

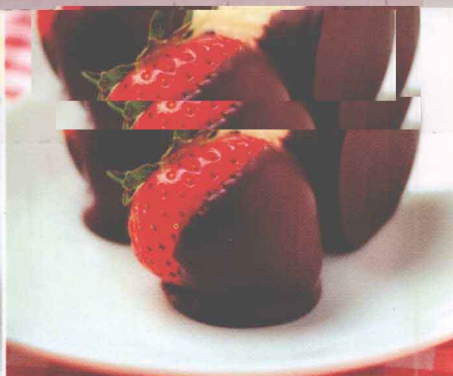
自己动手做 美味的高级点心

(日) 辻口博启◎著

李 瀛◎译



- 🍰 71款美味蛋糕配方大公开,
- 🍰 配有详解制作步骤图,
- 🍰 轻松在家重现蛋糕店的好味道!



"CHANTO TSUKURERU SWEETS" by Hironobu Tsujiguchi
Copyright©2005 Hironobu Tsujiguchi
All rights reserved.
Original Japanese edition published by Magazine House, Ltd., Tokyo.

This Simplified Chinese edition published by arrangement with
Magazine House, Ltd., Tokyo in care of Tuttle-Mori Agency, Inc., Tokyo
through LEE's Literary Agency, Taipei.

©2011, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由日本MAGAZINE HOUSE出版公司授权辽宁科学技术出版社在中国范围
独家出版简体中文版本。著作权合同登记号: 06-2010第133号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

自己动手做美味的高级点心/(日)辻口博启著;李
瀛译.—沈阳:辽宁科学技术出版社,2011.4

ISBN 978-7-5381-6482-4

I. ①自… II. ①辻… ②李… III. ①糕点—制
作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第095649号

出版发行:辽宁科学技术出版社

(地址:沈阳市和平区十一纬路29号 邮编:110003)

印刷者:辽宁美术印刷厂

经销者:各地新华书店

幅面尺寸:168mm×236mm

印 张:7.5

字 数:100千字

印 数:1~4000

出版时间:2011年4月第1版

印刷时间:2011年4月第1次印刷

责任编辑:康 倩

封面设计:屈 铭

版式设计:屈 铭

责任校对:李淑敏

书 号:ISBN 978-7-5381-6482-4

定 价:32.00元

联系电话:024-23284367 联系人:康 倩 编辑

邮购热线:024-23284502

E-mail:987642119@qq.com

自己动手

做美味的高级点心

(日) 辻口博启 著
李 瀛 译

目 录

- 4 点心制作的基本原则
- 6 白桃与白胡椒果酱
- 7 凤梨与覆盆子果酱
- 8 牛奶酱
- 9 覆盆子法式果酱
- 10 卷心米蛋糕
- 12 红豆薄荷酥皮派
- 14 抹茶磅蛋糕
- 16 米饼干
- 18 生巧克力
- 20 咖啡粉生巧克力
- 22 巧克力水果
- 24 木柴圣诞蛋糕
- 26 古典巧克力蛋糕
- 28 姜汁巧克力挞
- 30 草莓鲜奶油蛋糕
- 32 戚风蛋糕
- 34 黄金凤梨奶酪蛋糕
- 36 奶酪挞
- 38 水果挞
- 40 香蕉克拉芙蒂
- 42 法式焦糖苹果挞
- 44 栗子挞
- 46 瓦片泡芙
- 48 叶子派
- 50 无花果磅蛋糕
- 52 八角香磅蛋糕
- 54 香料面包
- 56 舒芙蕾奶酪蛋糕
- 58 覆盆子舒芙蕾
- 60 玛德莲蛋糕
- 62 吉耶那
- 64 洋李磅蛋糕
- 66 手指饼干
- 68 塔可华兹
- 70 塔可华兹奶油夹心
- 72 芝麻与柳橙蕾丝瓦片饼
- 74 布列塔尼奶油饼干
- 76 瓦片饼干
- 78 凤梨香蕉酥皮卷
- 80 布丁
- 82 杏仁椰子牛奶冻
- 84 柑橘烤布蕾
- 86 薄荷布蕾佐巧克力鲜奶油

