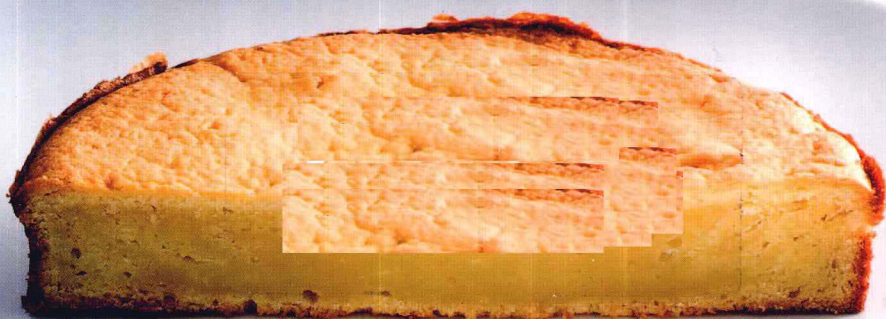


磅蛋糕

1 2 3 = Pound Cake
打发奶油霜 拌和蛋 加入面粉

赵筱蓓 著

磅蛋糕是蛋糕初学者的好朋友
完全不用担心蛋没打发、蛋白消泡
或是烤好的蛋糕体像气球消气般塌陷



只要简单的三步 送入烤箱1小时 便能尝到又香又好吃的蛋糕



中国轻工业出版社

磅蛋糕

1 2 3 = Pound Cake
打发奶油霜 拌和蛋 加入面粉
赵筱蓓 著 蔡名雄 摄影



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

磅蛋糕123 / 赵筱蓓著. —北京: 中国轻工业出版社,
2011.4

(时尚甜品系列)

ISBN 978-7-5019-8043-7

I. ①磅… II. ①赵… III. ①糕点-制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第005646号

本书简体版由赛尚图文事业有限公司 (台湾) 授权,
由中国轻工业出版社于大陆地区独家出版发行。

责任编辑: 马 妍 责任终审: 劳国强 封面设计: 水长流
版式设计: 水长流 责任校对: 晋 洁 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京京都六环印刷厂

经 销: 各地新华书店

版 次: 2011年4月第1版第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 9

字 数: 200千字

书 号: ISBN 978-7-5019-8043-7 定价: 43.00元

著作权合同登记 图字: 01-2009-5118

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

090495K1X101ZYW

蛋糕初学者的好朋友

下午三点，我在厨房烤磅蛋糕，再过一会儿，蛋糕就要出炉了。

刚喜欢上制作糕点时，可以花上一整天的时间和面粉、奶油交战，然后再一次次地从失败中爬起，把准备考研的资料丢在一边，换上美味的食谱，看着可口的点心图片，研究各家配方。

虽然没有像红发安妮梦到松糕头怪兽追着自己跑，但挫折感总让我怀着忐忑不安的心情制作西点，再怀着感恩的心情，要挟任教的补习班孩子们和众亲朋好友吃掉那些不良品，看着他们勉强吞咽的表情，或从口中挑出蛋壳，也只有硬着头皮说“我们是好朋友！”来安抚大家。

甚至有一段时间，烘焙蛋糕时，为了达到传说中的完美面糊比重，更是把自己搞得神经紧张，烤面包时，还为了发酵时一两度温差，烦躁不已，当然，少了愉快的心情，再怎么美味的食物，吃起来都不对劲。花了好长的时间才明白，应该和面粉、奶油做好朋友，不论是制作西点或是烹调料理都应该是件快乐而没负担的事。

在国外小住时，就在吃腻了外国人的硬面包后，开始想念台湾的甜面包，忍不住动手做，不但烤面包、酥饼、芝士蛋糕，连中秋节也会做些蛋黄酥与凤梨酥来应景，元宵节时煮汤圆，端午节包粽子，冰箱冷藏室里还有包子、馒头以备半夜饿了吃。

国外超市的面包区唯一能吸引我的便是那保存期长达一年的水果磅蛋糕，不仅重量十足，浓郁的香气更是丰富，厚实的口感更是不在话下，不论是冷藏的、还是在常温下保存的都一样吸引人。

磅蛋糕不但滋味好，更是个绝对不会失败的蛋糕款，就算是生手，或是制作过程中不慎粗心了，她一样会优雅地在烤箱中慢慢长大，再带着香气走出来，是一款能满足大家期待的蛋糕。

