

MA LIN'S DESSERT

马琳的点心书

马琳

# 超爱做蛋糕

中央电视台《味觉大战》孙兆国  
豆果网副总裁 朱虹 西餐艺术家 李浩  
《美食圈》杂志主编

韩伟

- 独一无二原创手工蛋糕 ·
- 甜品最佳搭配自制饮品 ·
- 史上最美味的蛋糕合集 ·

新浪美食博客最欢迎的 **烘焙达人**



MA LIN'S DESSERT 

马琳的点心书

# 超爱做蛋糕

马琳 © 著



## 图书在版编目 (C I P) 数据

超爱做蛋糕 / 马琳著. -- 长沙 : 湖南科学技术出版社, 2014. 11

(马琳的点心书)

ISBN 978-7-5357-8306-6

I. ①超… II. ①马… III. ①蛋糕—烘焙 IV. ①TS213.2  
中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 195422 号

### 马琳的点心书 超爱做蛋糕

著 者: 马琳

责任编辑: 李文瑶 周妍 杨旻

出版发行: 湖南科学技术出版社

社 址: 长沙市湘雅路 276 号

网 址: <http://www.hnstp.com>

湖南科学技术出版社天猫旗舰店网址:

<http://hnkjcs.tmall.com>

印 刷: 长沙市雅高彩印有限公司

(印装质量问题请直接与本厂联系)

厂 址: 长沙市开福区德雅路 1246 号

邮 编: 410008

出版日期: 2014 年 11 月第 1 版第 1 次

开 本: 710mm×1000mm 1/16

印 张: 13.25

插 页: 1

书 号: ISBN 978-7-5357-8306-6

定 价: 38.00 元

(版权所有·翻印必究)



## 送给小核桃的礼物

如果说，上一本饼干书，是送给我自己多年热爱烘焙的一个礼物的话，那么，这本蛋糕书，将是我送给我的宝宝——小核桃的出生礼物。其实在给上本饼干书写序的时候，肚子里已经有了我的小核桃。只是那个时候的小核桃被我和他的爸爸叫做小葵，因为我一心认为，我生的肯定是个女汉子。而取小葵这个名字，也是因为我感觉她是世界上最让人头疼的男汉子小新的妹妹，而这个妹妹也是世界上唯一可以在他头上作威作福的姑娘。

外表卖萌，内心强大，也许这就是我对我女儿的希望吧。不过老天可能觉得，我未来漫长的人生中，必须得有一个王子来保护，所以小葵变成了小核桃，六个月的时候，我知道是个男宝宝。

改小名就想了很久，甚至还在我的微信订阅号里跟大家征集男宝宝的小名，虽然可爱的名字不少，后来我还是在一个剥着核桃的下午，决定叫我最爱吃的坚果名——核桃。从小就听妈妈说，常吃核桃可以变聪明，头发也会黝黑。既然核桃代表着智慧，那我也希望我的小核桃是个聪明的宝宝。加上他的爸爸头发不是很茂密，希望小核桃在这点上随妈妈吧。

再说回这本蛋糕书，是我平时爱做的蛋糕的合集。无论是小巧的纸杯蛋糕，还是质感厚实的磅蛋糕，抑或是清新甜美的水果蛋糕，都是我要推荐给你的手工美味。也许饼干只是你的小零嘴，而蛋糕却是早、午、晚三餐都可以佐餐的“硬货”。所以多学几种蛋糕的做法，可以让你的每一餐都有不同的好心情。尤其是有了宝宝以后，自己做点蛋糕给孩子当早餐或者零食，还能跟他们一起制作，从小培养动手能力，体验亲子烘焙的乐趣，是不是很有收获啊。

本书一共收录了四种不同类型的蛋糕，相信总有你最爱的那一款。而所有的蛋糕制作方法都比较简单，也很适合新手学习烘焙，希望你们都能喜欢。等这本书上市，我的小核桃差不多就该出生了吧。核桃，这是妈妈送给你的第一份礼物，也希望你喜欢。

