

DVD
随书附赠DVD

113种DIY蛋糕的
详细步骤图和DVD形象教学
让家庭主妇及专业人士轻松上手

国家级名师编写的烘焙教科书

烘焙宝典 1磅蛋糕DIY

主编 黎国雄



湖南美术出版社



其实只要在市面上选购一些简单的材料，无须使用焗炉，也可在家中轻松做出美味的蛋糕来。本书详细介绍了蛋糕制作的基本知识和113种1磅蛋糕的制作方法，并配有详细的步骤分解图片和制作说明，可帮助您更好地进行操作。对于制作每道小蛋糕容易出现的问题和需要注意的地方，都给出了简单实用的建议，带给您前所未有的蛋糕制作的成功体验。



ISBN 978-7-5356-3830-4



9 787535 638304 >

定价：34.80元

113种DIY蛋糕的
详细步骤图和DVD形象教学
让家庭主妇及专业人士轻松上手

国家级名师编写的蛋糕教科书

烘焙宝典

1磅蛋糕DIY

主编 黎国雄

 湖南美术出版社

新学社
PDG

图书在版编目(CIP)数据

1磅蛋糕DIY / 黎国雄主编. — 长沙:湖南美术出版社, 2010. 8

(烘焙宝典)

ISBN 978-7-5356-3830-4

I. ①1… II. ①黎… III. ①烘焙—糕点加工 IV. ①TS213. 2

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第161860号

烘焙宝典——1磅蛋糕DIY

策 划: 金版文化

主 编: 黎国雄

责任编辑: 李 松

封面设计: 朱小良

摄 影: 陈键强

出版发行: 湖南美术出版社

(长沙市东二环一段622号)

经 销: 湖南省新华书店

印 刷: 深圳市佳信达印务有限公司

(深圳市宝安区观澜观光路128号库坑路口广澜工业园)

开 本: 711×1016 1/32

印 张: 8

版 次: 2010年8月第1版 2010年8月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5356-3830-4

定 价: 34.80元

【版权所有, 请勿翻印、转载】

邮购联系: 0755-83476130 邮编: 518000

网 址: <http://www.ch-jinban.com/>

电子邮箱: szjinban@163.com

如有倒装、破损、少页等印装质量问题, 请与印刷厂联系调换。

联系电话: 0755-81702556



目录

CONTENTS



Part1 DIY蛋糕须知

制作蛋糕的基本原料	008
制作蛋糕的基本工具	009
蛋糕制作中常见问题及对策	010
蛋糕体的制作	014
巧克力配件的制作1	020
巧克力配件的制作2	020
巧克力配件的制作3	021
巧克力配件的制作4	021
巧克力配件的制作5	022
巧克力配件的制作6	022
巧克力配件的制作7	023
巧克力配件的制作8	023

Part2 冷冻类蛋糕

茉莉花茶慕斯蛋糕	027
黑米慕斯蛋糕	029
西米慕斯蛋糕	031
樱桃慕斯蛋糕	033
牛奶慕斯蛋糕	035
咖啡慕斯蛋糕	037
红薯慕斯蛋糕	039
蜂蜜慕斯蛋糕	041
薄荷慕斯蛋糕	043
木瓜椰奶慕斯蛋糕	045
日本豆腐乳酪慕斯蛋糕	047
葡萄柚慕斯蛋糕	049
玉米慕斯蛋糕	051
玫瑰茶慕斯蛋糕	053



榛果巧克力慕斯蛋糕	055
芒果慕斯蛋糕	057
姜汁慕斯蛋糕	059
豆浆乳酪慕斯蛋糕	061
柠檬慕斯蛋糕	063
香蕉巧克力慕斯蛋糕	065
香芋慕斯蛋糕	067
椰奶慕斯蛋糕	069
圆形巧克力慕斯蛋糕	071
红豆慕斯蛋糕	072
菠萝慕斯蛋糕	074
草莓慕斯蛋糕	076
白巧克力慕斯蛋糕	078
柳橙慕斯蛋糕	080
酸奶慕斯蛋糕	082
绿茶慕斯蛋糕	084
蓝莓慕斯蛋糕	086
红茶巧克力慕斯蛋糕	088
黑芝麻慕斯蛋糕	090
南瓜慕斯蛋糕	092
士多啤梨乳酪慕斯蛋糕	094