磅蛋糕，真的是蛋糕初学者的好朋友，一个完全不用担心蛋没打发、蛋白消泡，或是烤好的蛋糕体像气球消气般的塌陷，只需要简单的三个步骤，打发奶油霜、拌和蛋、加入面粉，送进烤箱一个小时后，便能尝到又香又好吃的蛋糕了。

认识磅蛋糕，对原本就不爱花哨蛋糕的我来说，更是乐事一件，可以单纯品尝食材最原始的风味，而她的甜，对于嗜糖如蚂蚁的我来说，也是一大诱因，再者就是搭配一起食用的各式淋汁和果酱了，她的变化多端令人惊艳。

总这么认为，吃就该是从食材最初的味道开始，当品尝过最传统、最朴实的磅蛋糕后，就会更了解每块蛋糕的美味深度。

Parry 胡小蓀



CONTENTS

爱上磅蛋糕 *Love Pound Cake

- 014 常用材料
- 018 常用器具
- 022 基本技巧

基础磅蛋糕 *Pound Cake

- 029 原味磅蛋糕佐蔓越莓冰淇淋 Butter pound cake with cranberry ice cream
- 031 美式磅蛋糕佐龙舌兰鲜奶油 Pound cake with tequila whipped cream
- 032 乡村磅蛋糕佐柠檬糖浆 Country pound cake with lemon glaze
- 034 红糖磅蛋糕佐焦糖酱 Brown sugar pound cake with caramel glaze
- 037 红丝绒磅蛋糕佐奶油奶酪糖霜 Red velvet pound cake with cream cheese frosting
- 039 咖啡磅蛋糕佐咖啡酒乳酪酱 Coffee pound cake with Kahlua coffee cream glaze
- 040 汽水磅蛋糕佐柠檬汽水糖浆 Soda pound cake with lemon soda glaze
- 042 奶油奶酪磅蛋糕佐薰衣草糖浆 Cream cheese pound cake with lavender syrup
- 045 酸奶磅蛋糕佐杏仁酸奶糖霜 Yogurt pound cake with apricot yogurt frosting
- 047 鲜奶油磅蛋糕佐热莓酱 Whipping cream pound cake with warm berry sauce
- 048 酸奶油磅蛋糕 Sour cream pound cake
- 050 酪乳磅蛋糕佐朗姆酒红糖浆 Buttermilk pound cake with rum glaze

水果蜜饯磅蛋糕 *Fruit Pound Cake

- 054 草莓磅蛋糕 Strawberry pound cake
- 055 柠檬磅蛋糕 Lemon pound cake
- 057 苹果磅蛋糕 Apple pound cake
- 059 香蕉磅蛋糕 Banana pound cake
- 060 橘子磅蛋糕 Tangerine pound cake
- 062 凤梨磅蛋糕佐朗姆酒糖浆 Pineapple pound cake with rum glaze
- 065 杏子磅蛋糕佐杏子糖浆 Apricot pound cake with apricot juice glaze
- 067 蓝莓磅蛋糕佐柠檬糖酱 Blueberry pound cake with lemon juice syrup
- 068 樱桃磅蛋糕 Cherry pound cake
- 069 无花果磅蛋糕 Figs pound cake
- 070 椰子磅蛋糕佐西番莲乳酱 Coconut pound cake with passion fruit curd
- 072 水果蜜饯磅蛋糕 Fruit filled pound cake



坚果磅蛋糕 *Nut Pound Cake

- 077 杏仁磅蛋糕佐茉莉奶油酱 Almond pound cake with jasmine pastry cream
- 079 抹茶红豆磅蛋糕 Matcha and red bean pound cake
- 080 罂粟籽磅蛋糕 Poppy seed pound cake
- 082 夏威夷果磅蛋糕 Macadamia pound cake
- 085 核桃磅蛋糕佐枫糖浆 Walnut pound cake with maple glaze
- 087 花生磅蛋糕 Peanut pound cake
- 088 芝麻磅蛋糕 Sesame pound cake