# 关于蛋糕的 10个Q&A

1

**Q: 做蛋糕都需要准备哪些工具和食材呢?**

A: 虽然蛋糕的花样有很多,但是学习蛋糕的制作也是一个循序渐进的过程哦,所以如果你是一个烘焙新手,不妨先从基础工具和食材准备起。

基础工具部分:电烤箱、电子称、手动打蛋器、电动打蛋器、橡皮刮刀、量勺、面粉筛、金属或者硅胶的蛋糕模。

基础食材部分:无盐动物性黄油、细砂糖、鸡蛋、低筋面粉、牛奶、泡打粉。

2

**Q: 金属蛋糕模和硅胶蛋糕模哪个更好?**

A: 金属蛋糕模也分为有防粘涂层和没有防粘涂层两种,如果没有防粘涂层,在使用之前,需要在蛋糕模内壁上一层软化的黄油,让蛋糕烤完之后容易脱模。除了这个区别之外,用来烤戚风蛋糕的大蛋糕模,还分为活底模和固底模,活底模用来做戚风蛋糕、慕斯蛋糕等,更容易脱模;而硅胶蛋糕模根据品质不同,有的使用前同样需要涂抹软化的黄油用来防粘,有的则不需要,并且还可以趁热脱模。优质硅胶蛋糕模底部的隔热和上色效果通常比较好,也更容易清洗,造型也比较多,大家可以根据需要选择。

3

**Q: 买什么样的烤箱才实用?**

A: 现在的烤箱品牌比较多,大家可以去看一下口碑。关于功能方面,咱们在家烘焙,一般购买一款内部容量为30L左右的烤箱比较合适。太小的烤箱,在烘烤的时候因为内部空间较小,所以相同的温度会上色比较快,而且不太均匀。现在烤箱基本上都有内部照明、上下火独立控温、热风循环和低温发酵的功能。有这些功能就足够了。

4

**Q: 什么是磅蛋糕?**

A: 磅蛋糕源于18世纪的英国。当时的磅蛋糕只有四样等量的材料,一磅糖、一磅面粉、一磅鸡蛋、一磅黄油。因为每样材料各占1/4,所以传到法国,类似的蛋糕也叫四分之一蛋糕。到了今天,我们为了健康,会稍微调整糖的用量。而这样的蛋糕也被称为重油蛋糕,因为黄油的比例比较大。也是这个原因,磅蛋糕的口感才更加扎实和香醇,是一种非常容易制作,又不会失败的蛋糕。

5

**Q: 戚风蛋糕的失败率为什么这么高?**

A: 戚风蛋糕是将蛋白和蛋黄分开制作,将蛋白打发到硬性发泡,然后和蛋黄糊混合。而关键就在于蛋白的打发程度以及和蛋黄糊混合时,是否消泡或者没有混合均匀。如果蛋白打发的不够,烤的时候就不会膨胀很多。而在混合蛋糕糊时消泡太多,面糊就会变稀,烤出来会回缩。如果烤好之后蛋糕有部分塌陷,则是说明蛋糕糊在搅拌的时候没有拌匀。以上这几点,如果哪一步没做好,都会让戚风蛋糕变成“气臃”蛋糕。不过,只要你多多练习,你就能总结出成功的经验。

6

**Q: 慕斯蛋糕、冻芝士蛋糕，怎样才容易脱模？**

A: 这些冷藏的蛋糕，食用之前至少要冷藏4小时以上。不过建议可以先冷冻2小时，然后再转冷藏保存，这样有冰淇淋的口感。要使用活底蛋糕模，在脱模之前，用热毛巾在蛋糕模四周捂一下，轻轻转动热毛巾，就可以轻松脱模了。

7

**Q: 为什么很多蛋糕的配方中都要使用泡打粉？**

A: 泡打粉是一种膨松剂，制作很多蛋糕都需要用到。如果省略泡打粉，蛋糕则不会膨胀出理想的高度。除此之外，也让蛋糕的组织更加轻盈，一般不推荐省略。但是推荐购买无铝泡打粉，会更健康。当然了，这本书里也有省略泡打粉制作的磅蛋糕，你也可以尝试看看，究竟在口感上有什么区别。

