淇淋慕斯	47	巧克力覆盆子慕斯	83
白乳酪慕斯	48	布朗尼栗子慕斯	84
乳酪慕斯	51	芒果水蜜桃慕斯	87
蓝莓慕斯	52	乳酪咖啡水晶蛋糕	89
凤梨椰子慕斯	55	柠檬奶油馅慕斯	90
草莓奶油慕斯	56	栗子焦糖慕斯	93
咖啡杏仁慕斯	59	纯巧克力慕斯	94
巧克力杏仁慕斯	60	双层巧克力慕斯	97
榛果巧克力慕斯	63	蛋白霜巧克力慕斯	98
覆盆子慕斯	64	焦糖苹果慕斯	101
焦糖慕斯	67	椰汁牛奶慕斯	102
柳橙慕斯	68	菠萝慕斯	104
香蕉慕斯	71		
巧克力奶油慕斯	72		
无花果巧克力慕斯	75		
哈密瓜巧克力慕斯	76		



基础篇

慕斯新手入门必读

慕斯蛋糕的概念与起源

慕斯的英文是Mousse，是一种奶冻式的甜点，可以直接食用或是作蛋糕夹层，通常是加入奶油和凝固剂形成浓稠冻状的效果。慕斯蛋糕最早出现在美食之都法国巴黎，最初大师们在奶油中加入起稳定作用和改善结构、口感、风味的各种辅料，使其外形、色泽、结构、口味变化丰富，更加自然纯正，冷冻后食用美味无穷，成为蛋糕中的极品。慕斯的出现符合人们追求时尚、崇尚自然健康的生活理念，满足了人们对蛋糕不断提出的新要求。慕斯蛋糕也给大师们一个更大的创造空间，通过慕斯蛋糕的创作展示出他们内心的生活悟性和艺术灵感。

慕斯这两个字实际上是法语的译音，书面解释是胶体泡沫状的意思。慕斯原本与布丁一样属于甜点的一种，其质地较布丁及巴伐琳（Bavarian）更柔软，产品入口即化，慕斯与巴伐琳、巴伐露（Bavarois）最大的不同点是配方中的蛋白、蛋黄、鲜奶油都需单独与糖打发，随后再混入一起拌匀，所以质地比较松软。慕斯所使用的胶冻原料是动物胶（吉利丁），需置于低温处存放。慕斯的口感具体来说类似于我们经常吃的冰淇淋与果冻、布丁相结合而来的感觉，细腻、润滑、质地柔软、入口即化，这也是慕斯应具备的口感。

慕斯的基本制作流程及保存方法

慕斯是以牛奶、吉利丁、糖、蛋黄为基本原料，以打发蛋白或打发鲜奶油为主要填充材料制成的胶冻类甜品。其制作流程大致为：将牛奶与吉利丁隔水加热至胶体融化，蛋黄与糖混合拌匀，加入牛奶中，加热至80~90℃停火，冷却至30℃左右时加入打发好的鲜奶油混合拌匀。调好的浆料填入装有蛋糕坯的模具中冷冻，冻硬脱模后在表面进行各种不同的装饰即可。

如果慕斯在2小时后没有出现冻硬的迹象，表示冷冻温度不够低或是浆料太稀不能使其充分凝固，这种情况为制作失败。一般情况下，慕斯在冷藏的状态下口感最好，在冷藏柜中保质期一般为3天，超过3天后，慕斯的内部水分会流失，造成内部塌陷、气孔粗大，影响口感。

慕斯分类

从外观上分类

1.杯装类：是指利用一些漂亮的容器，将慕斯浆料装入其中所形成的一种慕斯蛋糕类型。



杯装类



切块类

2.切块类：是指可以用刀切成各种形状的慕斯蛋糕类型。

从口味上分类

大体分为水果慕斯、奶酪慕斯、巧克力慕斯、坚果慕斯、茶类慕斯、塔派慕斯、水果果冻慕斯等多种口味。

1.水果慕斯：利用一些鲜水果或果酱、果汁、果粒果酱为主要原料制作而成的一种水果口味的慕斯。一般情况下，草莓、芒果、猕猴桃、香蕉、水蜜桃这几种软质水果用得比较多，常常利用水果为主要内馅，表面装饰上果酱和一些鲜水果作为搭配，这是水果慕斯大致的形式。浓浓的奶香味与清新甜蜜的水果相搭配出来的浓郁甜美气息，蕴藏着甜蜜浪漫的温馨情怀，奶油的浓郁结合水果的酸甜，恰到好处的口味与口感的结合，让你的感官与味觉完全得到满足，这类慕斯深受孩子们和女士们的喜爱。