酒香磅蛋糕 *Alcohol Pound Cake

- 092 覆盆子利口酒磅蛋糕 Raspberry liqueur pound cake
- 093 波本酒磅蛋糕 Bourbon pound cake
- 095 朗姆酒葡萄干磅蛋糕 Rum raisin pound cake
- 096 白巧克力脆片苦杏酒磅蛋糕 White chocolate amaretto pound cake
- 099 核桃蛋奶酒磅蛋糕 Walnuts eggnog pound cake
- 100 柑曼怡香橙干邑甜酒磅蛋糕 Grand marnier pound cake
- 103 马德烈酒磅蛋糕 Madeira pound cake
- 104 樱桃甜酒磅蛋糕 Maraschino cherry pound cake
- 105 气泡苹果酒磅蛋糕 Hard apple cider pound cake
- 106 杏白兰地磅蛋糕 Apricot brandy pound cake

巧克力磅蛋糕 *Chocolate Pound Cake

- 111 苦甜巧克力磅蛋糕 Bittersweet chocolate pound cake
- 112 特浓巧克力磅蛋糕 Double chocolate pound cake
- 115 牛奶巧克力磅蛋糕佐覆盆子酱 Milk chocolate pound cake with raspberry sauce
- 116 大理石纹磅蛋糕佐柠檬蛋黄酱 Marble swirl pound cake with lemon curd cream
- 119 黑巧克力红糖磅蛋糕佐巧克力糖浆 Dark chocolate brown sugar pound cake with chocolate glaze
- 120 巧克力酸奶磅蛋糕 Chocolate yogurt pound cake
- 121 巧克力豆磅蛋糕 Chocolate chip pound cake
- 122 巧克力饼干磅蛋糕 Chocolate cookies pound cake
- 125 咖啡巧克力磅蛋糕佐巧克力糖霜 Cafe chocolate pound cake with chocolate fudge frosting
- 126 巧克力瑞士卷佐香堤鲜奶油 Chocolate Swiss roll with crème chantilly

香料及香草磅蛋糕 *Spice Pound Cake

- 131 黑胡椒磅蛋糕 Black pepper pound cake
- 133 肉桂磅蛋糕佐肉桂糖霜 Cinnamon pound cake with cinnamon frosting
- 134 大茴香磅蛋糕 Anise pound cake
- 136 姜磅蛋糕 Ginger pound cake
- 139 香草磅蛋糕 Vanilla bean pound cake
- 141 柳橙丁香磅蛋糕 Orange clove pound cake
- 142 肉豆蔻磅蛋糕 Nutmeg pound cake
- 143 柠檬马鞭草磅蛋糕 Lemon verbena pound cake
- 144 迷迭香麦片磅蛋糕 Rosemary polenta pound cake

淋酱与配料

- | | | | | | |
|-----|--------|---------------------------|-----|-------|--------------------------|
| 029 | 蔓越莓冰淇淋 | Cranberry ice cream | 065 | 杏子糖浆 | Apricot juice glaze |
| 031 | 龙舌兰鲜奶油 | Tequila whipped cream | 067 | 柠檬糖酱 | Lemon juice syrup |
| 032 | 柠檬糖浆 | Lemon glaze | 070 | 西番莲乳酱 | Passion fruit curd |
| 034 | 焦糖酱 | Caramel glaze | 077 | 茉莉奶油酱 | Jasmine pastry cream |
| 037 | 奶油奶酪糖霜 | Cream cheese frosting | 085 | 枫糖浆 | Maple glaze |
| 039 | 咖啡酒奶酪酱 | Kahlua coffee cream glaze | 099 | 蛋奶酒 | Eggnog |
| 040 | 柠檬汽水糖浆 | Lemon soda glaze | 111 | 英式萃芙 | Trifle |
| 042 | 薰衣草糖酱 | Lavender syrup | 115 | 覆盆子酱 | Raspberry sauce |
| 045 | 杏仁酸奶糖霜 | Apricot yogurt frosting | 116 | 柠檬蛋黄酱 | Lemon curd cream |
| 047 | 热莓酱 | Warm berry sauce | 119 | 巧克力糖浆 | Chocolate glaze |
| 050 | 朗姆酒红糖浆 | Rum glaze | 125 | 巧克力糖霜 | Chocolate fudge frosting |
| 062 | 朗姆酒糖浆 | Rum glaze | 126 | 香堤鲜奶油 | Crème chantilly |
| | | | 133 | 肉桂糖霜 | Cinnamon frosting |