8

**Q: 想从易到难学做蛋糕，应该是怎样的顺序？**

A: 纸杯蛋糕和磅蛋糕都不容易失败，只要在加入鸡蛋的时候注意不要一次加入太多，不要让黄油糊成蛋花状，就一定会成功。而纸杯蛋糕和磅蛋糕的辅料也可以根据自己的喜欢随意变化，比如在口味上可以选择可可、抹茶、咖啡等，在面糊里也可以放入蔓越莓、提子干、坚果仁等。其次，这本书中也介绍了好几款只需要用到植物油的蛋糕，省去了打发黄油的过程，更加方便简单。而你如果还没有烤箱，又想做蛋糕的话，慕斯类的冷藏蛋糕则是最好的选择。而打发蛋白、蛋黄或者全蛋的蛋糕，难度相对大一些。

9

**Q: 手工蛋糕的保存期限有多久？**

A: 一般纸杯蛋糕和磅蛋糕密封冷藏保存，可以放一周。慕斯蛋糕类的冷藏蛋糕，建议三天内食用完毕。戚风蛋糕冷藏也是三五天内吃完，如果想要延长存放时间，可以冷冻保存，食用之前提前取出回温即可。

10

**Q: 如果我照着书里的配方和步骤做了，还不成功怎么办？**

A: 你可以把你做好的蛋糕拍成照片，然后通过我的微博或者微信订阅号发给我。只有看到了照片，我才能帮你判断，你的问题出在哪里哦。当然啦，如果你做得很成功，也一定要告诉我，我会分享给更多热爱烘焙的朋友看到。

关于蛋糕的 10 个

Q&A



# Contents

## Chapter 1 就想开家纸杯蛋糕店

巧克力杏仁麦芬 .....	2
蔓越莓麦芬 .....	4
朗姆椰蓉提子麦芬 .....	6
蓝莓花生酱麦芬 .....	10
香蕉巧克力麦芬 .....	12
橙子麦芬 .....	14
南瓜麦芬 .....	16
白巧克力喜羊羊麦芬 .....	18
翻糖狮子纸杯蛋糕 .....	22
哈雷蛋糕 .....	26
全麦柠檬麦芬 .....	28
浓郁紫薯麦芬 .....	30
洋葱腊肠麦芬 .....	32
摩卡巧克力奶油麦芬 .....	34
香草戚风麦芬 .....	38
百搭饮品	
雪碧水果冰 .....	42
肉桂奶茶 .....	44
红豆牛奶冰 .....	46

## Chapter 2 最传统的蛋糕法则——磅蛋糕

布朗尼 .....	50
大理石磅蛋糕 .....	52
鲜奶油蔓越莓磅蛋糕 .....	54
香蕉磅蛋糕 .....	56
抹茶提子磅蛋糕 .....	58
轻松熊柠檬磅蛋糕 .....	60
百利甜核桃磅蛋糕 .....	62
苹果磅蛋糕 .....	64
黑芝麻磅蛋糕 .....	66
香草巧克力豆磅蛋糕 .....	68
莲蓉红枣磅蛋糕 .....	70
胡萝卜磅蛋糕 .....	72
紫薯坚果磅蛋糕 .....	74
百搭饮品	
绿豆沙 .....	76
红豆西米露 .....	78
草莓芒果酸奶冰 .....	80







# Contents

## Chapter 3 梦幻的百变蛋糕

棒棒糖蛋糕 .....	84
巧克力玛德琳 .....	88
Hello Kitty小蛋糕 .....	90
杏仁费南雪 .....	92
抹茶巧克力甜甜圈 .....	94
米老鼠甜甜圈 .....	96
樱花冻甜甜圈 .....	100
奶油蓝莓小蛋糕 .....	104
橙子蛋糕卷 .....	106
彩虹蛋糕卷 .....	110
小游轮蛋糕 .....	114
橙皮咕咕霍夫 .....	116
菠萝翻转蛋糕 .....	118
猫爪小蛋糕 .....	120
星星红豆夹心蛋糕 .....	122
红唇小蛋糕 .....	124
紫薯玫瑰蛋糕 .....	126
百搭饮品	
三色布丁 .....	128
樱花冰柠檬汁 .....	130
香蕉优格 .....	132

