

时尚美食馆

刘建设 李卫星 王楠楠◎编著



蛋糕制作大全

烘焙大师亲自指导 最流行的新款蛋糕制作

细致的过程介绍

完美变身烘焙高手



超值附送
烘焙入门
DVD光盘



化学工业出版社

时尚美食馆

蛋糕制作大全

Dan Gao ZhiZuo DaQuan

刘建设 李卫星 王楠楠◎编著

摄影：影舞摄影工作室
协助摄影：甜风集



化学工业出版社

· 北京 ·



著名蛋糕师手把手教授，美味蛋糕自己也可以动手做！

本书介绍了蛋糕制作的基本工具、原料和手法，以及海绵蛋糕、奶酪蛋糕、布丁蛋糕、慕斯蛋糕、天使蛋糕、水果蛋糕、巧克力蛋糕、冰激凌蛋糕9大类特色蛋糕的特点和制作方法，另有近百款风味独特、造型时尚的蛋糕制作实例，按图索骥，制作蛋糕轻松上手。赠送精美DVD光盘，同步指导，操作更容易。

图书在版编目(CIP)数据

蛋糕制作大全/刘建设，李卫星，王楠楠编著.-北京：化学工业出版社，2009.5

(时尚美食馆)

ISBN 978-7-122-05370-1

I.蛋… II.①刘…②李…③王… III.糕点-制作 IV.TS213.2
中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第060299号

责任编辑：李娜马骅

责任校对：洪雅姝

装帧设计：部落艺族设计工作室

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码 100011）

印装：北京画中画印刷有限公司

787mm × 1092mm 1/16

印张8 $\frac{1}{4}$

字数100千字

2009年10月北京第1版第1次印刷

购书咨询：010-64518888（传真：010-64519686）

售后服务：010-64518899

网 址：<http://www.cip.com.cn>

凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定价：36.00元

版权所有 违者必究



目录 Contents

PART 1

关于蛋糕



蛋糕的历史·····	001
蛋糕的分类·····	002
制作蛋糕的准备工作·····	003
工具的选择·····	003
工具的使用方法·····	005
食材的选择·····	008
食材的处理手法·····	009
打奶油·····	009
奶油装饰的制作·····	009
融化巧克力·····	011
使用巧克力制作各种配件·····	011
制作蛋糕底坯·····	013
装饰蛋糕的基本步骤·····	017
水果装饰制作·····	018
材料颜色搭配要点·····	018

PART 2

海绵蛋糕



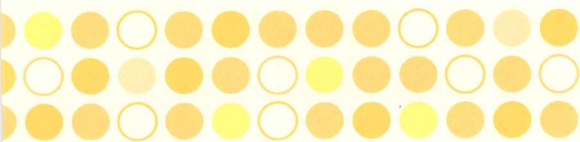
关于海绵蛋糕·····	019
爱之物语·····	020
巧克力树皮卷·····	021
绿茶海绵蛋糕·····	022
雪域红茶蛋糕·····	023
罗马之夏·····	024
爱的彼岸·····	025
可可海绵物语·····	026
咖啡海绵蛋糕·····	027
黄金之吻·····	028
红之韵·····	029
咖啡奶油蛋糕·····	030
绿巨人·····	031
洛莉塔·····	032

PART 3

戚风蛋糕



关于戚风蛋糕·····	033
美味关系·····	034



目录 Contents

戚风蛋糕卷·····	035
抹茶私语·····	036
热恋KISS·····	037
北国之春·····	038
咖啡巧克力·····	039
夏威夷·····	040
天空之城·····	041
斗牛之舞·····	042
巧克力红酒戚风蛋糕·····	043
沙漠之洲·····	044
草莓戚风蛋糕·····	045
青学梦幻·····	046
黑骑士·····	047
霍比特人·····	048

PART 4

奶酪蛋糕



关于奶酪蛋糕·····	049
提子芝士蛋糕·····	050
香甜芝士蛋糕·····	051
奇幻世界·····	052
冬季恋歌·····	053
酸奶芝士蛋糕·····	054
甜蜜之恋·····	055
坚果奶酪蛋糕·····	056

