



Berko

法国

巴黎著名甜点店Berko
经典配方

经典杯子蛋糕

米其林餐厅
指定甜点供应品牌

轻松做

(法) 史蒂夫·舒夫利基尔 著
(日) 井田晃子 摄影
王思清 译



中国工信出版集团



电子工业出版社
PUBLISHING HOUSE OF ELECTRONICS INDUSTRY

<http://www.phei.com.cn>



法国 经典杯子蛋糕 轻松做

(法) 史蒂夫·舒夫利基尔 著
(日) 井田晃子 摄影
王思清 译

电子工业出版社

Publishing House of Electronics Industry

北京·BEIJING

Berko Mini Cupcakes by Author Steve Schouflikir. Photographs by Akiko Ida

© Marabout (Hachette Livre), Paris, 2013

This simplified Chinese copyright© 2016, Publishing House of Electronics Industry (PHEI)

Simplified Edition arranged through Dakai Agency

本书简体中文版由Hachette Livre(Marabout)授予电子工业出版社在中国大陆出版与发行。专有出版权受法律保护。

版权贸易合同登记号 图字：01-2016-2178

图书在版编目（CIP）数据

法国经典杯子蛋糕轻松做 / (法) 舒夫利基尔著 ; (日) 井田晃子摄影 ; 王思清译. -- 北京 : 电子工业出版社, 2016.5

ISBN 978-7-121-28663-6

I. ①法… II. ①舒… ②井… ③王… III. ①蛋糕—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第087960号

策划编辑：白 兰

责任编辑：张 轶

印 刷：中国电影出版社印刷厂

装 订：中国电影出版社印刷厂

出版发行：电子工业出版社

北京市海淀区万寿路173信箱 邮编：100036

开 本：787×1092 1/16 印张：4.75 字数：35千字

版 次：2016年5月第1版

印 次：2016年5月第1次印刷

定 价：39.80元

凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题，请向购买书店调换。若书店售缺，请与本社发行部联系，联系及邮购电话：（010）88254888，88258888。

质量投诉请发邮件至zlts@phei.com.cn，盗版侵权举报请发邮件至dbqq@phei.com.cn。

本书咨询电邮：bailan@phei.com.cn 咨询电话：（010）68250802

目录

实用笔记

海绵蛋糕	4
淋面	6
夹心	8
表面装饰	10
工具与技巧	12

Berko至尊优品

玛丽-弗朗索丝：覆盆子杯子蛋糕	14
西比尔：蓝莓杯子蛋糕	16
马塞尔：焦糖杯子蛋糕	18
艾尔穆特：红丝绒杯子蛋糕	20
罗伯特：奥利奥杯子蛋糕	22
诺阿：能多益（NUTELLA®）杯子蛋糕	24
德科斯特：嗜血-马斯卡彭杯子蛋糕	26

Berko必备名品

卡米尔：香草杯子蛋糕	28
厄斯塔什：开心果杯子蛋糕	30
丹尼斯：樱桃杯子蛋糕	32
莱昂：柠檬杯子蛋糕	34
卡洛斯：月桂焦糖杯子蛋糕	36
尼科：椰蓉芒果杯子蛋糕	38
艾尔曼：香蕉杯子蛋糕	40
诺尔贝尔：青柠杯子蛋糕	42

Berko巧克力上品

马克桑斯：浓黑杯子蛋糕	44
加埃唐：白巧克力杯子蛋糕	46
奥尔内拉：斯菲克拉杯子蛋糕	48
马可：椰蓉巧克力杯子蛋糕	50
克洛伊：牛奶慕斯杯子蛋糕	52
勒内：榛子巧克力杯子蛋糕	54
保罗：巧克力慕斯杯子蛋糕	56
尼诺：卡布奇诺杯子蛋糕	58

Berko非凡佳品

阿莱特：花生杯子蛋糕	60
奥斯卡：CARAMBAR®杯子蛋糕	62
雅科：虞美人杯子蛋糕	64
于盖特：紫罗兰杯子蛋糕	66
克劳斯：玫瑰杯子蛋糕	68
加斯东：百香果杯子蛋糕	70





法国 经典杯子蛋糕 轻松做

(法) 史蒂夫·舒夫利基尔 著
(日) 井田晃子 摄影
王思清 译

电子工业出版社

Publishing House of Electronics Industry

北京·BEIJING



目录

实用笔记

海绵蛋糕	4
淋面	6
夹心	8
表面装饰	10
工具与技巧	12

Berko至尊优品

玛丽-弗朗索丝：覆盆子杯子蛋糕	14
西比尔：蓝莓杯子蛋糕	16
马塞尔：焦糖杯子蛋糕	18
艾尔穆特：红丝绒杯子蛋糕	20
罗伯特：奥利奥杯子蛋糕	22
诺阿：能多益（NUTELLA®）杯子蛋糕	24
德科斯特：嗜血-马斯卡彭杯子蛋糕	26

