



卷起袖子 Roll cake 学做蛋糕卷

曾美子 著



蛋糕卷是最基础且非常容易上手的西点，只要学会基础蛋糕体的制作技巧，再搭配不同的材料，就能轻松变化出各式美味蛋糕卷。

©2010, 简体中文版版权归辽宁科学技术出版社所有

本书中文简体版于2010年经中国台湾旗林文化事业有限公司安排授权由辽宁科学技术出版社出版。著作权合同登记号: 06-2010第127号

版权所有·翻印必究



图书在版编目(CIP)数据

卷起袖子学做蛋糕卷 / 曾美子著. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2010.10

ISBN 978-7-5381-6607-1

I. ①卷… II. ①曾… III. ①糕点—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第150949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: 北京瑞禾彩色印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 170mm × 240mm

印张: 8.5

字数: 150千字

出版时间: 2010年10月第1版

印刷时间: 2010年10月第1次印刷

策划: 盛益文化

责任编辑: 盛益

封面设计: 知墨堂文化

版式设计: 知墨堂文化

责任校对: 合力



书号: ISBN 978-7-5381-6607-1

定价: 36.00元

联系电话: 024-23284376

邮购咨询电话: 024-23284502

E-mail: lnkjc@126.com

http://www.lnkj.com.cn

本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/6607



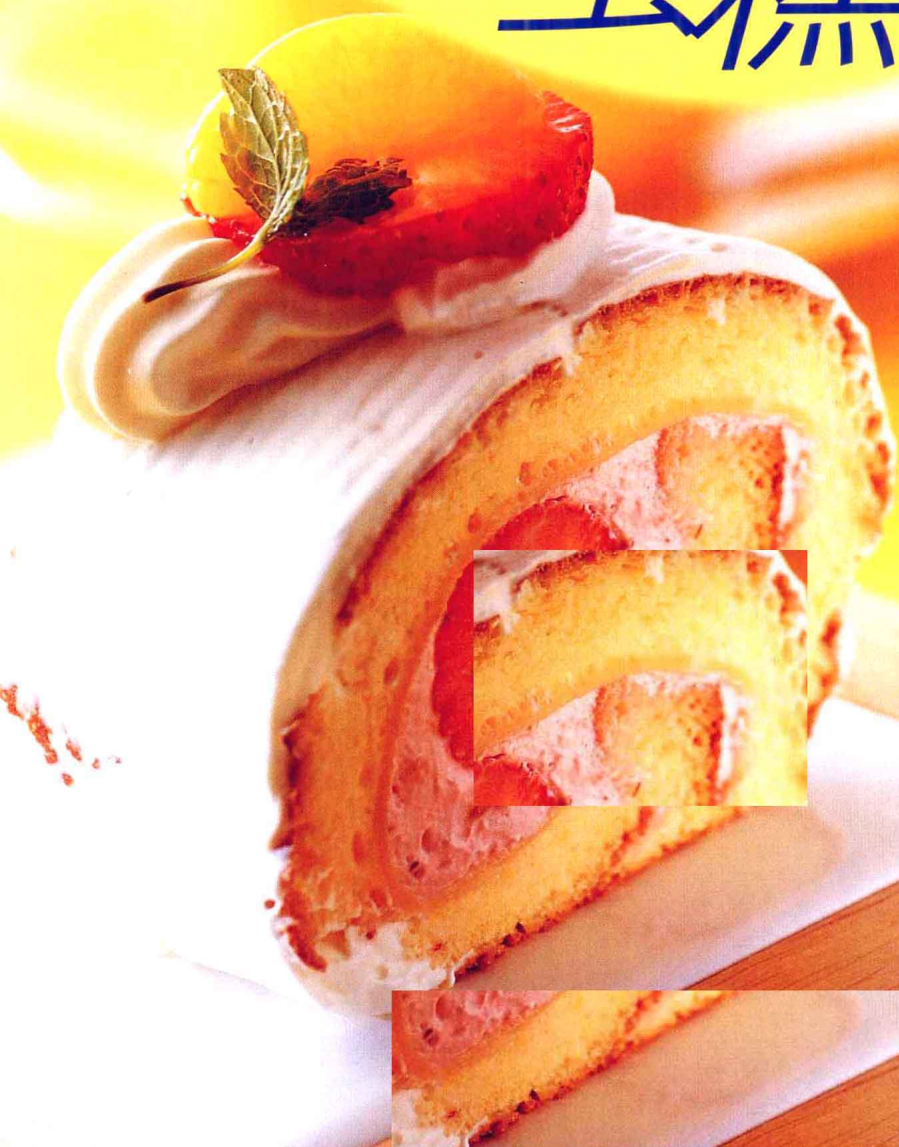
敬告读者:

