

磅蛋糕和果酱的 绝美搭配

[日] 关口晃世 著

邓楚泓 译

品茶饮酒皆适合的
成年人口味蛋糕

+

不同季节的
果酱



中国民族摄影艺术出版社

品茶饮酒皆适合的成年人口味蛋糕 + 不同季节的果酱

碎蛋糕和果酱的 绝美搭配

[日] 关口晃世 著
邓楚泓 译



中国民族摄影艺术出版社

版权所有 侵权必究

图书在版编目(CIP)数据

磅蛋糕和果酱的绝美搭配 / (日) 关口晃世著; 邓楚泓译. — 北京: 中国民族摄影艺术出版社, 2017.9

ISBN 978-7-5122-1023-3

I. ①磅… II. ①关… ②邓… III. ①蛋糕-糕点加工②果酱-制作 IV. ①TS213.2②TS255.43

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第176923号

TITLE: [Circus no Dokonimo nai Pound Cake]

BY: [Teruyo Sekiguchi]

Copyright © 2015 Teruyo Sekiguchi

Original Japanese language edition published by Seibundo Shinkosha Publishing Co., Ltd.

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

Chinese translation rights arranged with Seibundo Shinkosha Publishing Co., Ltd., Tokyo through NIPPAN IPS Co., Ltd.

本书由日本株式会社诚文堂新光社授权北京书中缘图书有限公司出品并由中国民族摄影艺术出版社在中国范围内独家出版本书中文简体字版本。

著作权合同登记号: 01-2017-6134



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: 李伟

设计制作: 王青

书名: 磅蛋糕和果酱的绝美搭配

作者: [日] 关口晃世

译者: 邓楚泓

责编: 张璞

出版: 中国民族摄影艺术出版社

地址: 北京东城区和平里北街14号(100013)

发行: 010-64211754 84250639 64906396

印刷: 北京画中画印刷有限公司

开本: 1/16 185mm × 260mm

印张: 6

字数: 60千字

版次: 2017年11月第1版第1次印刷

ISBN 978-7-5122-1023-3

定价: 42.00元

基础蛋糕制作指南——柠檬磅蛋糕的制作方法·····	06
必备材料·····	10
常用模具·····	12
必备工具·····	13

使用水果或果酱制作蛋糕

柚子柠檬糖霜磅蛋糕·····	15
金橘和奶油奶酪磅蛋糕·····	18
柚子果酱和奶油奶酪磅蛋糕·····	22
苹果核桃肉桂磅蛋糕·····	26
梅子果酱和巧克力磅蛋糕·····	30
烤草莓和迷迭香白巧克力磅蛋糕·····	34
柑橘果酱迷迭香磅蛋糕·····	38

使用巧克力、焦糖和酒制作蛋糕

巧克力柚子果酱花椒磅蛋糕·····	45
巧克力香蕉磅蛋糕·····	48
焦烤香蕉和坚果磅蛋糕·····	50
樱花酒糟磅蛋糕·····	55
水果干朗姆酒磅蛋糕·····	58
坚果巧克力咖啡磅蛋糕·····	60
南瓜焦糖磅蛋糕·····	62
蓝莓无花果白巧克力磅蛋糕·····	66
山芋奶油奶酪肉桂磅蛋糕·····	68
苹果粉红胡椒巧克力磅蛋糕·····	70

使用香料、茶、水果干、坚果制作蛋糕

苹果酱香料磅蛋糕·····	75
姜丝茉莉花茶磅蛋糕·····	78
姜丝梅子酱磅蛋糕·····	82
柿子干核桃味噌磅蛋糕·····	84
杏干小梅子味噌磅蛋糕·····	86
番茶核桃肉桂磅蛋糕·····	88
纳豆味噌磅蛋糕·····	90
无花果干芝麻味噌磅蛋糕·····	92
坚果小梅子味噌磅蛋糕·····	94



