

爱上厨房



中国烘焙界名师 陈华◎主编

家庭蛋糕

名师精心打造 百余款造型新颖经典蛋糕

DIY



凤凰出版传媒集团 | 凤凰金版
江苏凤凰科学技术出版社有限公司 | PHOENIX GOLD

图书在版编目(CIP)数据

家庭蛋糕DIY/陈华主编. —南京: 江苏凤凰科学技术出版社有限公司, 2010. 5
(爱上厨房)

ISBN 978-7-5345-7270-8

I. ①家… II. ①陈… III. ①糕点-制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第078512号

JIATING DANGAO DIY

家庭蛋糕 DIY

主 编 陈 华

责任编辑 徐晨岷

摄 影 陈键强

出版发行 江苏凤凰科学技术出版社有限公司(南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009)

网 址 <http://www.pspress.cn>

集团地址 凤凰出版传媒集团(南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009)

集团网址 凤凰出版传媒网<http://www.ppm.cn>

经 销 江苏省新华发行集团有限公司

印 刷 深圳市佳信达印务有限公司

开 本 787mm×1092mm 1/16

印 张 8

版 次 2010年5月第1版

印 次 2010年5月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5345-7270-8

定 价 19.80元

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。



中国烘焙界名师 陈华◎主编

家庭蛋糕

名师精心打造 百余款蛋糕经典 手艺精湛，造型新颖

DIY



CONTENTS 目录

PART 1 准备篇

家庭制作蛋糕的基本工具	005
巧克力配件的做法	006
如何打发奶油	011
蛋糕坯的做法	011

PART 2 巧克力蛋糕

麻将蛋糕	015
童趣字母	016
秋日之叶	017
庭院深深	018
龙蚌夺珠	019
蓬莱仙岛	020
双面女郎	020
卡通蛋糕	021
红色海洋	021
绿野仙踪	022
冬日印象	022
舞曲狂想	023
时代巨轮	023
月球风光	024
飞扬心情	025
两情相悦	026
热带风情	027
威廉古堡	028
瓜果飘香	029

PART 3 水果蛋糕

白雪公主	031
星星蛋糕	032
一夕如环	032
金玉满堂	033

巴黎之恋	033
塔克拉玛干	034
水果篮子	035
情意绵绵	036
我心永恒	037
心花怒放	038
一心一意	039
阳光果园	040
圣彼得堡	041
热力四射	042
万绿一点红	043
蝴蝶飞飞	044
水果盛会	045

PART 4 奶油蛋糕

黄金海岸	047
粉色回忆	049
百花齐放	050
乳燕归巢	051
万紫千红	052
玫瑰传情	053
花样年华	054
花开富贵	055
百年好合	056
缤纷色彩	057
初春	058
醉人花香	059
美轮美奂	060
水果风情	061

PART 5 欧式蛋糕

春意盎然	063
小提琴之恋	065
天鹅湖	067

荷兰风车	068
琴瑟和鸣	069
湖光掠影	070
果香满园	071
枫桥夜泊	072
月光圣女	072
黑白寄语	073
篝火狂欢	073
月亮之上	074
天鹅之舞	074
杨柳依依	075
相依相偎	075
海底世界	076
蓝色冰川	077
红妆素裹	078
画龙点睛	079
冬日篝火	081
天天向上	082
心有所属	083
一帆风顺	084
时来运转	085
卢森堡	086
团团圆圆	087
白雪黑海	088
绿野香波	088
火树银花	089
群星闪耀	089

PART 6 慕斯蛋糕

美丽心情	091
黑白之恋	092
绿色森林	093
鲜果乐园	094
金色海洋	095
冰清玉洁	096
欣欣向荣	097

浓情蜜意	098
异国风情	099
香浓可可	100
甜蜜人生	100
成长足迹	101
初恋之味	101

PART 7 节庆蛋糕

心心相印	103
心语星愿	104
踏雪寻梅	105
金鸡独立	106
欧洲风情	107
国色天香	108
难忘师恩	109
天鹅戏水	111
罗马假日	112
巧克力物语	113
浪漫满屋	115
果园绿意	116
田园意境	117