本书采用兆信电码电话防伪系统, 书后贴有防伪标签, 全国统一防伪查询电话16840315或8008907799(辽宁省内)。

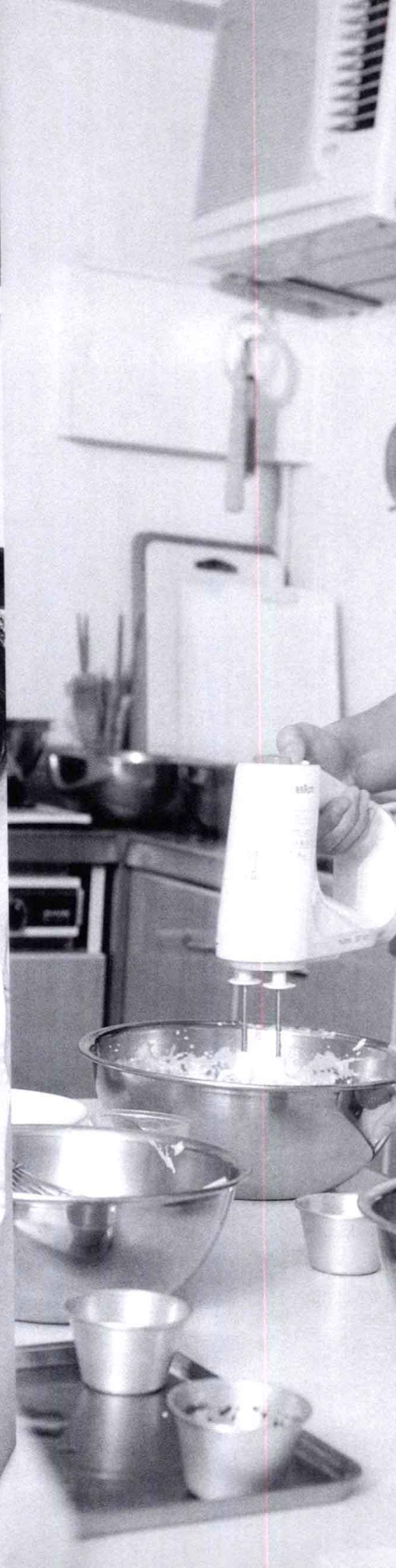


卷起袖子 Roll cake
学做蛋糕卷

曾美子 著




辽宁科学技术出版社
· 沈 阳 ·






第一作給



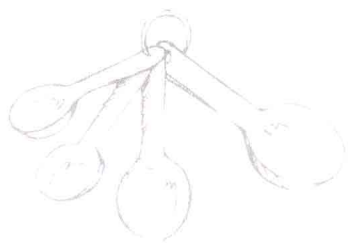

这本书真是香喷喷的，每个蛋糕看起来都漂亮，尝起来更美味。制作这些蛋糕卷用的都是最好、最精致的材料与调味料，包括奶油、鸡蛋、面粉、糖、新鲜水果、水果干、坚果、香料和香精等。



目前出版的蛋糕制作书籍大致可分为两种：一种是以专业制作蛋糕的技术人员为对象的工具书；另一种是以家庭为对象的简单解说本。有鉴于此，本书希望能引导读者使用家庭器具，制作出专业的好口味。本书详细介绍了曾美子老师的私藏配方，步骤清晰详细，即使是初学者也能掌握书中的西点食谱，让读者尽情享受美味的蛋糕卷。

