

食谱书中绝不会告诉你的

烘焙蛋糕的奥秘

为什么 按照食谱操作，仍然会失败
我的糕点和照片中的不一样
我的烘焙效果不够理想？
在此，你的疑惑都将得到解答。

(日) 相原一吉 著
张 岚 译

食谱书中绝不会告诉你的
烘焙蛋糕的奥秘

(日)相原一吉 著

张 岚 译

辽宁科学技术出版社

·沈阳·

《RESHIPIBON NIWA KAKARETEINAI! YAKIGASHI RESHIPI NO SOKO GA SHIRITAI》

© Kazuyoshi Aihara 2011

All rights reserved.

Original Japanese edition published by KODANSHA LTD.

Publication rights for Simplified Chinese character edition arranged with KODANSHA LTD.
through KODANSHA BEIJING CULTURE LTD. Beijing, China

本书由日本讲谈社正式授权，版权所有，未经书面同意，不得以任何方式全面或局部翻印、仿制或转载。

著作权合同登记号：第06-2017-275号。

©2019，简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

版权所有·翻印必究

图书在版编目（CIP）数据

食谱书中绝不会告诉你的烘焙蛋糕的奥秘 /（日）相原一吉著；张岚译.—沈阳：辽宁科学技术出版社，2019.4

ISBN 978-7-5591-1047-3

I. ①食… II. ①相… ②张… III. ①蛋糕—烘焙—问题
解答 IV. ①TS213.2-44

中国版本图书馆CIP数据核字（2018）第302241号

出版发行：辽宁科学技术出版社

（地址：沈阳市和平区十一纬路25号 邮编：110003）

印刷者：辽宁新华印务有限公司

经销者：各地新华书店

幅面尺寸：145mm × 210mm

印 张：7.5

插 页：4

字 数：100千字

出版时间：2019年4月第1版

印刷时间：2019年4月第1次印刷

责任编辑：康 倩

封面设计：魔杰设计

版式设计：袁 舒

责任校对：栗 勇

书 号：ISBN 978-7-5591-1047-3

定 价：39.80元

投稿热线：024-23284367 987642119@qq.com 联系人：康倩

邮购热线：024-23284502

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

目录

前言	3
烘焙西点和装饰效果图	5
让我告诉你成功的秘诀	14

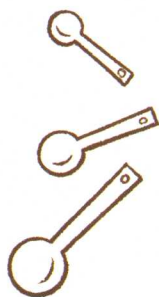
第一章 Chapter 1 制作西点的基本技巧

制作西点之前的准备事项	26
材料的选择方法和保管方法 -----	29
小麦粉	29
鸡蛋	30
砂糖	33
黄油	35
淡奶油	36
巧克力	38
杏仁粉	41
其他坚果粉末	42
盐	42
牛奶	43
泡打粉	43



- 材料均为便于操作的分量。
- 鸡蛋，无特殊说明的情况下，均为L号。
- 黄油，均使用无盐黄油。
- 计量单位，1大勺=15mL，1小勺=5mL。
- 烘焙时间仅供参考。请根据实际使用的烤箱状态自行调整。

道具和选择方法 -----	44
盆	44
电子秤	45
量杯、量勺	45
筛子	46
打蛋器	47
橡皮刮刀	48
刮板	48
电动搅拌器	49
擀面杖	49
抹刀	50
转台	50
面板	51
模型	51
基本技巧 -----	54
擅自改变材料的分量就是原罪之首!	54
称量的时候一定要精确到1g吗?	56
为什么面粉要过筛后使用?	62
为什么准备鸡蛋的环节如此关键?	64
打制鸡蛋泡也可以使用电动搅拌器!	66
实现理想黄油坚硬度的秘诀是什么?	68
不知道温度不行吗? 如何测量?	72
粘在打蛋器和盆上的面糊怎么办?	74
面糊被打蛋器的钢丝搅散后会混拌均匀吗?	78
如何正确和流畅地打发蛋白霜?	80



