

紐約&東京最新時尚風味

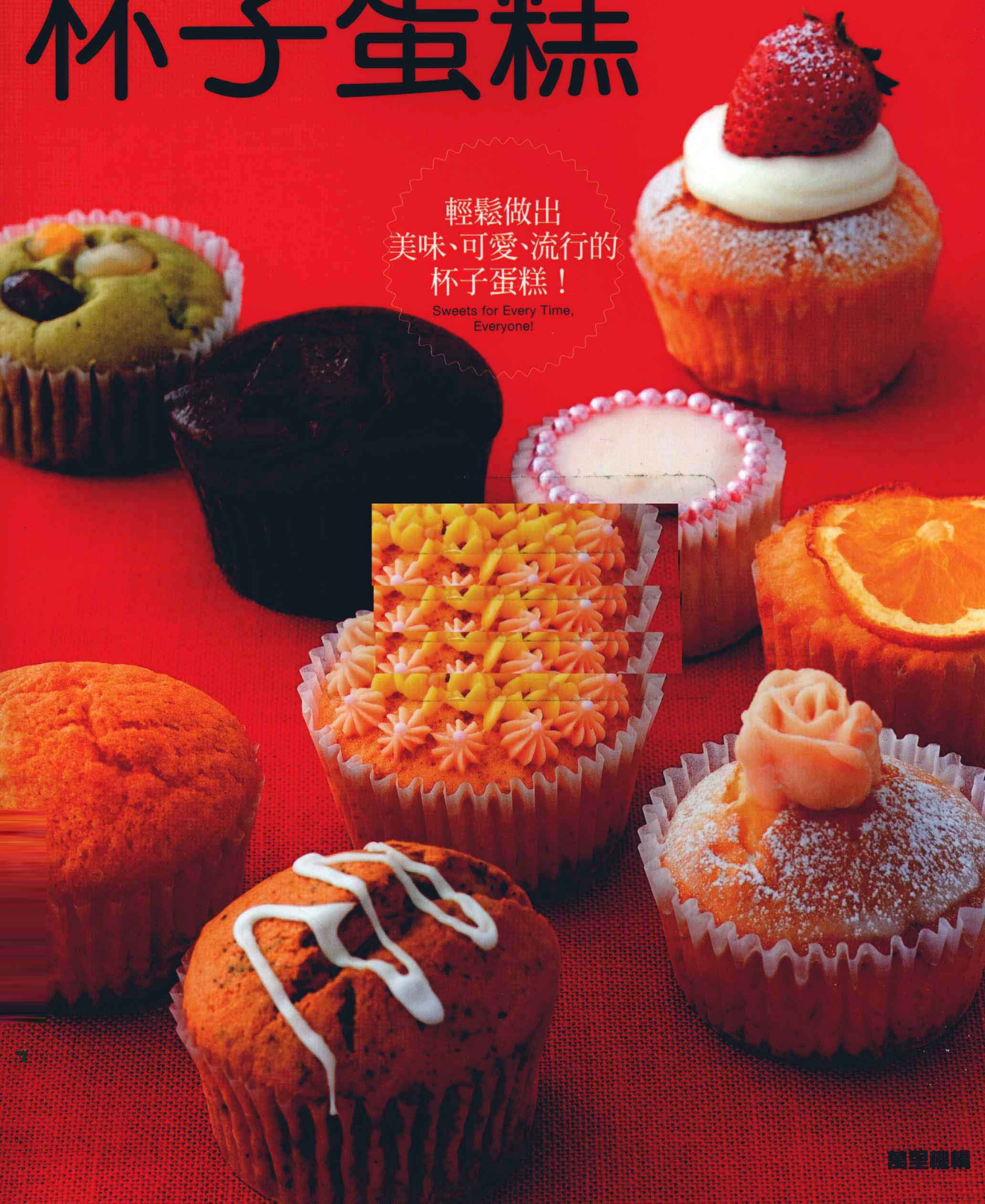
Machiyama Chiho / 著
許倩珮 / 譯

超人氣 杯子蛋糕

New York Style Cupcakes

輕鬆做出
美味、可愛、流行的
杯子蛋糕！

Sweets for Every Time,
Everyone!