## Chapter 4 派对蛋糕轻松做

抹茶芝士条 .....	136
蓝莓慕斯杯 .....	140
草莓酸奶慕斯 .....	142
黑森林 .....	146
红豆芝士蛋糕 .....	150
木糠蛋糕 .....	152
芒果冻芝士 .....	156
彩虹慕斯 .....	160
冻樱花芝士慕斯 .....	164
简单版提拉米苏 .....	168
轻松熊桃子慕斯 .....	172
烤酸奶芝士蛋糕 .....	176
樱桃冻芝士 .....	180
百搭饮品	
奇异果汁 .....	184
西瓜芒果奶 .....	186
草莓牛奶果泥 .....	188

## 附录

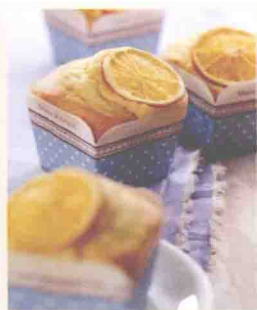
奶酪糖霜 .....	190
奶油杏仁酱 .....	192
按喜欢的食材索引 .....	194
推荐语	



# Chapter 1

## 就想开家纸杯蛋糕店

cupcake 的风靡，《破产姐妹》功不可没。一时间，身边的姐妹们都说自己最大的心愿是开一家梦幻的纸杯蛋糕店。漂亮的纸杯、风情的奶油花、来点肉蔻或薄荷点缀，满足了每个软妹子的“家家酒”梦想。



# 巧克力杏仁麦芬

纸杯蛋糕的乐趣在于，各种食材的混合，可以组合成不同的美味来，相对于黄油蛋糕，我更常做植物油纸杯蛋糕，因为操作更简单，没有任何的失败率，一通往盆中加入和搅拌之后，就可以送进烤箱啦。



## 参考分量

图中中号纸杯6个

## 材料

大豆油40克、鸡蛋25克、牛奶120克、细砂糖70克、低筋面粉170克、可可粉20克、泡打粉1/2小勺、杏仁片适量、提子干适量



**TIPS**

1. 泡打粉不可省略，否则就不会膨胀开裂了哦。

2. 可可蛋糕表面上色不容易看出，可以用牙签插入蛋糕内部，如果牙签表面干净，说明熟了。

3. 大豆油也可以换成玉米油、葵花籽油等没有特殊气味的植物油。

4. 也可以加入任何你喜欢的坚果或者水果干。

## 做法

1. 将鸡蛋在盆中打散，搅拌均匀，不需要打出气泡；

2. 加入大豆油和细砂糖，分别用手动打蛋器搅拌均匀；

3. 然后再加入牛奶，用手动打蛋器拌匀；

4. 将低筋面粉、可可粉和泡打粉混合筛入拌好的鸡蛋糊中，用橡皮刮刀以由下往上的方式，翻拌成均匀的面糊（不要顺着同一个方向搅拌，以免面粉产生过多的面筋，影响蛋糕蓬松的口感）；