- 88 草莓慕斯
- 90 焦糖巴巴露亚
- 92 芭菲
- 94 热带水果冻佐椰汁慕斯
- 96 柳橙与青苹果果冻
- 98 红酒和白酒冻
- 99 香槟果冻
- 100 糖煮水果佐雪泥
- 102 冰激凌拼盘
- 104 火烧香蕉
- 106 焗烤水果
- 107 水果甜汤
- 108 法式卷饼
- 110 甘薯泥
- 112 蔬菜咸派

114 能喝的点心

- 香草水果茶
- 冰巧克力
- 热带水果鸡尾酒
- 杏仁糖咖啡
- 香草奶昔
- 阿尔萨斯覆盆子

116 巧克力饮品

- 热红酒
- 柠檬调酒
- 太阳
- 白兰地巧克力
- 咸味焦糖

118 只要有了这些专属的道具操作起来就很方便



撰 文：斋藤优子
 摄 像：岩本庆三
 吉田和行
 大久保正彦
 封面目录设计：马场成子
 版式设计：伊贺末奈子
 柳本共二
 铃木严夫
 插 图：Tobii Rutsu

点心制作的基本原则

这次请作者为我们示范了多种蛋糕。除了自己本身的体会，还有作者不厌其烦一再交代的事项，都是制作点心的重要基本原则。



事先预热是不变的法则 至于该烤多久 食谱上写的时间只作参考

有关烘烤的时间，本书以近乎唠叨的方式写着“放进事先预热到 $\times\times^{\circ}\text{C}$ 的烤箱烤 $\times\times$ 分钟”。原因在于如果等到要把面团放进烤箱，才慢条斯理地转上烤箱，那么就得上一段时间，烤箱才会变热，如此一来，烘烤的时间也会跟着改变。不过，预热烤箱只能算是避免失败的第一步。就算按照食谱，把烤箱预热到指定温度，也很难保证只要烤几分钟就一定OK。烤箱的种类不同，烤出来的效果也不一样，例如煤气烤出来的色泽就是比电热的漂亮；烤箱的大小也会影响烘焙时间。总之，误差是避免不

了的。所以，只要时间快到了，一定得用自己的眼睛和手指，确认烘焙熟度。这样才能确定烤的时间到底要比食谱上写的长还是短，还有哪个部位最容易烤熟。多做几次，从经验中掌握自家烤箱的性能很重要。

一定要用木勺把面糊或 鲜奶油舀得干干净净 如果残留在碗底，会改变烘焙的状态

看见作者制作蛋糕的过程以后，有了惊人的发现。作者把面糊或鲜奶油倒出来以后，一定用橡胶刮刀把碗底舀得一丝不剩，干净的程度就像洗过一样。除了碗底，残留在搅拌器和刮勺的面糊和鲜奶油也通通清理得干干净净。看他的样子，仿佛理所当然，一点也不心疼。原来，如果剩下的面糊或鲜奶油也跟着搅拌进去，会破坏原本精确的分量，使得烤出来的成果也受到影响。费尽力气，好不容易才将材料打发，但只要让面糊或鲜奶油残留在碗底，所有的努力就付诸东流了。或者很多人不以为然，其实这一点也是做出好吃蛋糕的诀窍呢。



制作点心时 量分量不能用目测法 一定要量得很精确 误差只能在1克以内

测量制作点心的分量时，没有“差不多”，也没有“少许”这几个字。就算有，顶多仅限最后加工所撒上的糖粉和可可粉。主要材料的话，一定都以克为单位，甚至精细到零点几克。原因在于，明胶只要差0.1克，凝固的情况便会走样。所以，最好准备好电子秤。正式动手制作点心前，第一步是备好所有材料，并量出精确的分量。本书之所以在说明制作步骤前，先放上一张全部材料大合照的相片，便是基于此因。

虽仔细量好分量，但材料若搁置太久还是会前功尽弃。直到制作之前都不可以忽视材料的温度控管

材料不是量好就没事了。别忘了鲜奶油要先放回冰箱冷藏，等到要使用时再拿出来。打发鲜奶油的作业之所以要在用冰水冷却的情况下进行，是为了呈现鲜奶油入口即化、软滑绵密的口感。量好鲜奶油的分量以后，如果放着没马上使用，口感一定大打折扣。相反的，和糖粉一块搅拌的奶油，过硬的话很难处理。所以，不要放进冰箱，而是置于室温下，使其回温，让奶油恢复成用手指一压就凹的硬度。不过，即使要回温，也不能把奶油放在炉火边。炉火虽然能软化奶油，但一不小心就会让奶油完全至融化。很多人一把分量量好，却往往忘了后续的处理。但想做出好吃的点心，材料的管理也是很重要的。