Love
**Pound
Cake**



Love Pound Cake

爱上磅蛋糕

英国超市的面包柜上，
总会摆上一款外形朴实、坚硬，且很有重量的蛋糕，
标示着“磅蛋糕 Pound Cake”。

怪异的名称让我摸不着头绪，
但咬下时散发出来的浓郁奶油香及绵密扎实的口感，

让我无法忘怀，
就这样我爱上了他！



Love
Pound
Cake

用重量命名的蛋糕

磅蛋糕是啥？顾名思义，指的是用一磅的奶油、糖、蛋和面粉烘焙而成的蛋糕，又称重油蛋糕。一般来说，蛋糕根据配方原料以及搅拌方式所产生的面糊性质的不同，可分成乳沫类（foam type cake）、戚风类（chiffon cake）和面糊类（butter type cake）。

乳沫类蛋糕主要以打发蛋作为蛋糕膨大的来源，其中蛋白类（meringue type）是以蛋白打发为主体，不加任何油脂，因为蛋糕成品洁白，也称天使蛋糕；而海绵类（sponge type）则是使用全蛋打发，加入极少量的液态油，常见的蜂蜜蛋糕（honey cake）便属于此类蛋糕。

而戚风类蛋糕的制作分为两步，一是蛋白打发，二是其他材料加入色拉油后拌匀，最后两者再拌和，因此烤出的蛋糕质地较松软。多作为制作鲜奶油蛋糕中的蛋糕主体使用。

另外，面糊类蛋糕的油脂含量是所有蛋糕中最高的，因其主要使用固体油制作，通过搅拌时拌进大量空气，使高成分油脂润滑面粉中的面筋，以产生柔软组织及在焙烤时产生膨大作用。其基本材料为面粉、糖、油、蛋、牛奶等。面糊类蛋糕又因配方中油脂含量的高低，可分为“轻奶油蛋糕”和“重奶油蛋糕”两种。轻奶油蛋糕的油脂含量是30%~60%，重奶油蛋糕的油脂含量则是40%~100%。

面糊类蛋糕常用的搅拌法可分为“糖油拌和法”、“粉油拌和法”和“两步拌和法”三种。糖油拌和法是将配方内的糖和油脂打发，再把配方中其他材料加进拌匀，而粉油拌和法是把配方内的面粉和油脂先打发，再将其他材料加入拌和，只是使用粉油拌和法时，该蛋糕配方中的油脂含量需在60%以上，面粉才不会出筋，至于两步拌和法则是取前两种搅拌法的优点，先将配方中除了蛋以外的材料打发，再把蛋分次加入搅拌均匀。

磅蛋糕因配方中使用了大量的固体奶油（超过40%），且大多是利用糖油拌和打发后烘焙制成的，所以在蛋糕的分类上被归为面糊类中的重奶油蛋糕。

传统英式磅蛋糕

磅蛋糕 (pound cake) 起源于几个世纪前的英格兰，主要是以一斤的奶油、糖、蛋和面粉烘焙而成，故称为磅蛋糕，其制作过程中最重要的步骤是在软化的奶油和糖拌和时，将空气拌入使奶油变得松发，在口感上较为扎实且具有浓郁的奶油香气，其中“原味磅蛋糕”是最传统的做法。

到了18世纪中期，磅蛋糕的制作配方渐渐向轻质口感改进，并加入了少量的液体，如酒类和其他具香气的液体 (rose water)，使英式磅蛋糕的扎实质地多了几分细致的湿润感，如散发淡淡酒香的“柑曼怡香橙干邑甜酒磅蛋糕”。

英式磅蛋糕在制作过程中，有时也会调配其他香料，或是添加由柑橘与莓果类制作成的果干，让磅蛋糕充满香气。在食用上，通常会在刚出炉的磅蛋糕上刷上一层糖浆、果酱，或撒上糖粉、可可粉等，增添磅蛋糕的迷人香气。不过，最特别的是英式磅蛋糕，不论是冰冰的吃，还是热热的吃，都很美味，这是因为磅蛋糕本身的油脂足够，又不含水分，冰过之后不会有结霜或结冰的现象，冰凉凉的蛋糕一入口便溶化了，立即散发出单纯的蛋奶香味；同时，不管是送回烤箱重烤，或是用微波炉加热，还是放在炉火上直接烤，热热的磅蛋糕口感不但更显温润，奶油香味也更醇厚。