PART 8 冰激凌蛋糕

扬帆远行	119
香橙之恋	120
风车世界	120
浪漫月夜	121
雪地罗盘	121
怒放的水果	122
全心全意	123
完美人生	124
静水微澜	125
小家碧玉	126
吐鲁番风情	127



PART 1

准备篇

ZHUNBEIPIAN





家庭制作蛋糕的基本工具

1. 裱花袋

裱花袋主要配合花嘴使用，盛装奶油，通过手的握力，使奶油通过花嘴挤出蛋糕的装饰造型。也可以用来盛装果膏，在蛋糕表面淋面装饰。



2. 齿刀

用于切割蛋糕，齿刀不易粘黏。



3. 抹刀

可用于抹平蛋糕，使其表面光滑。



4. 裱花嘴

可用于挤奶油的各种形状的模具。



5. 食品雕刀

从西洋油画技法工具中借鉴来的，在蛋糕装饰中非常适用，其刀形有菱形、方形、三角形、弧形等。



6. 巧克力铲刀

用于铲巧克力花。



7. 圆形模具

可在各种原料上压出圆形的成品。



8. 转盘

用来放蛋糕坯，在涂抹奶油的时候，用来转动糕体。



巧克力配件的做法

黑巧克力扇

将融好的黑巧克力倒在大理石板上。



用抹刀抹匀。



用巧克力铲将四周修整齐。



待巧克力快干时，用铲刀快速铲起。



让巧克力自然卷曲。



待成扇形即可。



枫叶圆片

将融好的白巧克力滴在枫叶形模具上。



用抹刀涂抹均匀。



再将融好的黑巧克力滴在白巧克力上。



用抹刀涂抹均匀。



待其稍微风干，用圆形模具在巧克力上按一下。



放入冰箱中冻硬，取出，脱模。



黑巧克力片1

将融好的黑巧克力滴在大理石板上。



用抹刀抹匀。



用水果刀裁去边缘。



用尺子量出长度，再用小刀划出长方形片。



把裱花嘴倒过来，在长方形片上印一个圆形。



放在阴凉处风干，取出方形片即可。



黑巧克力片2

将融好的黑巧克力滴在大理石板上。



用抹刀抹平。



用水果刀裁去边缘。



量出长度，裁出长方形，在上方切三角形。



把裱花嘴倒转过来印一下。



放在阴凉处风干即可。



黑巧克力片3

把融好的黑巧克力滴在大理石板上。



用抹刀抹匀。用水果刀裁去边缘。



刻长方形，在长方形上面刻上一个三角形。



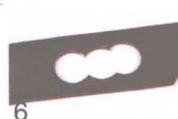
将裱花嘴倒过来，在长方形上刻一个圆形。



再刻上三个连着的圆形。



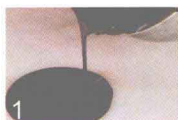
放入冰箱冻硬，取出即可。





菱形黑巧克力片

将融好的黑巧克力滴在大理石板上。



用抹刀抹匀。



用水果刀裁去边缘。



用小刀刻上菱形。



再用小刀在菱形里面刻上一个小菱形。

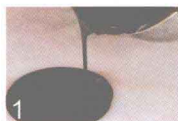


放入冰箱冻硬，取出即可。



环形黑巧克力片

将融好的黑巧克力滴在大理石板上。



用抹刀抹匀。



用水果刀裁去边缘。