果酱、甜点、饮料

金橘甜罐头	20	焦烤香蕉	52
金橘蜜饯	21	焦烤香蕉冰淇淋	53
柚子果酱	24	朗姆酒渍水果干	58
热柚子茶	25	焦糖南瓜	64
苹果果酱	28	焦糖南瓜枫糖浆吐司	65
苹果果酱和奶油奶酪芭菲	29	蓝莓果酱	67
梅子果酱	32	糖煮山芋	69
梅子黄油吐司面包	33	苹果橘子热葡萄酒	77
烤草莓	36	姜丝和姜丝糖浆	80
黑醋拌烤草莓冰淇淋	37	手工姜汁汽水	81
柑橘果酱	40	热姜汁	81
柑橘薄荷苏打	41	小梅子味噌	87



制作蛋糕前的准备工作

- 1小勺为5mL、1大勺为15mL，1量杯为200mL。
- 1个鸡蛋约为50g（去壳称重）。
- 柑橘类辅料可以洗净后带皮使用，选择国产品种。
- 对于某些含水量较高的蛋糕，在加入面粉前面团很难混合成团，因此可以先行混合少量面粉，这样面团就容易成形了。
- 使用烤箱前先设定温度，然后进行预热。
- 蛋糕的烘焙时间以及制作果酱的时间会因为所使用的容器以及材料的不同状态产生差异。因此菜谱上的时间只是大致的参考时间，在制作的过程中可以酌情进行调整。



专栏

生日快乐	42
将包装好的磅蛋糕作为礼物送出	43
圣诞快乐	72

品茶饮酒皆适合的成年人口味蛋糕 + 不同季节的果酱

碎蛋糕和果酱的 绝美搭配

[日] 关口晃世 著
邓楚泓 译



中国民族摄影艺术出版社

写在前面的话

我不太擅长那种名字复杂或者制作方法非常复杂的蛋糕。名字太长我根本记不住，步骤太复杂的时候我又总是对自己说：下次再尝试吧。之后就将其抛在脑后了，不知道什么时候再会去尝试。

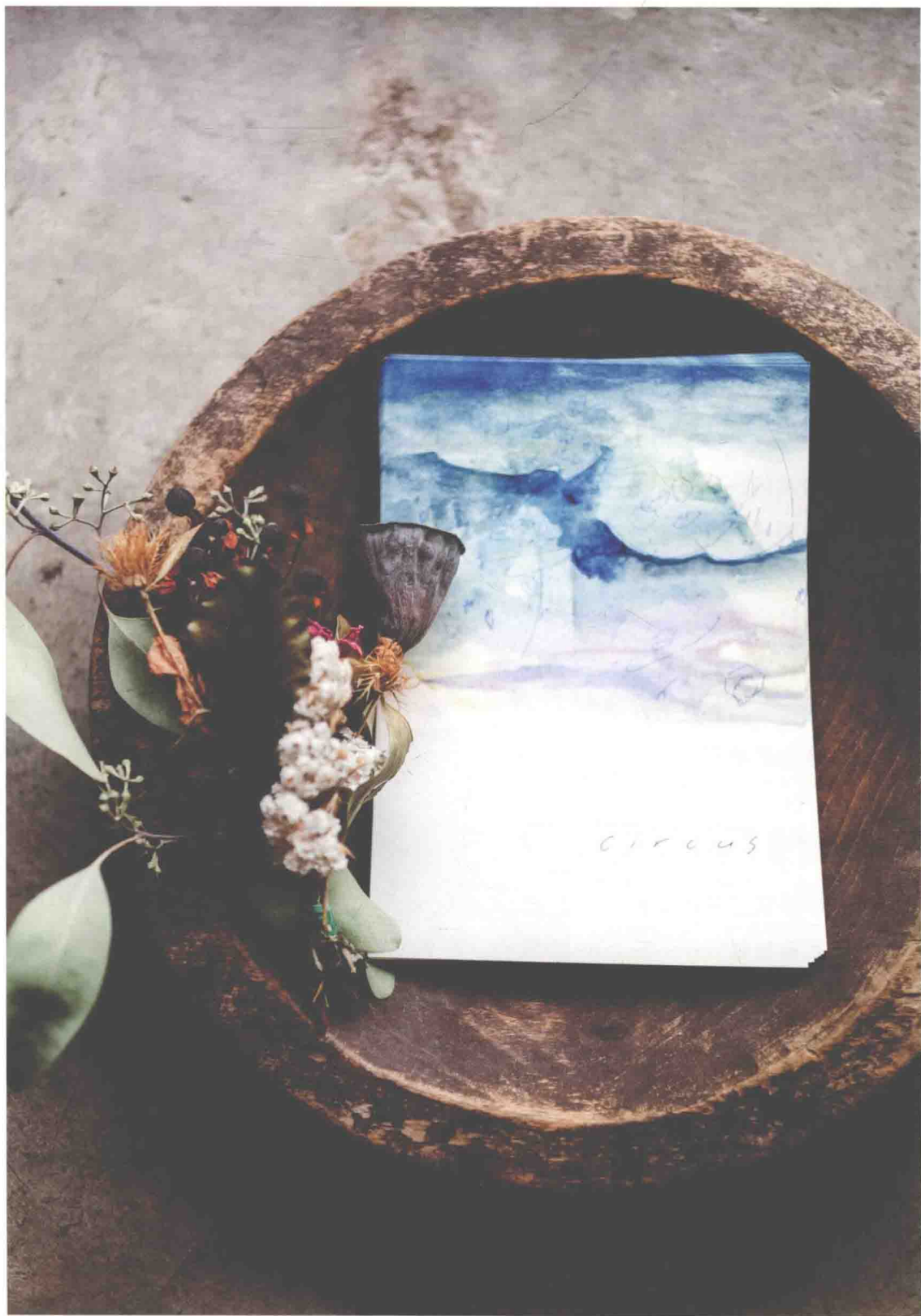
我设计蛋糕，通常都会选择应用最少的工具以及最经济的分量，并且在最少的步骤中完成制作。因此，不太擅长蛋糕制作的朋友也能够轻松掌握这些方法。