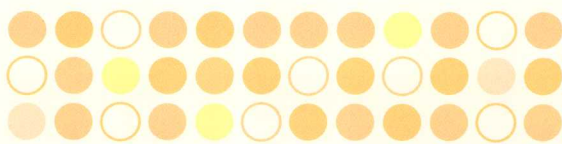
香芒奶酪蛋糕·····	057
绿茶大理石芝士蛋糕·····	058
百利甜酒奶酪蛋糕·····	059
冻柠檬芝士蛋糕·····	060
芝士果盘·····	061
草莓甜心·····	062

PART 5

布丁蛋糕



关于布丁蛋糕·····	063
芒果鲜奶布丁蛋糕·····	064
焦糖布丁蛋糕·····	065
全布丁蛋糕·····	066
芒果布丁杯·····	067
冰之帝国·····	068
天国之花·····	069
蜜X蜜·····	070
企鹅革命·····	071
安东尼特·····	072





目录 Contents

PART 6

慕斯蛋糕



关于慕斯蛋糕·····	073
异国风情·····	074
樱桃慕斯杯·····	075
粉红之旅·····	076
蓝莓慕斯蛋糕·····	077
红酒慕斯蛋糕·····	078
红豆慕斯蛋糕·····	079
朗姆酒慕斯蛋糕·····	080
圣域之炎·····	081
王者荣耀·····	082
绿野仙踪·····	083
西雅图·····	084
挪威森林·····	085
提拉米苏·····	086

PART 7

天使蛋糕



关于天使蛋糕·····	087
玫瑰沙滩·····	088
果橙蛋奶天使蛋糕·····	089
提子天使蛋糕·····	090
天使蛋糕卷·····	091
樱桃KISS·····	092
黄金之城·····	093
白色城堡·····	094

PART 8

水果蛋糕



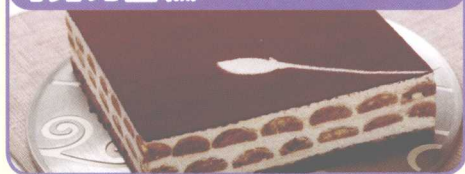
关于水果蛋糕·····	095
爱丽丝·····	096
水果篮子·····	097
爱相随·····	098
心心相映·····	099
爱神的礼物·····	100
爱的告白·····	101
完美人生·····	102
交响情人梦·····	103
火红岁月·····	104
缤纷夏日·····	105
阳光果园·····	106



目录 Contents

PART 9

巧克力蛋糕



关于巧克力蛋糕	107
绅士同盟	108
魔鬼天使之恋	109
洛可可	110
荣誉勋章	111
四季田园卷卷	112
咖啡的艺术	113
王者桂冠	114
黑森林	115
普罗旺斯	116

PART 10

冰激凌蛋糕



关于冰激凌蛋糕	117
梦幻彩云国	118
维纳斯的花篮	119
花的名字	120
诸王庆典	121
洗礼	122
王子蛋糕	123
红色恋人	124
卡哇伊	125
沁园春	126
纯爱涂鸦	126



PART 1

关于蛋糕

蛋糕的历史

蛋糕味道甜美润滑，外表美丽诱人，散发着浓浓的奶油、水果、巧克力等芬芳。各式各样美丽的蛋糕就像孩童时期的梦境一样，洋溢着童话的色彩。女性无论年龄几何，总是会被可爱美丽的小蛋糕、华丽昂贵的庆典蛋糕、温馨浪漫的情人蛋糕、充满着爱意的生日蛋糕所吸引。

一杯红茶、一块蛋糕，看似简单的搭配，却是那么Romantic。品尝着美味，享受着悠闲的下午时光，就如同《罗马假日》中的奥黛莉·赫本饰演的公主一样，等待着一份美妙的邂逅。这样的悠然、这样的温馨，一不小心，蛋糕中的水果连同着润滑的奶油，一起和舌尖缠绵的让人心动。

虽然现在蛋糕的种类丰富多采，口味变化多样，最早的蛋糕却是用极简单的材料制作出来的。

早期的经贸路线使异国香料由远东向北输入，坚果、花露水、柑橘类水果、枣子与无花果从中东引进，甘蔗则从东方国家与南方国家进口。但是当时，这些珍奇的原料只有僧侣与贵族才能拥有和享受，而他们的糕点创作则是蜂蜜姜饼以及扁平硬饼干之类的食物。

