



不用去纽约，大厨教你在家自制地道纽约甜点

《欲望都市》《绯闻女孩》《破产姐妹》特色美食推荐

纽约的味道

布朗尼、芝士蛋糕、方砖蛋糕、苹果派……

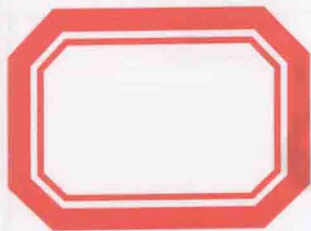
(美) 马克·格罗斯曼 著

(法) 夏洛特·拉赛弗 摄

焦佩锋 译



北京时代出版传媒股份有限公司



不用去纽约，大厨教你在家自制地道纽约甜点

《欲望都市》《绯闻女孩》《破产姐妹》特色美食推荐

纽约的味道

布朗尼、芝士蛋糕、方砖蛋糕、苹果派……

(美) 马克·格罗斯曼 著

(法) 夏洛特·拉赛弗 摄

焦佩锋 译



感谢

Steven Alan
Keda Black
Arlette Coron
Gabriel Coron
Rose-Marie Di Domenico
Paul Feldsher
Jerry Grant
Roslyn Grant
Abel Grossman
Eliot Grossman
Pauline Labrousse
Félix Stive
Amaury de Veyrac
Ayla Yavin



纽约地址簿推荐

BabyCakes

248 Broome Street

Bakeri

150 Wythe Avenue, Brooklyn

Four and Twenty Blackbirds

439 3rd Avenue, Brooklyn

Junior's

386 Flatbush Avenue, Brooklyn

Marlow & Sons

81 Broadway, Brooklyn

Steve's Authentic Keylime Pies

204 Van Dyke Street, Brooklyn

Zabar's

2245 Broadway, Manhattan



Un goût à New York

© Marabout (Hachette Livre), Paris 2011
Simplified Chinese Edition arranged
through Dakai Agency
Simplified Chinese Translation Copyright
© 2014 Beijing Science and Technology
Publishing Co., Ltd.

著作权合同登记号 图字：01-2013-1696

图书在版编目 (CIP) 数据

纽约的味道 / (美) 格罗斯曼著;
(法) 拉赛弗摄; 焦佩锋译. — 北京:
北京科学技术出版社, 2014.1

ISBN 978-7-5304-6687-2

I. ①纽… II. ①格… ②拉… ③焦…
III. ①西点—制作—美国 IV. ①TS213.2
中国版本图书馆CIP数据核字(2013)
第119493号

纽约的味道

作 者: [美] 马克·格罗斯曼

摄 影: [法] 夏洛特·拉赛弗

译 者: 焦佩锋

策划编辑: 郑宇芳

责任编辑: 尹天怡

责任印制: 张 良

出 版 人: 曾庆宇

出版发行: 北京科学技术出版社

社 址: 北京西直门南大街16号

邮政编码: 100035

电话传真: 0086-10-66135495 (总编室)

0086-10-66113227 (发行部)

0086-10-66161952 (发行部传真)

电子信箱: bjkipress@163.com

网 址: www.bkydw.cn

经 销: 新华书店

印 刷: 北京捷迅佳彩印刷有限公司

开 本: 787mm×1196mm 1/24

印 张: 3.5

版 次: 2014年1月第1版

印 次: 2014年1月第1次印刷

ISBN 978-7-5304-6687-2/T·753

定价: 28.00元



Ngan Tran in Bob's Kitchen

绘者: 简·蒂斯代尔 (janeteasdale.tumblr.com)