Profile まちやま ちほ

まちやま ちほ

(Machiyama Chiho)

曾擔任運動指導員，後來投入料理製作的世界。祐成陽子烹調藝術講座、料理研究家培育課程畢業。除了透過雜誌、書籍發表食譜之外，還開設了料理教室。在這次的拍攝過程中，不僅連日連夜烘烤杯子蛋糕，就連試吃的工作也嚴謹地持續到最後一天，相當有活力。

【日文版工作人員】

書籍設計 鈴木惠美

料理・造型 まちやま ちほ

攝影 山田洋二(主婦の友社写真室)

攝影協力 大山有紀 / 北島智美 / 金井香

編輯 西前圭子

責任編輯 柴崎悠子(主婦の友社)

CUP CAKE NO HON

©Shufunotomo Co., Ltd. 2007

Originally published in Japan in 2007 by SHUFUNOTOMO CO., LTD.

Chinese translation rights arranged through TOHAN CORPORATION, TOKYO.

紐約&東京最新時尚風味

超人氣杯子蛋糕

2009年10月1日初版第一刷發行

著 者 Machiyama Chiho

譯 者 許倩珮

編 輯 王麗華

美 編 陳美燕

發行人 小宮秀之

發行所 台灣東販股份有限公司

<地址> 台北市南京東路四段25號3F

<電話> (02)2545-6277~9

<傳真> (02)2545-6273

<網址> <http://www.tohan.com.tw>

郵撥帳號 1405049-4

新聞局登記字號 局版臺業字第4680號

法律顧問 蕭雄淋律師

總經銷 聯合發行股份有限公司

<電話> (02)2917-8022

香港總代理 萬里機構出版有限公司

<電話> 2564-7511

<傳真> 2565-5539

本書若有缺頁或裝訂錯誤，請寄回調換。

Printed in Taiwan



TOHAN



New York Style Cupcakes

國家圖書館出版品預行編目資料

超人氣杯子蛋糕：紐約&東京最新時尚風味 / Machiyama Chiho 著；許倩珮 譯。-- 初版。-- 臺北市：臺灣東販，2009.09

面；公分

ISBN 978-986-251-033-9 (平裝)

1. 點心食譜

427.16

98015723



紐約&東京最新時尚風味

超人氣杯子蛋糕

New York Style Cupcakes

作法非常簡單，造型渾圓可愛的杯子蛋糕。
尤其是裝飾著漂亮奶油糖霜的杯子蛋糕，
在許多以紐約為舞台的電視劇和電影的影響之下，
更是備受矚目。

本書除了介紹一切變化之基礎的基本杯子蛋糕，
亦有更換材料組合的變化版杯子蛋糕、
在基本杯子蛋糕當中加入水果的水果杯子蛋糕，
以及目前街頭最流行的可愛裝飾杯子蛋糕。

品嚐剛出爐、熱騰騰的杯子蛋糕，
或是享受從烤箱裡飄散出來的香甜氣味，
這些都是自己動手才體驗得到的特權。
等做上手之後，若想送人的話，
不妨參考書中介紹的包裝技巧。





