

甜品时间

B
BOOKLINK

杯子蛋糕

【美】雪莉·康顿斯基 著 张云燕 译

Luscious bakeshop
favorites from your
home kitchen



南海出版公司

甜品时间

杯子蛋糕

【美】雪莉·康顿斯基 著 张云燕 译

Luscious bakeshop
favorites from
your home
kitchen

南海出版公司
2015·海口

图书在版编目 (CIP) 数据

杯子蛋糕 / (美) 康顿斯基著 ; 张云燕译. -- 海口 :
南海出版公司, 2015.1
(甜品时间)
ISBN 978-7-5442-5848-7

I. ①杯… II. ①康… ②张… III. ①蛋糕 - 制作
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第000884号

著作权合同登记号 图字: 30-2014-128

TITLE: Cupcakes

BY: Shelly Kaldunski

Copyright © 2008 Weldon Owen Inc.

Original English language edition published by Weldon Owen Inc.

All rights reserved.No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the copyright owners.

Chinese translation rights arranged with Weldon Owen Inc.

Weldon Owen wishes to thank the following people for their generous support in producing this book: Daniele Maxwell, Tony Jett, Lillian Kang, Kate Washington, Lesli Neilson, Ken DellaPenta, Donita Boles and Andera Stephany.

本书中文简体版专有出版权经由中华版权代理中心代理授予北京书中缘图书有限公司。

TIANPIN SHIJIAN: BEIZI DANGAO

甜品时间: 杯子蛋糕



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总 策 划: 陈 庆

策 划: 邵嘉瑜

作 者: 【美】雪莉·康顿斯基

译 者: 张云燕

责任编辑: 张 媛 王雅竹

排版设计: 李静静

出版发行: 南海出版公司 电话: (0898) 66568511 (出版) 65350227 (发行)

社 址: 海南省海口市海秀中路51号星华大厦五楼 邮编: 570206

电子信箱: nhpublishing@163.com

经 销: 新华书店

印 刷: 北京利丰雅高长城印刷有限公司

开 本: 889毫米×1194毫米 1/24

印 张: 5

字 数: 80千

版 次: 2015年1月第1版 2015年1月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5442-5848-7

定 价: 36.00元

南海版图书 版权所有 盗版必究



99各种口味的糖霜

100奶油乳酪糖霜

101花生酱糖霜

102蛋白酥皮

103棉花糖霜

104甜奶油

104德国巧克力顶料

105香浓巧克力淋浆

105黏巧克力淋浆

106香草淋浆

107西柚或酸橙凝乳

108焦糖糖浆

109蜜饯西柚果皮

110糖花&花瓣

111蜜饯胡萝卜

112创意蛋糕

114展示您的蛋糕

常用烘焙材料体积质量换算表

成分	1大勺	1小勺	1杯
黄油	13g	4.3g	227~240g
糖	12g	4g	200g
牛奶	14g	4.7g	227g
面粉	7.5g	2.5g	120g
糖粉	7.8g	2.6g	130g
可可粉	7g	2.3g	117g
盐	15g	5g	250g
泡打粉	12g	4g	200g
小苏打	14g	4.7g	235g

