

面包 蛋糕

美味烤

Favourite Homemade Recipes 郑燕雪 著

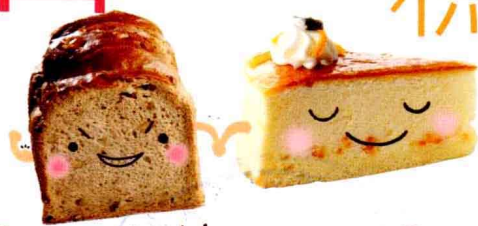


燕子老师教您制作美味的面包和蛋糕，用力揉面，轻松搅拌，拌入爱心和创意，用家庭小烤箱，烤出绵密口感的蛋糕与带着幸福感的好吃面包。



出版社

面包蛋糕



Favourite Homemade Recipes

美味烤

郑燕雪 著

河南科学技术出版社

· 郑州 ·

台湾旗林文化事业有限公司授权河南科学技术出版社在
中国大陆独家出版发行本书中文简体字版本。

版权所有，翻印必究

著作权合同登记号：图字16-2010-140

图书在版编目（CIP）数据

面包蛋糕美味烤/郑燕雪著. — 郑州：河南科学技术出版
社，2011.1

ISBN 978-7-5349-4749-0

I. ①面… II. ①郑… III. ①面包—制作②糕点—制作
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第211099号

出版发行：河南科学技术出版社

地址：郑州市经五路66号 邮编：450002

电话：(0371) 65737028 65788613

网址：www.hnstp.cn

策划编辑：刘欣

责任编辑：吴闯

责任校对：梁莹莹

装帧设计：百朗文化

印刷：北京瑞禾彩色印刷有限公司

经销：全国新华书店

幅面尺寸：170mm × 240mm 印张：6.5 字数：120千字

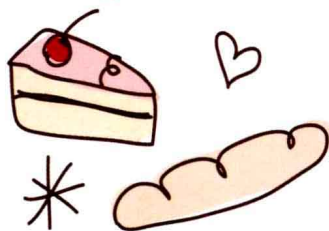
版次：2011年1月第1版 2011年1月第1次印刷

定价：26.00元

如发现印、装质量问题，影响阅读，请与出版社联系。



动手做蛋糕和面包之前



蛋糕和面包有很大的差异，一般来说，做面包使用的是高筋面粉，因为面包需要面粉的筋性来包住空气，使面包胀大且松软；而蛋糕正好相反，它需要绵密且细腻的口感，所以大多使用低筋面粉制作。

制作时最大的不同在于，面包需要靠搅拌使面粉产生面筋，面筋在烘烤的过程中能包覆住面团因受热而产生的空气；而蛋糕则是通过搅拌将空气打入面糊中，但加入面粉后就不能搅拌过久，以免产生面筋而影响口感，同样是为了烘烤时能保住因受热膨胀的空气。结果是一样的，都是要留住空气，使产品达到蓬松、绵密且细软的效果。

一般家庭烤箱很适合制作甜面包，因为甜面包的体积不大、烘烤的时间不长，又不像吐司或欧式面包需要较长的搅拌时间。

甜面包的可塑性非常强，内馅与外观都可以自由变化，甜馅、咸馅、鱼、肉、蔬菜，甚至坚果都很适合，非常随意。即使没有搅拌机，通过手工搓揉、搅打和拌摔都可以达到产生面筋的效果。

自己制作的面包也许没有专业师傅做的漂亮且松软，但是享受面包出炉的幸福是无法取代的。和些面粉，加入水，来点酵母和奶油，再加进满满的爱心，用力揉面并摔打。包入家人爱吃的馅料，揉捏出自己喜欢的特色造型，烘烤出一屋子的面包香，感受家人满足的笑容，享受最真实无价的幸福。