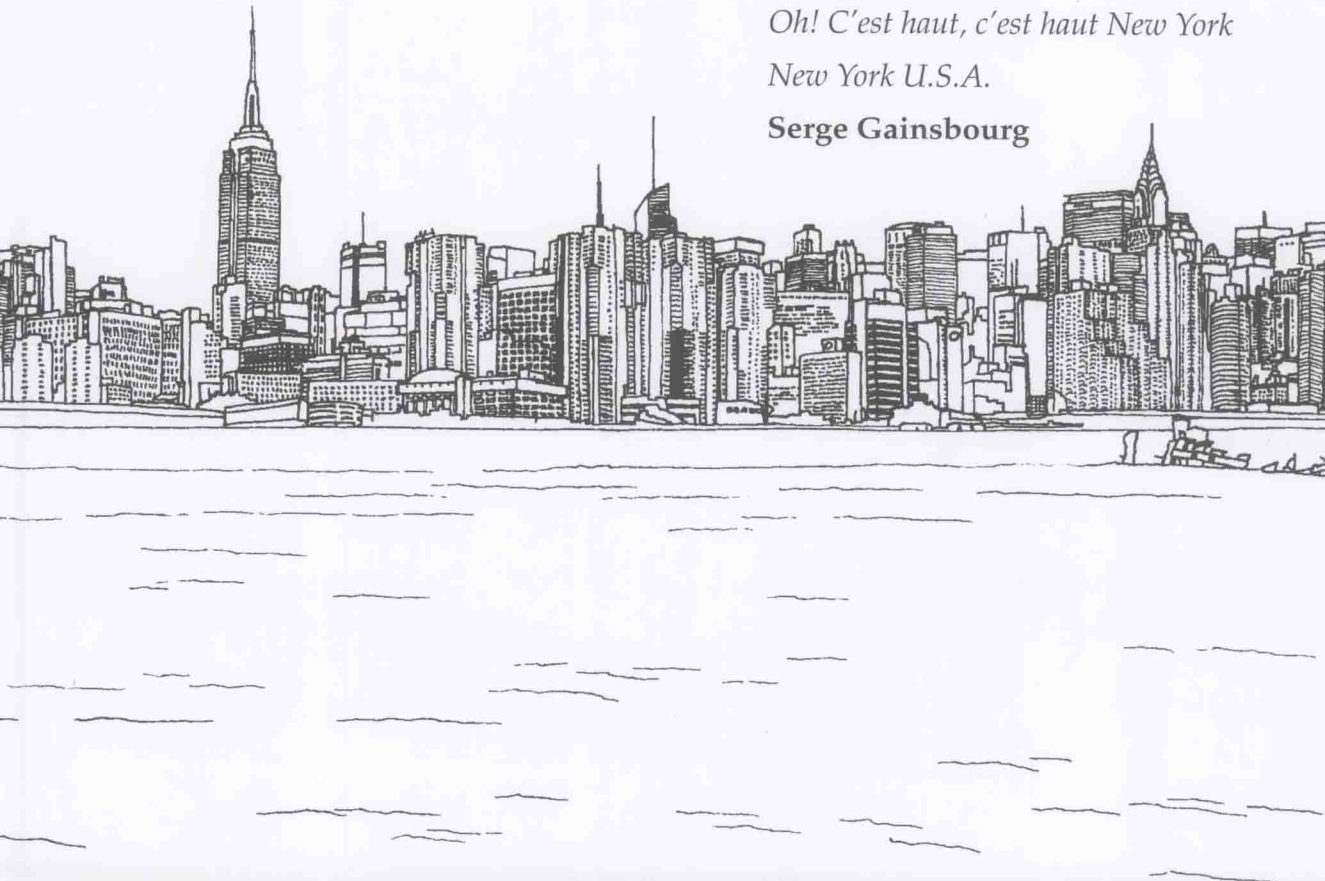


京科版图书, 版权所有, 侵权必究。
京科版图书, 印装差错, 负责退换。



*J'ai vu New York
New York U.S.A.
J'ai vu New York
New York U.S.A.
J'ai jamais rien vu d'au
J'ai jamais rien vu d'aussi haut
Oh! C'est haut, c'est haut New York
New York U.S.A.*

