

精品西点系列

热销蛋糕

流传百年的欧式甜点，口味经典的本色蛋糕！

(日)河合重久 著
沙子芳 译



中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

热销蛋糕 / (日) 河合重久著 ; 沙子芳译. —北京: 中国纺织出版社, 2011.1
(精品西点系列)

ISBN 978-7-5064-6858-9

I. ①热… II. ①河… ②沙… III. ①糕点—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第184947号

原文书名:《人气蛋糕&甜点》

原作者名:河合重久

© 株式会社旭屋出版, 2006

本书中文简体版由有限会社大江社代理, 经日本国株式会社旭屋出版授权中国纺织出版社在中国大陆地区独家出版发行。本书内容未经出版者书面许可, 不得以任何方式或手段复制、转载或刊登。

著作权合同登记号: 图字: 01-2010-7685

责任编辑: 尚 益 舒文慧

责任印制: 刘 强

装帧设计: 知墨堂文化

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231

http: //www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京瑞禾彩色印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2011年1月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 8

字数: 200千字 定价: 28.00 元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

●法国甜点●德国甜点●比利时甜点●奥地利甜点……

热销蛋糕

我将通过本书把本人目前所在西点屋的热销糕点，
以及我在欧洲进修的四年里，于数家店中所学到的甜点介绍给大家。

本书主要介绍欧洲各地的传统甜点。

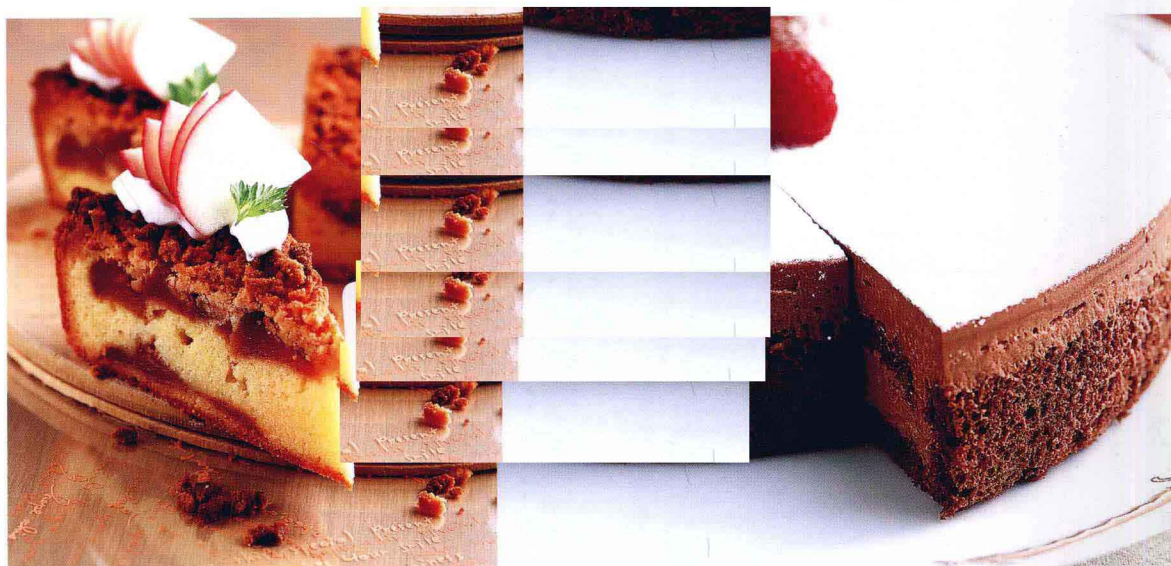
尽管我在饭店担任主厨时不断地追求创新，然而在我的内心深处，
对外形朴素，但入口便能让人想起那个国家和城市风光的传统甜点始终无法忘情。

对出生于东京的我来说，“流传在乡间的甜点”一直令我向往不已。

长崎谏早这片土地深受大自然的恩惠，

我也希望可以在这里烘焙出能够长久流传，并能让人想起故乡的蛋糕和甜点。

河合重久 著 沙子芳 译



热销蛋糕 | 目 录

制作甜点前的说明	4
----------	---

旬果工房“La fève”的人气蛋糕、甜点5

镜面巧克力蛋糕	6
装饰用巧克力的做法	7
竹取物语	8
法式苹果挞	10
地狱天使	12
意式蛋白霜的做法	13
法式草莓蛋糕	14
洋梨焦糖挞	16
焦糖	17
千层派	18
蒙布朗蛋糕	20
脆糖杏仁粒的做法	21
吉布斯特酸奶蛋糕	22
晚柑橙子什锦水果冻	24
水果蛋卷	26
司康	27
杏仁蛋白饼	28