成功烘焙的重点在于“熟能生巧”，但要做出色香味俱佳的蛋糕卷，还需要遵守以下原则：

- * 找个不被干扰，能专心操作的时间。
- * 确认所有烘焙材料都准备齐了。
- * 将材料混合前，要确认重量。
- * 适合的烤模是成功的关键。选择尺寸合适的烤模，才能轻松制作可口的糕点。
- * 确认烤箱电源已开启，在烘焙前，要遵照食谱要求预热烤箱。
- * 检查蛋糕体是否烤好了。在烘烤时间结束前约5分钟，检查蛋糕体是否膨胀，表面是否呈金黄色，是否从烤模壁边缘向内收缩。如果用手指轻



压，蛋糕可立即弹起，表示已经烤好了。还有一种方法是用竹签插入蛋糕检查，拔出来时，如果竹签上没有面糊，就表示蛋糕烤好了；若沾有蛋糕糊，就要再烤5分钟。

看着在烤箱内慢慢膨胀起来的蛋糕，心中的喜悦、满足及成就感会油然而生。但不是每个人都能如此顺利，望着烘焙失败的作品，满腹的疑问和有待收拾清理的工具，是否会使您更加垂头丧气？其实，只要熟悉一些基本的步骤和方法，不管要烘焙哪种蛋糕，甚至是第一次动手做西点的朋友，都能轻松简单上手，一次就成功。

在制作糕点时，常常被忽略的基本知识与技巧，都是需要我们了解的。在制作西点之前，一定要先把配方记熟，选用优质的材料，而且正确称量(不能随意增加或减少配方中的材料)，材料拌和的顺序、搅拌打发的方法及烘焙时烤箱的温度，每一点都是影响蛋糕成败的关键。

书中的配方都是使用简单的材料，包括蛋、无盐奶油、砂糖、面粉和其他材料混合，再搭配清晰的图解说明，希望每一位喜爱蛋糕的人，都能在舒适温馨的家中，与家人或朋友一起享受美味的蛋糕卷。请您现在就走进蛋糕卷的世界，尽情享受吧！

曾美子



1 全蛋蛋糕体

Chapter

| | |
|---------------|----|
| 全蛋蛋糕体做法 | 10 |
| 正确分蛋法..... | 14 |
| 草莓朗姆 | 15 |
| 雪顶蜂蜜 | 19 |
| 覆盆子果酱..... | 22 |
| 芒果百香 | 25 |
| 玄米 | 28 |
| 阿萨姆..... | 31 |
| 柠檬芝士 | 34 |
| 苹果肉桂 | 37 |
| 香草奶油泡芙..... | 40 |
| 芝麻奶酪 | 43 |
| 栗子勃朗峰..... | 46 |
| 香橙雪坊 | 50 |



2 分蛋蛋糕体

Chapter

| | |
|---------------|----|
| 分蛋蛋糕体做法 | 56 |
| 和风抹茶 | 60 |
| 圣诞榛果巧克力 | 63 |
| 云石 | 67 |





| | |
|--------------|----|
| 奶黄甜杏 | 69 |
| 鬼精灵 | 73 |
| 黑糖酒渍水果 | 75 |
| 天鹅湖 | 78 |
| 浓情巧克力 | 81 |
| 黄金枸杞 | 84 |
| 魔法咖啡 | 87 |
| 微风黑森林 | 90 |
| 迷迭香花园 | 93 |
| 柠檬天空 | 96 |
| 芋泥椰香 | 99 |



3 法式蛋糕体

Chapter

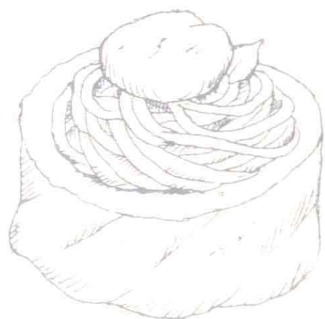


| | |
|--------------|-----|
| 拈花惹草 | 104 |
| 焦糖杏仁 | 107 |
| 比西浓 | 110 |
| 夏露蕾特 | 113 |
| 抹茶慕斯 | 116 |
| 椰香手指 | 119 |
| 欧培拉 | 122 |
| 罗勒薄荷香槟 | 125 |
| 秋之颂 | 128 |
| 胡桃夹子之恋 | 131 |