超人氣杯子蛋糕

Contents

Chapter 1 基本杯子蛋糕 就是這麼簡單

基本杯子蛋糕的道具 8

基本杯子蛋糕的材料 9



基本杯子蛋糕的作法 10

Chapter 2 變化版杯子蛋糕



甜栗抹茶杯子蛋糕 14



甘納豆抹茶杯子蛋糕 14



焦糖&綿花糖杯子蛋糕 16



焦糖&薑味蜂蜜杯子蛋糕 17



櫻花天使杯子蛋糕 18



白巧克力天使蛋糕 18



伯爵茶杯子蛋糕 20



草莓果醬&伯爵茶杯子蛋糕 21



柳橙汁杯子蛋糕(開心果、蜜棗乾) 22



巧克力碎塊杯子蛋糕 24



可可大理石杯子蛋糕 24



玉米杯子蛋糕 玉米粒&小茴香 26



玉米杯子蛋糕 乳酪&荷蘭芹 27



咖啡杯子蛋糕 28

Chapter 3 水果杯子蛋糕



香蕉杯子蛋糕with焦糖醬 30



雙料漿果杯子蛋糕 32



藍莓&奶油乳酪杯子蛋糕 32



柳橙&柳橙果醬杯子蛋糕 34



焦糖蘋果杯子蛋糕 36



無花果&核桃杯子蛋糕 38

Chapter 4 裝飾杯子蛋糕



▽鮮奶油

草莓奶油小蛋糕 40



霜淇淋杯子蛋糕 42



▽奶油乳酪糖霜

小花杯子蛋糕 44



玫瑰杯子蛋糕 46



▽甘那許

甘那許杯子蛋糕 48



情人節杯子蛋糕 50



▽糖霜

珍珠杯子蛋糕 52



動物圖案杯子蛋糕 54

Chapter 5 創意包裝

運用濃縮咖啡杯&盤 56

運用小紙盒 57

運用塑膠杯 58

運用蠟紙 59

杯子蛋糕Q&A 12

本書所使用製作杯子蛋糕的道具 60

本書所使用製作杯子蛋糕的材料 60

圓錐筒的作法 51

擠花袋的用法 61

》本書所標示的1大匙為15ml、1小匙為5ml、1杯為200ml。

》奶油使用不添加食鹽的奶油，蛋使用一般尺寸，鮮奶油使用動物性鮮奶油。

》微波爐的加熱時間是以500W的機種為基準。若使用600W的機種，請將時間縮短為0.8倍。

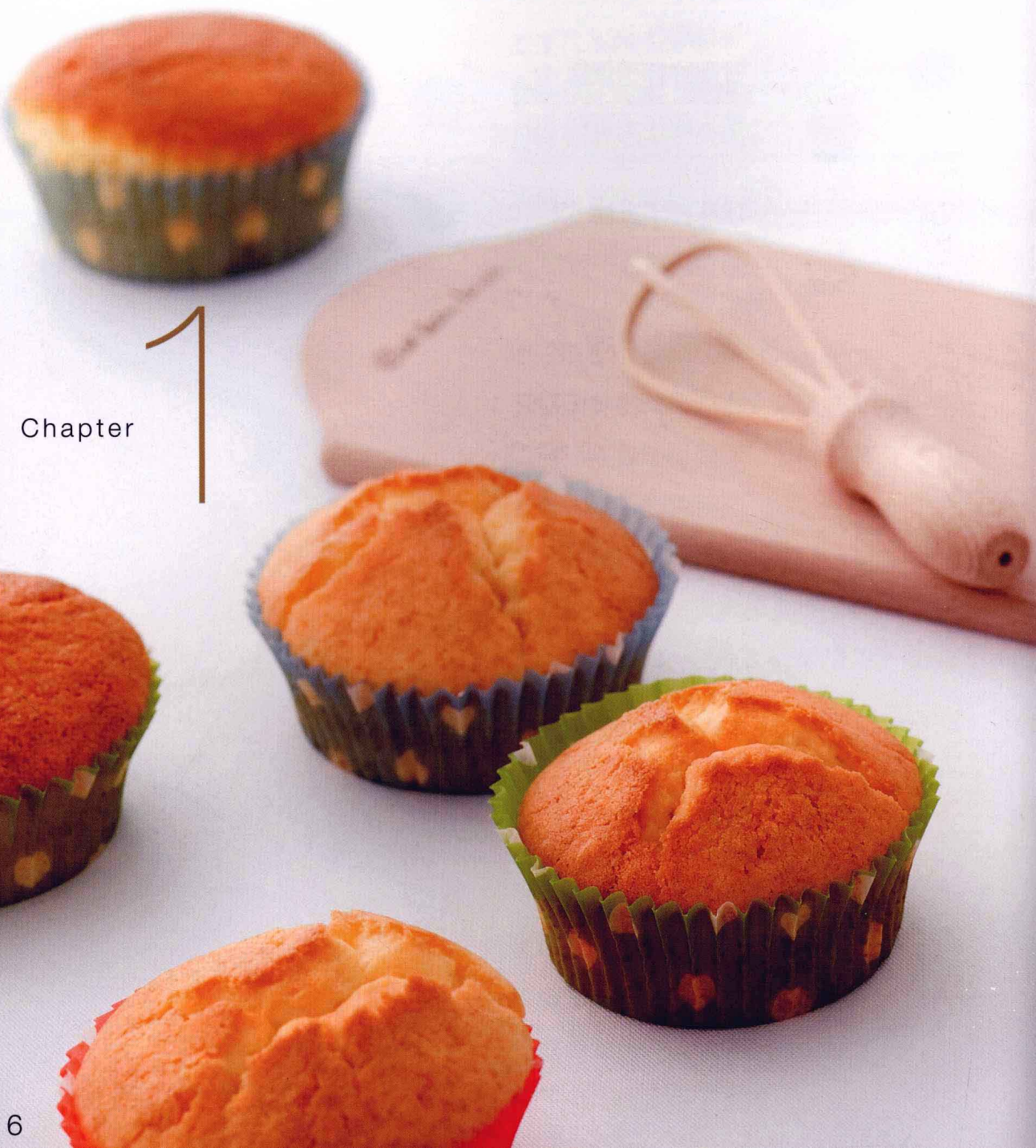
》烤箱的加熱溫度、加熱時間以及烘烤的狀態會因機種不同而有所差異。請依實際狀況自行調整。