注: 1大勺=15ml 1小勺=5ml 1杯=250ml

目录



1关于杯子蛋糕

14基础蛋糕

17香草蛋糕

18黄色蛋糕

21巧克力蛋糕

22魔鬼蛋糕

25胡萝卜蛋糕

26姜味蛋糕

27摩卡蛋糕

28红茶蜂蜜蛋糕

30金宝酥粒蛋糕

31草莓蛋糕

32柠檬罂粟籽蛋糕

34水果&坚果蛋糕

37三色浆果蛋糕

38西柚酪乳蛋糕

41玫瑰覆盆子蛋糕

42柠檬蓝莓蛋糕

43酸樱桃杏仁蛋糕

44酸橙蛋白酥皮蛋糕

46柑橘蛋糕

47苹果蛋糕

49椰子酸橙蛋糕

50迷你草莓芝士蛋糕

52朗姆酒葡萄干蛋糕

53香蕉焦糖蛋糕

54花生酱果酱蛋糕

56南瓜核桃蛋糕

57榛子布朗黄油蛋糕

58巧克力蛋糕

61黑森林蛋糕

62墨西哥巧克力蛋糕

63红丝绒蛋糕

64德国巧克力蛋糕

67迷你巧克力薄荷蛋糕

68熔岩巧克力蛋糕

69三色巧克力蛋糕

70黑白蛋糕

73石板街蛋糕

74白巧克力覆盆子蛋糕

76特殊场合的蛋糕

79咸焦糖蛋糕

80三奶蛋糕

81提拉米苏蛋糕

82巨型麦芽巧克力片蛋糕

85迷你太妃糖布丁蛋糕

86冰淇淋蛋糕

89复活节鸟巢蛋糕

90独立日蛋糕

93万圣节蛋糕

94圣诞薄荷蛋糕

96糖霜、馅料和装饰

98基础奶油糖霜

关于杯子蛋糕

曾几何时，杯子蛋糕是孩子们的专享。五彩缤纷的装饰让孩子们目不暇接，甜蜜的蛋糕和糖霜让孩子们总也吃不够。更重要的是，杯子蛋糕的食用，从前不用、现在也用不到叉子，它们在杯状模具中烘烤，大小刚好够一个人吃，不用担心分享的问题。所以孩子们有什么理由不爱杯子蛋糕呢？

久而久之，伴随着杯子蛋糕的受欢迎程度飙升，大人们意识到他们错过了这些美味。现在，在精品面包店、高级餐馆中都可以买到时尚、别致的杯子蛋糕。没有规定要求杯子蛋糕在特别的场合下食用。它可以放在午餐盒中给同学一个惊喜，可以作为周日的夜间点心，或者在朋友小聚时享用，任何时间都是合适的。

在本书中，你可以找到各种口味的蛋糕食谱。对于较传统的人来说，书中有黄色蛋糕（见第18页）加巧克力奶油（见第99页）。有经典的黑森林蛋糕（见第61页）和提拉米苏蛋糕（见第81页）。针对挑剔的大人们，还有红茶蜂蜜蛋糕（见第28页）和咸焦糖蛋糕（见第79页）。孩子们会喜欢花生酱果酱蛋糕（见第54页）和石板街蛋糕（见第73页）。当然，你也一定会有新的创意来装饰蛋糕，这些创意必定是现代、简约、典雅的。

名称的由来

目前关于杯子蛋糕名称的由来有两种说法。一种是说因为它们在小的小杯子或茶杯中被烘烤，制成独立的蛋糕。另一种说法和磅蛋糕的名称来源相似，以公式或配方中所用材料的单位来命名：一杯黄油、一杯糖、一杯面粉和一杯鸡蛋。

如何烘烤坚果

在使用之前先将坚果烘烤好是一个好主意。烘烤可以提升坚果的味道和香气，还可以带来松脆的口感。将整颗或切碎的坚果放在烤箱中烤，如果你已经开始烘烤蛋糕，烤箱是热的，就可以简单地将坚果在烤盘中分散开来，把它们放在烤箱中烤约10分钟。为了确保烘烤均匀要搅动1~2次。坚果爆香后注意别烤焦，冷却后备用。

所需食材

黄油 在烘焙时用纯黄油是最好不过的了。制作杯子蛋糕和糖霜时，要确保使用无盐黄油。无盐黄油方便我们控制配方中盐的用量。在包装上，无盐黄油有时也会贴上“甜”的标签。为获得最佳效果，请不要使用黄油替代物，黄油替代物不仅会影响口感，还会影响蛋糕的质感。

面粉 在做蛋糕时有两种面粉比较常用：中筋面粉和低筋面粉。中筋面粉比低筋面粉的蛋白质含量高，做出的蛋糕的口感更结实。如果想得到丝绒般超嫩的蛋糕口感，低筋面粉会更合适。如果没有低筋面粉，则可以在需要一杯低筋面粉时，用 $\frac{7}{8}$ 杯（ $\frac{3}{4}$ 杯加2大勺）中筋面粉加上2大勺玉米淀粉替代。

糖 糖不仅赋予了蛋糕甜味，还可以使蛋糕更松软和湿润，而且在烘烤时促使蛋糕变为褐色。砂糖在烘焙中最常用。黄糖含有糖蜜，可以使蛋糕滋润且有焦糖般的口感。在制作味道浓郁的蛋糕时使用最佳。糖粉由砂糖粉碎后和玉米淀粉混合而成，糖粉常用于淋浆、糖霜或者在使用前洒在甜点上。

鸡蛋 本书配方中均使用大鸡蛋。如果需要将蛋黄蛋白分开，可以在其刚从冰箱中取出时进行，因为这个时候蛋黄比较稳定。如果想要打发蛋白，必须先将蛋白与蛋黄和脂肪分开，在分离鸡蛋时需要

