

戚风蛋糕

戚风蛋糕(Chiffon Cake)是目前最受欢迎的蛋糕。“戚风”两字是音译，以前有些食谱曾经译为“雪纺”蛋糕，相当雅致，可惜此译名现不通行。多数人还是把它称做戚风蛋糕。

戚风蛋糕的做法类似分蛋式海绵蛋糕，由于它开始流行的时间较晚，故极有可能是分蛋式海绵蛋糕改良而成的。其改良处除了材料比例不同外，还添加了发粉与塔塔粉，因此质地异常松软，可说是所有蛋糕中最松软的一种。

我们若以同样重量的全蛋式海绵蛋糕面糊与戚风蛋糕面糊来烘焙，烤好后，后者的体积可能是前者的两倍。可见其松软的程度。虽然戚风蛋糕非常松软却带有弹性，并无软烂的感觉，所以口感极佳。像这样既省材料又好吃的蛋糕当然也大受蛋糕店的欢迎，而戚风蛋糕的质地与鲜奶油极相配，所以现在蛋糕店的销售主力便是以鲜奶油装饰的戚风蛋糕，其销售量比其他各种蛋糕的总和还多。

其实戚风蛋糕不只可做鲜奶油蛋糕，还可以做各种蛋糕卷、波士顿派等，每种都很好吃，就算不加任何装饰，只在吃的时候淋上各种酱汁也很别致可口。所以它的做法虽然比较麻烦，但仍值得试做看看。

一、戚风蛋糕的材料

戚风蛋糕的材料比分蛋式海绵蛋糕多加了发粉与塔塔粉，所以共有蛋、糖、色拉油、牛奶、面粉、发粉、塔塔粉等7种材料。不过这7种材料的比例与分蛋式海绵蛋糕不尽相同。对于这些材料的要求，戚风蛋糕与其他蛋糕一样，即是要新鲜卫生。

另外，蛋以冰过的较好，因为冰冷的蛋在分开蛋白、蛋黄时，蛋黄不容易破。再者，发粉与塔塔粉在用后要盖紧瓶盖，否则万一受潮便失去效用，蛋糕可能会因此小疏忽而失败。

做法图解



蛋黄加糖搅拌



加色拉油、牛奶等拌匀



面粉及发粉筛入轻拌匀



蛋白加塔塔粉打起泡沫



加糖打到硬性发泡



刮入模型中烘焙



戚风蛋糕

二、戚风蛋糕制作要点

由以上的做法图解可看出，戚风蛋糕与分蛋式海绵蛋糕的做法实无差异，只是多加了塔塔粉与发粉而已。因此其应注意的事项也与分蛋式海绵蛋糕相同，包括：

- (1) 分蛋要小心，勿使蛋白沾到一丝油、水或蛋黄。
- (2) 糖须分成两份，一份加在蛋黄中，一份加在蛋白中。先取相当于蛋白总重量 $\frac{1}{4}$ 倍的糖量置于一旁（即1个蛋白取糖20克），以备蛋白搅打到起泡时加入。其余的糖就加在蛋黄里。
- (3) 加色拉油及牛奶时，要一匙加入打匀再加一匙。不要一口气全倒入。
- (4) 面粉筛入后轻轻拌匀即可，不要用力搅拌或搅拌过久。
- (5) 蛋白一定要打到硬性发泡，即其尖端能竖立不下垂才行。否则烤好后蛋糕易塌陷。
- (6) 将蛋白泡沫与蛋黄面糊拌匀时，动作要轻且快。如果拌得太久或太用力，面糊会渐渐变稀。入炉烘烤时，面糊越浓，蛋糕烤好后就越膨松而不易塌陷，如果面糊呈稀软状态则可能失败。
- (7) 用什么模型烤皆可，但初学者以用戚风蛋糕专用的活动环状模型来烤效果最好不易失败。因为戚风蛋糕太松软，不能像天使蛋糕一样用摔打的方法取出。若用活动模型来烤，就可轻松取出。
- (8) 模型也和天使蛋糕一样不可涂油，因为戚风蛋糕的面糊必须借助黏附模型壁的力量往上膨胀。有油就失去黏附力。
- (9) 戚风蛋糕的烘焙温度与海绵蛋糕相同，约为 180°C ，放烤箱下层烤35~40分钟。
- (10) 戚风蛋糕常用来做各种节日庆典的纪念蛋糕，如结婚蛋糕、生日蛋糕等。因为戚风蛋糕非常受大多数人喜爱，而且成本较低，因此庆典上选用戚风蛋糕是比较保险的。但一般家庭的烤箱无法烤太