圣女果乳酪慕斯蛋糕	096
抹茶乳酪慕斯蛋糕	098
枇杷乳酪慕斯蛋糕	100
香槟蜜桃慕斯蛋糕	102
益力多乳酪慕斯蛋糕	104
香橙玉桂慕斯蛋糕	106
洋梨慕斯蛋糕	108
柚子茶慕斯蛋糕	110
啤酒慕斯蛋糕	112
日本芥末慕斯蛋糕	114
花生巧克力慕斯蛋糕	116
蜂蜜果仁慕斯蛋糕	118
可乐乳酪慕斯蛋糕	120
蓝莓乳酪慕斯蛋糕	122
苹果巧克力慕斯蛋糕	124
葡萄慕斯蛋糕	126
奇异果慕斯蛋糕	128
水果茶乳酪慕斯蛋糕	130
板栗慕斯蛋糕	132
酸奶乳酪慕斯蛋糕	134
香蕉慕斯蛋糕	136
香橘乳酪慕斯蛋糕	138
薰衣草慕斯蛋糕	140
哈密瓜慕斯蛋糕	142
开心果乳酪慕斯蛋糕	144
焦糖慕斯蛋糕	146
意大利咖啡乳酪慕斯蛋糕	148
黑白巧克力慕斯蛋糕	150
乳酪慕斯蛋糕	152

水蜜桃慕斯蛋糕	154
番石榴慕斯蛋糕	156
覆盆子慕斯蛋糕	158
榴莲乳酪慕斯蛋糕	160
甘草巧克力慕斯蛋糕	162
红牛青梅乳酪慕斯蛋糕	164
菠菜乳酪慕斯蛋糕	166

Part3 烘烤类蛋糕

轻芝士蛋糕	171
黑白芝麻芝士蛋糕	173
原味芝士蛋糕	175
夏威夷果芝士蛋糕	177
花生酱芝士蛋糕	179
桂花芝士蛋糕	181
草莓芝士蛋糕	182
枫糖肉桂芝士蛋糕	184
日式芝士蛋糕	186
炭烧芝士蛋糕	188
榴莲芝士蛋糕	190
蓝莓芝士蛋糕	193
大理石芝士蛋糕	194
香蕉乳酪蛋糕	196
香橙优格芝士蛋糕	198
樱桃乳酪蛋糕	200
法式乳酪蛋糕	202
巧克力焦糖芝士蛋糕	204
咖啡芝士蛋糕	206

法式柠檬派蛋糕	208
薰衣草芝士蛋糕	210
新鲜水果派蛋糕	212

Part4 奶油类蛋糕

小女孩	217
鱼	219
Hello Kitty	221
加菲猫	223
叮当猫	225
喜羊羊	227
小男孩	229
挪威黑森林蛋糕	230
生肖——鸡	233
生肖——牛	235
生肖——狗	237
生肖——虎	239
生肖——马	241
生肖——猴	243
生肖——龙	245
生肖——猪	247
生肖——鼠	249
生肖——蛇	251
生肖——兔	253
生肖——羊	255





Part 1

DIY蛋糕须知

做蛋糕看起来似乎是件很难的事，其实不然，只需要经过烤蛋糕坯、抹奶油、装饰等简单的程序就大功告成。成功地制作蛋糕后，看着自己的作品，心中的那份快乐是无穷的。本章内容不但为你介绍了蛋糕的制作原料和工具，还为你提出一些制作蛋糕的注意事项和常见问题的解决办法，希望通过学习，你能够做出属于自己的DIY蛋糕。



制作蛋糕的基本原料

想自己动手做一个蛋糕，但又苦于不知道如何选择原料吗？其实制作蛋糕的原料很普通，在市面上随便都能够买得到。只要你准备好以下为你介绍的原料，就可以随时动手做蛋糕啦！

✿ 玉米淀粉

特殊的性质决定了其特殊的用途。玉米淀粉在溶水加热至65℃时即开始膨化产生胶凝特性，做蛋糕时放入少量，可降低面粉筋度，增加蛋糕松软口感。

✿ 植物淡奶

植物淡奶作为添加剂能改善烘焙食品的外观和结构，使它们在烘焙时不开裂，保持食品形状整齐、通透性好、口感松软。

✿ 可可粉

可可粉有高脂、中脂、低脂三类，以及经碱处理、未经碱处理等数种，是制作巧克力蛋糕必需的材料。由于可可粉为酸性，大量使用会使蛋糕带有酸味，因此可使用少量的苏打粉为中和剂。