基本杯子蛋糕就是這麼簡單

在一個鉢盆裡把材料一一攪拌均勻就行了。
更棒的是，即使是第一次做甜點的初學者也不會失敗。
只要有馬芬模型，其他特殊的道具通通不需要。
不僅做起來有趣，吃起來更是美味！

Chapter

1



1

只要有馬芬模型或紙杯就OK。

基本杯子蛋糕的道具》P8

2

用家裡隨手可得的材料就能製作。

基本杯子蛋糕的材料》P9

3

在一個鉢盆裡把材料攪拌均勻。

基本杯子蛋糕的作法》P10



1

只要有馬芬模型或紙杯就OK。

基本杯子蛋糕的道具

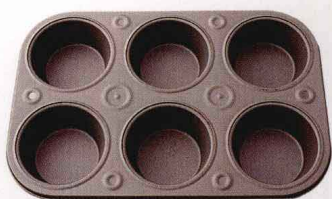
比較特別的道具大概就是馬芬模型和油力士紙模而已。

接下來只要有鉢盆、打蛋器、橡皮刮刀等等就OK了

就算沒有馬芬模型也無所謂，只要有烘培用的紙杯，

就可以直接倒入麵糊烘烤。

基本道具



馬芬模型



油力士紙模

在馬芬模型裡放入油力士紙模（參照P60），然後倒入麵糊烘烤。如果沒有油力士紙模，也可以在馬芬模型的內側塗上一層奶油，再直接倒入麵糊烘烤。若是矽膠材質的烤模（參照P60），則不必塗抹奶油就能讓杯子蛋糕輕鬆脫模。

使用紙杯也OK



使用紙杯或鋁箔杯（參照P60）的話，就算沒有馬芬模型也能直接倒入麵糊烘烤。

其他的道具大概是這些



鉢盆



橡皮刮刀



打蛋器



篩網



磅秤



烤箱

2

用家裡隨手可得的材料就能製作。

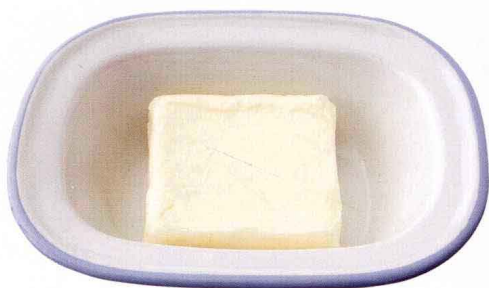
基本杯子蛋糕的材料

製作杯子蛋糕並不需要準備什麼特別的材料。

全都是家中常備或在附近超市就可以買得到的東西。

樸實而又美味，

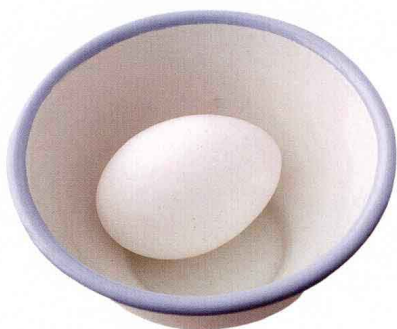
這種人人喜愛的風味，正是杯子蛋糕的魅力所在。



無鹽奶油 (參照P62)



低筋麵粉



蛋



砂糖 (特級砂糖)



牛奶



泡打粉 (參照P62)



鹽

3

——攪拌均勻就行。

基本杯子蛋糕的作法

邊將材料倒入大鉢盆裡

邊用打蛋器或橡皮刮刀——攪拌均勻，

這就是杯子蛋糕的基本作法。

輕輕鬆鬆就能完成。

材料(直徑7cm的馬芬模型6個份)