随着十字军东征返家的士兵和阿拉伯商人，把香料的运用和中东的食谱散播开来。在中欧几个主要的商业重镇，烤制师傅的同业公会也组织了起来。而在中世纪末，香料已被欧洲各地的富有人家广为使用，更增进了想像力丰富的糕点烤制技术，由此蛋糕品种变得丰富起来。

而现在，随着人们对于口味变化需求的增加，以及世界各地美食的相互融合，蛋糕的种类也越来越多。除了我们了解的海绵蛋糕、奶油蛋糕、戚风蛋糕等，现在冰激凌蛋糕、水果蛋糕、慕斯蛋糕也大受好评。

蛋糕的分类

正如上面所提到的，蛋糕的分类有许多种，而且因为制作蛋糕的原料以及手法的原因，不同种类的蛋糕又相互融合，形成了颇具特色的蛋糕文化。

比如按照蛋糕中所含有的特殊材料来分类的菠菜蛋糕、樱桃蛋糕；按照蛋糕本身口味来分类的香橙蛋糕；依照蛋糕外表装饰的材料命名的鲜奶油蛋糕；按照地名、人名或者商店名来命名的瑞士黑森林蛋糕；由不同国家的名字来命名的美式蛋糕、法式蛋糕等。

在这里，我将给大家介绍的是按照材料和制作方法分类的蛋糕品种。



制作蛋糕的准备工作

工具的选择

制作蛋糕之前我们需要进行一些准备工作，因为中西式餐点的不同性质，所以这其中很多工具都是我们平时没有用过或者很少用到，因而需要我们根据自己的情况来进行配置。

首先，我要向大家介绍的是制作蛋糕必不可少的工具。

NO.1 必备



烤箱



打蛋器/搅拌器



秤



量勺



橡皮刀



榨汁机



面粉筛



分蛋器



油刷



油布/油纸



蛋糕模具



耐高温烤制纸杯

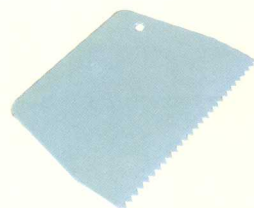
NO.2 备选工具



抹刀



刮板



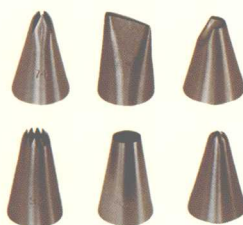
细齿刮板



塑料裱花袋/布裱花袋



转换器



裱花嘴



蛋糕叉



托架/烤网



蛋糕铲



转盘



慕斯圈

工具的使用方法



烤箱

很多人在学习制作蛋糕的时候，经常问过我能不能用微波炉代替烤箱。为了解答各位读者的疑问，我在这里给大家讲解一下这个问题。

1. 微波炉的工作原理和烤箱完全不同。所以即使是有烧烤功能，做出来的蛋糕的口感也相差较远。

2. 很多糕点的烤制要求精确的温度、上下火以及时间，这是微波炉不能胜任的。

当然，刚开始学烤制的读者可以试着先用微波炉做，在稍微熟悉烤制的时候再购置烤箱。

因为烤箱的制造厂商不同，所以使用方法会有微小的差距。但是总体而言是一样的。

在烘烤任何食物前，烤箱都需先预热至制定温度。一般预热时间为5~10分钟，不足的话则烤不出美味食物，但预热时间太久，则会影响烤箱的使用寿命。比过去烤炉方便的是，烤箱的烤制时间和温度可以很好地调节。

提示

烤制温度由坯料的大小决定，不同的蛋糕烤制的时间也不一样。

打蛋器/搅拌器

电动打蛋器和手动打蛋器、搅拌器都是为了方便和节省时间的产物。把一个蛋清打发至硬性发泡，手动打蛋器需要1~2小时。而电动打蛋器需要5~10分钟。要注意的是有些不能过分搅打的原料搅拌需要用到手动打蛋器，比如面糊。