Serge Gainsbourg





C

目录 Contents

原料	4
打发	6

蛋糕

芝士蛋糕	10
水果芝士蛋糕	12
巧克力芝士蛋糕	14
意大利芝士蛋糕	16
胡萝卜蛋糕	18
咖啡蛋糕	20
蓝莓麦芬蛋糕	22
肉桂卷	24
美式煎饼	26
红色天鹅绒杯型蛋糕	28
薄饼卷	30

方砖蛋糕

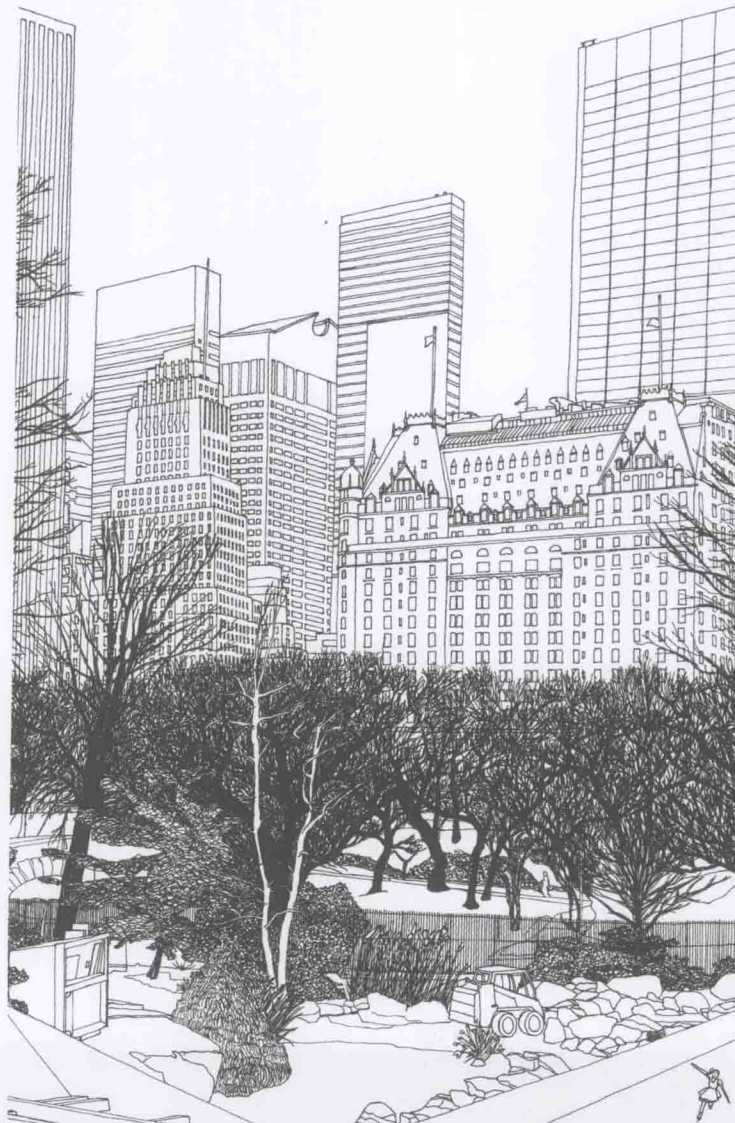
布朗尼蛋糕	34
抹茶蛋糕和黄金蛋糕	36
柠檬方砖蛋糕	38
创意能量棒	40
面条方砖	42