用圆形模具印出一个圆形。



用小圆形模具在大圆里刻上一个小圆。



放入冰箱冻硬，取出环形片即可。



巧克力卷

用黑巧克力浆在胶片上挤出不规则的线条。



涂上融了的白巧克力。



用抹刀抹匀。



用水果刀将胶片挑起，稍微放置一会儿。



胶片放入胶管，转一下硬胶片，使其弯曲。



待巧克力完全风干，拿出，取下胶片即可。



圆形巧克力片

黑巧克力滴在胶纸上，用木纹刷刷出纹路。



把融好的白巧克力倒在黑巧克力上。



用抹刀抹匀。



将胶纸揭起。



用圆形模具印上圆形。



放入冰箱冻硬，取出，撕下硬胶片即可。



黑白巧克力片

将融好的白巧克力滴在胶片上。



用抹刀抹匀。



用水果刀顺着尺子刻出正方形片。



再用圆形模具在正方形中刻出圆形。



点上黑色巧克力浆。



放入冰箱中冻硬，取出即可。



黑巧克力塔1

将融好的黑巧克力在硬胶片上划两条横线。

划上塔形。

放入冰箱冻硬，取出，撕下硬胶片即可。



黑巧克力塔2

将融好的黑巧克力在硬胶片上划两条横线。

再划成塔形。

放入冰箱冻硬，取出，撕下硬胶片即可。



黑巧克力叶子1

将融好的黑巧克力在硬胶片上划两条横线。

划上叶子形。

放入冰箱冻硬，取出，撕下硬胶片即可。



黑巧克力叶子2

融好的黑巧克力在硬胶片上划两条横线。

划上叶子形。

放入冰箱冻硬，取出，撕下硬胶片即可。



黑巧克力栅栏

将融好的黑巧克力在硬胶片上划几条横线。

再划上几条竖线。

放入冰箱冻硬，取出，撕去硬胶片即可。



黑巧克力卷

将融好的黑巧克力倒入胶纸中。

将多余的黑巧克力倒回碗中。

放入冰箱中冻硬即可。

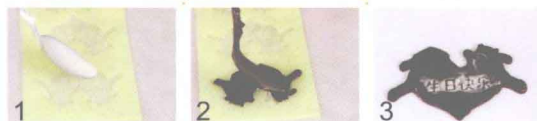


心形黑巧克力1

将融好的白巧克力滴在心形字母上，抹平。

滴上融好的黑巧克力。填满整个模具。

放入冰箱中冻硬，取出，脱模即可。



白巧克力叶子

把融好的白巧克力倒在大理石板上。

在树叶模具中均匀抹上白巧克力。

放入冰箱冻硬。小心撕去树叶模具即可。



心形黑巧克力2

将融好的黑巧克力滴在大理石板上。

用抹刀抹匀。用水果刀裁去边缘。

放上心形模具，用水果刀沿着边缘刻上心形。

放在阴凉处风干即可。





白巧克力扇

将融好的白巧克力倒在大理石板上。

用抹刀抹匀。用巧克力铲将四周修整齐。

待巧克力快干时，用铲刀快速铲起。

让巧克力自然卷曲，待成扇形即可。



黑巧克力正方形片

把融好的黑巧克力滴在大理石板上。

用抹刀抹匀。用水果刀裁去边缘。

用直尺量出正方形的边，用小刀刻上正方形。

放入冰箱冻硬即可。



小提琴

把融好的白巧克力滴到小提琴的柄上。

再在白巧克力上滴上黑巧克力。

用黑巧克力滴满整个小提琴，放入冰箱冻硬。

取出，脱模即可。



黑白巧克力横棍

将融好的黑巧克力倒在大理石板上。

用抹刀抹匀。将融好的白巧克力倒在黑巧克力上。

待巧克力快干时，用铲刀快速铲起。

让巧克力自然卷曲即可。