✿ 吉利丁片

又称明胶或鱼胶。它是从动物的骨头中（多为牛骨或鱼骨）提炼出来的胶质，具有凝结作用，遇热融化。有粉状和片状两种形态，片状的呈半透明黄褐色，有腥臭味，需要提前用水浸泡5分钟后使用，这样可使其吸足水分，更容易与其他液体混合，并能有效去除它的腥味。使用时将泡软的吉利丁片放入温热（65℃左右）的液体中，搅拌一会即可融化，放凉后变得浓稠甚至凝固，如需要让其变软可再加热。

用量可略为调整，用量过多做出的成品质地硬，用量少则会稍软。

✿ 绿茶粉

采用瞬间粉碎法，把绿茶粉碎成绿茶粉末，是制作慕斯经常用到的作法。

✿ 酸奶

由牛奶经过特殊菌种培养制成，质地像乳冻，制作慕斯时添加酸奶可增加乳香味。蛋糕中加入酸奶可令口感更加细腻。

✿ 果冻粉

一种做果冻的材料，一般是琼脂、鱼胶粉（吉利粉）或者明胶加上香精和糖做成的，它可以直接做果冻。

✿ 乳制品

乳制品中含有具有还原性的乳糖，不被酵母所利用，发酵后仍全部留在面团中。在蛋糕烘焙期间，乳糖与蛋白质中的氨基酸发生褐变反应，形成诱人的色泽。乳制品用量越多，制品的表皮颜色就越深。乳制品中的脂肪，能带来浓郁的奶香味，将其加入烘焙食品中，在烘烤时，低分子脂肪酸挥发会使奶香更加浓郁，食用时风味清雅。

除了集齐原料外，制作蛋糕最重要的就是工具了。其实，这些工具也不难收集，以下为你介绍的都是制作蛋糕的常用工具，希望你能够灵活运用它们，做出属于自己的DIY蛋糕。

✿ 和面机

和面机又称拌粉机，主要用来拌和各种粉料。它主要由电动机、传动装置、面箱搅拌器、控制开关等部件组成，它利用机械运动将粉料、水或其他配料制成面坯，常用于大量面坯的调制。和面机的工作效率比手工操作高5~10倍，是面点制作中最常用的机器。

注意事项：

不要放过多的原材料进和面机，以免造成机器高负荷运转造成损坏。

✿ 打蛋机

打蛋机又称搅拌机，它由电动机、传动装置、搅拌桶等组成。它主要利用搅拌器的机械运动搅打蛋液、沙司、奶油等，一般具有分段变速或无级变速功能。多功能的打蛋机还兼有和面、搅打、拌馅等功能，用途较为广泛。打蛋机可以将鸡蛋的蛋清和蛋黄打散充分融合成蛋液。

注意事项：

1. 必须有保护接地。
2. 保持机器工作平稳，不可整机在晃动下工作。
3. 不可以用水冲洗设备。
4. 不可超量搅拌。
5. 如用扇搅拌馅料时，请用5档以下工作搅拌。

✿ 发酵箱

发酵箱为面团醒发专用，能按要求控制温度和湿度。发酵箱型号很多，大小也不尽相同，发酵箱的箱体大都为不锈钢。发酵箱的工作原理是靠电热管将水槽内的水加热蒸发，使面团在一定温度和湿度下充分发酵、膨胀。

注意事项：

1. 不要人为地先加热后加湿，这样会使湿度开关失效。

2. 醒发的温度范围，一般控制在35~38℃，（丹麦类除外），温度太高，面团内外的温差较大，使面团的醒发不均匀，造成表面结皮，而温度太低，醒发时间过长，会造成内部颗粒粗。

3. 通常醒发湿度为80%~85%左右，湿度太大，烤出制品颜色深，表皮韧性过大，出现气泡。

4. 一般醒法时间，是以达到成品的80%~90%为准，通常是60~90分钟，醒发过度，面团内部组织不好，颗粒粗，表皮呆白。醒发不足，面团体积小，顶部形成一层盖，表皮呈红褐色，边皮有燃焦现象。