面粉过筛确实有其必要 如果偷懒省略 就做不出美味的甜点了

低筋面粉要事先过筛。很多人大概会想：只要面粉不结块，不用过筛也没关系吧。其实，过筛的目的并非只为了防止结块。如果是用海绵蛋糕作饼底的点心，过筛也是为了让面粉内饱含空气，呈现蓬松柔软的口感。另外，把融化的奶油加入打发的蛋汁里搅拌时，也要特别注意。把少量的面糊加入奶油搅拌后，再倒进全部的面糊时，虽然直接把奶油放进去看似并无大碍，其实万万不可。因为这样会压坏好不容易才打好的气泡。一定要让面糊在原本的状态下才能搅拌。制作舒芙蕾时，之所以先把一半加热好的牛奶倒进蛋汁，再倒回锅内，就是避免蛋汁直接被加热。这样倒

过来又倒回去的操作虽然麻烦，但确实有其必要。如果偷懒省略，就做不出美味的蛋糕了。所以千万不要简化步骤，一定要切实跟着食谱进行。

道具的保养也是制作步骤之一 一滴没有拭干的水 也会对成品有所影响

作者所用的碗，上面连一滴水都没有。因为，他在放进材料以前，已经拿着碗对着灯光，检查上面是否有脏污，或者还残留着水珠。简直到了神经质的地步。其实，很多人就算仔细地把碗清洗干净，却往往忘了擦干这道手续。有时即使只留下一滴水，也足以改变点心原有的状态；更严重的是卫生问题。不论打蛋器、木勺、挤花口模还是烤模，别忘了道具的清洁也是制作步骤的一环。

制作点心的砂糖就是白砂糖 如果没有事先掌握材料方面的常识 也无法开始动手制作

在点心制作的世界中，奶油指的就是无盐奶油；砂糖就是白砂糖；面粉就是低筋面粉。当然也有例外：派类的面团就会用到高筋面粉，也有些点心得使用有盐或发酵奶油才行；另外，也有某些种类的甜点会用到法国红糖或糖粉。但基本上是这样。添加奶油的用意并非在于调味，而是增添点心的风味和色泽，同时让味道的层次更加分明，所以采用无盐奶油。此外，提到手粉，绝大部分是高筋面粉。因为，使用低筋面粉的点心如果也用低筋面粉当作手粉，分量会产生出入。至于牛奶，请记住不论制作的是什么点心，使用的一律是未调整的全脂鲜乳。

辻口博启

1976年出生于日本石川，是日本“红屋”点心店的第三代掌门人。高中毕业后，为追求更精湛的甜点制作技艺，前往日本东京进入法式蛋糕店工作。此外，还广泛活动于电视、出版、大型活动、企业咨询等各个领域。

- 1990年 获得日本全国糕点大赛冠军，时年23岁，成为有史以来最年轻的冠军
- 1995年 获得Coupe du France International 杯冠军
- 1997年 获得Coupe du monde (World Cup) 杯冠军
- 1998年 在日本创立法式蛋糕店Mont St.Clair，现为七星级酒店主
- 2006年 在家乡建立辻口博启美术馆



白桃与白胡椒果酱

confiture de pêche blanche et poivre blanc

在作者的法式果酱专卖店，可以找到好几种由水果和香料做成的果酱。香料的风味能提升水果的甜味，让味道显得更有变化，具备一种单靠水果所无法完成的独特美味。白胡椒的颗粒感，为果酱带来丰富的口感。熬煮的时间很短，只要一下子即可完成。因为希望能吃出桃子果肉的口感，所以减少了砂糖的分量。单吃就很美味，或者也可以拌进酸奶一起享用。

材料 (约300g)