小心，并且确保搅拌时使用的碗和搅拌器都是干净的。

小苏打和泡打粉 小苏打和泡打粉是烘烤蛋糕面糊时必需的膨松剂。如果面糊中含有酸性成分如牛奶和酸奶，就使用小苏打。如果没有酸性成分可以使用泡打粉。在准备使用泡打粉之前要先检查是否过期，过期的泡打粉起不到应有的膨胀作用。

所需工具

电动搅拌机 电动搅拌机是甜点师不可缺少的帮手。很多蛋糕面糊的制作必须使用搅拌机，大部分糖霜的制作也需要电动搅拌机。立式搅拌机解放了甜点师的手，比手动搅拌机高效得多，而且由于发动机的作用，可以将厚重的面糊和糖霜搅拌均匀。本书配方中所使用的搅拌机均为立式搅拌机。

蛋糕纸杯托 蛋糕纸杯托种类多样，有纯色的、印花图案的、色调柔和的、色调鲜明的和由闪亮箔片制成的。如果杯子蛋糕模具有不粘性，不一定需要使用蛋糕纸杯托，但是蛋糕纸杯托可以帮助我们轻松地杯子蛋糕模具中取出蛋糕，而且清理方便。本书中有些蛋糕没有使用蛋糕纸杯托。

杯子蛋糕模具 标准的杯子蛋糕模具是12连杯的，每个约有 $\frac{1}{2}$ 杯面糊容量。巨型杯子蛋糕模具则是6连杯的，每杯有 $\frac{3}{4}$ 杯面糊容量。迷你

食用色素

从超市购买标准液体食用色素，可以将基本颜色混合起来创造新的颜色。食用色素膏和凝胶可以在食品专卖店买到，而且颜色多样不用混合。这些膏状物是浓缩型，所以使用少量即可。比如想使奶油染色，可以将小刀尖端伸入食用色素膏中，然后搅拌。请记住柔和的色调更有吸引力，而且颜色可以加深但不能变淡。

烘烤注意事项:

如果打算一次做两批蛋糕，最好分开烘烤，每次烘烤一批。如果两批蛋糕一起烤可能会干扰烤箱内的热循环，导致蛋糕烘烤和膨胀不充分。但如果你烘烤一批蛋糕时，另一批的面糊已经准备好了，那么发酵剂会在烘烤开始前就起作用，最终导致蛋糕过于紧实。所以每次最好只制作和烘焙一批蛋糕，这样你做出的每个蛋糕都将是完美的。

杯子蛋糕模具是24连杯的，每个约需3大勺面糊。本书的大多数蛋糕在标准杯子蛋糕模具中烘烤，只有少数在巨型或迷你模具中烘烤。

冰淇淋勺 薄而易流动的面糊很容易被分装到模具中，但是那些厚重的面糊就需要一个冰淇淋勺，尤其是弹簧式冰淇淋勺。用弹簧式冰淇淋勺只需按下拇指就可以很容易将面糊舀入模具中。

硅胶刮刀 硅胶刮刀是不可或缺的厨房用具。其宽而灵活的刀面可以将碗中的面糊刮出或者整理平整。同橡胶刮刀不同，硅胶刮刀具有隔热性和防污性，而且不会使食物气味互相沾染。硅胶刮刀有大、中、小各种尺寸，选择一款适合你烘烤或者烹饪的尺寸。

制作和烘焙面糊

制作蛋糕面糊时，各种材料的温度非常重要。冷而硬的黄油很难搅拌开，冷的鸡蛋很难与其他材料混合。仔细阅读食谱，注意哪些冷冻食材需要事先取出放在室温下。在着急时候，你可以用微波炉软化黄油（使用低功率，设置5~10秒钟），还可以将冷的蛋放在温水中几分钟使其温度上升。在开始搅拌前，称量好各种食材，这样就不用中途停下来翻箱倒柜找材料了。许多面糊是用电动搅拌机搅拌而成的。其他的是用手持打蛋器或者木勺搅拌的。无论使用什么搅拌方法，一旦干湿配料融合即可停止搅拌，过度搅拌会使蛋糕





起筋过硬。

烘烤蛋糕时最好将蛋糕放在烤箱中心。如果你的烤箱加热不均匀或者有热点，烘烤至中途时要轻轻旋转模具使蛋糕受热均匀、充分膨胀。要看蛋糕是否烘烤充分，可将牙签或者针插入其中一个蛋糕中心。若取出后牙签或者针是干净的，则说明蛋糕已经烤好。

填充馅料或添加糖霜

馅料的填充使简单的蛋糕口感变得丰富而别致。一些蛋糕，如黑白蛋糕（见第70页），要将馅料填充后再烘烤，其他的蛋糕，如椰子酸橙蛋糕（见第49页）则是在蛋糕烘烤好冷却后才加入馅料的。馅料填充和蛋糕烘烤的先后取决于馅料的类型。较硬的奶酪可以进行烘烤，较软的奶酪则不行。