✿ 抹刀

用于装饰时抹蛋糕油和果酱。

蛋糕制作中常见问题及对策

在蛋糕制作过程中，我们可能由于配料使用不当或者一些制作步骤的不正确等，会出现一些意想不到的问题，出现这些问题究竟是什么原因呢？

❁ 蛋糕配料不当引发的问题及其对策

蛋糕的配料是以鸡蛋、食糖、面粉等为主要原料，以奶制品、膨松剂、赋香剂等为辅料。由于这些原料的加工性能有差异，所以各种原料之间的配比也要遵从一定的原则，这就是原料配方平衡原则，包括干性原料和湿性原料的平衡，强性原料和弱性原料的平衡。

可见，配方是否合理平衡对蛋糕制作具有重要作用，它对蛋糕品质、营养及外观形态的影响也是很大的。以下是制作蛋糕时因配料不当而易出现的各种问题及解决办法。

鸡蛋用量不足

鸡蛋和面粉是构成蛋糕结构的主要材料，鸡蛋在蛋糕组织结构中起着黏结的作用，可使蛋糕膨胀柔软。调制海绵蛋糕面糊主要是依靠搅打鸡蛋液使其充入大量空气，使蛋糕体积膨松增大。若鸡蛋量偏少，则蛋糕面糊中空气包裹量也少，海绵蛋糕的体积就不够膨大。至于奶油蛋糕面糊调制，虽然不是依靠鸡蛋液搅拌发泡，是搅打脂肪充入空气的蛋糕面糊，在烘烤初期，当温度上升至脂肪融化，从油膜收缩成油滴时，空气泡从油相转移到液相，鸡蛋的蛋白质对细小空气泡也起着稳定保护作用，故奶油蛋糕配方中鸡蛋用量一般多于

脂肪量的10%，至少应与脂肪量相等。

解决方法：

当鸡蛋用量不足时，可适当增加鸡蛋用量。当蛋糕配方中鸡蛋量减少时，除应补充其他液体外，还应适当加入或增加少量化学膨松剂以弥补膨松不足。

面粉用量太少

由于配方中面粉的用量太少，形成的蛋糕组织太柔软，不能支撑蛋糕自身的质量，使蛋糕顶面中部向下凹陷。

解决方法：

适量增加面粉用量或使用面筋含量中等的面粉。

水的用量过多或过少

蛋糕中保持充足的水分含量，可以使蛋糕组织柔软、濡湿，防止蛋糕口感干燥。面糊中水与蛋的总量不应低于砂糖量，过少会在调制面团时不能使砂糖完全融化，会在蛋糕顶面表层出现细小色泽浅的斑点，且蛋糕面糊过于浓稠，使蛋糕组织粗糙，孔洞大小不均。

解决方法：

适量增加配方中的用水量。加水量过多时，由于蛋糕面糊中总的水量多，蛋糕面糊在烘烤过程中，由于膨胀体积太大，冷却之后水蒸气凝结成水，蛋糕中的水分太多而导致组织塌陷，使其顶面不平向下凹陷。



奶制品用量过多

因奶制品中乳糖含量较多，烘烤时易于上色。

解决方法：

适当减少奶制品的用量。

砂糖用量不当

砂糖可使面粉的面筋性蛋白质软化，可以提高加水量，使蛋糕比较湿润柔软。蛋糕面糊中糖含量较多时，在烘烤过程中，糖融化后使蛋糕面糊较稀薄，其体积膨胀也较大，果料易下沉到底部。由于烘烤时蛋糕的体积相应膨胀较快，因此在冷却时其顶面易向下凹陷，体积缩小形成组织粗糙。相反蛋糕面糊中糖含量较低时，则膨胀较小，且制品表面色泽较浅。

解决方法：

适当添加糖类的用量。

油脂用量不当

油脂具有较强的消泡作用，可增加蛋糕的柔软滑润作用。做蛋白蛋糕时只使用鸡蛋白，由于缺少蛋黄的乳化作用，在搅拌蛋白和砂糖发泡时，不能沾染油脂。调制全蛋海绵蛋糕时，也要防止油脂的污染，否则不能完成搅打发泡充入空气。