白桃.....3颗 (400g)
砂糖.....200g
白胡椒.....20粒



最好选择熟至一定程度，吃起来很美味的桃子。因黑胡椒的味道过强，所以尽量选择白胡椒，并且磨碎后再使用。



1

把果肉切成稍微大块一点



桃子洗净后剥皮，再切成2cm大小的方块。桃子的外皮带有细毛，所以使用之前要洗干净。但是，如果把果肉切得太小，又很容易煮变形。

2

桃子和白砂糖混合后静置一段时间



把桃子和砂糖倒进碗内混合，静置30分钟至1小时。只要放到桃子出水，砂糖也溶化了即可。

3

先煮到沸腾并捞出浮沫



把2放进锅内，开大火加热。没多久锅内便开始沸腾，再捞出浮沫。

4

煮到果肉的边缘稍微变形



捞出浮沫后，调为中火，接着再煮一段时间。大约煮到果肉的边缘有些变形即可。时间为5~10分钟。浓度随着放置时间的延长而增加。

5

白胡椒要等到快完成再放进去



加入用刀背压碎的白胡椒，迅速搅拌后就完成了。为了不让风味流失，白胡椒等到快完成再放。

凤梨与覆盆子果酱

confiture d'ananas et fraise des bois



这道果酱是两种水果的组合。凤梨的甜味，加上覆盆子的酸味，交织出酸酸甜甜的绝妙滋味。制作的重点是要保留凤梨的果肉口感，但覆盆子的颗粒要化为无形。也可以用草莓取代覆盆子。想要让味道更加多元化，不妨加点八角或白胡椒、野草莓酒。

- 材料 (约200g)
- 凤梨.....200g
 - 覆盆子 (冷冻)100g
 - 白砂糖.....150g



因为熬煮的时间不长，所以最好选择单吃就很美味的凤梨。覆盆子用冷冻品即可。

1

凤梨去皮和内心，切成约2cm的方块。凤梨比较耐煮，但也要和白桃一样，保有果肉的颗粒，所以不要切得太小。

2

把砂糖和水果放进碗中，放置一晚

把凤梨、覆盆子、白砂糖倒进碗中，静置一晚。可以把覆盆子直接从冷冻库拿出来放在碗中。这么一来，水果在砂糖的渗透压下会不断出水，可以缩短熬煮的时间。

3

照片中的样子是放了一晚后的结果。虽然一滴水也没加，但水果本身释出的水分却相当可观，味道也和砂糖混为一体了。

4

开中火，加热一段时间。理想的成果应该比照片中再稀一点：看到照片中的凤梨依然保持鲜黄色，代表熬煮的时间还不够久。

5

等到凤梨被染为红色就完成了

煮到覆盆子完全消失，凤梨也稍微被染成红色，代表差不多要完成了。全程需15~20分钟。果酱做好后，随着放置时间的延长，稠度会略微增加，所以在还有点稀的状态关火。

牛奶酱

confiture au lait

牛奶酱在法国很常见。不过就像颜色所呈现的，尝起来的味道与其说是牛奶，不如说是焦糖味才更为贴切。请动手试试，品尝它的甘甜滋味。

材料（约220g的瓶子一罐）

砂糖.....100g
上白糖.....25g
牛奶（全脂）.....150g
果胶.....2.5g

第一步是备料。砂糖要放进锅内煮成焦糖。上白糖是后来加的，目的是增加甜味。牛奶是果酱的主角，所以尽量选用品质好的。先把牛奶加热至快要沸腾。果胶的作用是便于材料凝固。



1 先把上白糖和果胶混在一起



上白糖和果胶要搅匀。搅拌如果不均匀，等到果酱起稠时，会无法顺利结块。

2 倒进砂糖用火加热



把砂糖倒进锅内，以较弱的中火加热。火太大周围容易烧焦。一定要仔细搅拌，让砂糖彻底融化，这样才不会烧焦。

3 变成焦糖状以后开火



加热一段时间之后，砂糖会逐渐融化。继续加热，透明的水饴会化为茶色的焦糖。此时就可以关火了。如果再煮下去，不但破坏色泽，焦糖也会产生苦味。关火后，利用余热用转动锅子的方法继续加温，这样颜色就会变得很漂亮。