黑巧克力元宝

将融好的黑巧克力滴入元宝模具中。

使黑巧克力填满元宝模具。

放入冰箱冻硬，脱去元宝模具即可。



花形黑巧克力

把融好的黑巧克力挤入花形模具中。

将模具挤满，放入冰箱中冻硬。

取出，脱模即可。



红巧克力月亮

将融好的红巧克力倒在大理石板上，用抹刀抹均匀。



将圆形模具印在红巧克力片上，形成一个圆。



再用圆形模具在圆的3/4处盖上一个圆，形成月亮形。



放入冰箱冻硬即可。



黑巧克力三角板

把融好的黑巧克力滴在大理石板上。



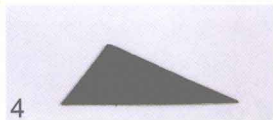
用抹刀抹匀。用水果刀裁去边缘。



用直尺量出三角形的边，用小刀刻上三角形。

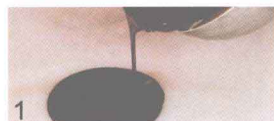


放在阴凉处风干即可。



浆形黑巧克力

将融好的黑巧克力滴在大理石板上。



用抹刀抹匀。用水果刀裁去边缘。



放上浆形模具，用水果刀沿着边缘刻上浆形。



放在阴凉处风干即可。



黄巧克力片

将融好的黄巧克力滴在转印纸上。



用抹刀抹均匀，待其稍微干后倒转过来。



用刀切成方形块。



放入冰箱冻硬，取出，撕去转印纸即可。



随意形巧克力片

将融好的白巧克力滴在大理石板上，划上交叉条纹。



再滴上融好的黑巧克力。用抹刀抹均匀。



待其稍微风干，再倒转过来，用手掰成随意形。

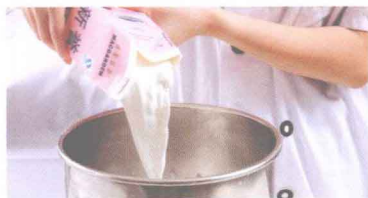


放在阴凉处风干即可。





如何打发奶油



1. 将完全融解的鲜奶放入容器中。



2. 将打发器的速度开到慢速，拌1分钟将鲜奶拌匀。



3. 再用中速搅拌约12分钟至手抹粘起成尖状而不倒，最后用慢速拌1分钟即可。

蛋糕坯的做法

冰激凌蛋糕坯

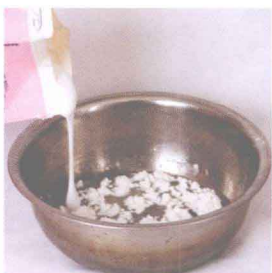
原材料：冰激凌粉250克，冰水200克，鲜忌廉（未打发）50克，奶粉25克，朗姆酒1滴，粉色素少许



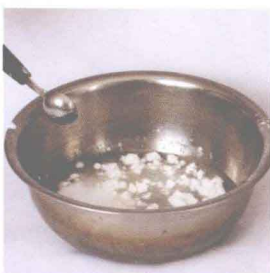
1. 将200克冰水倒入盆中。



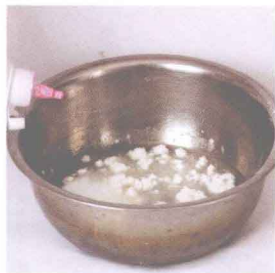
2. 把250克冰激凌粉倒入盆中。



3. 倒入奶粉、未打发的鲜忌廉。



4. 放入1滴朗姆酒。



5. 加入少许粉色素，放入搅拌器中快打10~12分钟。



6. 倒入蛋糕模具中，放入-15℃冷冻室冻8个小时。



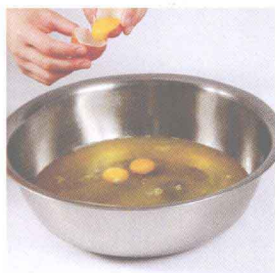
7. 拿出，取下模具。



8. 抹上打发好的奶油即可。

普通蛋糕坯

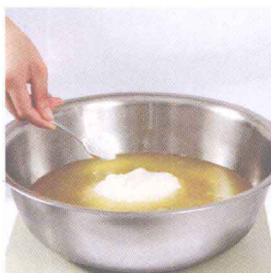
原材料：鸡蛋3只，糖35克，低筋粉30克，油14克，矿泉水20克，泡打粉、香粉、塔塔粉各2克，盐、蛋牛奶浆各少许