Berko必备名品

卡米尔：香草杯子蛋糕	28
厄斯塔什：开心果杯子蛋糕	30
丹尼斯：樱桃杯子蛋糕	32
莱昂：柠檬杯子蛋糕	34
卡洛斯：月桂焦糖杯子蛋糕	36
尼科：椰蓉芒果杯子蛋糕	38
艾尔曼：香蕉杯子蛋糕	40
诺尔贝尔：青柠杯子蛋糕	42

Berko巧克力上品

马克桑斯：浓黑杯子蛋糕	44
加埃唐：白巧克力杯子蛋糕	46
奥尔内拉：斯菲克拉杯子蛋糕	48
马可：椰蓉巧克力杯子蛋糕	50
克洛伊：牛奶慕斯杯子蛋糕	52
勒内：榛子巧克力杯子蛋糕	54
保罗：巧克力慕斯杯子蛋糕	56
尼诺：卡布奇诺杯子蛋糕	58

Berko非凡佳品

阿莱特：花生杯子蛋糕	60
奥斯卡：CARAMBAR®杯子蛋糕	62
雅科：虞美人杯子蛋糕	64
于盖特：紫罗兰杯子蛋糕	66
克劳斯：玫瑰杯子蛋糕	68
加斯东：百香果杯子蛋糕	70



海绵蛋糕

海绵蛋糕相当于杯子蛋糕的杯底，做出来的口感十分松软。可以根据个人口味加入不同香料。以下便是两款基本配方。

香草海绵蛋糕

数量：24 只杯子蛋糕。

配制时间：15 分钟。烘焙时间：18 分钟。

将烤箱预热到 200℃。将 100 克面粉和 5 克酵母粉搅拌在一起。使用电动打蛋器或者电动搅拌机将 100 克白砂糖和 100 克软黄油搅拌在一起，直到打成奶油状。掺入 90 克鸡蛋和 200 毫升牛奶，再次进行搅动。边搅拌边掺入 1 咖啡匙香草滴露，然后再掺入面粉与酵母的搅拌物。

把装蛋糕的纸杯放入模具凹孔（或者一块模具上的凹孔）。用裱花袋或者 2 只汤匙将面坯盛入杯中。入烤箱，将温度调低至 180℃，烘烤 18 分钟。晾凉后脱模。

巧克力海绵蛋糕

数量：24 只杯子蛋糕。

配制时间：15 分钟。烘焙时间：18 分钟。

将烤箱预热到 200℃。用一只深平底锅以文火边搅动边将 100 克压成碎块的巧克力以及 2 汤匙液体奶油溶化。将 100 克面粉和 5 克酵母粉搅拌在一起。使用电动打蛋器或者电动搅拌机将 100 克白砂糖和 100 克软黄油搅拌在一起，直到打出黏稠质地。先掺入 90 克鸡蛋，随后再掺入晾凉的溶化巧克力。接着加入面粉与酵母的搅拌物，并充分搅拌。

把装蛋糕的纸杯放入模具凹孔（或者一块模具上的凹孔）。用裱花袋或者 2 只汤匙将面坯盛入杯中。入烤箱，将温度调低至 180℃，烘烤 18 分钟。晾凉后脱模。





淋面

只有淋面才能让杯子蛋糕变得亮丽光鲜！淋面种类繁多：可以用奶油芝士、马斯卡彭乳酪，或者黄油。或浓或淡，或稠或稀。

奶油芝士

数量：24 只杯子蛋糕。

配制时间：5 分钟。

使用电动打蛋器或者电动搅拌机将 1 公斤奶油芝士（如菲力 Philadelphia® 芝士）和 500 克糖粉搅拌在一起，直到打出光滑的质地。先掺入 30 克溶化黄油，随后再掺入 1 咖啡匙香草滴露。搅动约 5 分钟。

黑巧克力（或牛奶巧克力）淋面

数量：24 只杯子蛋糕。

配制时间：10 分钟。

将深平底锅坐到文火上，用一只木质搅拌匙将 70 克白砂糖和 140 毫升液体奶油在锅中搅拌在一起。掺入 150 克压成碎块的巧克力，搅拌至完全溶化。

关火。一点一点地加入 110 克软黄油，每次加入时都要充分搅拌。当搅拌物变得均匀时，再次将锅坐到火上，直到搅出光滑鲜亮的质地。

马斯卡彭乳酪奶油

数量：24 只杯子蛋糕。配制时间：10 分钟。

烘焙时间：5 分钟。冷却时间：24 小时。

将 230 克白巧克力碎块隔水溶化。使用电动打蛋器或者电动搅拌机将 600 毫升稀奶油打发。等巧克力溶化后，先将其晾凉，然后加入 100 毫升液体奶油。不间断地慢速搅动，边打边将奶油巧克力搅拌物掺入稀奶油中。盖上盖子，放入冰箱冷藏 24 小时。

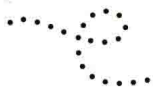
第二天，掺入 150 克马斯卡彭乳酪，用电动打蛋器或者电动搅拌机低速搅动，直到打出黏稠奶油状。

