

轻松
玩

Cake 烘焙

许正忠 林倍加 著

只要运用3种模具，就能轻松玩烘焙，
清晰的步骤，详细的解说，
让初学者一看就明了。
请跟着我走进厨房，71种蛋糕点心随你玩。



中国轻工业出版社

台湾橘子文化事业有限公司授权河南科学技术出版社在中国大陆出版发行本书简体字版。

版权所有，翻印必究

著作权合同登记号：图字：16-2010-117

图书在版编目（CIP）数据

轻松玩烘焙/许正忠，林倍加著．—郑州：河南科学技术出版社，2011.1

ISBN 978-7-5349-4742-1

I. ①轻… II. ①许…②林… III. ①烘焙—食品加工
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2010）第207506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：刘 瑞

封面设计：北京水长流文化发展有限公司

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：9 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：36.00元

如发现印、装质量问题，影响阅读，请与出版社联系。

轻松
Cake
玩烘焙

许正忠 林倍加 著

河南科学技术出版社

· 郑州 ·

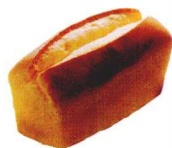


CONTENTS

目 录

Part 1 小水果条模篇

欧式布朗尼	8
杏仁亚曼达	11
巧克力布朗尼	12
罗利松子	15
焦糖苹果	16
雪藏蛋糕	18
英式什锦甜莓蛋糕	19
富利	20



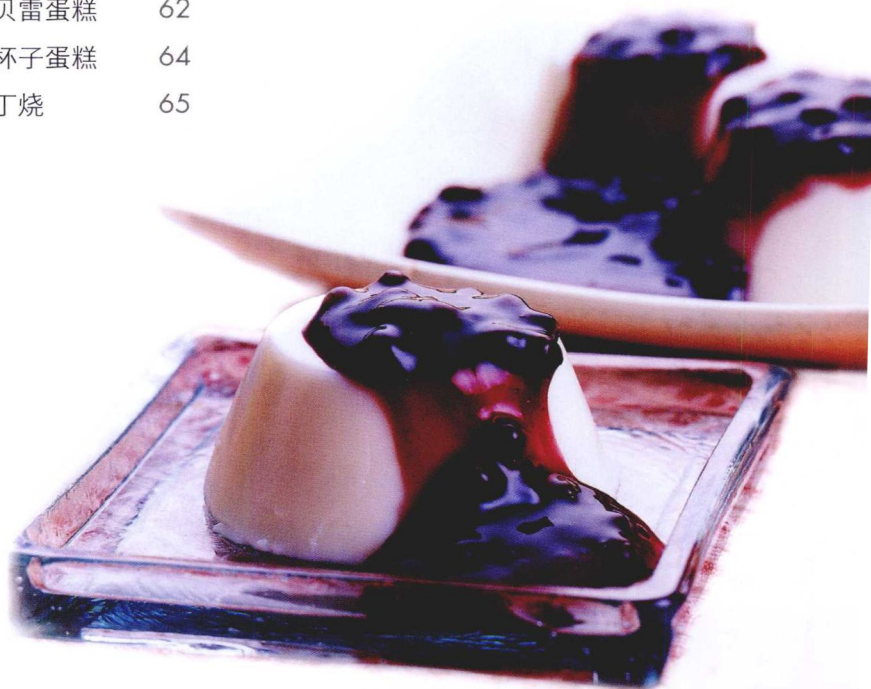
欧香蛋糕	21
星钻(蛋糕吐司)	22
香浓可颂面包布丁	25
英式什锦米布	26
提拉米苏	29
黑森林蛋糕	30
巧克力香蕉蛋糕	33
美式香蕉核桃蛋糕	34
芒果香萝蒂	35
肉桂卷心	36
意大利香蒜面包	39
健康杂粮面包	40
咖啡核桃蛋糕	41
红糖菠萝蛋糕	42
香草水果蛋糕	45



Part 2 小布丁圆模篇



蓝莓玛芬	48	酥皮泡芙	66
加州甜面包	50	焦糖布丁	68
橘香甜心	52	法式烧烤乳酪	69
乳酪小挞	53	泡芙布蕾	70
英式满福堡	54	草莓甜心	72
苹果布里欧面包	55	水晶琼脂冻	74
香橙乳酪烧果子	56	椰果奶冻	75
乳酪堡	58	蓝莓奶酪	76
香橙巧克力玛芬	59	椰汁西米布丁	78
巧克力咕咕霍夫	60		
巧克力贝雷蛋糕	62		
奶油小杯子蛋糕	64		
栗子布丁烧	65		



Part 3 7英寸菊花模篇

火腿乳酪卷	82
香蒜小餐包	85
马铃薯咸派	86
三色肉松面包	87
蘑菇总汇比萨	88
夏威夷培根比萨	91
苹果卡士达	92
泡芙格斯挞	95
猕猴桃格斯蛋糕	96
杏仁樱桃挞	98
南洋椰果挞	99



杏仁巴瓦	100
蓝莓康布拉酥挞	102
德式黑樱桃挞	103
法式焦糖苹果	104
蓝莓乳酪派	107
蓝莓杏仁派	108
五谷杂粮派	110
欧式杏挞	111
克林姆水果派	112
草莓挞	115
德瑞斯顿	116
帕米森乳酪派	118
大理石乳酪	119
巧克力乳酪	120
浓郁巧克力蛋糕	123