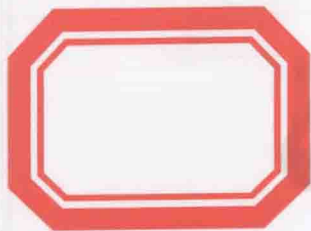
曲奇

巧克力豆曲奇	46
巧克力曲奇	48
夏威夷果曲奇	50
葡萄干燕麦曲奇	52
黑白巧克力曲奇	54
巧克力酥脆曲奇	56

派

苹果派	60
南瓜派	62
苹果酥卷	64
香蕉派	66
冰淇淋三明治	68
樱桃卷边派	70
蓝莓派	72
可可派	74





不用去纽约，大厨教你在家自制地道纽约甜点

《欲望都市》《绯闻女孩》《破产姐妹》特色美食推荐

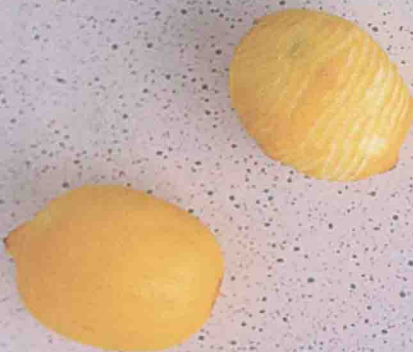
纽约的味道

布朗尼、芝士蛋糕、方砖蛋糕、苹果派……

(美) 马克·格罗斯曼 著

(法) 夏洛特·拉赛弗 摄

焦佩锋 译



C

目录 Contents

原料	4
打发	6

蛋糕

芝士蛋糕	10
水果芝士蛋糕	12
巧克力芝士蛋糕	14
意大利芝士蛋糕	16
胡萝卜蛋糕	18
咖啡蛋糕	20
蓝莓麦芬蛋糕	22
肉桂卷	24
美式煎饼	26
红色天鹅绒杯型蛋糕	28
薄饼卷	30

方砖蛋糕

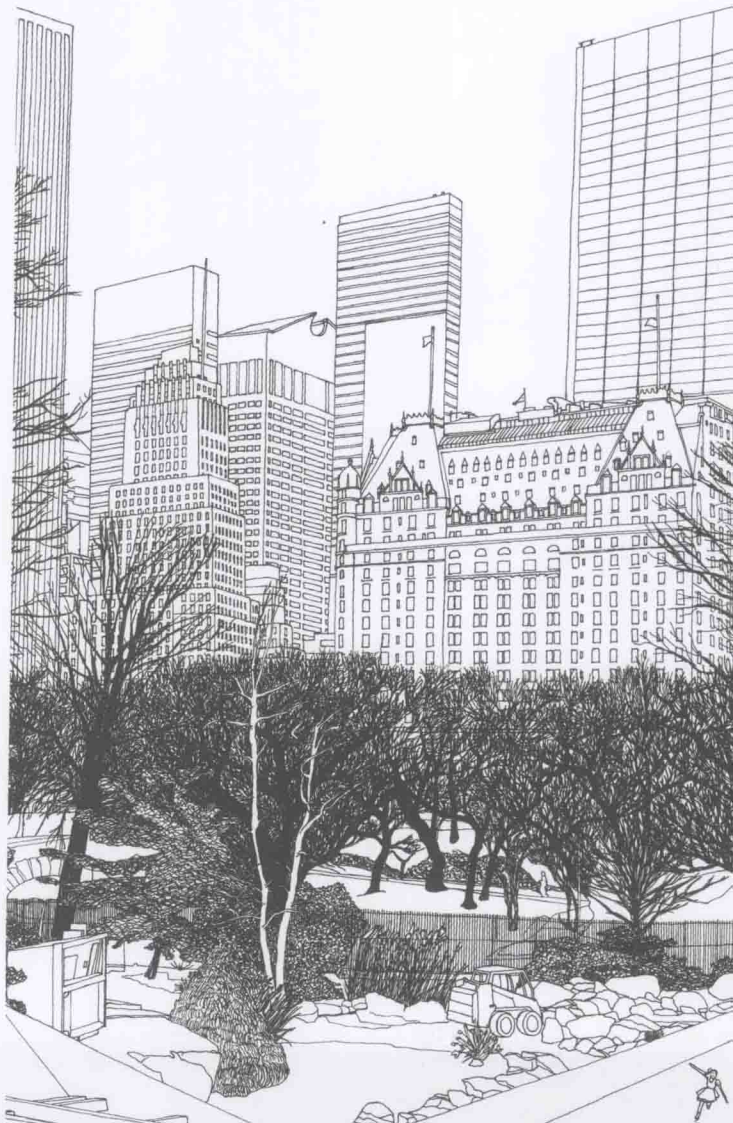
布朗尼蛋糕	34
抹茶蛋糕和黄金蛋糕	36
柠檬方砖蛋糕	38
创意能量棒	40
面条方砖	42