美国南方磅蛋糕

19世纪末，小苏打粉 (baking soda) 和泡打粉 (baking powder) 相继发明，且被应用在磅蛋糕的焙烤中，让传统英式磅蛋糕的口感变得松软柔和，这主要是利用膨松剂遇热瞬间膨胀的特性，来增加蛋糕组织的蓬松度，而这种添加了膨松剂的磅蛋糕，主要盛行于美国南部各州，因此被称作美国南方磅蛋糕 (south pound cake) 或美式奶油蛋糕 (American butter cakes)，比如“美式磅蛋糕”就添加泡打粉和酸奶油来增加蓬松度及风味。

美国南方磅蛋糕因为添加了膨松剂，蛋糕体的质感较轻，另外又加入了牛奶、果汁或酒等湿性材料，口感较湿润，所以取代了又干又硬的面包，而被作为主食；有时传统的美国磅蛋糕还会添加其他调味品，如香料、酸奶、酸奶油，或放入坚果、新鲜水果等来增进蛋糕的风味。





法式磅蛋糕

常见的法式蛋糕quatre - quarts（四乘四分之一蛋糕），是指使用四分之一等量的奶油、糖、蛋和面粉制作而成的蛋糕，也是将回软的奶油打至松软发状，所以这种quatre - quarts蛋糕被称为法式磅蛋糕。不过在加入蛋搅打上，法式磅蛋糕采用分蛋法，也就是奶油糊内只投入蛋黄，蛋白则另外加糖打至发泡，最后再将奶油糊与蛋白霜充分拌和，正因为使用了打发的蛋白，所以此种蛋糕的质地比传统英式磅蛋糕和美式奶油蛋糕都松软柔软，而“巧克力瑞士卷”便是采用法式磅蛋糕的做法。

法式磅蛋糕通常会加上巧克力或柠檬汁，以增添香气。食用时则习惯将蛋糕切成片状，然后搭配新鲜水果、冰淇淋，或淋上焦糖酱、卡士达酱等，品尝起来各有不同的滋味。

磅蛋糕的多样性

传统磅蛋糕的造型很简单，最常见的是用长条烤模（loaf pans）烤成的长条状和用中空的圆形烤模（tube pans）烤出的圆形，但随着时间的推移，如今的磅蛋糕不论在口味上、造型上已演变得更具多样性，我们也可以在超市冷冻食品柜上看到它的踪影。

然而，磅蛋糕最令人印象深刻的是它表面的裂痕。一般在烘焙磅蛋糕时，通常会在面糊表面稍干燥时，利用锋利的刀片在上面轻轻划上一条直线，这是因为磅蛋糕的油脂使用量大，当烤模周围面糊熟后，其热气会向中央推挤，以致面糊受热而向上膨胀，所以为使其裂痕更美观，在磅蛋糕送入烤箱后10~15分钟，进行划痕，如此可使蛋糕顶部裂得较漂亮，也更容易烤熟。

在整理磅蛋糕食谱的过程中，发现一些也称为是磅蛋糕的配方，其制作方式相当多样，有的是将全蛋打发，也有的只打蛋白霜，然后再将溶化成液态的奶油拌入，这类的蛋糕口感虽然轻了，却也少了绵密感与奶油的香醇味，吃起来真的很不纯正，反而比较像是添加了过多油脂的海绵蛋糕与戚风蛋糕，尽管蛋糕组织松软，且比传统磅蛋糕有弹性，不过高含量的液态油脂却使得蛋糕体过分湿润，吃起来有些黏口，不容易吞咽。还是只有靠固体奶油打发烘焙而成的磅蛋糕，才能真正的享受到蛋糕组织的细腻及密实的口感，还有那总让人忍不住再吃上几口的浓郁奶油香气。

尽管磅蛋糕的蛋糕组织不如海绵蛋糕有弹性，也不及戚风蛋糕柔软，但这无需多加装饰、质朴的奶油自然原味却能给人朴实却又高贵的感觉，而磅蛋糕表层那似饼干的香酥质地，风味更是一绝。

磅蛋糕的饮食风俗

磅蛋糕除了是欧美家庭早餐与午茶的必备甜点外，同时也是生日、婚礼、毕业典礼等重要场合中最重要的节庆蛋糕，因为磅蛋糕的质地够扎实，不会因外表的装饰而压坏了蛋糕体。另外，蛋糕体的油脂含量高，适度使用糖的延展性，捏制成用来装饰蛋糕的枫糖装饰，则可使磅蛋糕保持湿润且延长存放时间。