水果慕斯

2.奶酪慕斯：将各种不同口味、不同类型的奶酪加入慕斯中，形成一种特殊的奶香味。奶酪慕斯最具代表性的作品应该是提拉米苏，实际上提拉米苏是奶酪慕斯中比较特别的一种，它是以手指饼干为支撑，配合浓缩咖啡和酒增加其香味，中间混合了奶酪、蛋、鲜奶油与糖的柔软奶酪糊，表面以可可粉为主要装饰材料。口感非常浓郁细滑，浓浓的奶酪香味中配合了饼干和红酒的芬芳，夹杂着淡淡的咖啡香，让人很难遗忘这种美味。但是和每一种成功的甜品一样，提拉米苏也有一系列的变化，相同的名称下，略有差异的做法，味道虽然大体相同，但风格各异。



奶酪慕斯

提拉米苏（Tiramisu）意大利原文是指将蛋糕浸泡在浓缩咖啡的糖水中，tira是拉起的意思，mi是我用，su是在上，整个意思即为自我提升、带我走。在18世纪，提拉米苏是夜间游玩补充营养来源的点心，这个糕点因含有浓缩咖啡液，吃了会让人有提神兴奋的作用，后来更发展到使用新鲜的马士卡彭奶酪制作提拉米苏蛋糕，演变至今，奶酪的鲜香结合适量的酒香，历

久不衰，一直深受喜爱。

在品尝提拉米苏时，除了配茶、咖啡以外，一般而言，为了不影响提拉米苏的浓郁甜美，不建议和酒一起享用；如果是作为饭后甜点，则不妨在用完正餐后，吃提拉米苏之前，来一点法国的苏特恩甜酒或是德国的贵妇甜白酒清清口，吃完之后，再喝一点较甜的西班牙雪莉酒或葡萄牙波特酒等加烈葡萄酒，都能够起到发挥美味、相辅相成的绝佳效果。

3.巧克力慕斯：巧克力慕斯是利用巧克力在慕斯中形成一种很独特的细滑口感，表面多以软质巧克力酱作为装饰，或是用巧克力喷枪在表面喷上巧克力颗粒，装饰上巧克力装饰件，整体以巧克力为主的一种特色慕斯。巧克力浓厚醇郁的香味在慕斯细滑的口感中荡漾开来，吃完后，嘴中还有一层轻柔的苦味，真是绝妙的搭配。



巧克力慕斯

4.坚果慕斯：坚果慕斯是指将一些熟的果仁经过粉碎，或是将果仁酱添加在慕斯中形成一种特殊的果仁味慕斯，其中还可以配合一些整粒的果仁作为夹心，表面利用巧克力装饰件和果仁相搭配形成带有各种果仁口味的一种慕斯。



坚果慕斯

一般情况下，开心果、核桃、榛子、板栗使用得比较多，在果仁类慕斯中，最具代表性的作品应该是蒙布朗，它是以板栗为主要材料，搭配朗姆酒做出的一种特殊口味的慕斯。外形以线条的形式一根一根地挤在蛋白饼的表面，形成一种特殊形体的慕斯甜品。蒙布朗意指法国东南部的白朗峰，蒙（mont）为法文山峰的缩写，而布朗（blanc）是法文白色的意思。因此，蒙布朗的栗子塔形就像下了白雪的白朗峰。这道美味的法国糕点即变成了高贵又受欢迎的一道甜点，让人细细地品味并感受幸福的滋味。

5.茶类慕斯：顾名思义，茶类慕斯是利用各种不同口味的茶叶，添加到慕斯中所形成的一种茶香浓郁的慕斯，最初是将茶叶放入牛奶中煮，将茶味完全散发以后捞出，再加入鲜奶油等材料做成的慕斯，而现在是直接将各种茶味的粉类加入配方中所形成的茶类慕斯。一般情况下绿茶慕斯在市场中的普及度最高。



茶类慕斯

6.塔派慕斯：塔派慕斯是将慕斯或各种馅料、甜点浆料充填于可食用的器皿中，此名词源自于古罗马时代派类点心、盘状点心的一种。借助于塔、派的外形使慕斯添加在其中，让塔、派作为一个外壳容器。塔派慕斯口味基本上没有任何规