5. 面糊拌好后，加入一些杏仁片和提子干，再次用橡皮刮刀翻拌均匀；

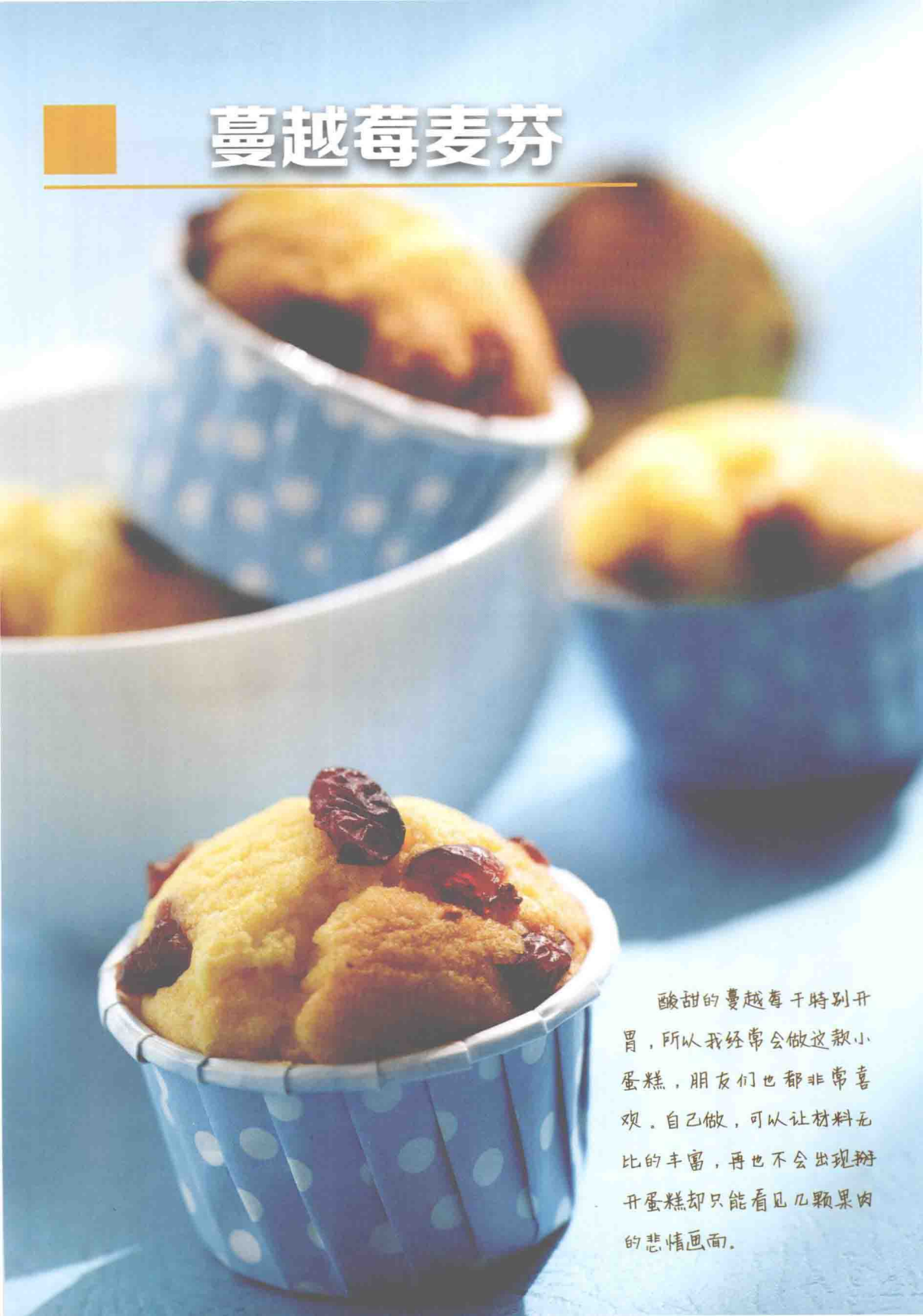
6. 将面糊装入裱花袋，剪一个圆口，将面糊挤入纸杯蛋糕模具中，八分满，在最上面撒上一一些杏仁片；