STEP 1 把需要搅拌的食材放在碗中，用打蛋器进行搅拌。



STEP 2 注意要顺着一个方向进行搅拌。

在打发奶油、面糊等的时候，大一些的搅拌器是很好的选择。



秤



塑料弹簧秤：价格便宜。精度稍差，一般是5g一个单位。而且没有去皮功能，盛器的重量也需要自己计算减去。

电子秤：价格中档。精度非常高，一般1g一个单位。可以去皮称重，十分方便，大大提高效率以及准确性。



量勺



量勺或者量杯都可以。但是量杯的使用率会更低一些，所以在这里推荐大家使用量勺。齐全的量勺至少应该有五把，量杯至少也是五个。

橡皮刀



主要用于面糊的搅拌，能够将容器壁和底的面糊刮得干干净净。

榨汁器

可以用来制作奶昔、刨冰、蔬果汁、果泥、碾磨干粉、绞肉等。



STEP 1 有的食材需要去掉皮，切成块。



STEP 2 按照不同的需要，选择不同的搅拌刀，把食材打碎或者榨汁成所需的样子。

也有手动的榨汁器，简单进行一些水果的处理也是不错的选择。



面粉筛

面粉筛也分大小号。根据面粉筛的大小不同，使用的方式也不同。



大粉筛：这个粉筛一般用来筛用量相对较大的面粉，也可用来过滤液体类面糊类。



小粉筛：小粉筛主要用来筛可可粉、抹茶粉等用量较少的粉类。也可以用来在

蛋糕表面筛出花纹和图案，但是这种面粉筛只能小面积上使用。

油 刷



用来给模具刷油或者给水果刷果胶用。

油布/油纸



油布或者油纸的作用在于防止粘连，吸收多余油脂，直接放置烤制的蛋糕、面包、饼干的时候铺在烤盘、模具里使用。

蛋糕模具



漂亮的模具可以经常换些花样，做一些形状特别的蛋糕、蛋挞、布丁等，非常有趣。不过建议大家买一个活底模具，这样方便蛋糕底坯的取拿。一般来说，如果自己家里使用的话，6寸就可以了。

耐高温烤制纸杯



可以直接使用，也可以垫在模具里，防止蛋糕和模具粘连在一起。

抹 刀



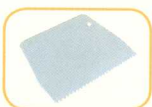
家庭制作蛋糕的话用9寸的抹刀足够了。主要用于抹平蛋糕表面以及周围的鲜奶油。

刮板



揉面时，铲面板上的面。

细齿刮板



边上有锯齿的形状，在制作裱花蛋糕的时候也可以用来刮表面的花纹。

塑料裱花袋/布裱花袋



一次性的塑料裱花袋价格低廉，使用一次后即可抛弃，便于清理。布裱花袋，使用后清洗干净可以反复使用。大家可以根据自己的喜好来选择。在使用的时候注意挤压的力度均匀，使得花纹流畅。