定，任何一种口味都适合，塔、派在外形上会比较容易变化，从而使慕斯的外观上也有了一定的变化空间。塔、派的基本做法相同，在饼干用面团或派类面团制成的盘状台中挤入奶油，再点缀时令水果和一些巧克力装饰件即可，看起来非常简单容易，但想要做好也要下一番功夫。

7.水果果冻慕斯：将各种水果搭配在果冻中，凝固出任意一种形状，任何一种口味的果冻或水果都可以搭配慕斯，形成一种特殊的口感组合，果冻的嫩滑与慕斯的奶香互相搭配，形成一种难忘的口感，再加上外表晶莹透亮的特殊效果，看起来很有食欲感。



塔派慕斯



水果果冻慕斯

巧克力淋酱(甘纳许)

黑巧克力淋酱

材料 Ingredients

黑巧克力 500克
未打发鲜奶油 500克
麦芽糖 50克

做法 Method

将巧克力隔水融化（融化的最佳温度在45℃，最高不超过60℃，否则巧克力的组织易被破坏），加入未打发的鲜奶油、麦芽糖拌匀融化即可（鲜奶油必须是完全解冻的，否则巧克力遇冷会凝固，搅拌幅度要小，尽量减少搅拌次数，这样淋面时气泡会少很多）。

白巧克力淋酱

材料 Ingredients

白巧克力 500克
未打发鲜奶油 300克

做法 Method

同上。

分蛋海绵蛋糕

材料 Ingredients

蛋黄 2个
全蛋 1个
砂糖A 50克
鲜奶油 20克
奶油 20克

模具：280毫米（长）×220毫米（宽）×40毫米（高）

香草粉 5克
蛋白 2个
砂糖B 50克
低筋面粉 50克

做法 Method

- 1 先将蛋黄、全蛋打散，加入砂糖A，打发至糖化。
- 2 加入已融化的鲜奶油和奶油拌匀备用。
- 3 将蛋白打至湿性发泡，再分次加入砂糖B并打至湿性发泡。
- 4 取1/3的打发蛋白与2拌匀，再倒入剩余的蛋白中拌匀。
- 5 将低筋面粉、香草粉撒在蛋糕面糊表面并拌匀。
- 6 入模后，用抹刀刮平；以上火200℃、下火130℃烘烤20~30分钟。
- 7 烤好冷却后，扣在白纸上，脱模并撕去垫纸。



马卡龙

可做30个

材料 Ingredients

蛋白 45克
砂糖 50克
杏仁粉 50克

绵白糖 35克
糖粉 45克

做法 Method

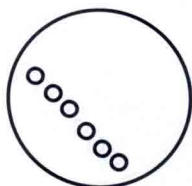
- 1 先将蛋白和砂糖打发充分。
- 2 加入绵白糖搅拌5分钟。
- 3 加入过筛的糖粉和杏仁粉，用橡胶刮刀搅拌均匀。
- 4 挤入烤盘烘烤。
- 5 以上火170℃、下火160℃烘烤15分钟。



慕斯装饰的常用构图方式

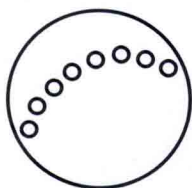
点排成直线构图

延伸感和带有方向性的运动感。



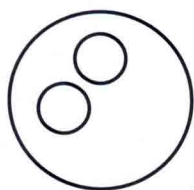
点排成曲线构图

点排成曲线构成韵律感、柔和的美感。此类构图非常适合装饰在女性消费者喜爱的蛋糕上。



两点构图

具有较强的空间感。两点构图时，两个点要空0.5厘米的距离，有了这种适度的距离，才能使构图产生美感；此种构图有较强的空间感。



包围式构图

具有次序感、饱满感。此种方式构图时，面上最好要有点状、线状、面状、体状的装饰物，且这些装饰要以不同色彩、多个个体同时出现在构图上，如下图所示：线为巧克力棒，体为巧克力花（体是与蛋糕相比较而言的），点为白加仑的小果子、红樱桃，面为所有物体组合为一个图形。这四种元素一同具备会给人带来一定的视觉享受，点有活泼跳跃之感，线有引导人视线的紧张感，面有暗示一个图形存在的效果，体有一种重量感。



原料介绍

牛奶

牛奶是慕斯中水分的基础来源，我们都知道牛奶的营养价值很高，同时也是极为爽口的一种饮品，用牛奶的目的除了提高商品价值之外，主要的一点就是牛奶中含有很丰富的蛋白质、乳糖等成分，牛奶能使慕斯的口感更为爽口，促使慕斯质地更加细致润滑。如果用水代替牛奶，虽然同样可行，但在风味、口感上远不如牛奶来得恰到好处，特别是用水做出来的慕斯，内部会存在冰晶体，也就是我们所说的冰渣，这会影响整个慕斯的口感和风味。