Part 4 基本做法篇

基本面团搅拌直接法	126
香草戚风蛋糕基本做法	128
香草海绵蛋糕基本做法	130
甜派皮面团（糖油拌和法）基本做法	132
巧克力饰片基本做法	134
A 蜂巢巧克力做法	134
B 五爪巧克力做法	135
C 慧星巧克力做法	135
D 扫帚巧克力做法	136
E 双色针叶巧克力做法	136
F 火焰巧克力做法	137
G 巧克力网做法	137
H 螺旋巧克力做法	138
I 双色扇形巧克力 / 巧克力棒做法	148
鲜奶油装饰做法	140
A 鲜奶油贝壳做法	140
B 挤花嘴的运用（八齿菊花嘴）	140
C 挤花嘴的运用（玫瑰花嘴）	141

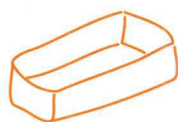






Part 1

小水果条模篇





欧式布朗尼

Brownie European Style

材料/Ingredients

- A. 巧克力210克
- B. 奶油210克、细砂糖120克
- C. 蛋黄110克
- D. 高筋面粉50克
- E. 蛋白140克、细砂糖40克
- F. 奶油乳酪200克、水200克、卡士达粉80克、玉米淀粉10克、蛋白50克

做法/Procedures

1. 将材料A隔水加热至熔化。
2. 将材料B混合在一起并打发。
3. 分次加入材料C并打发。
4. 加入材料A拌匀。
5. 将材料D过筛后加入拌匀。
6. 将材料E混合打至湿性发泡(参考第128页香草戚风蛋糕基本做法步骤3)，再与步骤4的材料拌匀，即成巧克力面糊。
7. 将材料F拌匀，即成乳酪面糊。
8. 在烤模中铺好烘焙纸，先倒入一半巧克力面糊，再用挤花袋挤入乳酪面糊，然后再倒入另一半巧克力面糊。
9. 送入烤箱，以上火170℃、下火170℃烘焙约35分钟即可。



小贴士:

1. 这款产品难度较大，也可只烤乳酪面糊或只烤巧克力面糊，成为两种口味的点心。
2. 卡士达粉也可用格斯粉或克林姆粉代替。
3. 步骤2、3和5可参考第132页甜派皮面团基本做法。









杏仁亚曼达

Almond Cake

材料/Ingredients

- A. 鸡蛋357克、细砂糖282克
- B. 低筋面粉357克、香草粉12克、泡打粉12.5克
- C. 牛奶125克、色拉油250克
- D. 碎杏仁适量

做法/Procedures

1. 将材料A混合在一起并打发。
2. 将材料B过筛后加入拌匀。
3. 加入材料C拌匀，倒入模型中，表面撒上材料D，以上火250℃、下火150℃烘焙上色后，再以上火150℃、下火150℃烘焙约25分钟即可。



小贴士：

1. 搅拌面糊时需多拌几下，使面糊有光泽，这样做出来的蛋糕口感会比较细腻。
2. 烤至稍着色时，便从中间割开。
3. 模型中刷油（固态油脂）并撒少许高筋面粉。
4. 制作时，可参考第130页香草海绵蛋糕基本做法。



条模篇



巧克力布朗尼

Chocolate Brownie

材料/Ingredients

- A. 鸡蛋154克、细砂糖340克、盐4克
- B. 水138克、巧克力128克、奶油86克
- C. 低筋面粉144克、高筋面粉144克
- D. 碎核桃仁122克

做法/Procedures

1. 将材料B混合加热至45℃，搅拌均匀至巧克力和奶油溶化。
2. 将材料A（参考第130页香草海绵蛋糕基本做法）混合打发。
3. 与材料B拌匀。
4. 将材料C过筛后，加入步骤3的材料中拌匀，再倒入铺好烤烘纸的模型中，表面撒上材料D，以上火180℃、下火130℃焙烤约30分钟即可。



小贴士:

1. 碎核桃仁也可换成耐烤巧克力豆，拌入材料中。
2. 布朗尼的做法有很多种，这里提供不同的方式，让您多一种选择。







罗利松子

Cake with Pine Nuts

材料/Ingredients

- A. 玛琪琳85克、酥油85克、奶油340克、糖粉25克、果糖250克
- B. 炼乳185克、麦芽75克
- C. 鸡蛋3个、蛋黄250克
- D. 低筋面粉450克、奶香粉5克、泡打粉5克、杏仁粉50克
- E. 动物性鲜奶油200克
- F. 松子适量

做法/Procedures

1. 将材料B加热至熔化后，倒入材料A中打发。
2. 分次加入材料C拌匀。
3. 将材料D过筛后，加入步骤2的材料中拌匀。
4. 加入材料E拌匀后，倒入模型中，表面撒上材料F，以上火180℃、下火150℃烤焙约25分钟即可。



小贴士:

1. 模型内刷油(固态油脂)并撒少许高筋面粉，可防沾黏。
2. 奶香粉是一种香料，可用牛奶香精2克代替。
3. 制作时，可参考第132页甜派皮面团基本做法。