曲奇

巧克力豆曲奇	46
巧克力曲奇	48
夏威夷果曲奇	50
葡萄干燕麦曲奇	52
黑白巧克力曲奇	54
巧克力酥脆曲奇	56

派

苹果派	60
南瓜派	62
苹果酥卷	64
香蕉派	66
冰淇淋三明治	68
樱桃卷边派	70
蓝莓派	72
可可派	74



原料

④ 面粉

面粉是一种由小麦磨成的粉。按照蛋白质含量的多少，面粉可以分为高筋面粉、中筋面粉及低筋面粉。

低筋面粉一般用来制作蛋糕，因为它可以使蛋糕口感更松软。中筋面粉一般用来制作馒头、包子等中式面食。高筋面粉则一般用来制作面包，但也有例外，如布朗尼蛋糕就是用高筋面粉制作的。

④ 植物油

某些蛋糕在制作过程中会用到植物油。最好选择色浅且无味的玉米油、葵花籽油等，最好不要选择花生油等色重或者有特殊气味的植物油。

④ 黄油

黄油是从牛奶中提炼出来的油脂，其中约含 80% 的脂肪、20% 的水分及其他成分，有天然的浓郁乳香。黄油在冷藏状态下是黄色固体，比较硬，在 28℃ 左右时会变得非常软，这时可以通过搅打使其裹入空气，体积膨胀，俗称“打发”。黄油有无盐黄油和有益黄油之分，一般在烘焙时使用无盐黄油。如果使用有益黄油，则需要相应地减少配方中盐的用量。

④ 奶油奶酪

奶油奶酪英文名为 Cream Cheese，是一种未成熟的全脂奶酪，色泽洁白，质地细腻，口感稍酸，很适合用来做芝士蛋糕。奶油奶酪开封后非常容易变质，所以要尽早使用。

④ 糖

白砂糖、绵白糖、糖粉、红糖等都是烘焙中常用的糖。白砂糖按照颗粒大小分成许多等级，如粗砂糖、细砂糖、幼砂糖等。在制作蛋糕、饼干时，一般使用细砂糖，因为它更容易溶入面团或面糊里。粗砂糖一般用来装饰糕点、饼干，粗糙的颗粒可以增加糕点的质感。粗砂糖还可以用来做糖浆，但一般不用来做蛋糕，因为它不容易溶解。

绵白糖是一种非常绵软的白糖，水分含量比白砂糖高。绵白糖的颗粒较细，通常可以作为细砂糖的替代品。虽然绵白糖和细砂糖本身的性质有一些差别，但一般来说影响不大。

糖粉是一种粉末状的白糖。市面上出售的糖粉，为了防止结块，一般会掺入 3% 左右的淀粉。糖粉可以用来制

作曲奇、蛋糕等，但更多时候是用来装饰糕点。在做好的糕点表面撒上一层糖粉，其外观会漂亮很多。糖粉也被用来制作糖霜、乳脂馅料等。

红糖是指用甘蔗的糖浆熬成的糖。因没有经过精炼，红糖几乎保留了蔗汁的全部成分，除了具备糖的功能外，还含有丰富的维生素和微量元素，如铁、锌、锰、铬等，营养成分比白砂糖高很多。除了特殊的红糖品种，一般来说红糖并不像白砂糖那样颗粒分明，而是有着湿润的质感。