因为制作材料非常简单，所以如何合理地将这些材料有机地组合起来才更加重要。我在制作的时候，往往会带着尝试的心情去思考：不同的搭配会产生什么样的效果？为了使那些品尝到蛋糕的人能够心满意足，我在制作时会像画画一样选择丰富的颜色搭配，同时尽力让新鲜的水果味道更加凸显。

我希望您能够通过制作蛋糕感受到季节的轮回更替，所以在制作的时候请选择应季的水果作为材料。制作果酱比较耗费时间，但是自己私房制作的果酱味道确实特别好。即使您是初学者，我也推荐尝试自制果酱。

香草、香料以及酒等材料的用量因人而异，不必太过于纠结用量的多少，实际的用量可以酌情进行调整。希望您能够按照自己的想法大胆尝试，享受制作的快乐。

关口晃世



图片中的店铺卡片是我的朋友清水美红的作品。一朵庆祝生日的山茶花映衬着店铺里墙壁的色彩。

基础蛋糕制作指南——柠檬磅蛋糕的制作方法·····	06
必备材料·····	10
常用模具·····	12
必备工具·····	13

使用水果或果酱制作蛋糕

柚子柠檬糖霜磅蛋糕·····	15
金橘和奶油奶酪磅蛋糕·····	18
柚子果酱和奶油奶酪磅蛋糕·····	22
苹果核桃肉桂磅蛋糕·····	26
梅子果酱和巧克力磅蛋糕·····	30
烤草莓和迷迭香白巧克力磅蛋糕·····	34
柑橘果酱迷迭香磅蛋糕·····	38

使用巧克力、焦糖和酒制作蛋糕

巧克力柚子果酱花椒磅蛋糕·····	45
巧克力香蕉磅蛋糕·····	48
焦烤香蕉和坚果磅蛋糕·····	50
樱花酒糟磅蛋糕·····	55
水果干朗姆酒磅蛋糕·····	58
坚果巧克力咖啡磅蛋糕·····	60
南瓜焦糖磅蛋糕·····	62
蓝莓无花果白巧克力磅蛋糕·····	66
山芋奶油奶酪肉桂磅蛋糕·····	68
苹果粉红胡椒巧克力磅蛋糕·····	70

使用香料、茶、水果干、坚果制作蛋糕

苹果酱香料磅蛋糕·····	75
姜丝茉莉花茶磅蛋糕·····	78
姜丝梅子酱磅蛋糕·····	82
柿子干核桃味噌磅蛋糕·····	84
杏干小梅子味噌磅蛋糕·····	86
番茶核桃肉桂磅蛋糕·····	88
纳豆味噌磅蛋糕·····	90
无花果干芝麻味噌磅蛋糕·····	92
坚果小梅子味噌磅蛋糕·····	94