低筋麵粉…100g

泡打粉…1小匙

無鹽奶油…70g

砂糖…60g

鹽…1小撮

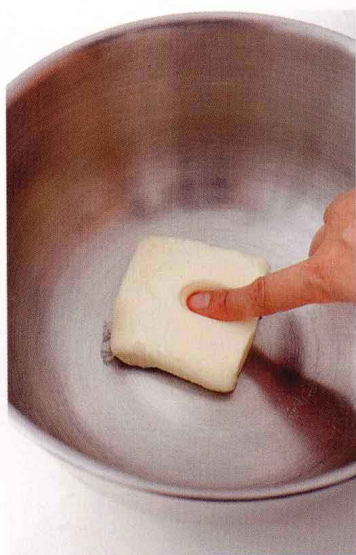
牛奶…50ml

蛋…1個

1

奶油置於 室溫中回軟

事先把奶油和蛋從冰箱取出，回復到室溫。當奶油軟化到能用手指按出凹槽的程度就OK了。烤箱預熱至180度。



3

奶油 用打蛋器 攪打成 乳霜狀

奶油在室溫中回軟至用手指按壓會凹陷的程度，倒進大一點的鉢盆裡，用打蛋器攪打至顏色變白，呈乳霜狀為止。



2

粉類過篩

把篩網放在鉢盆上，倒入低筋麵粉和泡打粉。舉起篩網，將粉類篩入鉢盆當中。

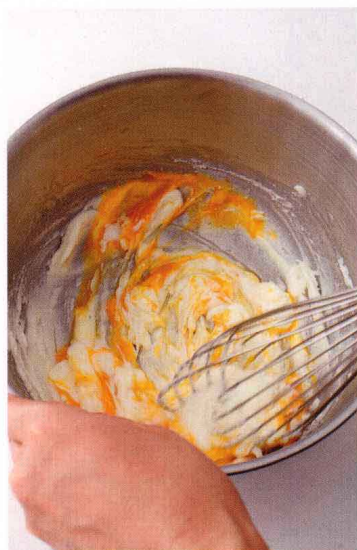


4

加入 砂糖、鹽

加入砂糖、鹽，用打蛋器攪拌均勻。





5 加入 蛋液

加入打散的蛋液，用打蛋器確實攪拌混合，直到和奶油融合為止。



6 加入 1/3量的 粉類

加入1/3量的過篩粉類（低筋麵粉+泡打粉），用橡皮刮刀以切拌的手法從盆底將材料向上翻起快速拌勻。

7

依序加入
半量的牛奶→
1/3量的粉類→
半量的牛奶
1/3量的粉類



加入半量的牛奶，以切拌的手法從盆底將材料向上翻起快速拌勻。接著加入1/3量的粉類以同樣的方式拌勻，再加入剩下的牛奶以同樣的方式拌勻。最後加入剩下的粉類，以同樣的方式拌勻。攪拌到看不見粉末就OK了。由於攪拌過度會讓膨脹的效果變差，所以動作一定要快。



8 舀進馬芬 模型裡烘烤

在馬芬模型裡放上油力士紙模，利用2支湯匙將麵糊等分舀進模型裡。用180度的烤箱烘烤30~35分鐘。拿竹籤戳戳看，沒沾上麵糊就表示烤好了。

杯子蛋糕Q&A



為了做出並品嚐到美味的、
全世界獨一無二的手工杯子蛋糕。
請先看過以下介紹的幾個重點。

Q 手工杯子蛋糕
可以保存多久？

A 在常溫下
大約可保存3天。

基本杯子蛋糕在常溫下放置3天左右是沒問題的。但夏季最好盡快吃完。另外，將水果加入麵糊當中或裝飾在表面的杯子蛋糕，或是用奶油糖霜等等裝飾過的杯子蛋糕最好在隔天吃完。尤其是用鮮奶油裝飾的杯子蛋糕，請務必要冷藏保存，並在當天吃完。

Q 杯子蛋糕可以
冷凍保存嗎？

A 除了經過裝飾的
杯子蛋糕以外，
其他都可以冷凍保存。

基本杯子蛋糕、變化版杯子蛋糕，以及水果杯子蛋糕都可以冷凍保存。請用保鮮膜一個一個包起來之後再放進冷凍庫裡保存。吃的時候可自然解凍或放進微波爐以「弱微波」加熱1分~1分半鐘，然後用烤麵包機稍微加熱即可。

Q 如何確認蛋糕
是否烤好了？

A 拿竹籤戳戳看
就可確認。

蛋糕的內部究竟熟透了沒，剛開始的確很難判斷。這時不妨拿一根乾燥且乾淨的竹籤戳刺蛋糕後抽出，若竹籤沒有沾上麵糊就表示內部已經熟透。若沾上麵糊的話，則必須再烘烤片刻。