解决方法：

配方中的油脂，只能在面糊调制完成后小心加入，以拌匀为度。油脂配合量以焙烤百分比中鸡蛋量的百分比多少而定。鸡蛋用量在140%以上时，油脂百分比量不

超过40%；鸡蛋用量在110%~140%时，油脂用量只能在20%左右。奶油蛋糕配方中，油脂用量一般较鸡蛋量低10%，最多只能与鸡蛋等量。油脂太多亦能弱化蛋糕的结构，致使其顶部下陷。

蓬松剂使用不当

虽然蓬松剂对蛋糕体积的膨大起着辅助作用，但在较黏稠的蛋糕面糊中，蓬松剂已成为不可缺少的辅助材料之一。对于体积较小的蛋糕则应适当增加蓬松剂的用量。而蓬松剂用量过多时，蛋糕在烘烤中蓬松剂产生气体过多，使蛋糕的体积过于膨大，也会影响蛋糕顶面向下凹陷，造成蛋糕组织粗糙，孔洞大小不均。选用蓬松剂品种不当，如使用碳酸氢铵会使蛋糕中残留刺激味较浓的氨气味；使用小苏打过多，使蛋糕有碱味。

解决方法：

使用品质优良的酸碱复配膨松剂，其用量适当不可过多。

面粉的面筋量太高、筋力太强

在调制蛋糕面糊时受到机械的搅拌作用，容易形成较多的面筋，面筋有较强的弹性，在烘烤时会影响蛋糕体积的膨胀。

解决方法：

选用面筋量和筋力较弱的低筋蛋糕专用粉，在没有这种面粉的情况下，可用适量的烘焙奶粉取代部分面粉，以降低面筋含量。

❁ 蛋糕制作常出现的问题及解决方法

在制作蛋糕时常常会出现一些问题让我们摸不着头脑，为什么会出现这些问题的？原因是什么？有什么解决方法呢？我们不妨一起来了解一下。

在夏天或冬天都会出现蛋糕面糊搅打不起的现象

原因：

因为蛋清在17~22℃的情况下，其胶粘性维持在最佳状态，起泡性能最好，温度太高或太低均不利于蛋清的起泡。温度过高，蛋清变得稀薄，胶黏性减弱，无法保留打入的空气；如果温度过低，蛋清的胶黏性过浓，在搅拌时不易拌入空气。所以会出现浆料的搅打不起。