果酱、甜点、饮料

金橘甜罐头·····	20	焦烤香蕉·····	52
金橘蜜饯·····	21	焦烤香蕉冰淇淋·····	53
柚子果酱·····	24	朗姆酒渍水果干·····	58
热柚子茶·····	25	焦糖南瓜·····	64
苹果果酱·····	28	焦糖南瓜枫糖浆吐司·····	65
苹果果酱和奶油奶酪芭菲·····	29	蓝莓果酱·····	67
梅子果酱·····	32	糖煮山芋·····	69
梅子黄油吐司面包·····	33	苹果橘子热葡萄酒·····	77
烤草莓·····	36	姜丝和姜丝糖浆·····	80
黑醋拌烤草莓冰淇淋·····	37	手工姜汁汽水·····	81
柑橘果酱·····	40	热姜汁·····	81
柑橘薄荷苏打·····	41	小梅子味噌·····	87



制作蛋糕前的准备工作

- 1小勺为5mL、1大勺为15mL，1量杯为200mL。
- 1个鸡蛋约为50g（去壳称重）。
- 柑橘类辅料可以洗净后带皮使用，选择国产品种。
- 对于某些含水量较高的蛋糕，在加入面粉前面团很难混合成团，因此可以先行混合少量面粉，这样面团就容易成形了。
- 使用烤箱前先设定温度，然后进行预热。
- 蛋糕的烘焙时间以及制作果酱的时间会因为所使用的容器以及材料的不同状态产生差异。因此菜谱上的时间只是大致的参考时间，在制作的过程中可以酌情进行调整。



专栏

生日快乐·····	42
将包装好的磅蛋糕作为礼物送出 ·····	43
圣诞快乐·····	72



基础蛋糕制作指南

柠檬磅蛋糕

鸡蛋和黄油的柔和美味与柠檬酸爽的味道相得益彰。柠檬磅蛋糕的制作方法非常简单，不管是谁都能够轻松完成。切一片蛋糕，加上柔软的鲜奶油，就是一款非常好吃的小甜品。



蛋糕的表面如同曲奇饼干那样酥脆，同时内部又富含水分。不轻不重的口感是通过两段温度设定形成的。当蛋糕的表面烘焙完成之后，降低烤箱的温度，用铝箔将蛋糕表面包裹起来再次进行烘焙，直至完成。

柠檬磅蛋糕的制作方法

材料 24.5cm 磅蛋糕制作模具 1 个份

无盐黄油	180g
鸡蛋	3 个
细砂糖	150g
低筋面粉	230g
泡打粉	1 小勺
柠檬皮碎屑	1 个份
柠檬汁	1 大勺



使用刮刀将黄油切碎压软。

准备：将黄油从冰箱中取出，放置在室内回温，将鸡蛋也放置在室内回温。



用打蛋器搅拌，使空气混入面团会更加松软。

准备：将低筋面粉和泡打粉放入盆中，用打蛋器进行搅拌混合，如果产生面疙瘩，可晃动面盆使其变均匀。



准备：在山形模具中放入烘焙用纸，将电烤箱预热到 160℃。

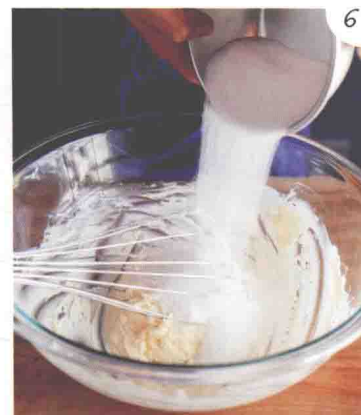


准备：将柠檬皮研磨成柠檬皮碎屑，剩下的柠檬榨汁。



一直搅拌至黏稠。

将步骤 1 中的黄油放入盆中，用打蛋器进行搅拌使其变得柔软。



在步骤 5 中加入细砂糖，用打蛋器进行搅拌。



当细砂糖完全溶解后继续搅拌，直到与黄油混合均匀。



在步骤 7 中打入 1 个鸡蛋，用打蛋器搅拌均匀后打入第 2 个鸡蛋，搅拌均匀后再打入第 3 个鸡蛋。



容易分散，因此请快速用力搅拌。

3 个鸡蛋完全融合后还要继续搅拌，直到混合得均匀柔软。

在某种意义上说，我们可以将打蛋器看做是手动搅拌器，因此在使用的时候需要快速用力。将打蛋器的顶端插入盆底，画圈搅拌。注意，加入面粉类材料后不要搅拌过度，可使用硅胶刮刀一边切割面团一边搅拌。