听过一种很有趣的说法，可以从收到磅蛋糕的多少得知自己在家族间的分量。如收到一半的蛋糕，代表你和家族关系还不错；若只是收到四分之一，这是提醒你该找个空闲主动和家人联系一下；如果都没收到，则意味着有比工作之外更重要的事等你去做。

磅蛋糕在我国台湾

近来，磅蛋糕渐渐在我国台湾盛行开来。在此之前，磅蛋糕之所以不被喜爱，除了蛋糕本身异常的甜腻外，还有就是它的造型，相比其他蛋糕的华丽，他平凡到只好用“经典”两字来形容。但最主要的原因还是磅蛋糕朴实的质地不被接受，因为台湾人早已习惯戚风蛋糕和海绵蛋糕的弹性口感。

为了满足大众的需求，点心师傅在制作磅蛋糕的过程中会加入不少的膨松剂，但过量的膨松剂反而使磅蛋糕带了点怪怪的苦味。再者，就是打着以健康为旗号减少奶油用量，不但使磅蛋糕没有了奶油香气，也让蛋糕的质地偏干。不过，多亏了点心师傅的巧手，研究配方改变了磅蛋糕的甜度，并使用高品质的奶油，才让大家有机会品尝到磅蛋糕质朴的美味。

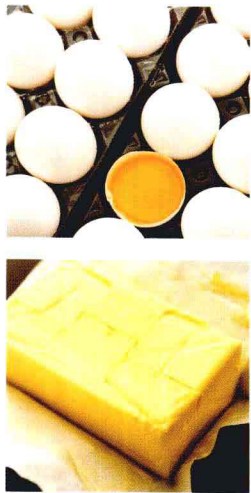


常用材料

磅蛋糕除了主要食材——面粉、奶油、蛋和糖外，
也可以添加一些调味香料、新鲜水果或坚果、蜜饯等，让磅蛋糕有不一样的口感。
但是在材料的使用上，有些地方需注意一下。



主料



●**蛋** 之所以把蛋放在第一个介绍，主要是可以先称蛋的重量，以每个50克计算，然后再依其重量，来调整其他材料所需的分量。

蛋要挑选新鲜的，新鲜的鸡蛋蛋壳摸起来略微粗糙，而蛋的温度以20℃左右最佳，如此蛋白质才能完全展开，支撑整个蛋糕体。若是从冰箱中拿出来的蛋，可以先将其置于室温下15分钟，或是将蛋浸泡在温水5分钟后再使用。不过夏天的温度较高，使用前可先将蛋冰一下，才能达到最佳温度。

对于磅蛋糕，蛋是最重要的湿性材料，它不仅是磅蛋糕的水分来源，更会影响蛋糕质地；当磅蛋糕的水分不足时，蛋糕表面会下陷，且颜色过深，质地粗糙或不够松软。

●**无盐奶油** 奶油具有滋润糕点的功效，磅蛋糕的制作更是利用搅打奶油时，拌入大量空气，使蛋糕体更为松软可口，所以对于磅蛋糕，奶油是所有食材的关键，新鲜是第一重点，否则烤出来的蛋糕会有异味，再者奶油必须是无盐的，因为磅蛋糕使用的奶油量相当大，有盐或无盐将会大大影响磅蛋糕的风味。

奶油在20℃以下才能抑制空气分子和结构，否则油脂将被液化，如此蛋糕就不会膨胀；所以，在烘焙磅蛋糕前，奶油必须先在室温下回软，但不溶化，可以在操作前30分钟进行退冰。

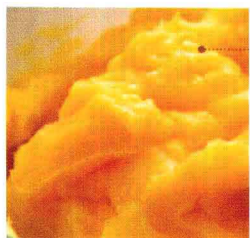
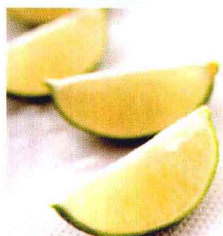
另外，奶油分为动物性与植物性。素食者可选用植物性奶油，动物性奶油是从牛奶中提炼出来，蛋奶素食者是可以食用的。奶油应贮放在密闭容器里，除了可以避免与空气接触而氧化，又可以避免油脂吸收其他味道而产生异味。贮存温度则以21~26℃最佳。