[食谱] 蛋白霜 -----	84
如何高效准备烘焙模型?	86
开始预热烤箱的时机	90
为什么按照食谱指定的烘焙温度和时间操作, 结果却不尽如人意?	92
烘焙之前要在面糊上喷水雾吗?	96
出炉以后, 首先要做什么?	98

第二章 Chapter 2 防止失败的小贴士! 基本面糊的制作方法

本书介绍的基本烘焙西点及装饰方法	104
[食谱] 杰诺瓦士 -----	106
咖啡口味海绵蛋糕 (咖啡杰诺瓦士) -----	109
共同搅拌法和分别搅拌法是什么意思?	110
海绵蛋糕的最佳配方是什么?	112
首要的成功秘诀是什么?	114
应该分别加入砂糖、面粉、黄油	116
烘焙完成的时机是什么时候?	120
冷却的时候, 表面朝上	121
[食谱] 手指饼干 -----	122
如何混合蛋黄与砂糖?	124
应该分别加入蛋白霜吗?	125
流畅地挤出面糊的秘诀	128
[食谱] 基本的磅蛋糕 -----	130
磅蛋糕的4个制作方法	136

[食谱] 一次法制作的磅蛋糕 -----	139
分别搅拌法, 为什么不容易失败呢?	140
巧妙地保持黄油面糊的“霜状质地”	142
蛋白霜与面粉交互混合	144
在中心线处做出凹陷	146
如何判断烘焙完成?	147
[食谱] 干果磅蛋糕 -----	149
加入干果的技巧	152
[食谱] 泡芙皮 -----	154
为什么泡芙皮中间会出现空洞?	158
零失败制作方法的秘诀是什么?	160
一定要马上入炉烘焙吗?	162
烘焙时的关键是什么?	164
判断烘焙时间的依据是什么?	166
[食谱] 甜酥面皮 -----	167
高明的挞皮面团制作方法	170
砂糖要用糖粉, 鸡蛋要用蛋黄	172
把面团放入保鲜袋里休眠	174
擀开方法、铺平方法的秘诀	176
烘焙的时候, 一定要用到重石吗?	180
[食谱] 基本油酥面团 -----	182
基本油酥面团非常容易失败, 有简单的方法吗?	184
基本油酥面团容易收缩, 如何巧妙避免呢?	188



第三章 Chapter 3 美味、美丽! 完成和装饰

[食谱] 草莓蛋糕 -----	192
海绵蛋糕分割面板的小秘密	196
不能直接在海绵蛋糕上涂抹鲜奶油吗?	198
巧妙涂抹鲜奶油的小技巧	202
[食谱] 巧克力蛋糕 -----	208
巧克力的装饰过程貌似很难	212
巧妙制作巧克力酱的秘诀	214
黄油和巧克力酱如何混合?	218
[食谱] 卡仕达酱泡芙 -----	220
卡仕达酱有干粉味	224
完美填充卡仕达酱	226
[食谱] 杏仁甜挞 -----	228
[食谱] 杏仁酱 -----	230
杏仁酱容易分离	232
[食谱] 菠菜挞 -----	236
基本油酥面团里面应该填充什么馅料呢?	238

食谱书中绝不会告诉你的
烘焙蛋糕的奥秘

(日)相原一吉 著

张 岚 译

辽宁科学技术出版社

·沈阳·

《RESHIPIBON NIWA KAKARETEINAI! YAKIGASHI RESHIPI NO SOKO GA SHIRITAI》

© Kazuyoshi Aihara 2011

All rights reserved.

Original Japanese edition published by KODANSHA LTD.

Publication rights for Simplified Chinese character edition arranged with KODANSHA LTD.
through KODANSHA BEIJING CULTURE LTD. Beijing, China

