

经典蛋糕 500

(英) 苏姗娜·布莱克 著
熊芸芸 译



畅销英、美、日、韩等15个国家，总销量达200万册！！



辽宁科学技术出版社
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

经典蛋糕

500



经典蛋糕 500

“食全食美”的蛋糕书

(英) 苏姗娜·布莱克 著
熊芸芸 译

辽宁科学技术出版社
· 沈阳 ·

TITLE: [500cakes]

BY: [Quintet Publishing Limited]

Copyright © 2005 Quintet Publishing Limited.

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 Quintet Publishing Limited.

©2010, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由英国QUINTET出版公司授权辽宁科学技术出版社在中国范围内独家出版简体中文版本。著作权合同登记号: 06-2010第136号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

经典蛋糕500 / (英)布莱克著; 熊芸芸译. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2011.1

ISBN 978-7-5381-6684-2

I. ①经… II. ①布…②熊… III. ①糕点—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第191513号



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: 张羿

装帧设计: 周军

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: 利丰雅高印刷(深圳)有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 150mm × 150mm

印张: 9.6

字数: 89千字

出版时间: 2011年1月第1版

印刷时间: 2011年1月第1次印刷

责任编辑: 卢山秀 谨严

责任校对: 合力

书号: ISBN 978-7-5381-6684-2

定价: 42.80元

联系电话: 024-23284376

邮购热线: 024-23284502

E-mail: lnkj@126.com

http://www.lnkj.com.cn

本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/6684

目录 contents

引言.....	6
制作工具.....	9
蛋糕材料.....	13
制作技巧.....	17
装饰蛋糕.....	21
添加装饰物.....	27
人人都能学会做的蛋糕.....	28
经典蛋糕.....	62
咖啡与蛋糕.....	100
奶油起司蛋糕.....	138
德式蛋糕和法式蛋糕.....	174
特殊场合蛋糕.....	210
特制蛋糕.....	246
索引.....	281



引言

在这个世界上，没有什么美味可以取代家庭自制蛋糕了。在任何场合，蛋糕的魅力都妙不可言，无论是孩子们每天放学回家后吃的蛋糕，还是晚宴上供应的可口的法式夹心蛋糕，无论是为了特殊日子准备的三层婚礼蛋糕，还是下午茶时享用的传统甜点。当然，也不能忘了奶酪蛋糕，它们不仅仅是饭后甜点，有着入口即化的奶油夹心，也是令人垂涎的庆祝蛋糕。

蛋糕的制作方法很简单，而且种类也千变万化。长方形大蛋糕做起来非常容易，通常连糖衣也不需要，您只要将蛋糕放进制作模具中烤制就可以，它们切起来也很容易，因此是家庭自制蛋糕的首选。另外它们也十分适合用箔纸包起来，在野餐时带出去享用；顾名思义，夹心蛋糕的各层之间含有夹心，它们能让简易经典的海绵蛋糕变成令人着迷的特制典礼蛋糕和令人欲罢不能的饭后甜点；如果你需要招待很多人，巨型块状蛋糕则是最完美的选择。

蛋糕是生日宴会和其他庆典的必需品，没有固定模式来规定你必须要提供哪一种。你只需要选择一本合适的食谱，然后考虑食用者喜好，最后找出一份投其所好的蛋糕食谱即可。

此外，蛋糕也是很棒的礼物，不管它是你受邀去参加晚宴时携带的甜点，还是一个带给友人的很特别的小礼物。要是有人拿着专门为你烤制的蛋糕出现在门前，那就赶快打开大门吧！这可是最最亲切的做法。





制作工具

大多数蛋糕用标准的厨房设备就可以制成，因此，你只需要一种特殊工具——印模，当然还可添加各式各样的装饰工具。

蛋糕印模

蛋糕印模大小不一、形状各异，主要有圆形、正方形和长方形，不过你也可以找到一些不寻常的形状，诸如心形、数字和字母。印模的底部既可以是活动的也可以是固定的。组合式蛋糕模的侧面有一个扣钩，拉开扣钩，模具底部和边圈就可以脱开，这样就可以让我们更加轻松自如地取出蛋糕。虽然蛋糕印模最常用的制作材料是铁，但是如今，软硅树脂制成的印模变得越来越普遍。它们不会像铁一样变得那么热，因此，为小孩们烤蛋糕时，选用这样的模具是非常明智的做法。

量杯和量勺

精准的测量在烤制蛋糕时很必要。要是比例和数量不对，蛋糕也许就不会适度膨胀，你就无法获得理想的质感和味道。

搅拌碗和搅拌勺

大搅拌碗和木质搅拌勺是制作蛋糕时的必要物品。你也会发现，小容器也很有用，它们不仅可以用来装量好的材料，还可以用来搅拌小量的材料。耐热碗可以用来融化巧克力、黄油以及类似食材，而大铁勺则可以用来将搅拌均匀的蛋白等材料混入蛋糕材料混合物中。