转换器



用于连接裱花袋和裱花嘴。在需要多种裱花造型时，使用转换器可以很方便地在使用同一个裱花袋时更换不同花嘴。

裱花嘴



用来装饰蛋糕西点等，以及制作曲奇。花嘴的开口处的大小和形状决定了裱花样式。

蛋糕叉



食用蛋糕的时候更方便。

托架/烤网



主要是在将蛋糕坯晾凉的时候使用。

蛋糕铲



顾名思义，就是取用蛋糕的铲子。

转盘



主要用于装裱奶油蛋糕时使用。

慕斯圈



慕斯圈有各种形状，可以在涂抹慕斯或者奶油的时候使用。只要用热毛巾捂着便可以轻松的脱模。

分蛋器



用来将蛋白和蛋清分开，十分便利。

食材的选择

我们平时制作蛋糕根据蛋糕的种类不同，经常会使用以下几种食材。



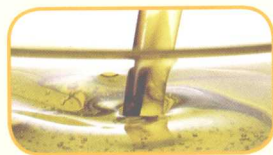
低筋面粉/中筋面粉



鲜牛奶



果胶/果酱



精制油



盐



泡打粉



香草粉



鸡蛋



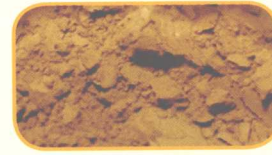
糖粉



巧克力



玉米淀粉



可可粉



塔塔粉



卡夫乳酪



奶油



新鲜水果/水果罐头

食材的处理手法

打奶油



STEP 1 打奶油之前最好准备一盆冰水，隔冰水打发奶油的效果比较好。



STEP 2 将冻奶油在冷藏室中融化至没有冰碴，用打蛋器中速打10分钟左右。



STEP 3 最后需要打到奶油由黏稠状逐渐变硬，能轻易拉出尖角且不倒。

POINT 因为有些奶油本身已经含糖了，所以不用再另外加糖打发了。如果买的是淡奶油，那么就要酌情分次放糖打发。而且奶油从冰箱里拿出来最好马上打发。

奶油装饰的制作



奶油花纹



奶油花

使用奶油制作花纹的方法有很多。最简单的方法便是使用细齿刮板、勺子或者裱花嘴和裱花袋来制作。装饰花虽然被称为花朵，但是却不仅仅包括花朵，还有人物、动物、植物等造型也被包含其中。在这里，我将向大家介绍一些比较常用的一些装饰的做法。

NO.1 奶油花纹



用勺子做花纹

用勺子背部蘸上奶油，在蛋糕表面向后滑动，把奶油涂抹在上面。



用裱花嘴做花纹

右手拿稳裱花袋，均匀的挤压裱花袋，可以根据裱花嘴的不同形状做出不同的花纹。

NO.2 玫瑰花

玫瑰花比较适合选用圆状、斜直状或者弯状的裱花嘴。



STEP 1 将圆状、斜直状或者弯曲状的裱花嘴和材料装好，左手拿着花棒，右手拿着裱花袋，裱花嘴对准花棒。



STEP 2 先用圆状裱花嘴的裱花袋在裱花台上挤一个圆心。花心不用过大。



STEP 3 再拿起装有斜状裱花嘴的裱花袋，将裱花嘴靠近裱花台以及花心。注意，裱花嘴的方向是短处向上。



STEP 4 右手一边挤压裱花袋，一边配合左手的裱花台向右转动约 15° ，紧贴花心的花瓣制作完成。



STEP 5 再制作其他紧贴花心的花瓣。



STEP 6 从第4片花瓣开始，分别在两片花瓣的中央做出新的花瓣。这样才能使整朵玫瑰花体加粗。



STEP 7 外部的花瓣要注意向外扩展。



NO.3 石榴花

石榴花适合选用弯状的裱花嘴。



STEP 1 把米纸花托剪成6瓣。



STEP 2 用斜直状花嘴做出花瓣。制作花瓣的时候要转动花托来做。



STEP 3 把花瓣做出花托的范围之外。



STEP 4 用喷壶装上食用色素给花瓣上色。



STEP 5 用黄色奶油在花瓣中央做出花蕊即可。



NO.4 迎春花

迎春花比较适合选用直状的裱花嘴。



STEP 1 用直状的裱花嘴向左旋转15°在米纸花托上做出花瓣。



STEP 2 转动花棒，将花瓣做出2层。



STEP 3 用喷壶装上食用色素给花瓣上色。



STEP 4 用黄色奶油在花瓣中央做出花蕊即可。

NO.5 睡莲



睡莲比较适合选用斜直状或者弯状的裱花嘴。



STEP 1 在花棒上用黄色奶油做出睡莲的花心。



STEP 2 转动花棒，将花心做出3~5层。



STEP 3 用斜直状或者弯状的裱花嘴做出花瓣。



STEP 4 将花瓣做出3层。



STEP 5 用喷壶装上食用色素给花瓣上色即可。



NO.6 山茶花

山茶花比较适合选用斜直状的裱花嘴。



STEP 1 用斜直状花嘴在花棒上，由花心旋转向下做出花瓣。



STEP 2 花瓣要均匀的交错重叠，外层的花瓣要向外扩展。



STEP 3 用喷壶装上食用色素给花瓣上色。

【在蛋糕表面涂抹奶油】

平面奶油



STEP 用抹刀在蛋糕表面涂上一层奶油，一边转动转盘，一边右手持抹刀，保持抹刀水平不动，刮平蛋糕表面的奶油。

凹面奶油



STEP 1 抹刀在蛋糕表面涂上一层厚厚的奶油，一边转动转盘，一边右手持抹刀，保持抹刀水平向下5°，刮平蛋糕表面的奶油。