●**面粉** 面粉是干性材料，同时也是韧性材料，由小麦磨制而成，因含有蛋白质，加水搅拌后会出现筋度，使面团具有伸展性与弹性。当蛋白质含量高时，该面粉的筋度也就较高；因此，依面粉筋度可分为低筋、中筋与高筋面粉。在制作蛋糕时，为使蛋糕组织松软绵细，多使用低筋面粉，但因为磅蛋糕的奶油用量相当高，且粉类拌和的时间不需太久，因此无须担心面粉出筋的问题，不过若担心搅拌工作仍不够纯熟，还是推荐以使用低筋面粉为主。

有些蛋糕配方里会加入少量的中筋或高筋面粉，是为了增加蛋糕的结构强度，或是为了防止蛋糕中的水果等添加物下沉。

但为求轻质口感，烘焙磅蛋糕时可选择低筋面粉（cake flour、pastry flour）。但为防止拌入的配料食材沉到底部，以使用中筋面粉（all-purpose flour）为宜，这样可增加蛋糕结构撑住食材；另外，选择使用自发面粉（self-raising flour）也是可以的，自发面粉主要是中筋面粉加泡打粉（baking powder）的预拌粉，所以在使用时不宜再加入任何发粉。

此外，面粉容易受潮结成粒状，使用前一定要先过筛，否则烤好的磅蛋糕会出现一颗颗生的面粉粒。



●**糖** 磅蛋糕的保存性之所以好，除了没加入水分外，跟糖的使用也有关系，因为糖具有非常好的防腐作用，因此糖在磅蛋糕的烘焙上使用量相当大。

糖除了为磅蛋糕提供甜味外，还有助于发酵，可以使蛋糕组织柔软，表面具有光泽，并有保湿作用。所以，若配方中糖的用量减少太多时，蛋糕的膨松度会受到影响，蛋糕质地也相对粗糙，因此建议糖的使用量减少不宜超过40%。

糖的使用以白色细砂糖为主，另外可增加香气的红糖也常被使用。同样地，必须注意受潮结块的现象，使用前要先弄散。

另外，用于装饰的糖粉，可选择防潮糖粉，以避免糖粉遇糕点上的水分而受潮，不美观。

配料

在加入配料食材，如水果或坚果时，需要注意材料本身是否含有水分，若有水分必须充分拭去水分，以防止蛋糕发霉而缩短保存期限。另外，为防止配料食材在烘烤时沉到底部，可以在倒入面糊前，将配料先拌入一点面粉后再倒入；不过，若面糊本身搅拌过度或是太湿润时，也无法固定住食材，以致食材沉到底部。还有烤箱温度太低时，烘烤时间延长，不但会造成面糊液化，同样也会使食材跟着沉到底部，需特别注意。

尤其是使用新鲜水果时，要特别注意。新鲜水果除本身过大和过重需注意外，在使用水果时，一定要先洗过并且擦拭干，然后拌入一些面粉后，才能加入面糊内，但要避免过度搅拌，以免面糊颜色被水果汁液染色。

至于新鲜水果的保存，可使用沾湿的毛巾上下包覆，放入冰箱冷藏；坚果类的食材则可以分装成小包，放进冷冻库里可保存六个月，需使用时再拿出放在室温下退冰即可。

调味料

调味食材的目的在于提供独特香气及增加蛋糕风味。

●**酥油 (shortening)** 烘焙用的酥油指的是植物氢化油，即以氢化白油与奶油香料配制成的，是带点奶香味的黄色固态油。酥油的乳化效果好，即打发效果会比单独使用奶油的效果好，另外，酥油还可以抑制面团筋性，且可防止膨松剂产生的二氧化碳在制作过程中散发，并能延长糕点的保存期限，因而取代了传统猪油。同时，酥油也可以用来调整奶油的口感，但不建议以酥油取代奶油，这样蛋糕体会出现组织松散的现象，且吃多了会腻口，所以取代的分量最好在一半以下。

如今，出于健康，建议选用无水奶油 (clarified butter) 代替酥油。无水奶油的精炼过程较酥油好，油质也较细腻，又因含脂量为100%，不含水分及盐分，不论是乳化分散性、酥脆性和稳定性均不错，只是香气不如奶油。另外，无水奶油也同样具有在烹调过程中不易变质的特性，所以常见于印度及中东烹调中，故又称印度精炼奶油 (ghee)。