Chapter 1

全蛋蛋糕体



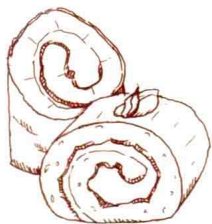
全蛋 因为含有蛋黄的油脂成分，会影响蛋白的打发，但因为蛋黄中还含有卵磷脂与胆固醇等乳化剂，当蛋黄与蛋白的比例为1:2时，蛋黄的乳化作用增加，很容易与蛋白及打入的空气形成黏稠的乳状泡沫，因此也可以打发成细致的泡沫。

制作全蛋蛋糕体时，要先将砂糖与鸡蛋混合。因为打发时，表面张力越弱就越容易打发，而表面张力在温度升高时会减弱，所以要采用隔水加热的方式来升高温度，最适合的温度为38~40℃。而鸡蛋中的蛋白质不耐热，如果加热时只有蛋液的话，就会立刻凝固。不过若温度升得过高(60℃以上)，加入砂糖后鸡蛋也会凝固，要特别注意!

海绵蛋糕烤好的标准是整个蛋糕表面呈漂亮的黄褐色，用指尖轻压表面，感觉像海绵一样有弹性。以竹签刺蛋糕的中央部分，拔出时，若没有生面糊沾在竹签上，就表示已经烤好了。

ROLL CAKE





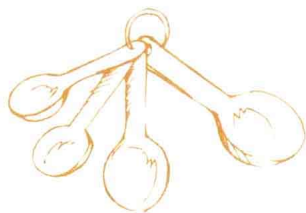
全·蛋·蛋·糕·体·做·法

朗姆酒糖液材料

| | |
|-------|-----|
| a 砂糖 | 30克 |
| b 水 | 60克 |
| c 朗姆酒 | 15克 |

朗姆酒糖液做法

- 1 将砂糖与水(也可按砂糖1:水2的比例制作)倒入锅中煮沸。
- 2 糖水冷却后,倒入干净的瓶中,放入冰箱密封冷藏,约可保存1个月,制作时取出使用。
- 3 按制作蛋糕的分量倒出适量糖水(每片蛋糕约需使用50毫升),再加入朗姆酒混合均匀,朗姆酒与糖水的比例为2:1。

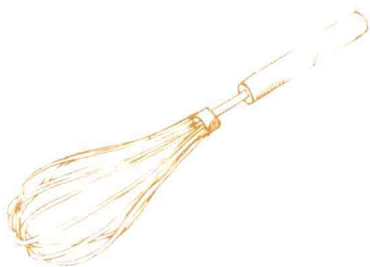


材料

| | |
|---------|-----|
| a 鸡蛋 | 3个 |
| b 蛋黄 | 1个 |
| c 砂糖 | 90克 |
| d 低筋面粉 | 70克 |
| e 牛奶 | 20克 |
| f 无盐奶油 | 20克 |
| g 香草精 | 少许 |
| h 打发鲜奶油 | 适量 |
| i 水果 | 适量 |

烘焙秘诀

蛋糕出炉后,应当天制成蛋糕卷,比较容易成型,否则会出现裂痕。



准备

- 1 将低筋面粉过筛两三次。
- 2 把一张报纸对折两次，浸水后完全拧干，放入烤盘将底部整平，再撕去多余的部分。
- 3 另一个烤盘内铺好烘焙纸（只限本书使用的烤箱，若是其他烤炉，则可不铺烘焙纸，以上火200℃、下火150℃烤焙即可）。
- 4 将烘焙纸的四个角用剪刀沿对角线剪开。
- 5 铺平烘焙纸，并将两个烤盘叠放在一起。
- 6 将牛奶、无盐奶油和香草精放入钢盆内，隔热水加热至35~40℃。
- 7 烤箱预热200℃。