法国人气蛋糕、甜点

29

巴斯克地区的甜点

巴斯克蛋糕	32
卡仕达奶油馅	33

利木赞地区的甜点

大黄挞	36
-----	----

坚果球	38
-----	----

卢瓦尔河地区的甜点

李子派	42
-----	----

奥尔良地区的甜点

法式苹果挞	44
派面团的做法	45

布列塔尼地区的甜点

布列塔尼烘饼	48
布列塔尼李子蛋挞	48
布雷斯特泡芙	50
泡芙面糊的做法	52
小泡芙	53

诺曼底地区的甜点

白奶酪慕斯	56
皇冠面包	58

香槟地区的甜点

香槟饼干	60
------	----

阿尔萨斯地区的甜点

库格酪夫皇冠蛋糕	63
----------	----

洛林地区的甜点

洛林蛋挞	67
玛德琳蛋糕	69

南锡杏仁蛋白饼.....	72
萨瓦蓝蛋糕.....	73

萨瓦地区的甜点

萨瓦蛋糕.....	77
-----------	----

普罗旺斯地区的甜点

可丽饼.....	78
----------	----

朗格多克·鲁西永地区的甜点

法式甜冻.....	80
-----------	----

西南部·加斯科内地区的甜点

克隆比尔蛋糕.....	82
-------------	----

巴黎的甜点

波洛涅兹蛋糕.....	85
柴薪圣诞蛋糕.....	88
国王烘饼.....	89
巧克力慕斯蛋糕.....	92
白酒慕斯.....	93
雪花蛋奶.....	94
英式奶油酱.....	95

比利时、荷兰的甜点 97

比利时的甜点

苏贝丘罗兹饼.....	100
蛋白甜糕.....	101

杏仁夹心蛋糕.....	104
贾巴内蛋糕.....	105
糖挞.....	108
蕾丝脆片.....	109
列日咖啡冰沙.....	110

荷兰的甜点

煎饼.....	112
---------	-----

德国、奥地利等其他国家的甜点 113

德国的甜点

德国圣诞面包.....	114
-------------	-----

奥地利的甜点

林兹挞.....	117
雪球.....	120

意大利的甜点

提拉米苏.....	122
-----------	-----

西班牙的甜点

蛋黄糕.....	124
----------	-----

蛋糕、甜点制作用语解说.....	126
------------------	-----

制作甜点前的说明

我想许多读者对制作甜点的重要基本事项都有了一定的了解，但我仍然要先介绍一下这些原则，因为这是保证甜点不会失败且味道更好的基础。这里我使用的是电烤炉，若使用家用烤箱，请将书中标示的温度降低10~20℃再进行烘烤。

■ 粉类要先过筛



在使用面粉和糖粉等粉类之前，一定要用细网眼的滤网筛一下，确保完全没有颗粒后再使用。否则，即使充分搅拌也无法完全拌匀，这必然会破坏甜点的味道。

■ 混合材料的温度



要依序混合各种材料，并且要尽量使材料间的温度相接近，以免发生材料分离而无法混合的情况。

■ 明胶的前置作业



使用明胶片制作甜点时，要先一片片地将其放入足量的水中浸泡，若使用冰水，浸泡时间需长一些，这样才能使其均匀地回软。

■ 蛋清打发程度



用打蛋器舀起蛋白霜，若直接滴落，则大约是五分发泡；舀起后尖端呈现竖起状态，则是七分发泡；舀起后不会滑落，则大约是九分发泡的程度。

■ 奶油的柔软度



书中以“乳脂状”来形容奶油的柔软度，即用打蛋器将奶油搅拌至柔软但奶油中的油脂材料没有分离的状态。

■ 磨碎的柑橘皮放在哪里



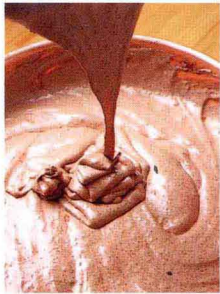
不要将柑橘类水果皮磨碎在容器里，而要直接磨碎在砂糖上，这样砂糖才能封住柑橘的香味，使甜点味道更好。

■ 杏仁膏(又称杏仁糖粉)