7. 将纸杯蛋糕放在烤网上，每个纸杯中间留出一定的距离；

8. 烤箱预热180摄氏度，上下火，烤网放在烤箱中层，烤20~25分钟左右。



# 蔓越莓麦芬



酸甜的蔓越莓干特别开胃，所以我经常会做这款小蛋糕，朋友们也都非常喜欢。自己做，可以让材料无比的丰富，再也不会出现掰开蛋糕却只能看见几颗果肉的悲情画面。

## 参考分量

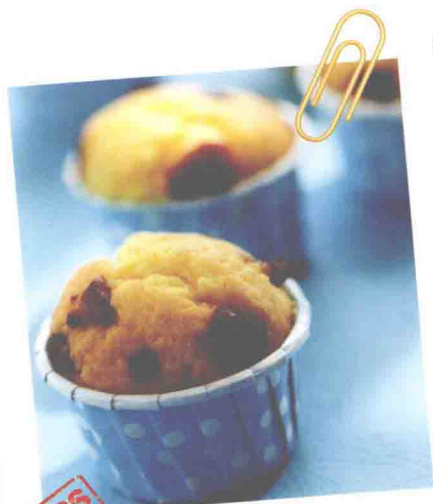
图中小号纸杯6个

## 材料

黄油 50 克、细砂糖 40 克、低筋面粉 50 克、鸡蛋 1 个、泡打粉 1/8 小勺、奶粉 1/2 小勺、蔓越莓干 25 克

## 做法

1. 黄油软化后，搅拌成细腻的糊状；
2. 加入细砂糖，用手动打蛋器搅拌均匀；
3. 分 3~4 次加入鸡蛋，每次都搅打均匀再加下一次，成为细腻的奶油糊状；
4. 筛入混合过筛的低筋面粉、泡打粉、奶粉，用橡皮刮刀翻拌均匀；
5. 加入提前用清水浸泡过的蔓越莓干（用厨房纸吸去表面的水分），翻拌均匀；
6. 将拌好的面糊倒入裱花袋，剪小圆口，把面糊挤入纸杯模具中，大约八分满；
7. 把纸杯放在烤网上，每个纸杯之间留出一定的距离；
8. 烤箱预热 180 摄氏度，上下火，烤网放在烤箱中层，烤 15 分钟左右，表面金黄即可。