4 分1~2次后倒入已经加热的牛奶



关火后，分2~3次在锅内倒入事先加热的牛奶。冷牛奶无法和焦糖水乳交融，记得一定要事先加热。

5



加入牛奶以后，如照片所示，一下子就沸腾了。

6



再煮一段时间，锅内便会平静下来。重复这个步骤2~3次，把牛奶全部倒入。

7

用牛奶稀释焦糖浓度，煮到一片浓稠



再度点火，用牛奶稀释焦糖的浓度。等到焦糖和牛奶充分混匀，继续加热，把分量熬煮到只剩1/3。熬煮时一定要勤搅拌。

8

等到分量只剩1/3时加入果胶



等到颜色变得像照片一样，再放入事先拌好的砂糖和果胶，增加甜度和稠度。

9



待上白糖与果胶完全熔解，用勺子搅动锅底，形成舀起也不会马上滴落的稠度即可。牛奶酱放凉后会变硬，所以最好趁热把锅内的酱移到瓶内。



覆盆子法式果酱
confiture de framboises

材料（小陶锅1个）

覆盆子..... 70g
三温糖..... 100g
柠檬汁..... 少许

这道覆盆子果酱带有清爽的酸味，只要使用冷冻的覆盆子即可。做好的果酱除了拿来涂面包，也可以当作可丽饼或磅蛋糕的馅料。

制作前准备好材料。覆盆子使用冷冻品即可。除了覆盆子，也可使用木莓、蔓越莓或草莓等。使用甜味更加温和的三温糖，更添果酱的美味。柠檬汁的量，可依水果的酸度调整。



1

把三温糖撒在覆盆子上面静置约1小时



把覆盆子和三温糖放入锅中，迅速搅拌后，静置约1小时。如果能在制作的前一天晚上操作更好。放置的目的是让砂糖引出水果的酸味和甜味；如照片所示，碗中已囤积不少覆盆子释出的果汁。

2



开大火加热，同时用打蛋器压着覆盆子，在锅内不断搅拌。如果火太小，果酱的颜色会不漂亮。边搅拌边加热，是为了让覆盆子释出稠度。沸腾后，再煮1分钟即可。这时，用勺子拨开锅底，如果空白处马上被果酱覆盖，代表已经好了。放凉后，稠度会稍微再增加一些。所以，完成时的稠度应介于果酱和酱汁之间。

卷心米蛋糕

Roulé au riz farine



制作蛋糕体

材料 (约28cm长的蛋糕1条)

全蛋 100g (接近2个中型鸡蛋)
白砂糖..... 45g
米粉..... 45g
无盐奶油..... 12g
蜂蜜..... 2.5g

把蛋黄和蛋白搅拌均匀。
米粉 (Riz Farine) 使用前，
不必过筛。在烤盘和烤模
上先铺好烘焙纸。



1



把无盐奶油和蜂蜜倒进碗中，用隔水加热的方法融化。或者放进微波炉加热30秒。

2



使用另一个碗，加入白砂糖后，再用隔水加热的方法加热打好的蛋汁，再用手提电动搅拌器用画圈的方法高速搅拌。隔水加热使蛋汁比较容易打发。

这道蛋糕很特别。因为它是用Riz Farine这种颗粒磨得很细的米粉做成。用米粉做的蛋糕，弹性特别好，吃起来有一股用面粉做成的蛋糕所没有的新鲜感，很好吃。喜欢这种口感的甜点迷也快速的增

加。米粉和面粉不同，不必过筛就可以直接使用，所以也省了不少工夫。在一般烘焙材料行就可以买到，不妨在家里试着做做看。这里连鲜奶油也加了抹茶，吃起来更有日式风味。

3 打发至米糊会慢慢滴落的程度



慢慢地打发。打至颜色偏白、重量感增加以后，把电动搅拌器降为中速。继续搅拌。降速后，打出来的气泡更为细致，即使加入米粉，气泡也不容易被压扁。

4 用切下去的方法拌入米粉



一口气加入所有的米粉：为了不把气泡压扁，用从下往上的方法翻起搅拌。过度搅拌会压坏气泡，做不出蓬松的口感。只要打到看不见还有白色的粉末颗粒即可。

5 把少量的米糊倒进碗中，再倒回整碗米糊



把少许米糊加入1的奶油与蜂蜜，仔细搅拌后，再倒回整碗米糊。接着继续搅拌。如果直接把奶油和蜂蜜倒进米糊，会压扁好不容易打发的气泡。少量的蜂蜜，可以让烤出来的口感更加润滑。