Q 烘烤狀況會因為
烤箱而有所差異嗎？

A 機種、使用狀況、
使用年數都會
造成差異。

烘烤的時間、溫度、烤箱的機種及使用狀況、年數都會造成差異。本書的食譜用一般的電烤箱來製作。雖然標示了烘烤的時間和溫度，但每台烤箱的「習性」多少會有點差異。請依照實際的烘烤狀況自行調整。

Basic Cupcake+ Flavor
變化版杯子蛋糕

在麵糊裡拌入焦糖或紅茶，
做出別具風味的變化版杯子蛋糕。
從和風的抹茶口味，到當早餐也很適合的微甜玉米口味，
各種類型的杯子蛋糕應有盡有。

Variation ▼ Amanattou

Amaguri





甜栗抹茶杯子蛋糕

抹茶風味的蛋糕在全世界都是甜點的基本口味。
材料中添加優格，呈現清爽的口感。

材料(直徑7cm的馬芬模型6個份)

低筋麵粉…100g
泡打粉…1小匙
抹茶粉…2小匙
無鹽奶油…70g
牛奶…30ml
優格…2大匙
砂糖…60g
蛋…1個
鹽…1小撮
甜栗…50g
白芝麻…2小匙

事前準備

- 低筋麵粉、泡打粉、抹茶粉混合過篩
- 牛奶和優格混合備用
- 甜栗保留6顆作為裝飾用，其餘切成4~6等分
- 奶油和蛋從冰箱取出，回復到室溫
- 烤箱預熱至180度

作法

1 奶油用打蛋器攪打成乳霜狀

奶油在室溫中回軟到手指可以按壓凹陷的程度後，倒進大一點的鉢盆裡，用打蛋器攪打至顏色變白，呈乳霜狀為止。

2 加入砂糖、鹽、蛋液

加入砂糖、鹽，用打蛋器攪拌均勻。再倒入打散的蛋液，用打蛋器確實攪拌混合，直到和奶油融合為止。

3 把粉類和牛奶+優格分2~3次加入

加入 $\frac{1}{3}$ 量的粉類(低筋麵粉+泡打粉+抹茶粉)，用橡皮刮刀以切拌的手法從盆底將材料向上翻起快速拌勻。加入半量的牛奶與優格，用橡皮刮刀以同樣的方式拌勻。接著加入 $\frac{1}{3}$ 量的粉類以同樣的方式拌勻，再加入剩下的

牛奶與優格以同樣的方式拌勻。最後加入剩下的粉類，以同樣的方式拌勻。攪拌到看不見粉末就OK了。由於攪拌過度會讓膨脹的效果變差，所以動作一定要快。

4 加入甜栗和芝麻

加入甜栗和芝麻，用橡皮刮刀切拌混合。

5 舀進馬芬模型裡烘烤

在馬芬模型裡放入油力士紙模，利用2支湯匙將麵糊等分舀進模型裡。放上裝飾用的甜栗。用180度的烤箱烘烤30~35分鐘。拿竹籤戳戳看，沒沾上麵糊就表示烤好了。



甜栗使用
去殼去皮的市售成品
會比較方便。

Variation



甘納豆抹茶杯子蛋糕

和風口味的抹茶與甘納豆也很搭配。
加入各種顏色的甘納豆讓蛋糕看起來更漂亮。

材料(直徑7cm的馬芬模型6個份)

低筋麵粉…100g
泡打粉…1小匙
抹茶粉…2小匙
無鹽奶油…70g
牛奶…30ml
優格…2大匙
砂糖…60g
蛋…1個
鹽…1小撮
甘納豆…100g

事前準備

- 低筋麵粉、泡打粉、抹茶粉混合過篩
- 牛奶和優格混合備用
- 甘納豆擲出20g作為裝飾用
- 奶油和蛋從冰箱取出，回復到室溫
- 烤箱預熱至180度

作法

1 和甜栗抹茶杯子蛋糕的作法1~3相同。

2 加入甘納豆，用橡皮刮刀切拌混合。

3 在馬芬模型裡放入油力士紙模，利用2支湯匙將麵糊等分舀進模型裡。放上裝飾用的甘納豆。用180度的烤箱烘烤30~35分鐘。拿竹籤戳戳看，沒沾上麵糊就表示烤好了。



把甘納豆直接加到
拌入抹茶的麵糊當中。
不需任何事前處理，非常簡單。