在给蛋糕添加糖霜时，要确保糖霜是柔软且易涂开的。如果用的是奶油糖霜，应将奶油糖霜先置于室温下。用黄油刀或者带有裱花嘴的裱花袋都可以很容易地为蛋糕涂上糖霜。尖顶、漩涡等造型使蛋糕看上去更具质感。如果想使蛋糕更美观，还可以在蛋糕顶部加上装饰，如椰丝（烘烤或未烘烤的）、碎坚果、新鲜浆果、蜜饯柑橘皮、糖花、巧克力片、彩色糖粒，或者任何你能想到的新配料。

裱花袋的填充

如果准备用裱花袋来给蛋糕加糖霜，那么要选择一个容量较大的袋子，这样不用中途反复填充（对蛋糕来说，31cm或36cm大小最合适）。在袋子尖端装上合适大小的裱花嘴，然后使劲拧紧裱花袋，将宽口处向里折7cm~9cm。将准备好的糖霜放入袋中，将糖霜推至顶端处，至有少许糖霜流出或尖端气泡全部消除为止。

准备要填充馅料和加糖霜的蛋糕

如果没有填充馅料或者加上糖霜，它们只是普通的小蛋糕，但经过加工就大不一样了。在加工前，先要确保蛋糕已经完全冷却至室温。热的蛋糕和冷的蛋糕质感不同，热量可能将馅料或糖霜融化，所以处理起来较麻烦。



冷却蛋糕 在填充馅料或者加糖霜前，先要确保蛋糕已经完全冷却，否则热量可能将馅料或糖霜融化。无论蛋糕在不在杯子蛋糕模具中，冷却它们的最好办法都是将它们放在架子上，空气的流动可以使蛋糕快速冷却下来。



切开蛋糕 要将蛋糕切开，在两层间加入馅料，可以用一个削皮刀慢慢地将蛋糕横切为两半，切的时候要稳，使得切面平滑。如果想更好看，还可以在蛋糕顶部加上装饰物，与切割面相呼应。



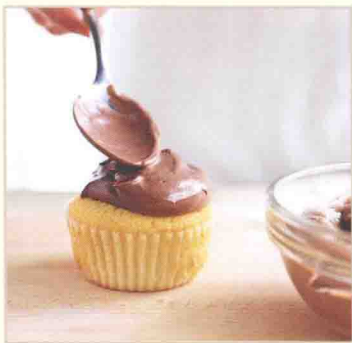
挖空蛋糕 将杯子蛋糕掏空后可以填充馅料。用一个小的削皮刀在蛋糕中旋转，挖出一个深度为2.5cm,直径约为3.8cm的洞。然后将挖出的蛋糕丢弃或者放置一旁备用。

加糖霜的基本技巧

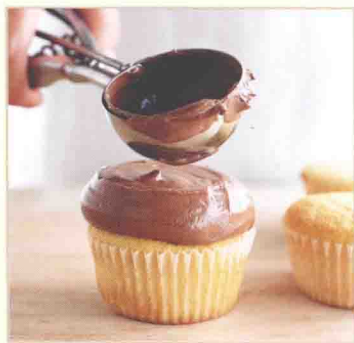
糖霜的添加可以说简单也可以说复杂。最简单的方法就是在顶部加上常见的高发髻状糖霜。山峰和漩涡状的外形十分有趣。光滑的外表使蛋糕更加优雅和精致。不必使用特别的或者复杂的工具，用你厨房抽屉中现有的一两种工具即可。



刮刀 加糖霜时用一个把刃长约9cm的刮刀最合适。先将一团糖霜放在蛋糕中央，然后用刮刀将糖霜涂开。刮刀的顶部可以刮出漩涡，薄而平的刀刃可以刮出光滑的表面。



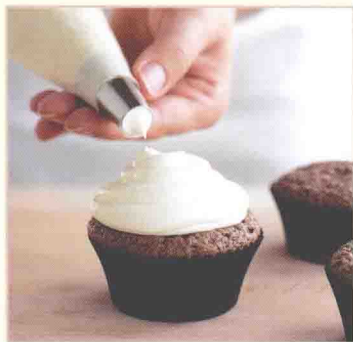
勺子 给蛋糕加糖霜时，勺子是十分有用的工具。如果可能的话，选择浅而宽、顶端呈圆形的勺子。用勺子取一勺糖霜放在蛋糕中央，然后用勺子背面将糖霜涂开。用勺子前端的背面可以制造出漩涡。