鄭燕雪

Contents

目 录

7 认识蛋糕

Part I

绵密口感蛋糕



- 14 奶油巧克力蛋糕
- 17 蛋黄奶油蛋糕
- 18 草莓马芬
- 21 巧克力马芬

- 22 培根马芬
- 25 水果蛋糕
- 26 布朗尼
- 29 香蕉蛋糕
- 30 蜂蜜海绵蛋糕
- 33 咖啡海绵蛋糕
- 34 香橙戚风蛋糕
- 37 柠檬蛋糕
- 38 乳酪蛋糕
- 41 白兰地蛋糕
- 42 轻乳酪蛋糕
- 45 纽约乳酪蛋糕





Part 2

幸福手做面包



- | | |
|-----------|------------|
| 48 袋饼 | 76 意大利水果面包 |
| 51 贝果 | 79 俄罗斯面包 |
| 52 白吐司 | 80 面包棒 |
| 55 蜜红豆吐司 | 83 德国面包 |
| 56 地瓜吐司 | 84 浮华士 |
| 59 杂粮吐司 | 87 芝麻餐包 |
| 60 葡萄干卷 | 88 金牛角 |
| 63 蔬菜卷 | 91 英式烤饼 |
| 64 奶油餐包 | 92 甜甜圈 |
| 67 热狗卷 | 95 法式餐包 |
| 68 菠萝面包 | 96 玉米面包 |
| 71 肉桂卷 | 99 核桃面包 |
| 72 芝麻麻花 | 100 印度烤饼 |
| 75 圣诞水果面包 | 103 番茄面包 |

104 蛋糕面包的保存





认识蛋糕



蛋糕的种类

一般我们所说的蛋糕范围非常广泛，从比较专业的角度来分，可分成三大类，即面糊类蛋糕、乳沫类蛋糕和戚风类蛋糕。另外，还有一些蛋糕是混合两类的特色制作的，是混合型蛋糕。



① 面糊类蛋糕

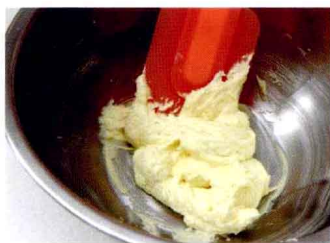
面糊类蛋糕以油脂、砂糖和面粉为主要材料，通过搅拌油脂与砂糖的过程，拌入充足的空气，使蛋糕达到膨发的效果，如巧克力蛋糕、水果蛋糕和马芬等。面糊类蛋糕的制作重点以步骤图说明如下：



用打蛋器将油脂打软。



加入糖和盐，打发至颜色变白。



记得随时将盆底和盆边刮干净。



分多次加入鸡蛋，拌打均匀。每加一次蛋液，都要打匀才能再次添加。



慢慢倒入牛奶，用慢速搅打至糖溶化。



加入过筛的面粉搅拌均匀。



将面糊倒入涂过油或铺好烘焙纸的模型中，抹平表面，放入预热好的烤箱中烘焙即可。



2 乳沫类蛋糕

乳沫类蛋糕以鸡蛋、砂糖和面粉为主要材料，通过打发鸡蛋和砂糖的过程，拌入充足的空气，使蛋糕达到膨胀松软的效果，如海绵蛋糕、蜂蜜蛋糕和天使蛋糕等。乳沫类蛋糕的制作重点以步骤图说明如下：



将鸡蛋放入钢盆中隔水加热，加入糖，用打蛋器不断搅拌，避免底部煮熟。温度不可超过42℃，否则就变成炒蛋了。



用打蛋器将鸡蛋和糖打发至浓稠且颜色变白。



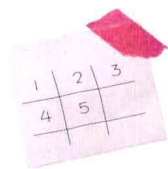
低筋面粉过筛，加入蛋糊中搅拌均匀。



面糊搅拌均匀后，加入熔化奶油轻轻拌匀。



如果使用较小的烤模，最好将面糊装入挤花袋中，再挤入烤模里，这样比较容易操作。



3 戚风类蛋糕

所谓戚风，是法文 Chiffon 的音译，意思是拌匀的面糊像打发的蛋白霜那样柔软。在制作戚风蛋糕时，将蛋黄与蛋白分别打发，再将打至膨胀、柔软的蛋白拌入蛋黄面糊中，因此而得名。戚风类蛋糕具有湿润且柔软的口感，瑞士卷、一般的生日蛋糕、波士顿派的蛋糕层和装饰用的蛋糕，都属戚风类蛋糕。因为面糊较稀，在烘焙过程中希望能沿着烤模向上膨胀，所以模型不涂油。若蛋糕和模型之间隔了一层油，蛋糕会无法向上膨胀，不仅体积太小，内部组织也会变得密实而不膨松。戚风类蛋糕的制作重点以步骤图说明如下：