6 把米糊倒入烤模，用170℃烤



把米糊倒入烤模后，先用抹刀刮平表面，再放进预热至170℃的烤箱，烘焙7~8分钟。气泡会随着时间的增加逐渐扁塌，所以完成后要尽快放进烤箱。烤好后，放在一旁，使蛋糕完全凉掉。

7 在烤成咖啡色的那面抹上奶油



抽张烘焙纸，再把烤成咖啡色的那面朝上放好。接着涂上抹茶鲜奶油，抹匀。奶油的厚度是3~5mm。

8 把蛋糕放在烘焙纸上塑形



用烘焙纸包住蛋糕卷起，再轻轻压住，向外卷，直到卷完整张纸。卷得太松，蛋糕容易破掉，所以卷的时候一定要动作快。从烘焙纸上方轻轻握住蛋糕塑好形后，放进冰箱冷藏约10分钟，让奶油定型。

制作鲜奶油

材料（约28cm长的蛋糕1条）

鲜奶油（47%）	100g
鲜奶油（35%）	100g
砂糖	15g
抹茶	2g

如果选用脂肪含量47%的鲜奶油制作，做出来的抹茶鲜奶油会显得稍微厚重，所以最好改用含量35%的。选择抹茶粉时，最重要的不是颜色，而是香味。



1 把抹茶和白糖混在一起



先把抹茶和砂糖混在一起，搅拌均匀。这道工序，可以让抹茶更容易混进鲜奶油。

2 用少量多次的方法把抹茶混于鲜奶油



把1的抹茶少量加入一点点鲜奶油里，用打蛋器搅拌。搅匀后，再加入少量的鲜奶油和抹茶。慢慢加入才能混匀，不会结块。

3 打发奶油的同时用冰水冰镇



鲜奶油和抹茶全部混匀后，用冰水冷却碗底，再用手持电动搅拌器打发。冷却可以让鲜奶油变得更细致，口感也更为绵密。

4 仔细搅拌，直到舀起时能拉出尖角



如照片所示，鲜奶油用打蛋器舀起时，被拉出尖角，而且不会马上滴落。过度打发会造成鲜奶油分离。初学者可以先用打蛋器搅拌到一定程度，接着再改用手持电动搅拌器。

红豆薄荷酥皮派

gâteau japonais aux haricots rouges à la menthe

首先，把制作凤梨香蕉酥皮卷（P78）时也会用到的酥面皮扭成茶巾造型，这么一来，外观也会带有几分日式风味了。接着在里面包入杏仁奶油酱和红豆馅，再放进烤箱烤。令人诧异的是，红豆馅烤过以后，味道也随之一变，就算用在西点上，也完全不会给人突兀之感。所以请大家务必要试试看。相信一试上瘾的人，想必不在少数。

材料（5个份）



杏仁奶油酱	100g
红豆馅	100g
薄荷叶	15片
薄荷酒	少量
酥面皮	10片

第一步是备料。准备市售的红豆馅。把酥面皮裁切成30cm的正方形，共准备10片。如果还有多余面皮，先冷冻起来，等到下次需要时，移到冷藏解冻就可以使用了。另外还要准备融化的奶油和最后加工用的砂糖。杏仁奶油酱的做法请参考P64。