香草精

香草精是从香草荚中提取的天然香料。它是一种褐色、有浓烈香味的液体，价格比较昂贵。它是重要的调味品，可以让蛋糕的品质更佳。

柠檬

新鲜柠檬是制作蛋糕时常用的水果，一般使用柠檬汁，柠檬皮则擦成屑加入蛋糕。柠檬皮内侧的白色部分较苦涩，使用前应先将这部分刮去。

泡打粉

泡打粉又称发酵粉、发粉等。在烘焙加热的过程中，泡打粉会通过化学反应释放二氧化碳，使面包或蛋糕体积膨胀、口感松软。

小苏打

小苏打是一种膨松剂，呈白色粉末状，水溶液为碱性。如果烘焙原料里有酸性成分，一般会添加一些小苏打，使二者发生反应。小苏打与泡打粉不能相互代替。

可可粉

可可豆经发酵、粗碎、去皮等工序得到可可饼，可可饼脱脂粉碎之后的粉状物即为可可粉。可可粉可溶于水，常用来制作巧克力蛋糕。

朗姆酒

朗姆酒是一种以甘蔗糖蜜为原料生产的蒸馏酒。它产自古巴，口感甜润，芬芳馥郁，是制作蛋糕最常用的酒。朗姆酒有白朗姆酒和黑朗姆酒之分，烘焙时一般使用黑朗姆酒。

打发

④ 鲜奶油打发

鲜奶油是装饰蛋糕和制作慕斯类甜点时不可缺少的原料，由牛奶制成，脂肪含量高达27%~38%。鲜奶油打发后可以裹入大量空气，从而使体积膨胀。由于用途不同，鲜奶油打发的程度也不同。

夏季打发鲜奶油时，一般将盛鲜奶油的容器置于冰块上，这样可以使鲜奶油保持低温状态，有助于打发。另外，搅打时会因摩擦产生热量，所以必须用冰块降温，以免奶油融化而无法打发。

Tips:

- ①鲜奶油只有经过冷藏才能打发。打发前需要冷藏12小时以上。
- ②如果用于给蛋糕裱花，打发至体积膨胀，花纹状态不会改变即可。
- ③鲜奶油本身不甜，打发前需依据个人口味加糖。



⑤ 黄油打发

黄油只有在软化状态下才能打发。经过冷藏的黄油在常温下放置一段时间后会软化。用手指轻触黄油表面，如果留下小坑，就表明这是打发黄油的最好时机。如果再放一段时间，黄油融化成液态，就无法打发了。经过打发的黄油能起到膨松剂的作用，使糕点体积膨胀，口感松软。

Tips:

- ①需要在黄油中加入糖或盐时，应当在打发前加入。在软化的黄油中加入糖或盐，用打蛋器低速搅打，直至糖或盐和黄油混合均匀。然后将电动打蛋器调至高速，继续搅打2~3分钟。
- ②有些配方可能会要求在黄油打发好后加入蛋液。如果蛋液较多，就必须分次加入，而且每次加入蛋液后都必须把黄油和蛋液搅打均匀，才能再加蛋液；但如果蛋液较少，就不必分次加入。



鸡蛋打发

鸡蛋打发分两种：蛋白打发和全蛋打发。蛋白打发多用于制作戚风蛋糕，全蛋打发多用于制作海绵蛋糕。

1. 蛋白打发

要想成功制作出好看又好吃的蛋糕，除了原料比例正确，蛋白打发也极为重要。对初学者而言，通常只要能打出漂亮的蛋白，就代表离成功不远了。



Tips:

①首先将蛋白与蛋黄分离，盛蛋白的碗不能有油和水。用打蛋器沿同一方向不断搅打，当出现粗泡沫时，将糖分次加入。

②继续搅打，直到蛋白整体呈奶油状。当提起打蛋器，蛋白能拉出弯曲的尖角时，就表明已经到了湿性发泡的程度，此时的蛋白适合用来制作天使蛋糕。

③再继续搅打，当提起打蛋器，蛋白能拉出短小直立的尖角时，就表明到了硬性发泡的程度，此时的蛋白适合用来制作戚风蛋糕或装饰柠檬派。

2. 全蛋打发

因为蛋黄含有油脂成分，所以全蛋在打发速度上不如蛋白快，但如果在打发前将蛋液加热至 $38^{\circ}\text{C} \sim 43^{\circ}\text{C}$ ，则既可以降低蛋黄的黏稠度，又可以加速全蛋的起泡性。注意，加热温度不要太高，否则不利于全蛋打发。糖可以增加蛋液的黏性，使蛋液泡沫更加稳定，所以打发前可加入适量糖。