杏仁膏有两种，本书使用的是市售的生杏仁膏（杏仁和砂糖混合成膏状）。另外，同样是用杏仁制成的杏仁糖粉，是以等量的杏仁粉和糖粉混合而成的。

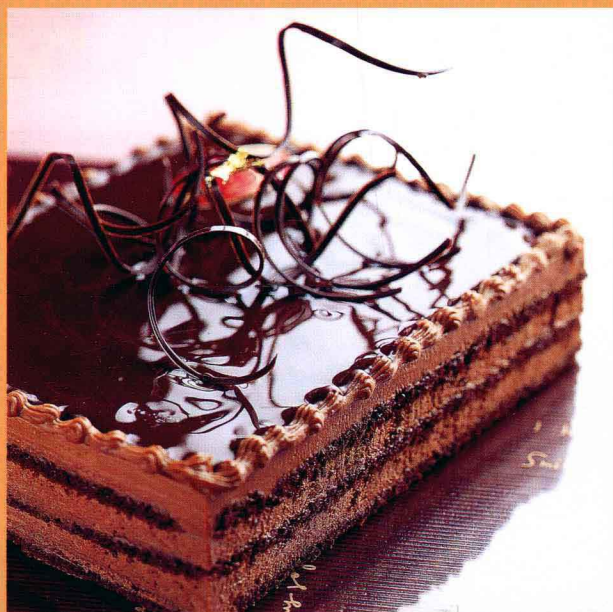
■ 混合材料



制作面糊时，本书是以“缎带般”来形容充分混合的面糊。即指用汤匙舀起面糊向下倒，滴流处的面糊会如同折叠的缎带一般。

La fève

旬果工房“La fève”的人气蛋
糕、甜点



镜面巧克力蛋糕

Miroir chocolat

这款蛋糕的香浓巧克力面糊中，只混入了巧克力和杏仁粉，完全没有加面粉，所以对小麦过敏的人也能安心食用。巧克力淋酱中使用的是能中和苦味的甜巧克力，是深受大众喜爱的味道，此外还加入了海藻糖，不但使淋酱材料不易分离，也比较容易保存。巧克力淋酱的温度一下降就会立刻凝结，所以将其涂在蛋糕上时要用大一点的抹刀快速地抹匀，这样成品才更美观。



材料：

20厘米×30厘米×高4.5厘米（9个份）

巧克力面糊

鸡蛋…502.5克
糖粉…157.5克
可可粉…90克
杏仁粉…157.5克
蛋清…300克
白砂糖…300克

巧克力淋酱

鲜奶油(脂肪含量38%)
…500克
海藻糖…100克
(或白砂糖…50克)
香草豆荚…2克
调温巧克力…500克
尚蒂伊鲜奶油…500克

巧克力奶油酱

英式奶油酱(做法请见P14)
法式草莓蛋糕…100克
甜巧克力…30克
装饰用巧克力…适量
金箔…适量

准备工作：

- 将可可粉、杏仁粉和糖粉混合后过筛，备用。
- 在鲜奶油中加入砂糖打发，制作尚蒂伊鲜奶油。
- 在30厘米×40厘米的烤盘中薄涂奶油(分量外)后，铺上烘焙纸，备用。
- 将烤炉预热至180℃。
- 将调温巧克力和甜巧克力分别切碎，备用。

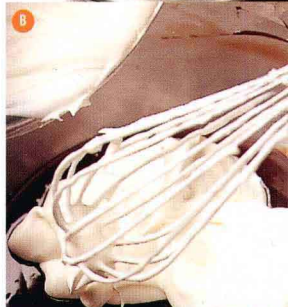
做法:

