



零基础

学蛋糕

彭依莎 主编

随手查



轻松
上手的

115道
松软蛋糕

跟着视频同步做蛋糕



陕西新华出版传媒集团
陕西旅游出版社

零 基 础

学蛋糕

彭依莎 主编

随手查



陕西新华出版传媒集团
陕西旅游出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

零基础学蛋糕随手查 / 彭依莎主编. — 西安 : 陕西旅游出版社, 2018.7

ISBN 978-7-5418-3607-7

I. ①零… II. ①彭… III. ①蛋糕—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 034852 号

零基础学蛋糕随手查

彭依莎 主编

责任编辑: 贺 姗

摄影摄像: 深圳市金版文化发展股份有限公司

图文制作: 深圳市金版文化发展股份有限公司

出版发行: 陕西旅游出版社 (西安市唐兴路 6 号 邮编: 710075)

电 话: 029-85252285

经 销: 全国新华书店

印 刷: 深圳市雅佳图印刷有限公司

开 本: 711mm×1016mm 1/32

印 张: 10

字 数: 150 千字

版 次: 2018 年 7 月 第 1 版

印 次: 2018 年 7 月 第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-5418-3607-7

定 价: 29.80 元

CONTENTS



Part 1

制作蛋糕这回事儿

制作蛋糕的基本工具 / 002

常见材料 / 004

蛋糕在制作上的小技巧 / 006

蛋糕坯的制作 / 008



Part 2

可爱的杯杯蛋糕

雪花杯子蛋糕 / 012

巧克力杯子蛋糕 / 015

巧克力咖啡蛋糕 / 017

胡萝卜巧克力纸杯蛋糕 / 020

樱桃奶油蛋糕 / 023

焗花生牛油蛋糕 / 025

核桃牛油蛋糕 / 028

经典浓情布朗尼 / 031

黑芝麻杯子蛋糕 / 033

苹果蛋糕 / 036

樱桃开心果杏仁蛋糕 / 039

红枣芝士蛋糕 / 041

肉松紫菜蛋糕 / 044

提子松饼蛋糕 / 047

红丝绒纸杯蛋糕 / 049

蜂蜜小蛋糕 / 052

黑糖桂花蛋糕 / 055

奥利奥奶酪小蛋糕 / 057



抹茶红豆杯子蛋糕 / 060

红茶蛋糕 / 063

可乐蛋糕 / 065

苹果玛芬 / 068

薄荷酒杯子蛋糕 / 071

朗姆酒树莓蛋糕 / 073

鲜奶油玛芬 / 076

草莓乳酪玛芬 / 078

奶油乳酪玛芬 / 081

花生酱杏仁玛芬 / 083

黑糖蒸蛋糕 / 086

Part 3

全家分享大蛋糕

反转菠萝蛋糕 / 090

纽约芝士蛋糕 / 092

菠萝芝士蛋糕 / 095

朗姆酒奶酪蛋糕 / 097

什锦果干芝士蛋糕 / 100

大豆黑巧克力蛋糕 / 102

磅蛋糕 / 104

地瓜叶红豆磅蛋糕 / 106

芒果芝士蛋糕 / 109

水晶蛋糕 / 111

生乳酪蛋糕 / 114

戚风蛋糕 / 116

肉松戚风蛋糕 / 118

斑马纹蛋糕 / 121

动物园鲜果蛋糕 / 123

抹茶蜜语 / 126



轻乳酪芝士蛋糕 / 128

焦糖芝士蛋糕 / 130

大理石磅蛋糕 / 133

水果蛋糕 / 135

蔓越莓天使蛋糕 / 138

柠檬蓝莓蛋糕 / 140

素胡萝卜蛋糕 / 142

香橙磅蛋糕 / 144

玉米蛋糕 / 146

红枣蛋糕 / 149

巧克力水果蛋糕 / 151

无糖椰枣蛋糕 / 154

胡萝卜蛋糕 / 156

经典轻乳酪蛋糕 / 158

蜂蜜抹茶蛋糕 / 160

栗子巧克力蛋糕 / 162

法式传统巧克力蛋糕 / 164

樱桃燕麦蛋糕 / 167

香醇巧克力蛋糕 / 169

柠檬卡特卡 / 172

Part 4 层层叠叠蛋糕卷

原味瑞士卷 / 176

萌爪爪奶油蛋糕卷 / 179

QQ雪卷 / 181

巧克力瑞士卷 / 184

摩卡咖啡卷 / 187

双色毛巾卷 / 189

瑞士水果卷 / 192

抹茶芒果戚风卷 / 195



草莓香草蛋糕卷 / 197

巧克力毛巾卷 / 200

Part 5

轻巧甜蜜慕斯蛋糕

豆腐慕斯蛋糕 / 204

芒果西米露蛋糕 / 207

香浓巧克力慕斯 / 209

香橙慕斯 / 212

巧克力慕斯 / 215

玫瑰花茶慕斯 / 217

草莓慕斯蛋糕 / 220

咖啡慕斯 / 223

巧克力曲奇芝士慕斯 / 225

柚子慕斯蛋糕 / 229

草莓巧克力慕斯 / 231

Part 6

称霸下午茶的美味蛋糕

蓝莓焗芝士蛋糕 / 236

布朗尼 / 238

极简黑森林蛋糕 / 241

伯爵茶巧克力蛋糕 / 243

芝士夹心小蛋糕 / 246

舒芙蕾 / 249

柠檬雷明顿 / 251

可露丽 / 254



豆乳盒子 / 256

抹茶蜜豆裸蛋糕 / 259

巧克力心太软 / 261

榴莲千层蛋糕 / 264

贝壳玛德琳 / 267

棉花糖布朗尼 / 269

提拉米苏 / 272

卡蒙贝尔乳酪蛋糕 / 275

海绵小西饼 / 277

Part 7

亲子可爱造型蛋糕

四季慕斯 / 282

水蒸豹纹蛋糕 / 285

猫爪小蛋糕 / 287

推推乐蛋糕 / 290

蛋糕球棒棒糖 / 293

长颈鹿蛋糕卷 / 295

蓝莓果酱花篮 / 298

猫头鹰杯子蛋糕 / 300

小熊提拉米苏 / 302

奶油狮子造型蛋糕 / 305

满天星蛋糕卷 / 307

小黄人杯子蛋糕 / 310



Part
1

制作蛋糕这回事儿

烘焙成品美味、精致，
如今越来越常见地出现在家庭中。
本章为大家介绍了制作蛋糕的常用工具和材料，
也介绍了各种入门技巧
和学习烘焙必须掌握的几个问题，
让您在制作过程中游刃有余。