解决方法：

夏天可先将鸡蛋放入冰箱冷藏至合适温度，而冬天则要在搅拌面糊时一边在缸底加温水升温，以便达到合适的温度。

有时蛋糕在烘烤的过程中出现下陷和底部结块现象

原因：

①冬天相对容易出现，因为气温低，部分材料不易溶解。

②配方不平衡，面粉比例少，水分太少，总水量不足。

③鸡蛋不新鲜，搅拌过度，充入空气太多。

④面糊中柔性材料太多，如糖和油的用量太多。

⑤面粉筋都太低，或烤时炉温太低。

⑥蛋糕在烘烤中尚未定型，因受震动而下陷。

解决方法：

①尽量使室温和材料温度达到合适度。

②配方要平衡和掌握好。

③鸡蛋保持新鲜，再搅拌时注意别打过度。

④不要用太低筋的面粉，特别是掺淀的时候注意。

⑤蛋糕在进炉后的前12分钟不要开炉门和受到震动。

蛋糕膨胀体积不够

原因：

①鸡蛋不新鲜，配方不平衡，柔性材料太多。

②搅拌时间不足，浆料未打起，面糊比重太大。

③加油的时候搅拌的太久，使面糊内空气损失太多。

④面粉筋力过高，或慢速拌粉时间



太长。

⑤ 搅拌过度，面糊稳定性和保气性下降。

⑥ 面糊装盘数量太少，未按规定比例装盘。

⑦ 进炉时炉温太高，上火过大，使表面定性太早。

解决方法：

① 尽量使用新鲜鸡蛋，注意配方平衡。

② 搅拌要充分，使面糊达到起发标准。

③ 注意加油时不要一下倒入，拌匀为止。

④ 如面粉筋力太高可适当加入淀粉搭配。

⑤ 打发为止，不要长时间的搅拌。

⑥ 装盘份量不可太少，要按标准量适量。

⑦ 进炉时温度要避免太高。

蛋糕表面出现斑点

原因：

① 搅拌不当，部分原料未能完全搅拌溶解和均匀。

② 泡打粉未拌匀，糖的颗粒太大。

③ 面糊内总水分不足。

解决方法：

① 快速搅拌之前一定要将糖等材料完全拌溶解。

② 泡打粉一定要与面粉一起过筛，糖尽量不要用太粗的。

③ 注意加水量。

⑤ 海绵类蛋糕表皮太厚

原因：

① 配方不平衡，糖的使用量太大。

② 进炉时上火过大，表皮过早定型。

③ 炉温太低，烤的时间太长。

解决方法：

① 配方中糖的使用量要适当；

② 注意炉温，避免进炉时上火太高。

③ 炉温不要太低，避免烤制时间太长。

⑥ 蛋糕内部组织粗糙，质地不均匀

原因：

① 搅拌不当，有部分原料未拌溶解，发粉与面粉未拌匀；

② 配方内柔性材料太多，水分不足，面糊太干；

③ 炉温太低，糖的颗粒太粗。

解决方法：

① 注意搅拌程序和规则，原料要充分拌匀；

② 配方中的糖和油不要太多，注意面糊的稀稠度；

③ 糖要充分溶解，烤时炉温不要太低。



配方

蛋白150克，糖125克，苦甜巧克力50克，
低筋面粉80克，玉米粉25克，可可粉20克，
蛋黄100克。



制作指导

粉加入面糊中搅拌时，可和蛋白交叉加入拌匀（一半蛋白一半粉），否则容易起颗粒。

制作时间

85分钟

成本参考价格

6.2元/个

制作步骤



1. 苦甜巧克力放入锅中，隔热水拌至融化。



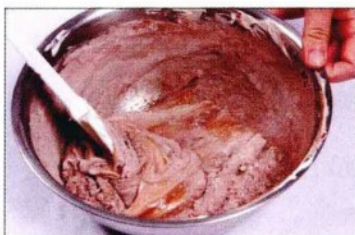
2. 将蛋黄加入步骤1中拌匀。



3. 蛋白、糖放入盆中，用电动打蛋机打至中性发泡（呈硬鸡尾状）。



4. 将步骤3打好的蛋白霜分次加入步骤2中拌匀。



5. 将低筋面粉、玉米粉、可可粉一起过筛，加入步骤4中拌匀。

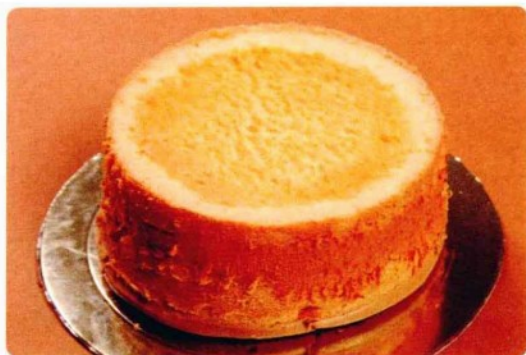


6. 将步骤5的面糊倒入垫好纸的烤盘中，放入烤箱，以160℃烤20分钟左右，出炉，倒扣在凉冻网上。

戚风蛋糕体

配方

清水100克，色拉油50克，低筋面粉113克，糖19克，奶香粉1克，泡打粉2克，蛋黄95克，蛋清225克，砂糖113克，塔塔粉3克，盐1克。



制作时间

50分钟

成本参考价格

5.8元/个

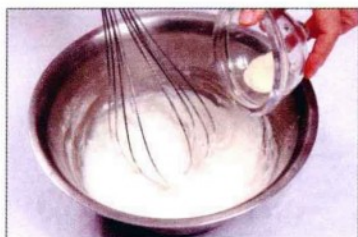
制作指导

搅拌面糊时速度别太快、太久，否则面糊容易起筋。

制作步骤



1. 清水、色拉油、砂糖放入盘中，拌至糖融化。



2. 将低筋面粉、奶香粉、泡打粉一起过筛，加入步骤1中拌至无颗粒状。



3. 将蛋黄加入步骤2中拌匀。



4. 蛋清、糖放入盘中，用电动打蛋机打至中性发泡。



5. 将打好的蛋白霜分次加入步骤3中拌匀。



6. 将拌好的步骤5中的面糊倒入6寸模具中抹平，放入烤箱，以180℃烤35分钟左右，出炉，倒扣，冷却后脱模即可。