1. 将可可粉和杏仁粉加入鸡蛋中, 用搅拌机将其混合成细滑的糊状。
2. 在蛋清中加入砂糖打发, 制作发泡7~8分的蛋白霜(图A)。
3. 将蛋白霜分2~3次加入1中混匀。
4. 在烤盘中倒入约500克的做法3, 用抹刀抹平表面。放入烤炉用170℃烘烤20~25分钟, 烤好后连同烘焙纸一起取出放凉。
5. 制作巧克力淋酱。在鲜奶油中加入海藻糖和香草豆荚煮开。
6. 将巧克力淋酱分3~4次加入调温巧克力中, 边加边迅速搅拌, 至稍微有黏性且会残留打蛋器搅拌痕迹的状态即可。
7. 将5分打发的尚蒂伊鲜奶油分2~3次加入大约是人体温度的6中(图B), 混合至膨软的状态。
8. 在比蛋糕还大一圈的浅烤盘中铺入保鲜膜, 放入28厘米×38厘米的长方形中空圈模(不锈钢制圈模), 底部铺入蛋糕(因为蛋糕烘烤后会缩小, 所以要准备比烤盘小的长方形圈模)。
9. 在蛋糕表面涂上1/4分量的巧克力淋酱, 用抹刀抹平(图C)。
10. 在9上再叠一层蛋糕, 用手轻压使其平整, 涂上1/4分量的巧克力淋酱, 用抹刀抹平。
11. 再重复一次步骤10, 共叠3层蛋糕和巧克力淋酱。
12. 将蛋糕脱模后放到底纸上。在制作过程中, 巧克力淋酱变冷后会紧附在长方形圈模上, 用瓦斯喷枪稍微烘烤一下圈模或用沾了热水的毛巾包裹住就会比较容易脱模。
13. 切掉蛋糕四边, 修整外形。
14. 制作巧克力奶油酱。隔水加热巧克力使其融化, 稍凉后加入英式奶油酱混匀。
15. 用14在蛋糕边缘挤上花边, 然后放入冰箱冷藏。
16. 在蛋糕表面倒上巧克力淋酱, 拿起底纸让蛋糕前后左右倾斜(图D), 再刮平淋酱。如果蛋糕之前是放入冰箱冷藏, 这时最适当的巧克力淋酱温度是40℃; 若放入冷冻库冷冻, 那么最好用高于40℃的淋酱。
17. 点缀上装饰用巧克力, 再撒上金箔即可。

装饰用巧克力的做法

装饰用巧克力是使用调温巧克力制作的。它是以加热、加工为前提所生产的巧克力, 主要用来覆盖在蛋糕和巧克力糖上, 可以使糕点外表泛出光泽而更加美观。其特色是含有31%以上的可可奶油(油脂材料), 可可味浓郁, 流动性佳又能调温(调节温度), 所以方便进行装饰。依原料中使用的可可豆品种和含量的不同, 所呈现的色、香、味也不同。市场上销售的装饰巧克力种类繁多, 可视所制作的甜点的具体情况进行选择。一次制作的分量大约是500克, 调温时为了保温, 至少要使用300克。

1. 将调温巧克力切碎, 放入干燥无水分的搅拌盆中。
2. 在大一点的搅拌盆中倒入50℃左右的水, 将1的搅拌盆放入其中隔水加热, 搅拌调温巧克力使其完全融化。让巧克力的温度保持在45~50℃左右, 但一定不能超过50℃。
3. 将搅拌盆浸入冰水中, 让调温巧克力的温度降至28℃, 等巧克力变浓稠后, 取出。
4. 再次放入热水中隔水加热, 慢慢地搅拌使巧克力达到细滑没有颗粒的状态, 当温度升至32℃时, 调温作业就结束了。
5. 在玻璃纸中倒入适量的4, 用橡胶梳(橡胶制的梳子状用具)刮梳。
6. 巧克力开始凝固时, 将玻璃纸内侧(即涂有调温巧克力的那面)朝外, 卷在擀面杖上。
7. 将玻璃纸从擀面杖上取下, 置于常温中, 等上面的巧克力凝固后再撕下玻璃纸, 这样呈圆弧状的调温巧克力装饰缎带就制作完成了。



竹取物语

Histoire de Taketori

要让戚风蛋糕拥有细软、丰润的口感，秘诀就是要充分打发蛋黄。泡打粉能稳定面粉的蓬松度，而炼乳能使味道更丰富、浓醇。这款蛋糕是使用富含亚麻仁油酸的红花油制作的，但您也可依个人喜好使用其他色拉油。



材料：蛋糕卷3个份

抹茶戚风蛋糕

蛋黄…130克

白砂糖…80克

盐…1.5克

水…45克

红花油…40克

炼乳…65克

抹茶…6克

低筋面粉…150克

泡打粉…2.5克

蛋白霜

蛋清…300克

白砂糖…150克

红豆馅鲜奶油

红豆馅…150克

尚蒂伊鲜奶油…150克

红豆…适量

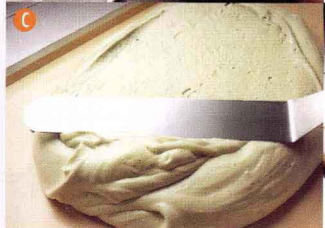
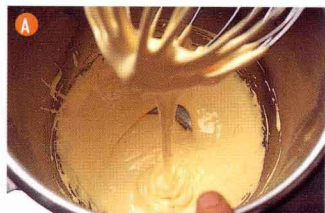
尚蒂伊鲜奶油…适量