制作蛋糕的基本工具

烘焙是一种需要精细操作的烹饪方法，
拥有这些基础工具，
您才能制作出多种美味蛋糕。



Tool 1 手动打蛋器

手动打蛋器适用于打发少量黄油。某些不需要打发的环节，只需要把鸡蛋、糖、油等混合搅拌，使用手动打蛋器会更加方便、快捷。

Tool 2 电动打蛋器

电动打蛋器更方便、省力，全蛋的打发用手动打蛋器很困难，必须使用电动打蛋器。



Tool 3 活底蛋糕模具

活底蛋糕模具在制作蛋糕时使用频率较高，喜欢制作蛋糕者可以常备。“活底”更方便蛋糕烤好后脱模，保证蛋糕的完整，非常适合新手使用。



Tool 4 刮刀

刮刀适用于搅拌面糊，在粉类和液体类材料混合的过程中起重要作用。它还可以紧贴在碗壁上，把附着的蛋糕糊刮得干干净净。



Tool 5 油布或油纸

烤盘需用油布或油纸垫上，以防半成品粘在烤盘上而不便于清洁。有时在烤盘上涂油同样可以起到防粘的效果，但采取垫纸的方法可以免去清洗烤盘的麻烦。



Tool 6 裱花袋

裱花袋可以用于挤出蛋糕糊，还可以用来做蛋糕表面的装饰。搭配不同的裱花嘴可以挤出不同花形的饼干坯和各式各样的奶油装饰，可以根据需要购买。



Tool 7 电子秤

在制作烘焙产品的过程中，我们要精准称量所需材料的重量，此时就要选择性能良好的电子秤，以保证用量精准。



常见材料

这些是制作蛋糕常用到的材料，
在超市中就能轻松购买到，
准备工作一点儿也不复杂，您准备好了吗？



Bake 1 无盐黄油

从牛奶中提炼出来的油脂。无盐黄油通常需要冷藏储存，使用时要提前室温软化。

Bake 2 面粉

一般烘焙所用到的面粉分别有低筋面粉、高筋面粉和中筋面粉。



Bake 3 细砂糖

制作甜点常用到的糖类，除此之外还会用到糖粉或糖浆。细砂糖颗粒结晶小，容易与油类融合。



Bake 4 巧克力

巧克力是甜点中经常使用的材料之一。



Bake 5 粟粉

粟粉又称玉米淀粉，有白色和黄色两种，含有丰富的营养。



Bake 6 鸡蛋

鸡蛋是制作甜点最常用的材料之一。一个鸡蛋约重50克，其中蛋黄的重量约20克。鸡蛋越大，蛋白的重量越重，蛋黄的重量不变。

Bake 7 牛奶

牛奶在制作甜点时常常用到，用于增添甜点的奶香风味。一般在制作甜点的过程中需要使用全脂牛奶。



Bake 8 淡奶油



淡奶油即动物奶油，脂肪含量通常为30%~35%，可打发后作为蛋糕的奶油装饰，也可作为制作原料直接加入到蛋糕体的制作中。

Bake 9 奶油奶酪

奶油奶酪是牛奶浓缩、发酵而成的奶制品，通常为淡黄色，是制作奶酪蛋糕的常用材料。



蛋糕在制作上的小技巧

这些制作蛋糕的技法常识您都知道吗？

快来学一学，

成功制作美味甜点的秘诀都在这里！

1. 液体

将配方中的液体材料分次倒入打成羽毛状的黄油中。每次倒入都需要将液体与黄油搅打均匀，这样才能保证黄油与液体材料充分混合，减少因一次性加入过多的液体导致油水分离的情况。