1



2



3



4



5

做法和成型步骤

- 1 将鸡蛋和蛋黄磕入钢盆内。
- 2 用打蛋器将鸡蛋打散，再加入砂糖拌和。
- 3 隔热水加热至35~40℃时，移开热水。
- 4 用电动打蛋器将蛋液打发，会比较省力。



1



2



3



4



5 用手动打蛋器搅打约2分钟，使气泡变细小。



6 打发至有弹性，用打蛋器画“8”字可呈立体线状。



7 用刮刀将钢盆内侧整理干净，表面均匀地撒入已过筛的低筋面粉。



8 用刮刀以切的方式拌和。



9 拌至无干粉状颗粒，呈表面有光泽的面糊。



10 取部分面糊与加热过的牛奶、香草精和奶油液拌和。



11 再倒回面糊盆内。



12 混合拌匀。



13 将面糊倒入烤盘内。



14 用刮板整平。



15 放入已预热的烤箱内，以200℃炉温烘焙8~10分钟，将烤盘前后对调，再烤4~5分钟，使其着色均匀。



16 出炉后倒扣在干布上，撕开周围的烘焙纸，表面盖上拧干的湿布冷却。

- 17 蛋糕冷却后撕去表面的烘焙纸。
- 18 取一块拧干的湿布铺平，表面放上一张B4大小的烘焙纸，然后将蛋糕放在湿布上。
- 19 用蛋糕锯齿刀在蛋糕的一边斜切。
- 20 切口呈45°角。
- 21 在蛋糕表面涂刷朗姆酒糖液。
- 22 用抹刀在蛋糕表面浅浅地划线，离自己较近的部分划线较密，渐渐拉开距离。
- 23 在蛋糕上涂抹打发的鲜奶油。
- 24 将水果切成片，拭去水分，码放在鲜奶油上，再涂上适量打发的鲜奶油，覆盖水果片。
- 25 从离自己较近的一端卷起。
- 26 拉起烘焙纸协助卷好。
- 27 卷紧整型。
- 28 两端收起，放入冰箱冷藏30分钟以上即可。



17



18



19



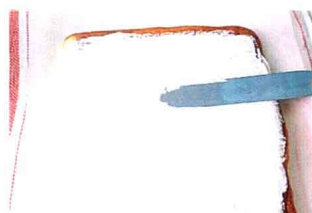
20



21



22



23



24



25



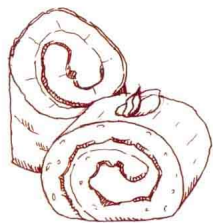
26



27

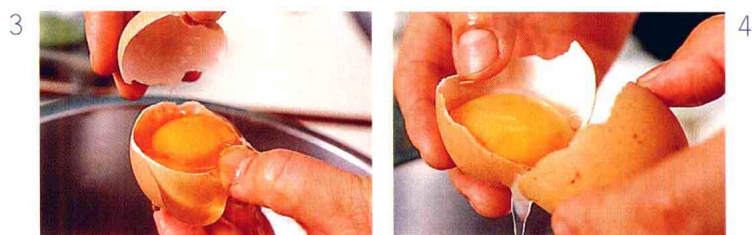
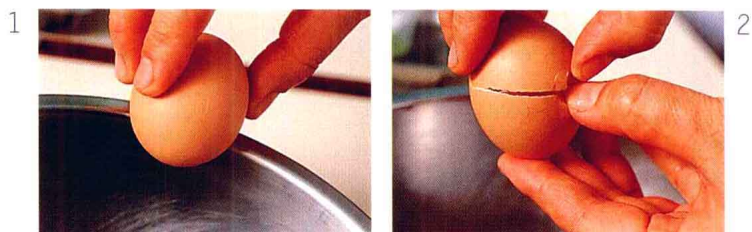


28



正·确·分·蛋·法

做法



草莓朗姆