大的蛋糕。想招待众多的宾客，必须用拼凑方法，例如烤两个长方形蛋糕拼起来切割成圆形，或用两个圆蛋糕叠成较高的形状等等。

三、制作戚风蛋糕失败的原因

- (1) 分蛋不小心，蛋白沾到一丝蛋黄或油、水。蛋白不纯净就无法打硬，故蛋糕一出炉便会剧烈收缩。
- (2) 蛋白没有打到硬性发泡：蛋白未打到硬性发泡，虽然蛋糕在烤箱内膨胀得很高，但一出炉便会立刻收缩塌陷。
- (3) 蛋白打得太过，呈棉花状：蛋白泡沫与蛋黄面糊不易拌匀，烤好后蛋糕内含有白色蛋白碎块，表示蛋白搅打过头了。
- (4) 蛋黄加糖、油、牛奶等搅拌时没拌匀：面糊最后未搅拌均匀（尤其是底部），烤好后蛋糕底层会有油皮或湿面糊沉淀。
- (5) 发粉或塔塔粉受潮或超过保存期限而失败：使用无效的发粉或塔塔粉，蛋糕膨胀力不够，以致蛋糕的体积不够大。
- (6) 发粉未过筛而直接加入：发粉未随面粉过筛而直接加入面糊中，蛋糕表面会高低不平，一边膨胀得多，一边膨胀得少。
- (7) 烤箱温度太高：烘焙时间未到，蛋糕表面已焦而内部未熟即是烤箱温度太高。
- (8) 烤箱温度太低：烘焙时间已到，蛋糕内部仍未熟，其表面平坦且黏手，四周向内收缩，模型壁上甚至有黏手的面糊，则表示烤箱温度太低。

基本戚风蛋糕

〔材料〕

蛋	3个
糖	135克
色拉油	3大匙
牛奶	5大匙
低筋面粉	100克
发粉	1小匙
盐	$\frac{1}{4}$ 小匙
塔塔粉	$\frac{1}{4}$ 小匙

〔模型〕

9英寸活动空心圆模型1个，不可涂油。

〔烘焙〕

- 1) 烤箱先预热到180℃。
- 2) 烤时放烤箱下层，烤约40分钟。

〔备注〕

同样1份基本戚风蛋糕面糊，除了可用9英寸空心模型烘焙外，还可以用9英寸或8英寸实心模型或9.5×11.5英寸方模型烤，以适应不同的用途和需要。但初次做戚风蛋糕的人，宜以9英寸活动空心模型烘焙，效果最好，不易失败。



蛋白和塔塔粉放在钢盆中待用。蛋黄及75克糖放在另一钢盆里。面粉、发粉及盐放在筛子里。



用直形打蛋器打蛋黄及糖，打到呈乳白色为止。



用螺旋打蛋器打蛋白及塔塔粉，打约1分钟到蛋白成粗泡沫。



加入60克糖继续打，打到硬性发泡，取走螺旋打蛋器。



将面糊刮入模型中。



摔一下模型，使面糊表面平整且内部无大气泡。



色拉油一匙一匙加入，用力搅拌，一匙拌匀了再加一匙。



牛奶也加入，拌匀。



面粉、发粉及盐筛入，轻轻拌匀。拌匀就好，不要过度搅拌，放在一旁。



用直形打蛋器先刮些蛋白泡沫到蛋黄面糊中轻轻拌匀，以免蛋黄糊密度较高不易与蛋白泡沫拌匀。



整盆蛋黄面糊倒入蛋白泡沫中，用橡皮刀刮干净。



先用直形打蛋器拌匀。再换橡皮刀彻底把底部面糊翻上来。



入烤箱烤至表面焦黄，按之有弹性即熟。



用小刀割开模型边缘，倒扣模型，取出蛋糕。

柠檬戚风蛋糕

〔材料〕

蛋……………3个 柠檬皮末…1大匙
糖……………135克 低筋面粉…100克
色拉油……3大匙 发粉………1小匙
柠檬汁……2大匙 盐……………1/4小匙
水……………3大匙