1. 将3个鸡蛋打入盆中，取蛋清。



2. 把3克盐加入蛋清中。倒入香粉、糖搅拌均匀。



3. 放入2克塔塔粉。加入2克泡打粉。



4. 把20克的矿泉水倒入另外一个盆中。盆中倒入14克油。



5. 加入3克蛋牛奶浆。用搅拌器将水、油、蛋牛奶浆搅一下。



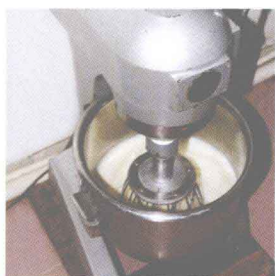
6. 加入40克面粉。



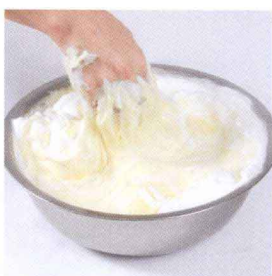
7. 用搅拌器搅拌均匀。



8. 倒入鸡蛋黄，用搅拌器充分搅打，至能够粘住搅拌器并拉起。



9. 将蛋黄、蛋白混合，放入搅打器中充分搅匀。



10. 倒入蛋糕模中。



11. 放入烤箱中用上火165℃、下火155℃，烘烤40分钟，取出。



12. 待蛋糕烘烤熟后，取出即成蛋糕坯。冷冻8小时即可。



慕斯蛋糕坯

原材料：吉利丁片3克，蛋黄16克，糖16克，牛奶20克，忌廉150克



1.把3克吉利丁片放入冰水中，泡软。



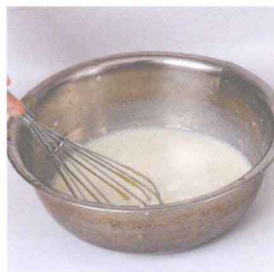
2.倒入20克牛奶。



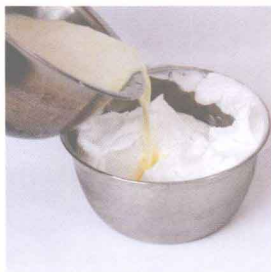
3.放入16克糖。



4.加入16克蛋黄。



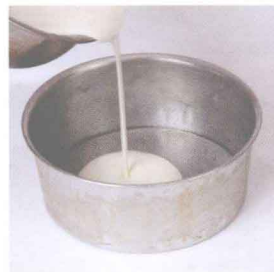
5.慢速搅打均匀。



6.倒入未打发的鲜忌廉中。



7.慢速搅打均匀。



8.倒入蛋糕模具中，放上一块蛋糕，再倒入慕斯液体，放入冰柜中冻8小时即可。

● 制作蛋糕坯的小贴士

1.掌握烘烤温度是制作蛋糕坯的关键。蛋糕坯的厚薄大小，对烘烤温度和时间要求不同：蛋糕坯厚且大者，烘烤温度应当相应降低，时间相应延长；蛋糕坯薄且小者，烘烤温度则需相应升高，时间相对缩短。一般来说，厚坯的炉温为上火180℃、下火150℃，薄坯的炉温应为上火200℃、下火170℃，烘烤时间均以35~45分钟为宜。此外，在烘烤之前必须将烤箱预热。

2.蛋糕坯成熟与否可用手指轻按表面测试，若表面留有指痕或感觉里面仍柔软浮动，那就是未熟；若感觉有弹性，则是熟了。

3.蛋糕出炉后，应立即从烤盘内取出，否则蛋糕会收缩。





PART 2

巧克力蛋糕

QIAOKELIDANGAO





Majiang Dangao

麻将蛋糕



制作指导：麻将也可以用模型做出，这样会大小均匀，更显美观

制作时间：40分钟

制作成本：20元

保存方法及期限：放入冰箱冷藏，可保存3天

口感：香甜软滑



制作步骤

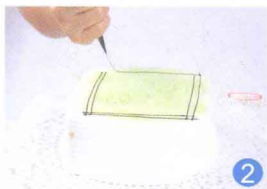
1. 将奶油抹上蛋糕坯，用三角形刮板在侧面刮出条纹，将绿茶喷粉均匀喷洒在蛋糕坯上。
2. 用巧克力酱在蛋糕坯上挤成如图所示的“回”字形。
3. 将红色果膏填充在“回”字形的间隙处。
4. 哈密瓜去皮，切成小块，再用裱花嘴塑成各种形状。
5. 将塑好形的水果整齐地摆放在四周，并喷洒

上各种颜色的喷粉。

6. 用粉红色果膏在用蛋糕坯做成的小方块上挤出字，做成麻将排在蛋糕坯中间。
7. 用红色果膏与用蛋糕坯做成的小方块做成骰子，与麻将放置在一起，再在蛋糕坯侧面用巧克力喷粉喷成条状。
8. 最后将做好的麻将全放置好即成。



1



2



3



4



5



6



7



8