准备工作：

- 将抹茶、低筋面粉和泡打粉混合后过筛备用。
- 在鲜奶油中加入砂糖打发，制作尚蒂伊鲜奶油。要使用较易融化的糖粉，这样蛋糕完成后口感才会细腻，加入的分量是鲜奶油量的8%~10%。
- 在30厘米×40厘米的烤盘中薄涂奶油(分量外)，并铺上烘焙纸，备用。
- 将烤炉预热至180℃，备用。

做法：

1. 将蛋黄、白砂糖和盐用搅拌机混合打发至产生黏性(图A)。
2. 等到材料会黏附在搅拌机的搅拌器上时，加水再打发至材料尖端会竖起的程度。
3. 加入红花油，降低搅拌机的转数，打发至膨胀松软的状态。步骤1~3的作业，是搅拌机一边不断搅打一边进行的。
4. 关掉搅拌机，加入炼乳，整体大致混合。
5. 在4中混入筛过的抹茶、低筋面粉及泡打粉，混合均匀。
6. 在蛋清中加入白砂糖打发，制成8分发泡的蛋白霜。
7. 将5中蛋白霜分3~4次加入，一边加一边混合均匀(图B)。
8. 在烤盘中倒入面糊，用抹刀抹平(图C)，放入烤炉，用170℃烤20分钟，然后从烤盘中连同烘焙纸一起取出放凉。
9. 在红豆馅中加入1/3量的尚蒂伊鲜奶油，充分混合均匀后，加入剩余的尚蒂伊鲜奶油，再充分混合均匀。
10. 在蛋糕表面均匀地涂上红豆馅鲜奶油，并且将面前这一侧的蛋糕削薄，以方便包卷。
11. 在鲜奶油上撒上红豆(图D)，面前这端撒得少一点。
12. 从面前开始卷至1/2圈时撕开烘焙纸，将蛋糕继续往内卷。之后一边卷蛋糕，烘焙纸朝内侧如同往内滑动般，将蛋糕包卷起来(图E)。卷好后，用烘焙纸包住蛋糕，放入冰箱冷藏30分钟，使味道更溶合。
13. 将蛋糕卷两端切掉，在表面挤上尚蒂伊鲜奶油，再撒一些红豆。



法式苹果挞

Torte de pome

这款甜点的面糊本来使用的是高筋面粉，但我改用了味道更好的中筋面粉，还加入了低筋面粉，使口感更柔软。苹果挞的特色是外表覆盖碎屑状的奶酥面团，“cannelle”在法语中是肉桂的意思，由于和苹果特别对味，所以在烤苹果和奶酥面团时都会使用。享用时，趁苹果挞还有烘焙的余温，挤上尚蒂伊鲜奶油，让它融化渗入其中，味道将更独特。

材料：直径21厘米挞模1个份 烤苹果

个头较小的苹果…3~4个

白砂糖…苹果重量的10%

(这里使用的是红玉苹果，若使用富士则是7%的量，依不同品种而有所差异)

奶油…苹果重量的5%

肉桂利口酒(或肉桂粉)…适量

面糊

白油…48克

奶油…48克

白砂糖…100克

盐…适量

杏仁奶油馅…80克

杏仁奶油(材料和做法请见P89)

…100克

卡仕达奶油馅(做法请见P33)

…80克

鸡蛋…60克

香草精…适量

中筋面粉…50克

低筋面粉…50克

肉桂奶酥面团(奶酥面团)