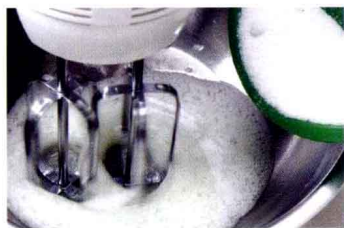
将蛋黄和糖放入打蛋盆中搅打至浓稠。



加入色拉油搅拌均匀。



将蛋白放入另一个打蛋盆中，打至起泡。



将糖分 2~3 次加入蛋白中打发。



蛋白打发至湿性发泡，接近干性发泡的程度。



将低筋面粉过筛，加入蛋黄中搅拌均匀。



加入打发的蛋白搅拌均匀，然后将拌好的面糊倒入不涂油的烤模中，放入预热好的烤箱中烘焙即可。







Part 1
绵密口感
蛋糕

奶油巧克力蛋糕



材料

低筋面粉 200 克、无盐奶油 160 克、细砂糖 160 克、盐 3 克、鸡蛋 175 克、牛奶 20 克

可可液

可可粉 45 克、小苏打 3 克、热开水 70 克



做法

1. 将可可液材料混合，调匀备用。
2. 将低筋面粉过筛，与无盐奶油混合，先用慢速搅打约1分钟，使面粉被油脂均匀地包附。
3. 再以中速打发，中途需关上搅拌器，用刮刀自盆底将未完全拌匀的材料刮起来再继续拌打，前后约需10分钟。
4. 加入细砂糖和盐，以中速搅拌均匀且呈绒毛状即可，切勿搅拌过久。
5. 分3或4次加入鸡蛋拌打，每次需停机，用刮刀将盆底和盆边刮干净，以免未拌匀的材料出现油水分离情况，破坏蛋糕的质地。
6. 慢慢加入牛奶，用慢速拌打至细砂糖溶化。一定要用慢速，不要心急，否则会拌入过多的空气，在蛋糕内部形成大气泡，影响蛋糕的口感。然后加入可可液，充分搅拌均匀。
7. 将面糊装入抹油的7英寸（英寸并非我国法定计量单位，但考虑到行业惯例本书予以保留，1英寸=2.54厘米）菊花蛋糕模中约至7分满，放入已预热的烤箱内偏靠下方的位置（下火稍强），以160℃烤55分钟至1小时。用竹杆刺入蛋糕中央，没有沾湿面糊，就是熟了；也可以用手轻按蛋糕中央，有弹性且不会凹陷即熟。出炉后趁热将蛋糕脱模，以免过度收缩。