将两种面粉一起加入搅拌后的盆中。



加入面粉后不要搅拌过度，以防面团过黏。

改用硅胶刮刀进行搅拌混合。



在面粉完全混匀之前加入步骤4中的柠檬皮碎屑和柠檬汁。



使用硅胶刮刀一边切一边进行混合。



完成面团的混合。混合好的面团表面完全融合，面团柔软。



使用硅胶刮刀将面团放入模具中，填充到每个角落。

将面团放入准备好的模具中。



中间部分容易膨胀，因此需要整理平整，在中央划一道缝。

将面团中部刮平整使其呈现凹槽状，在面团中央划一道1cm深的缝。



向蛋糕内插入竹扦，取出后没有粘上湿面就完成烘焙了。

将模具放入160℃的烤箱中烘烤25分钟后取出，将烤箱温度调到140℃，在蛋糕表面覆盖铝箔后再烘烤45分钟。



关闭电源，让蛋糕在烤箱内自然冷却，用刀子从两侧插入模具中，将面包连同烘焙纸一起取出。



必备材料

在本书中主要使用以下材料，这些都可以非常方便地在蛋糕用品商店买到。

低筋面粉

细砂糖

奶油奶酪

泡打粉

黄油

鸡蛋

巧克力

低筋面粉

本书中选用日本产低筋面粉，也可以选择购买超市中销售的品种。现在的低筋面粉大多不会形成面粉结粒，因此一般可以不用过筛。如果产生结粒，请过筛之后使用。

泡打粉

泡打粉可以使得面粉发酵膨胀。推荐您选择不含铝的品种。

奶油奶酪

在烘焙蛋糕的时候，事先将其切成小块。加入奶油奶酪可以适当突出蛋糕的酸味和甜味。

黄油

选择不含食盐的品种。使用的时候需要先将其从冰箱内取出，放置在室温环境下回温，再与其他材料混合在一起，但是注意不要让其完全化成液体。

细砂糖

在制作蛋糕的时候选择细砂糖来增加蛋糕的甜味。细砂糖没有其他的杂味，因此使用的时候不会影响其他材料的味道，也可以用在果酱里。

巧克力

制作蛋糕的时候主要使用味道较苦的巧克力，有时候也会使用白巧克力。使用的时候将其放入耐热容器中，然后放入微波炉（400W）内加热4分钟。

鸡蛋

选用约50g左右的鸡蛋（去壳重量）。

柠檬等柑橘类水果

除了可以用来榨取果汁、切片以及切丁以外，还可以制作果酱。如果将果皮作为原料，建议使用无农药品种。





酥脆、绵柔

制作磅蛋糕的基本材料由面粉、鸡蛋、黄油、砂糖4种组成。黄油蛋糕中的代表作品法国四合蛋糕（Quatre-Quarts）也是使用的这4种基本材料，但黄油、鸡蛋、砂糖的用量都要比本书介绍的磅蛋糕多出三成。所以，与具有浓郁黄油香味的法式蛋糕相比，少油、少糖的磅蛋糕味道更佳清爽，用小刀子可以轻松切开，放入口中松软绵柔，非常适合作为日常小茶点。

常用模具

本书中的蛋糕都是由这种模具烘焙而成的。

长 24.5cm × 宽 8cm × 深 6cm

金属制的磅蛋糕模具。使用这个模具制作的蛋糕分量较为适中，能够切割成 10 片较厚的面包片。



模具的准备



准备长度与模具相同，宽度是模具 5 倍大小的烘焙纸。



将烘焙纸放入模具中，剩下的部分折叠放在模具外侧。

放入面团的方法



将不容易膨胀的面团两侧加高。

将面团放入模具中，并且填满每个角落，使表面自然平整，中间呈现弓箭形凹陷。



烘焙的时候从这道缝开始膨胀，形成漂亮的造型。

在面团中央划一道 1cm 深的缝。