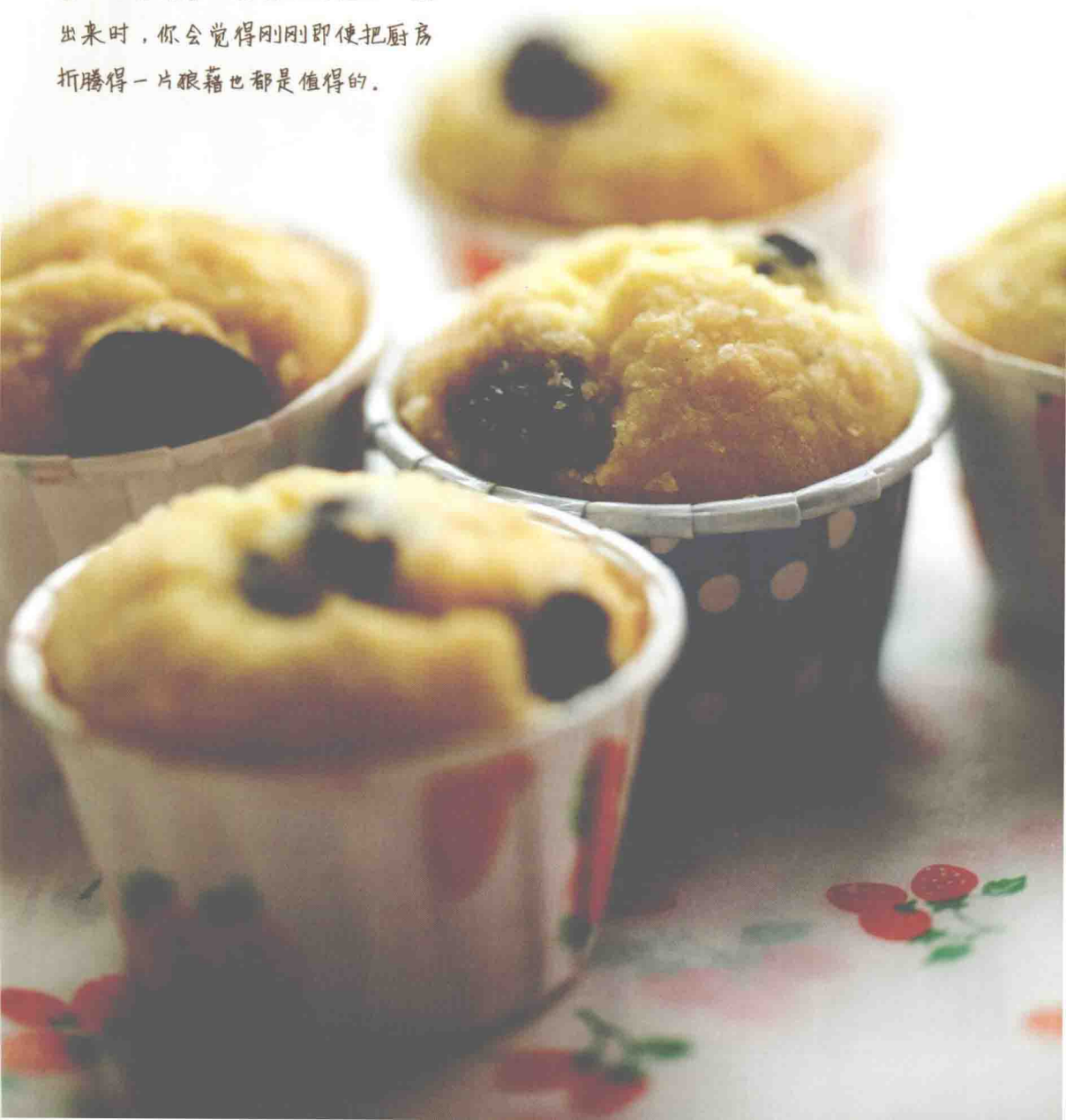
**TIPS**

1. 可以将蔓越莓干稍微切碎一些，在纸杯模底部撒入一些，然后倒入面糊之后，在表面再撒上一些。
2. 蔓越莓可以换成其他果干或者坚果。

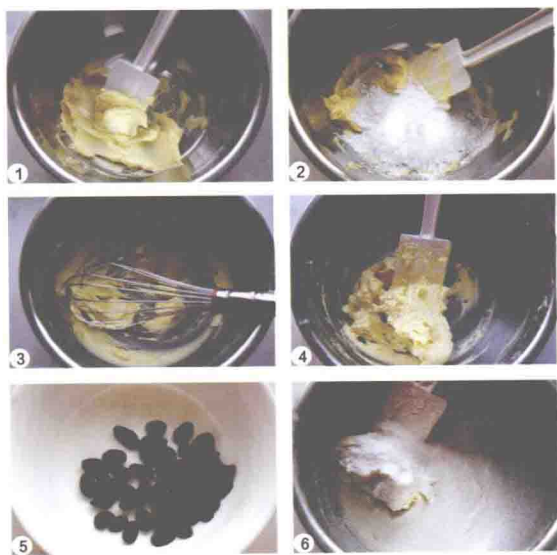


# 朗姆椰蓉提子麦芬

这是我最喜欢的麦芬之一，喜欢提子干的酸甜，喜欢朗姆酒的清香，而当椰蓉的香气从烤箱中四溢出来时，你会觉得刚刚即使把厨房折腾得一片狼藉也都是值得的。







### ■ 做法 ■

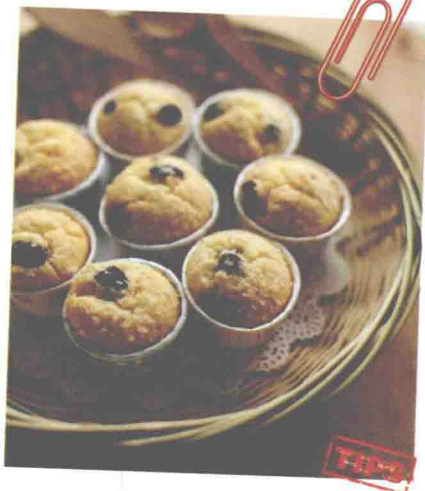
1. 黄油软化后，用橡皮刮刀或者手动打蛋器搅拌成细腻的黄油糊状；

2. 加入糖粉，用手动打蛋器搅拌均匀；

3. 分7~8次加入鸡蛋液，每次都少加入一些，等到彻底搅拌均匀后再加入下一次，每次都要搅匀（一次加入过多的液体，容易造成油水分离）；

4. 将低筋面粉和泡打粉混合过筛，先将其中的1/3加入黄油糊中，用橡皮刮刀以由下往上的翻拌方式，翻拌成均匀的面糊；

5. 然后加入1/2的椰蓉，再次翻拌均匀；



1. 朗姆酒浸泡过的提子干更有风味，浸泡1小时以上，放入面糊前用纸吸干表面水分。如果没有朗姆酒可以省略，用清水浸泡也可以。

2. 如果没有裱花袋，可以用小勺把面糊舀入小纸杯。

3. 分次加入面粉、椰蓉和牛奶，是为了让面糊每次都能搅拌得更均匀一些。

### ■ 参考分量 ■

图中小号纸杯8个

### ■ 材料 ■

黄油100克、鸡蛋2个、低筋面粉120克、泡打粉1小勺、糖粉75克、椰蓉60克、牛奶80克、朗姆酒浸泡的提子干适量