Tips:

①先将糖与蛋液混合拌匀，再将蛋液加热。加热时必须用打蛋器不断搅打，以防受热不均。

②随着不断搅打，泡沫会由粗大变得稠密，蛋液会变得越来越浓稠。当提起打蛋器，滴落的蛋液可以在容器内的蛋液表面显出清晰的纹路时，就表明打发好了。

cakes 蛋糕

在纽约，人们几乎可以找到所有种类的蛋糕。每逢一些大的节庆日，家家户户都会烘焙各式糕点。有些蛋糕是放在一些大的长方形蛋糕模具里烘焙的，如卷筒蛋糕是像肉桂卷一样卷着放在模具里，而麦芬蛋糕和杯子蛋糕则是放在单独的小模具里烘焙成各种形状，而美式煎饼则是放在平底锅里直接烘焙而成的。

脱模：有时候，蛋糕烤好后很不容易脱模。就算你使用的是所谓的防粘模具，我在这里还是建议你，在放入面糊前一定要在模具内涂抹一层黄油。





芝士蛋糕



品尝芝士蛋糕是既能享受纽约的味道又不用乘飞机前往纽约的最好方法。只要遵守下面两个最基本的条件，这款超级经典的蛋糕就能轻松做成功：一是放入奶酪奶油糊之前，要在模具侧壁涂上黄油；二是要在蛋糕中间的部分还微微颤动时取出蛋糕。

🍷 饼底原料

180克绿茶饼干碎
90克黄油（融化）
20克细砂糖

🍷 奶酪奶油层原料

540克涂抹型奶酪（脂肪含量25%）
160克细砂糖
1/2咖啡勺盐
40克中筋或高筋面粉
1个柠檬（果肉榨汁，皮擦屑）
360毫升鲜奶油（脂肪含量30%）
5个鸡蛋
1个蛋黄
1/2咖啡勺香草精

🍷 奶冻原料（可选）

225毫升鲜奶油
2汤勺细砂糖

🍷 模具

1个直径22厘米的圆形模具或者
6个直径12厘米的圆形模具

10 CAKES

🍷 饼底制作

1. 烤箱预热至175℃（上下火）。
2. 将饼干碎、细砂糖和黄油放在一起进行搅拌。
3. 将搅拌好的混合物平铺在模具底部并用玻璃杯杯底压平，放入烤箱烤15分钟（小模具烤10分钟）。
4. 取出模具，然后把烤箱温度调至225℃。

🍷 奶酪奶油糊制作

根据左侧奶酪奶油层原料的排列顺序依次混合各种原料，用力搅拌，直至混合物完全均匀，表面光滑。将搅拌好的混合物倒在模具中的饼底上。

🍷 烘焙

1. 将模具放入烤箱，烤10分钟（小模具烤5分钟）。
2. 不打开烤箱门，把烤箱温度降至120℃（小模具降至150℃），继续烤1小时15分钟（小模具烤30分钟）。在此期间，奶酪奶油层的中间部分应该是微微颤动的。将烤好的蛋糕放至冷却，然后冷藏至少4小时。

🍷 奶冻制作

1. 将鲜奶油和细砂糖混合后搅拌均匀。
2. 在烘焙结束前15分钟（小模具在烘焙结束前5分钟）将蛋糕从烤箱中取出。
3. 用刮刀把奶冻涂抹在蛋糕上，重新放入烤箱，继续烘焙至规定时间。