本书由日本讲谈社正式授权，版权所有，未经书面同意，不得以任何方式全面或局部翻印、仿制或转载。

著作权合同登记号：第06-2017-275号。

©2019，简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

版权所有·翻印必究

图书在版编目（CIP）数据

食谱书中绝不会告诉你的烘焙蛋糕的奥秘 /（日）相原一
吉著；张岚译。—沈阳：辽宁科学技术出版社，2019.4

ISBN 978-7-5591-1047-3

I. ①食… II. ①相… ②张… III. ①蛋糕—烘焙—问题
解答 IV. ①TS213.2-44

中国版本图书馆CIP数据核字（2018）第302241号

出版发行：辽宁科学技术出版社

（地址：沈阳市和平区十一纬路25号 邮编：110003）

印刷者：辽宁新华印务有限公司

经销者：各地新华书店

幅面尺寸：145mm × 210mm

印 张：7.5

插 页：4

字 数：100千字

出版时间：2019年4月第1版

印刷时间：2019年4月第1次印刷

责任编辑：康倩

封面设计：魔杰设计

版式设计：袁舒

责任校对：栗勇

书 号：ISBN 978-7-5591-1047-3

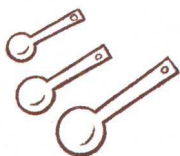
定 价：39.80元

投稿热线：024-23284367 987642119@qq.com 联系人：康倩

邮购热线：024-23284502

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

前言



想要“做一个海绵蛋糕”，于是打开书，书上写着“鸡蛋恢复至室温，面粉务必过筛，计量必须精确到1g”……诸如此类。

看到这些，请不要抱怨“麻烦”。正是因为你不了解事情的缘由，才会觉得“麻烦”。

就比方说“鸡蛋”。

为什么鸡蛋要打泡？

怎么才能轻松打出鸡蛋泡？

为什么面粉要过筛？



如果你能了解其中缘由，增进理解并最终认可每一个步骤，才能真正掌握制作西点的技巧。

当然，你失败的次数一定会越来越少。

只有基础知识，是无法成功做出西点的。

只有在了解操作原理的基础上积累经验，才有可能一步一步提升技能。

请不要一边做西点，一边阅读这本书。

首先，请带着一点点兴趣和一点点好奇来阅读。

然后，在脑海中想象每一个操作的步骤，之后再开始真正的操作吧。

只有这样循环着前进，才能让知识和技巧一致。



相原一吉



Génoise

烘焙西点和装饰效果图

基本的海绵蛋糕

杰诺瓦士

我们通常憧憬的“蓬松、盈润的海绵蛋糕”就是杰诺瓦士。它是用整个鸡蛋搅拌后制成的。配方和工艺非常简单，可谓西点基本中的基本。让我们一起掌握打发鸡蛋的方法、混合面粉的方法、添加黄油的方法和烘焙的方法吧。

🕒 P.106 ~ P.109





利用基础海绵蛋糕制作 草莓蛋糕

说到海绵蛋糕，首先就能联想到草莓蛋糕对不对？蓬松的海绵蛋糕坯、入口即化的奶油、让人无法拒绝的可爱模样、美味绝伦的草莓……难道这不是绝妙的组合吗？

🕒 P.192 ~ P.195

Gâteau aux fraises





利用咖啡口味的海绵蛋糕
(咖啡风杰诺瓦士) 制作
巧克力蛋糕

在咖啡口味的杰诺瓦士蛋糕坯中，夹满口感略酸的杏肉果酱，然后再披上巧克力奶油的外衣。这款奶油，特意在巧克力酱里添加了些许黄油，不但更便于操作，还能让口感更加丝滑顺口。

➡ P.208 ~ P.211

Gâteau au chocolat



Biscuit

小饼干面坯 手指饼干

这是一款需要将面糊一根一根挤出来单独烘焙的西点，一定要使用分别搅拌法。如果烘焙得通透酥脆，可以保存的天数就更长一些。意大利人在共饮餐后酒的时候，就会用手指饼干蘸着卡仕达酱来伴酒。当然，搭配着冰淇淋一起品尝也是令人怀念的味道。

➡ P.122、P.123





分别搅拌法的四个四分之一蛋糕 基本的磅蛋糕

与蓬松的海绵蛋糕相比，四个四分之一蛋糕看起来更加紧致。但是放进嘴里就会散开，让你品尝到细腻的口感，感受到浓厚的黄油香气。所以，这是一款会让人感到丰富而满足的西点。保质期长也是它受人欢迎的特点之一。

➡ P.130 ~ P.135

Quatre quarts