1 在红豆馅里倒几滴薄荷酒



在红豆馅里倒几滴薄荷酒，仔细搅拌。少量的薄荷酒可以达到提味的效果；加太多，反而会盖过红豆的风味。

2 将两片酥面皮交叉重叠



把融化的奶油抹在酥面皮上。以防止酥面皮变干。另外，奶油也能增加烘烤时的香味。把两张面皮重叠后，上面的面皮也要涂抹奶油。

3 把酥面皮放进圆形烤模



把面皮塞进小陶锅或派挞烤模。面皮很薄，操作时请格外小心，以免弄破。为了使面皮和烤模完全贴合，一定要把面皮牢牢压进底部。

4 填入杏仁奶油酱



把杏仁奶油酱填满半个烤模。可以先把酱装进挤花袋再挤出来，或者直接用手舀也行。

5 重叠铺上薄荷叶



在填好的杏仁奶油酱上铺上3片薄荷叶。红豆馅已加了薄荷酒调味，如果再铺上薄荷叶，味道会更加突出。不过，烤过以后，几乎吃不出薄荷的味道。





6

舀进满满的
红豆馅抹平



接着在上面舀入大量的红豆馅，装满整个烤模。最后用汤匙轻轻抹平表面。

8



在面皮上撒上砂糖。

7

轻轻压住面皮拧
转成茶巾造型



捏住面皮，拧转成茶巾造型。拧得太用力，面皮容易破掉，所以要保持轻柔的动作。拧好后，就可直接送进烤箱。

9

用85℃烤20分钟脱模后，再烤5分钟



放进预热至165℃的烤箱烤20分钟。20分钟后，就会变成照片中的模样。从烤箱取出后，把融化奶油抹在和烤模接触的部位，再度送进烤箱烤5分钟。只要周围也烤出金黄的色泽就大功告成了。

抹茶磅蛋糕

cake au thé vert

材料 (8cm长的磅蛋糕烤模6个)



无盐奶油	100g
砂糖	80g
全蛋	60g (中型鸡蛋1个)
蛋黄	20g (中型鸡蛋1个)
抹茶	7g
低筋面粉	110g
发粉	5g
炼乳	20g

无盐奶油先放在室温下回温。如果还不熟练，先把全蛋和蛋黄打在一起再搅拌无妨。抹茶最好选择香气芬芳的茶粉。

作者的店里陈列了很多用抹茶制作的点心，包括果酱、卷心蛋糕、司康、费南雪等，种类多到无法胜数。无论是哪一种点心，作者在制作时最在意的重点是：抹茶的香味。所以，在家制作这道蛋糕时，请尽量选择香味宜人、品质好的抹茶。选择时，除了色泽，最好还能亲手拈起茶粉，确认香味的品质再决定。只要选择品质良好的抹茶，这道点心就成功一半了。至于做法，可说简单至极，只要把所有的材料混在一起再烤就好了，所以即使是烘焙新手，也能烤出美味的蛋糕。

这次制作的是很单纯的抹茶磅蛋糕；如果把面糊倒进烤模后，最后在上面放点红豆馅，滋味更佳。

1



把低筋面粉、抹茶、发粉放进筛，混在一起。

5

蛋汁搅打
分次倒入



用少量多次的方法倒入蛋黄和全蛋搅拌。一次倒入全部，反而变得很难搅拌。

2



用手翻动抹茶粉，帮助粉类混匀。事先把粉类混在一起，可以混得比较均匀。

6



蛋汁打好的样子。只有倒入蛋的时候，搅拌起来才有分离的感觉；继续搅拌之后，如照片所示，变得十分润滑。

3

把抹茶和低筋面粉混在一起后，过筛



用粉筛过筛。最好筛两次。如照片所示，只要抹茶和面粉均匀地混在一起就可以了。过筛的目的是避免粉类结块。

7

混入炼乳



倒入炼乳，继续搅拌。加进炼乳后，蛋糕的香味会变得更迷人。

4

把砂糖和奶油混在一起



把无盐奶油放进碗中，用打蛋器搅拌成膏状。然后加入砂糖继续搅拌，直到颗粒感完全消失。

8

用大力切下的方法混入过筛的粉类



加入3的粉类，用橡胶刮刀从下往上翻起搅拌。但也不能搅拌过度，否则面团会变得很沉重。



9



照片中的面糊是已经搅拌均匀的状态。粉类已经均匀地混在一起，颜色也成了抹茶色。

10
烤箱，烤20~30分钟



把面糊装入挤花袋，再挤到磅蛋糕的烤模，六七分满即可。烤好后，正中央会鼓起来，所以放进烤箱前，先把面糊往下压一点。接着放进预热至160℃的烤箱，烤20~30分钟。烤好后，用竹签插进蛋糕，拔出时没有蛋糕附着代表已经烤好了。

请尝试用全新的素材 制作口感新奇的蛋糕



或许看了P10的米蛋糕、P20的细咖啡粉、P16的米饼干，很多人还是一头雾水：这些到底是什么玩意！其实，这些都是作者和制粉公司合作，为了制作蛋糕所共同开发的新素材。Riz Farine是一种完全不添加面粉的超微粒米粉，可以用来制作海绵蛋糕体和卡士达酱，可说是前所未有的新素材。使用起来比面粉更方便，请大家务必试试看。不论是香味过人的咖啡微粒，还是用糯米经过特殊加工而成的Riz Souffle，价格都和Riz Farine一样平易近人。