分 3 或 4 次加入鸡蛋拌打。慢慢加入牛奶。



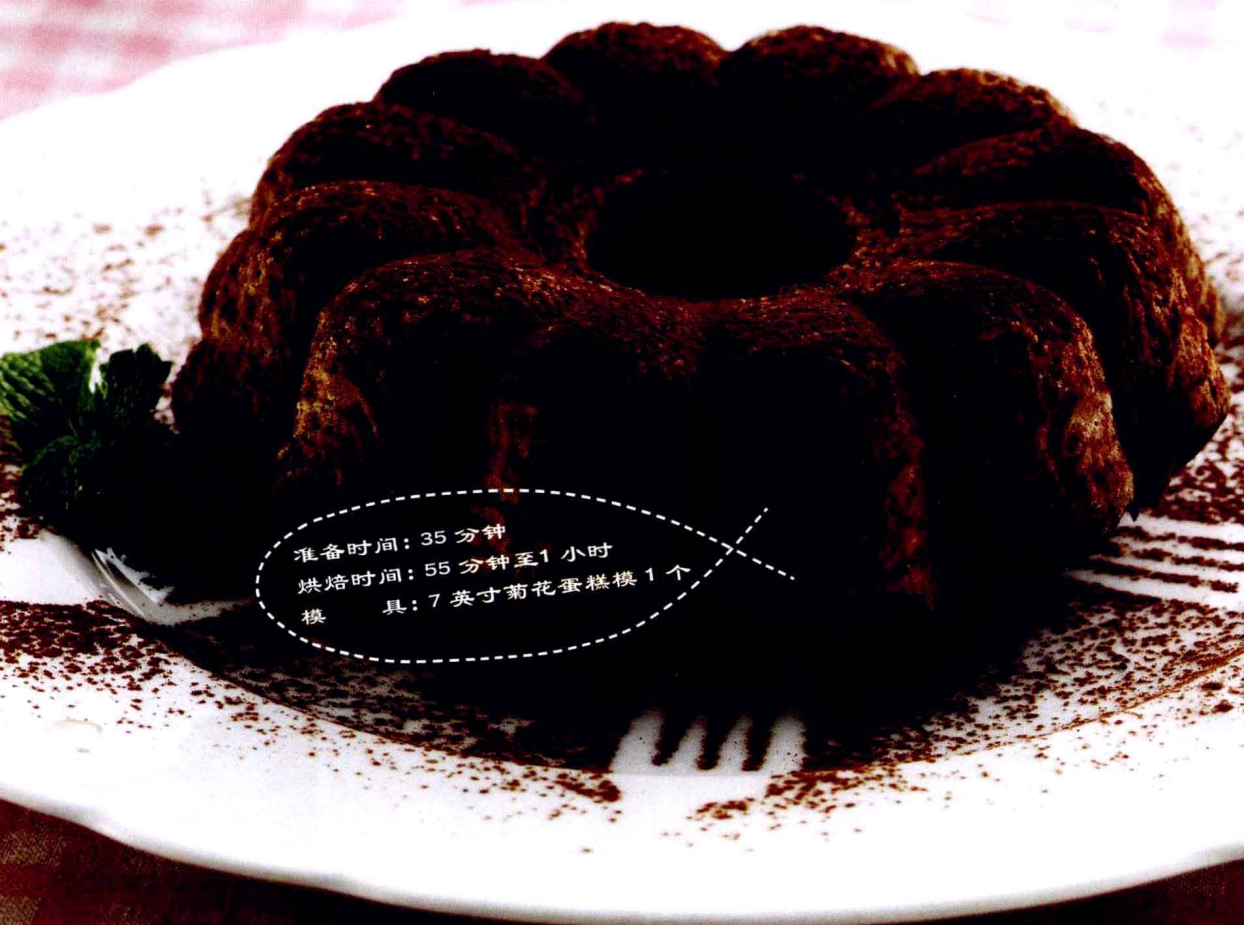
倒入可可液。





燕子经验谈

这个配方中的油、糖和鸡蛋用量较大，属于重油蛋糕，我们一般会采用粉油拌和法来制作。因为采用粉油拌和法制作的蛋糕组织细密且口感扎实，很适合作为下午茶的点心。但并不是所有奶油蛋糕配方都可以采用粉油拌和法，因为粉油拌和法有一个制作条件：油与面粉的比例必须超过60%，也就是100克面粉要有60克油脂搭配，否则面粉会打出筋。而面粉一出筋就会影响面糊在烘焙时的膨胀力，进而影响整个蛋糕的口感。所以一定是油脂含量多的配方才可以使用粉油拌和法，这是糖油拌和法和粉油拌和法在制作时需要特别注意的地方。



准备时间：35 分钟
烘焙时间：55 分钟至1 小时
模 具：7 英寸菊花蛋糕模 1 个



准备时间：20 分钟

烘焙时间：20~25 分钟

模 具：直径 7 厘米的杯模 6 个