吉利丁

吉利丁属于动物胶的一种，是从动物的骨皮里提炼出来的一种有机化合物胶体。

吉利丁具有强大的吸水特性和凝固功能，我们都知道慕斯体内并没有面粉或其他淀粉来做凝固材料，主要就是靠吉利丁的吸水特性来凝结成固体的。



吉利丁

吉利丁从外观上来看分为片状、粉状、颗粒状三种类型。由于吉利丁是一种干性材料，在使用之前必须在水中浸泡，待干性的胶质软化成糊状再使用。如果不用水浸泡，会出现融化不均匀的现象，容易有颗粒粘在盆边上。同时需注意，泡吉利丁的水温必须低于 28°C ，因为在 28°C 的时候吉利丁就会开始慢慢地融化。

怎样区别吉利丁质量的好坏：从味道来区别，质量好的吉利丁闻起来是没有什么味道的，质量差的吉利丁闻起来会有一种腥味，腥味越浓质量就越差。



寒天粉



糖



蛋黄

寒天粉

寒天粉属于植物胶（琼脂）的一种，是从海洋中的一种称为石花菜的植物中提炼出来的海藻植物胶。在制作过程中，寒天粉必须要煮沸才能达到凝固的效果。

在加热时，必须用木铲不停地搅拌，避免因为黏稠而出现糊底的现象。

注模的时候，浆料不能粘在模具的表面，否则脱模时会粘在模具上脱不出来。

糖

1.甜味：糖是最基本的甜味来源。市场中有很多无糖食品，并不是没有甜味，只不过它的甜味剂来源于木糖醇，而不是蔗糖。

2.弹性：糖在遇水加热后会形成葡萄糖和果糖，分布在慕斯中，可使其质地更为细腻柔软，同时更富有布丁状的良好弹性。

3.保湿：糖的吸湿性很强，使慕斯内的水分不至于很快地流失掉，因此糖的用量越多保质期就越长，稳定性就越好。

4.光泽：糖可促成慕斯呈现光泽状态，尤其在切片中，切面的光泽度可诱人食欲。

蛋黄

蛋黄是慕斯中的重要材料之一，具有较好的凝聚力和乳化作用，可使质地保持稳定。蛋黄用于制作慕斯时，要加热到80~90℃，这主要是因为生的蛋黄中有大量的细菌，加热可以灭菌，但要注意的是加热温度不能超过100℃，温度过高会使蛋黄形成蛋花状，影响整个慕斯的口感。





盐



柠檬汁



可可粉



绿茶粉



酒

盐

盐在慕斯里主要是降低甜度，缓解甜点带给人们的甜腻口感。

柠檬汁

柠檬汁的作用是调节酸碱度，让柠檬的清香在慕斯里完全散发出来，柠檬汁的酸味和整个慕斯相结合形成酸酸甜甜的口味，增加食欲感。

可可粉

天然可可粉是从可可豆中提取、精制而成的棕褐色粉末，味甜，香味浓郁，含有蛋白质和多种氨基酸。主要用于调色或增香，在慕斯中常筛在面上作为装饰点缀及提升口感。

绿茶粉

绿茶粉与抹茶粉具有一样的功用，只是抹茶粉要比前者更细些。绿茶粉是把绿茶采用瞬间粉碎法，最大限度地保持茶叶原有的天然绿色以及营养成分，除供直接饮用外，可广泛添加于各类面制品、冷冻品、糖果巧克力、月饼等专用馅料中。

酒

酒在慕斯中起到提味增香的作用，常用来制作慕斯的酒有：利口酒、朗姆酒、白兰地。因为这些酒酒精度低，回香味浓，放在慕斯中不会有“怪味”，其中利口酒应用最广泛。利口酒采用芳香及药用植物的根、茎、叶、果和果浆作为添加料，个别品种如蛋黄酒则选用鸡蛋作为添加料。由于西方人追求浪漫的生活情调而将利口酒在外观上呈现出包括红、黄、蓝、绿在内的纯正鲜艳的或复合的色彩，可谓色彩斑斓。利口酒的种类较多，主要有以下几类：柑橘利口酒、樱桃利口酒、桃子利口酒、奶油利口酒、香草利口酒、咖啡利口酒等。