黄油奶油

数量：24 只杯子蛋糕。

配制时间：10 分钟。

使用电动打蛋器或者电动搅拌机将 250 克常温软黄油搅打至黏稠质地。加入 100 克糖粉和 40 克鲜奶油，然后继续搅动，直到搅打出光滑均匀的质地。





夹心

杯子蛋糕不仅饰有漂亮的淋面，而且还填充了夹心，以增加奶油口感。夹心种类繁多，或是买现成的材料，或可DIY。

涂抹酱料

能多益（Nutella®）、白巧克力酱、果仁巧克力酱、月桂焦糖酱、花生酱，等等。

果馅

覆盆子、香蕉、蓝莓、芒果等等。

咸黄油焦糖汁

数量：24只杯子蛋糕。

配制及烘焙时间：10分钟。

将25克白砂糖放入深平底锅，坐到旺火上，用打蛋器不停搅动。等白砂糖开始溶化时，将火关小，边不停搅动，边等待糖变成褐色。逐渐加入切成小块的咸黄油，并且继续搅动。缓缓掺入25克鲜奶油，同时不停搅拌，然后关火。

黑巧克力酱

数量：24只杯子蛋糕。

配制及烘焙时间：10分钟。

将200克黑巧克力碎块、1汤匙白砂糖和15克常温软黄油一起隔水溶化。关火，加入250毫升鲜奶油，并用木质搅拌匙搅拌至浓稠且黏稠。

将搅拌物晾至常温。

柠檬酱

数量：24只杯子蛋糕。配制时间：10分钟。

烘焙时间：10分钟。冷却时间：1小时。

使用电动打蛋器或者电动搅拌机，将3只鸡蛋和150克白砂糖打成发白的搅拌物。加入100毫升柠檬汁并进行搅拌。将搅拌物倒入一只深平底锅，以文火边加热边搅动。一点一点掺入切成丁的软黄油并充分搅拌。为了给搅拌物增稠，可以掺入1咖啡匙玉米淀粉。关火，冷却1小时后放入冰箱冷藏。



表面装饰

表面装饰是制作杯子蛋糕的收官之作。这些小玩意儿可以在超市、专业烘焙商店或者蔬果商店买到。

水果

最适用的就是那些特别小的小型水果：覆盆子、醋栗、蓝莓、樱桃……如果用大个的水果，则可以切成小丁：芒果、香蕉，等等。

干果

榛子、胡桃、开心果碎粒、椰蓉，等等。

糖果

彩糖、糖渍花瓣（紫罗兰或玫瑰花瓣碎粒）、软糖、M&M's® 巧克力豆、各种彩色糖果，等等。

饼干

奥利奥、月桂焦糖饼干或者其他小饼干，可以插在上面，也可以弄碎撒在表面。

将搅拌物晾至常温。

趣味装饰

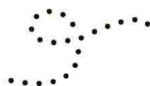
装满浓果汁的塑料小吸管、玫瑰花叶片、迷你糖制叶片……

巧克力

巧克力金币、巧克力脆片，巧克力碎屑。

DIY 表面装饰

咸黄油焦糖汁（参见第 8 页配方）、蛋白霜（参见第 26 页）。





工具与技巧

使用几种用具，运用娴熟手法，你就可以轻而易举地制作出所有配方蛋糕。

工具与成分

电动打蛋器或者电动搅拌机：充分搅拌配制食材的关键手段。

迷你杯子蛋糕模具：我们使用的是带有同样大小凹孔的 35×23 毫米硅胶模具或硅胶模板。把装蛋糕的纸杯放入模具凹孔，以方便脱模和清洗硅胶模具。纸杯经过特别处理，可以直接放入烤箱。对我们来说，这些都是制作产品必不可少的配件。

裱花袋：用于表面装饰十分理想，当然我们也可以使用抹刀（见下图）。

食用色素：我们使用色素粉末为淋面上色。在专业烘焙商店可以买到。

夹心

将杯子蛋糕拿在手中，用小厨刀沿海绵蛋糕内侧切上一圈，以三分之二的深度将蛋糕里面挖空。注意使用常温蛋糕，以免将其切破。

如果不打算制作馅料蛋糕，那就没有必要将蛋糕上部切掉，这样可以保持表面平展，有缺陷的地方自会有奶油或者糖霜将其遮住。而且，切掉以后你就品尝不到海绵蛋糕硬壳部分所带来的有趣口感了。

造型

使用裱花袋：

需要准备好一只糕点裱花袋，还有一只直径 6 毫米的齿纹裱花嘴。将袋口尖端切掉，以插入裱花嘴。将装饰食材装满裱花袋，挤入下部，排出空气。一边均匀挤压，一边沿蛋糕外围以画圆形式裱上一圈。裱完完整一圈后，再以画圆形式裱注蛋糕内侧，一边裱注一边将装饰食材堆高，以增加糖霜厚度。

不使用裱花袋：

将奶油在海绵蛋糕表面堆成球形。为此，需要边在手中转动蛋糕边用抹刀自上而下将奶油抹平，直到抹出光滑而均匀的球形。可以通过用抹刀自外而内地画圆来提升这种技法的装饰效果，增加奶油的生动性。

不管使用哪种技法，都需要一遍一遍地多次重复，才能做到万无一失。