冰淇淋勺 在给蛋糕加糖霜时，用弹簧式冰淇淋勺既省时又简单。选一个直径约为5cm的勺子取出一勺糖霜，放在蛋糕上面。然后慢慢地用勺背将糖霜压平，并涂开至边缘处。

基本的裱花技巧

即使是做蛋糕的新手也可以用裱花袋做出精美的蛋糕，甚至可与蛋糕房出品的蛋糕相媲美。先在一个干净的盘子中稍加练习。当觉得可以开始时，将练习用的糖霜加入裱花袋中，可再次使用。奶油糖霜和奶油乳酪糖霜是最常用来裱花的糖霜。



圆形花嘴 大的圆形花嘴可挤出螺旋形糖霜，这是一种简洁又简单的造型。裱花袋以螺旋形运动，先外圈后里面，整个过程均匀用力。底层完成后继续在上层均匀用力，直至形成糖霜顶。运动至蛋糕顶部中心处时结束。



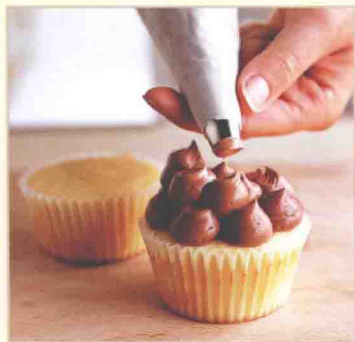
星形花嘴 用大开口的星形花嘴可以制造漩涡形的效果。从边缘处开始，握住裱花袋均匀用力，转圈式移向内侧，可以使圆圈重叠向上，最后在中心处停止。在准备提起裱花袋前，停止用力。



叶形花嘴 大的叶形花嘴可以制造波纹型的缎带效果。将开口端垂直于蛋糕，然后均匀用力在蛋糕上挤上糖霜。按Z字形运动，自中心运动到边缘。旋转蛋糕，将整个蛋糕顶层都涂满糖霜。

可爱的裱花图案

如果你习惯用裱花袋，并配有几个不同类型的裱花嘴，那么你可以试着创造一些简单而可爱的图案。先在干净的盘子上练习。熟练以后，就可以直接在蛋糕上试试，将练习用的糖霜放回裱花袋中，可重复使用。



圆点 用大的扁平花嘴挤出圆点。将裱花袋垂直提起，从花嘴中挤出圆点。先在蛋糕边缘点出圆点，然后在中心处，最后在上层点上圆点，上层圆点可集中在中心处。



星星 要用星星花型装饰蛋糕，就要用大的星形花嘴。将裱花袋握住，垂直提起，使裱花袋垂直于蛋糕表面。在蛋糕顶部挤出星星图案，然后慢慢地提起尖端，离开蛋糕。再用相同方法在蛋糕顶部挤满星星。



缎带 用大的织篮型花嘴可以挤出折叠型的缎带状。倾斜一定的角度，使挤出的缎带图案凹面朝上。动作要连续，先从蛋糕靠近中心的 $\frac{1}{3}$ 处开始，拉出缎带图案，然后再折叠；继续从另一半开始，再将缎带折叠，始终使缎带的凹面朝上。

用淋浆装饰蛋糕

用淋浆来装饰蛋糕，方法多种多样。最好在平坦的蛋糕顶部进行。可以单独淋上一层巧克力或者香草酱，或者也可以将这一层作为基础，在上面再加一些其他的设计图案。如果打算在底层淋浆上加图案，第二种淋浆要选择对比色，用烘焙纸袋来裱花再合适不过了；如果没有，也可以选择带有细小裱花嘴的裱花袋。



波点 要做出波点蛋糕，只要在已经加了淋浆的蛋糕顶部点上对比色的小点即可。圆点可以排列规律、大小相同，也可以大小不同，不按规律放置。可以选择只有一种颜色的波点，用同一种淋浆，如果你喜欢，也可以用多种颜色的淋浆，点出俏皮的多色圆点。



图案 在加了淋浆的蛋糕顶部挤出图案，可以创造个性化的图案。夸张的卷曲和漩涡让普通的字母灵动起来（如果觉得手法不够稳，可以先在盘子或者烤盘上练习。但是练习后的淋浆会变干，不可以像糖霜那样重复使用）。



蜘蛛网 要画出蜘蛛网，就要先在加了淋浆的蛋糕顶部画同心圆。用牙签或者削皮刀的尖端轻轻地从中划向边缘，也可以偶尔改变方向。要使外观干净，可以在每次画完一条后将尖端擦净后再画下一条。