2. 过筛



质地细腻的粉类吸收了空气中的水分会发生结块的情况，因此使用时需要过筛。过筛的方式有两种，一种是直接筛入打发的黄油中；另一种是将粉类提前过筛备用，但放置时间不宜过长，否则粉类会再次结块。

3. 打发黄油

我们常常说的将黄油打发，即是将黄油加入如糖粉、糖霜、细砂糖、糖浆等糖类中，用电动打蛋器搅打至膨松发白。需注意的是，黄油应是室温软化的状态。过硬的黄油打发后会变成蛋花状，影响口感。



4. 打发蛋白

蛋白打发至硬性发泡的状态即是将蛋白及糖类倒入搅拌盆中，用电动打蛋器快速打发，至提起打蛋器头可以拉出鹰嘴状。此过程所用的容器和打蛋器必须无水、无油。初学者可以加些许柠檬汁，以提高成功率。



5. 打发全蛋

因为蛋黄含有脂肪，所以较难打发。在打发时，可先隔水加热，将温度控制在38℃左右，若超过60℃，则可能将蛋液煮熟。加入细砂糖后，用电动打蛋器快速搅拌至蛋液纹路明显、富有光泽即可。



蛋糕坯的制作

通常在制作蛋糕时，
蛋糕坯的使用可以大大缩短制作的时间，
下面我们来学习经常使用的两种蛋糕坯如何制作。

海绵蛋糕坯

配方：鸡蛋200克，蛋黄15克，细砂糖130克，蜂蜜40克，水40毫升，高筋面粉125克，盐3克

制作步骤：

- 1.取一容器，倒入鸡蛋、蛋黄、细砂糖，搅拌打发至起泡。
- 2.再分次加入盐、高筋面粉、蜂蜜、水，搅匀制成面糊。
- 3.烤盘上铺烘焙纸，将搅拌好的面糊倒入烤盘。
- 4.将烤盘放入预热好的烤箱内，上火调为170℃，下火调为170℃，时间定为20分钟，烤至面糊松软，取出放凉。
- 5.用刮板将蛋糕同烤盘分离，将蛋糕倒在烘焙纸上。
- 6.撕去蛋糕底部的烘焙纸。
- 7.将蛋糕四周不整齐的地方切掉。
- 8.再将剩余的蛋糕切出自己喜欢的形状，装入盘中即可。

Tips

也可以在面糊表面用蛋黄划出
花纹，烤好后成品更美观。



戚风蛋糕坯

配方：蛋白140克，细砂糖110克，塔塔粉2克，蛋黄60克，水30毫升，食用油30毫升，低筋面粉70克，玉米淀粉55克，细砂糖30克，泡打粉2克



制作步骤：

1. 取一个容器，加入蛋黄、水、食用油、低筋面粉。
2. 再加入玉米淀粉、细砂糖、泡打粉，搅拌均匀。
3. 另取一个容器，加入备好的蛋白、细砂糖、塔塔粉，用电动打蛋器搅拌成鸡尾状。
4. 将拌好的蛋白部分加入到蛋黄糊里，搅拌均匀。
5. 烤盘上铺烘焙纸，将搅拌好的面糊倒入模具中，至六分满。
6. 将模具放入预热好的烤箱内，关好烤箱门。
7. 上火调为180℃，下火调为160℃，时间定为25分钟，烤至面糊松软。
8. 待25分钟后，戴上隔热手套取出烤盘放凉。
9. 用刮刀贴着模具四周将蛋糕跟模具分离。
10. 再将底盘去除，将蛋糕倒在盘子上即可。

Tips

脱模的时候一定要小心，以免蛋糕碎掉。