其他器具

旋转式打蛋器或电动打蛋器对于搅拌鸡蛋和浓奶油特别有效；而刮刀可以用来将材料混合物从碗中刮出并涂抹在夹心和糖衣上；如果有筷子或者竹签，在整个过程中，您都可以随时插入蛋糕中，检查是否已经烤好了。

晾架

除非有别的情况，蛋糕通常都应该放在网架上晾凉，以让空气在蛋糕下面循环，防止其变湿。

筛网

大号和小号筛网都非常有用。大号筛网可以用来将面粉、糖粉以及类似材料筛入搅拌碗中，而小号筛网可以用来将糖粉或可可粉撒在做好的蛋糕上。

砧板和切刀

烤制蛋糕之前，你需要准备好各种各样的材料。例如，你得切好巧克力、坚果和大个干果。而这时，它们会发挥巨大的作用。锯齿刀可以将蛋糕水平横切，之后我们就可以在各层之间加入夹心，而无齿刀可以用来切纹理细密的海绵蛋糕或者中间夹有零碎小块馅料的任何蛋糕。

蜡纸

蜡纸是用来覆盖模具里层，从而让蛋糕更易取出的必要物。

定时器

精确的时间和测量一样，在烤制蛋糕时也十分必要。因此，你需要买一个定时器，那样就能避免烤蛋糕时忘了时间。可没人喜欢吃烤糊的蛋糕哦！



电动打蛋器

电动打蛋器绝对是繁忙厨师的好帮手。它们能够完全代替你将黄油、糖和其他材料搅拌在一起。但是，记住：自始至终，自己亲自动手搅拌的面糊最为优质，远胜于机器代你搅拌。



蛋糕材料

大部分蛋糕都只需要四种基本材料——黄油、糖、鸡蛋和面粉。虽然也有少数蛋糕会打破这个规律，但是它们只是凤毛麟角。除了这些基本材料你还可以再添加其他材料，如巧克力、香草精、柠檬、坚果和水果来优化蛋糕的质地和口感。

黄油和其他油脂

在所有动植物脂肪中，黄油通常是制作蛋糕时的首选，但是在有些食谱中可能也会用人造黄油或普通油脂来代替黄油。无盐黄油因为质地优、口感好，特别适合用来制作蛋糕。如果你无法忍受牛奶或对牛奶过敏，那么在食谱中，可以用不含牛奶的人造黄油代替黄油。一般来讲，在开始烤制蛋糕时，应该让黄油保持室温下的松软质地。

糖和其他甜味料

你可以运用不同种类的糖来改变蛋糕的味道和质感。其中，最常用甜味料是细白砂糖，因为它能让蛋糕细腻爽口。要是采用粗白糖粒的话，蛋糕的质地虽然也不错，但不会有细白砂糖的效果好。不过非常粗的白糖粒，例如金砂糖，十分适合撒在蛋糕上，让蛋糕表层甘甜松脆。红糖可以让蛋糕色泽鲜艳、口感丰富。（测量红糖的时候，确保将红糖轻轻拍入量杯并且手要稳。）糖粉主要用于制作糖衣和撒在蛋糕上，在将其混入其他材料之前，应该将其过筛。糖的替代物有蜂蜜、糖枫汁、糖浆和糖蜜。在大多数情况下，它们会被混入糖中使用，让蛋糕拥有独树一帜的口感和质地。

面粉和发酵材料

大多数蛋糕使用的都是自然发酵的小麦面粉，或是混合了发酵粉、小苏打、酒石酸或搅拌至起泡的蛋白的纯面粉。为了便于测量，本书中的食谱在可行的情况下，使用的都是自然发酵的面粉。但是也有许多食谱使用纯面粉。其他材料可能也会被混入或用来代替小麦面粉。这些材料包括杏仁粉、土豆粉、豆粉、米粉、玉米粉和荞麦粉。如果你正在遵循没有小麦或谷蛋白的饮食，那么上述材料是上佳之选。

鸡蛋

制作蛋糕时，添加鸡蛋有助于黏合各种材料，并增加蛋糕的营养。鸡蛋的大小不一，因此根据每份食谱中特定的鸡蛋大小来选用鸡蛋很重要。如果没有规定具体的大小，就应该使用中等大小的鸡蛋。理想的状态是尽量使用处于室温的鸡蛋，而且如果你正在搅拌蛋白，应该确保使用非常干净而且没有油脂的搅拌碗。就算是碗中只沾了一点油污，蛋白也无法搅拌得均匀、透彻。

其他材料

一旦你做好了基本的牛奶鸡蛋面糊，就可以添加各种各样的辅料了。备受欢迎的调味料包括香草精、充分捣碎的柠檬皮或橘子皮、咖啡、无糖可可粉和液体巧克力。坚果、干果、种子和巧克力碎片也能优化质地和口感。新鲜水果——莓果、香蕉、菠萝、樱桃、苹果、梨、杏和许许多多其他水果，要么可以给牛奶鸡蛋面糊添姿加彩，要么可以装点蛋糕表层。





此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com