奶油…100克

糖粉…100克

杏仁粉…100克

盐…2克

低筋面粉…100克

肉桂粉…2.5克

尚蒂伊鲜奶油(做法请见P9) …适量

苹果…适量

山萝卜…适量

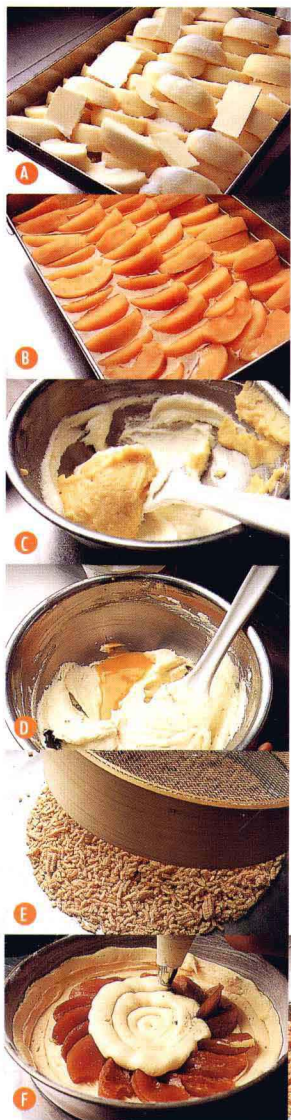
准备工作：

- 烤苹果，备用。
- 将杏仁奶油与80%分量的卡仕达奶油馅充分混合，制成杏仁奶油馅备用。
- 将面糊用鸡蛋打散后置于常温中。
- 将面糊用的中筋和低筋面粉混合过筛，备用。
- 将奶酥面团用的奶油置于常温中搅拌成乳脂状。
- 将奶酥面团用糖粉、杏仁粉和盐混合后过筛，备用。
- 将奶酥面团用低筋面粉和肉桂粉混合后过筛，备用。
- 将烤炉预热至180℃，备用。



做法

1. 制作烤苹果。将苹果去皮、核，纵切成8等分。红玉苹果属于较硬的品种，加热后果肉不会太烂，且完成后带有酸味，味道非常醇美。
2. 在烤盘底部均匀地薄涂奶油，撒入白砂糖，晃动烤盘使白砂糖遍布烤盘。
3. 在烤盘中并排放入苹果，均匀地撒上白砂糖，再均匀地放入切成适当大小的奶油(图A)。
4. 烤盘加盖后，放上重物，但不要压碎苹果，放入180℃的烤炉中烘烤1~1.5小时，用苹果渗出的果汁烤煮苹果(图B)。
5. 去掉烤盘盖，为了充分蒸发多余的水分而使苹果味道更浓郁，再将其放入180℃的烤炉中烤1个小时。烤好后淋上肉桂利口酒，如果没有肉桂利口酒，也可在白砂糖中混入肉桂粉代替，但记住要过筛后再使用。
6. 制作面糊。在搅拌盆中放入白油和奶油搅拌混合，等混拌至细滑后，加入白砂糖和盐继续混拌。
7. 加入杏仁奶油馅，混合均匀(图C)，再加入香草精增加香味。
8. 将打散的鸡蛋分3~4次加入，充分混拌至面糊细滑(图D)。制作时请注意，如果将蛋液一次性全部加入，材料就会分离；如果蛋的温度太低，奶油就会凝结，材料也就无法充分溶合了。
9. 加入已混合过筛的中筋面粉和低筋面粉，混拌至没有颗粒。
10. 制作奶酥面团。在奶油中加入糖粉、杏仁粉和盐充分混合。然后加入低筋面粉和肉桂粉，再次充分混合，并用手将其揉捏成一团。
11. 在烤盘上放上7号大小的网筛，放上奶酥面团，然后用手掌搓揉面团以将其压出成为碎屑状(图E)。奶酥面团放入冰箱冷藏，大约可以保存10天。
12. 烘烤挞。在挞模中铺上面糊，将烤苹果从中央处开始呈放射状排列，上面再挤上面糊(图F)。用挞模底部轻敲料理台，使面糊分布均匀。
13. 上面再排列上烤苹果。这时材料大约填到挞模2/3的高度，剩余的1/3的高度完全填上奶酥面团(图G)，放入180℃的烤箱烘烤90分钟。如果是家庭用烤炉，最好用160℃来烤。诀窍是温度要高，但火力不能太强。烤好后放在蛋糕凉架上，让它稍微变凉。
14. 挤上尚蒂伊鲜奶油，再装饰上苹果片和山萝卜即可。



地狱天使

Enfer de ange

这道著名的巴黎甜点是已故的甜点师傅Lucien Peltier的招牌甜点，他在糖浆和奶油中均加入了“香橙酒”，使蛋糕的味道更丰富、更适合成人的口味。“Enfer”在法语中是地狱的意思，也是指焦糖化的上色作业，因而这道甜点取名为“地狱天使”。乔孔达杏仁蛋糕中使用了杏仁糖粉(请见P4)，使蛋糕呈现出饱满丰润的口感。蛋糕中使用的面粉量极少，制作秘诀是要将面糊搅拌成乳脂状，由于面糊很细腻，所以制作时也要细致、温和。

材料：

20厘米×30厘米×高3.5厘米
米 9个份

乔孔达杏仁蛋糕

杏仁糖粉(TPT)…520克

低筋面粉…35克

中筋面粉…45克

鸡蛋…350克

蛋清…230克

白砂糖…45克

奶油…60克

香橙酒糖浆

糖浆(将水和砂糖以100:35的比例煮开后放凉)…450克

香橙酒…105克

香橙鲜奶油

浓味杏仁膏…320克

奶油…160克

香橙酒…55克

意式蛋白霜

水…27克

白砂糖…90克

蛋清…75克

市售的透明果冻胶…适量

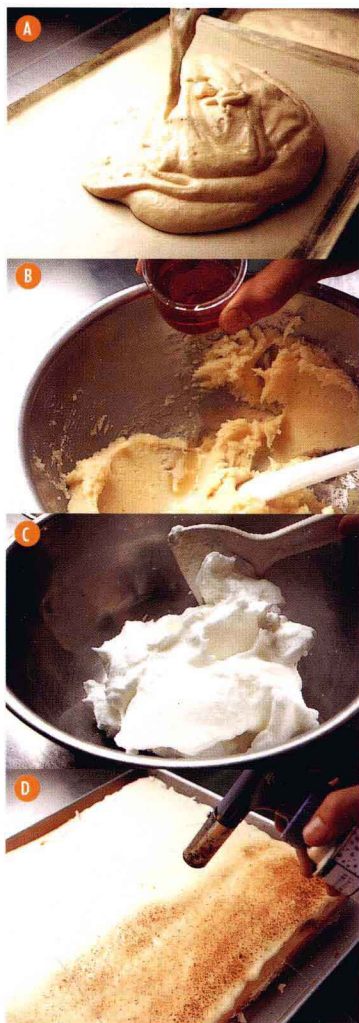
红肉葡萄柚…适量

橙子…适量

准备工作：

- 将杏仁糖粉、低筋面粉和中筋面粉混合后过筛。
- 将乔孔达杏仁蛋糕用的奶油隔水加热至融化。
- 将30厘米×40厘米的3片烤盘分别薄涂奶油(分量外)，然后铺上烘焙纸。
- 在糖浆中加入香橙酒，混合后备用。





做法:

1. 将杏仁糖粉、低筋面粉、中筋面粉和鸡蛋用搅拌机混合后，打发成泛白的乳脂状。
2. 在蛋清中加入白砂糖打发，制成细腻柔滑的蛋白霜。
3. 将蛋白霜分2~3次加入1中，并且要一边加一边混合，等全部混匀后再加入溶化的奶油充分混合。
4. 将面粉分3次，每次取1/3的量倒入烤盘中，并用抹刀抹平。由于面糊很细致，所以要迅速作业，少抹几次，以免弄破气泡(图A)。
5. 放入220~230℃的烤炉中烘烤7~8分钟，烤好后从烤盘中连同烤焙纸一起取出放凉。
6. 将浓味杏仁膏和奶油在呈固态状态时就直接放入搅拌机中搅打，充分混拌至没有颗粒为止。再一点一点地慢慢加入香橙酒，注意要边加边混拌，直至全部变细滑且呈里面饱含空气的泛白状为止(图B)。
7. 将意式蛋白霜分2~3次加入6中(图C)，一边加一边混拌其充分混匀。
8. 在烤盘中铺入保鲜膜，放上撕掉了烤焙纸的蛋糕。在蛋糕表面涂上香橙酒糖浆，再涂上1/3量的香橙鲜奶油，并用抹刀均匀地抹平。
9. 用毛刷在第二片蛋糕表面刷上香橙糖浆，将涂糖浆的面朝下，重叠上8，用手掌轻压，再撕掉烤焙纸。
10. 在第三片蛋糕表面涂上糖浆，涂上1/3量的香橙鲜奶油，用抹刀均匀地抹平。再重复一次步骤9、10的作业，让蛋糕和香橙鲜奶油成为三层重叠。
11. 用瓦斯喷枪烘烤表面，将香橙鲜奶油中所含的蛋白霜材料烧烤成恰当的焦黄色(图D)，同时也能熔化奶油材料使其渗入蛋糕中以增加其味道。放入冰箱存放一晚，使酒味与蛋糕充分溶合。
12. 在表面涂上果冻胶，放上红肉葡萄柚、橙子和切细的橙皮丝作装饰即可。

意式蛋白霜的做法

Meringue italienne

意式蛋白霜也称为干性蛋白霜，是在打发至呈固态的蛋清中，加入熬煮至117~121℃的热糖浆，再打发至呈固态状的蛋白霜。热糖浆具有杀菌作用，使蛋白霜更耐保存且能生食，还能使气泡不易破灭而更具稳定性，这种蛋白霜常用于冰淇淋、冰沙和奶油甜冻等甜点中。

1. 在锅里加入水和白砂糖加热，注意要同时用沾湿的刷子不时地刷洗锅边，以免飞溅至锅边的糖浆烤焦了，熬煮至121℃即可。
2. 在搅拌盆中放入蛋清，并充分打发。
3. 将熬煮好的糖浆，从搅拌盆边缘一点一点地慢慢倒入蛋白霜中混合，等糖浆全部倒入后，先放凉，再充分打发成固态状。

法式草莓蛋糕

Fraisier

混合鲜奶、蛋黄和砂糖，再添加香草味的英式奶油酱，常作为冰淇淋或慕斯等的基本材料，也可作为甜点的馅料。不同公司制作的奶油，所含水分也不同，含水分较多的奶油会与奶油酱分离，只要增加奶油的分量便可改善这种现象。



材料：

直径15厘米、高4.5厘米的中空圈模1

个份

英式奶油酱(2个份的分量较方便制作，完成时只使用1/2的量)

鲜奶…100克
香草豆荚…1/4根
白砂糖…100克
蛋黄…75克
奶油…250克

海绵蛋糕面糊(做法请见P88柴薪圣诞蛋糕面糊的做法)…直径15厘米、厚1厘米，2片
宽5厘米的玻璃纸…比中空圈模圆周还长1~2厘米的长度

樱桃白兰地糖浆…适量

糖浆(1000克水和350克白砂糖混合，煮开后放凉)…93克

樱桃白兰地…7克

草莓…5~6粒

装饰用

市售的果冻胶(红色)…适量

草莓…适量

香草豆荚…适量

准备工作:

- 让奶油在常温中回软, 备用。
- 在糖浆中加入樱桃白兰地混合, 备用。
- 将海绵蛋糕置于工作台上, 垂直放上所需尺寸的中

空圈模, 从上施力往下压, 切取圆形蛋糕。

- 放入蛋糕中的草莓要去蒂(5~6粒), 而装饰用的则连蒂纵切一半。

做法:

1. 制作英式奶油酱。在锅里放入鲜奶、香草豆荚和50克白砂糖, 混合后煮沸。
2. 在搅拌盆中放入蛋黄和50克白砂糖混合搅拌, 再加入半量的1混合, 等溶合变细滑后全部倒回1中混合。
3. 开小火一边充分混拌, 一边熬煮, 注意别煮焦了。煮至80℃左右即可, 过度熬煮的话, 蛋和水会分离, 材料会变粗糙, 所以一定不能煮沸。进行1、2作业时使用的是打蛋器, 为避免空气进入, 3的作业改用木匙。
4. 表面细小的白色气泡消失后, 呈泥状是最佳的状态。用指头刮拭木匙侧面, 若已经达到指头上的痕迹不会消失的浓稠度, 就可用网筛过滤了。
5. 将装4的搅拌盆放入冰水中, 一边混合一边让奶油酱稍微变凉。等降至大约是人体的体温时, 再一点一点地慢慢混入奶油(图A)。温度太高的话奶油会融化分离, 太低则又无法混合, 所以要一边注意温度一边混合成美奶滋的状态(图B)。
6. 组合蛋糕。沿圈模内侧侧面铺上玻璃纸。在海绵蛋糕表面涂上糖浆, 将蛋糕表面朝上铺入中空圈模底部。
7. 将纵切一半的草莓, 剖面朝外并排放在中空圈模的侧面。在海绵蛋糕上面和侧面挤上英式奶油酱, 将蛋糕上面刮平, 草莓之间的缝隙也都要填满, 这样奶油酱才能整齐地抹平(图C)。
8. 在海绵蛋糕单面涂上糖浆, 糖浆面朝下与7重叠(图D), 上面再涂上糖浆, 之后再涂上奶油酱并刮平表面, 盖上保鲜膜后上下翻转, 放入冰箱冷藏, 让奶油酱凝结。
9. 再次上下翻转, 让奶油酱那面朝上, 涂上果冻胶。将中空圈模迅速加温脱膜, 最后在上面放上草莓和香草豆荚作装饰即可。