〔模型〕

9英寸活动空心圆模型1个，不可涂油。

〔烘焙〕

- 1) 烤箱先预热到180℃。
- 2) 烤时放烤箱下层，烤约40分钟。

〔做法〕

用柠檬汁、柠檬皮末及水代替牛奶并按基本戚风蛋糕做法即可做出柠檬戚风蛋糕。

各种蛋糕淋汁

清爽的柠檬蛋糕切块后，可以随各人喜爱添加蛋糕淋汁，不但更好吃而且新奇有趣。以下介绍数种美味的蛋糕淋汁，冷热皆有。其他各种蛋糕也都可以添加蛋糕淋汁。

〔材料〕

■ 香草布丁

〔材料〕

牛奶1杯、糖3大匙、玉米粉1大匙、蛋黄1个、香草精数滴。

〔做法〕

牛奶加糖、玉米粉拌匀，煮沸（小心烧焦），熄火后加入蛋黄及香草精拌匀即可。

■ 可可淋汁 咖啡淋汁

〔材料〕

牛奶1杯、可可粉（或即溶咖啡）1大匙、糖4大匙、玉米粉1大匙、朗姆酒1大匙。

〔做法〕

牛奶加可可粉（或即溶咖啡）、糖及玉米粉拌匀，煮沸后熄火，加朗姆酒拌匀即可。

● 焦糖汁

〔材料〕

水1/2杯、糖1杯、滚水1杯。

〔做法〕

水加糖搅匀煮沸后，继续以小火煮到呈现所需要的焦色即冲入滚水，再煮沸即可。

〔备注〕

- 1) 如果只冲1/2杯滚水则为浓焦糖汁，是做布丁的材料。
- 2) 焦糖汁中加一点肉桂粉（中药店有售）味道也很好。

● 甜椰奶

〔材料〕

椰浆（罐头）1/2杯、鲜奶油1/2杯、糖1大匙。

〔做法〕

将上述材料全部混匀，用果汁机打到起泡沫即可。

● 香橙果酱

〔材料〕

香橙酒3大匙、果酱1杯。

〔做法〕

将酒和果酱用果汁机打匀即可，若仍有水果颗粒亦无妨。

● 浆果淋汁

〔材料〕

进口冷冻浆果（如黑樱桃、蓝莓、覆盆子等）1 1/2杯、冷开水1/2杯、糖4大匙、柠檬皮末1/2大匙。

〔做法〕

将上述材料用果汁机打匀即可。

● 猕猴桃酸乳酪

〔材料〕

原味酸乳酪2小盒、果汁2~4大匙。

〔做法〕

将上述材料调匀即可。

● 枫糖浆 蜂蜜

可直接使用。

波士顿派

〔材料〕

A) 蛋糕配方:

蛋……………2个	低筋面粉……65克
糖……………90克	发粉………… $\frac{2}{3}$ 小匙
色拉油……2大匙	盐…………… $\frac{1}{4}$ 小匙
牛奶………3大匙	塔塔粉……… $\frac{1}{4}$ 小匙

B) 装饰材料:

鲜奶油………… $\frac{1}{2}$ 杯	糖粉……………适量
水蜜桃(罐头)…7片	

〔模型〕

9英寸派盘1个, 底部垫一张白纸。

〔烘焙〕

- 1) 烤箱先预热到180℃。
- 2) 烤时放烤箱中层, 烤约35分钟。

〔做法〕

- 1) 蛋黄与50克糖一起搅打, 蛋白则加40克糖搅打。
- 2) 为了保持表面圆凸不下陷, 蛋白一定要打得很硬。
- 3) 其余做法与基本戚风蛋糕相同。

〔装饰法〕

- 1) 将蛋糕横剖成两片, 中间夹入一些打发的鲜奶油及水蜜桃片, 或其他水果。
- 2) 表面撒些糖粉, 周围也挤一圈鲜奶油花。

〔备注〕

- 1) 波士顿派就是做成派形的蛋糕, 并不是派。
- 2) 此配方分量为 $\frac{2}{3}$ 份的基本戚风蛋糕, 也可烤成7英寸小蛋糕。

芋泥夹心蛋糕

〔材料〕

A) 基本戚风蛋糕:

蛋……………3个	低筋面粉…100克
糖……………135克	发粉…………1小匙
色拉油……3大匙	盐…………… $\frac{1}{4}$ 小匙
牛奶………5大匙	塔塔粉……… $\frac{1}{4}$ 小匙

B) 芋泥馅:

去皮芋头…250克	奶油……………50克
糖……………100克	

C) 装饰材料:

鲜奶油…………1杯	糖花……………数朵
紫色色素……少许	猕猴桃……………数片

〔模型〕

9英寸圆模型1个, 底部垫一张白纸。

〔烘焙〕

- 1) 烤箱先预热到180℃。
- 2) 烤时放烤箱下层, 烤约40分钟。

〔做法〕

- 1) 戚风蛋糕先烤好, 放凉。
- 2) 芋头切块蒸熟, 加糖及奶油捣烂成泥状, 放在筛子里用汤匙背压出来才会细致。
- 3) 蛋糕横切成两片, 中间夹入 $\frac{1}{2}$ 芋泥, 另 $\frac{1}{2}$ 芋泥涂在上面。

〔装饰法〕

鲜奶油加少许紫色素打发, 但打得软一些, 用多孔嘴挤丝状在蛋糕上, 最后放几朵糖花和猕猴桃片点缀即可。

瑞士咖啡卷

〔材料〕

A) 蛋糕配方:

蛋	3 个	低筋面粉	100 克
糖	135 克	发粉	1 小匙
色拉油	3 大匙	盐	$\frac{1}{4}$ 小匙
牛奶	5 大匙	塔塔粉	$\frac{1}{4}$ 小匙
即溶咖啡	1 大匙		

B) 装饰材料:

咖啡奶油酱	适量	咖啡豆	数粒
-------	----	-----	----

〔模型〕

9.5 × 11.5 英寸方模型 1 个, 底部垫一张白纸

〔烘焙〕

- 1) 烤箱先预热到 190°C。
- 2) 烤时放烤箱上层, 烤约 20 分钟。

〔做法〕

先将即溶咖啡溶于牛奶中, 再按基本戚风蛋糕做法打好面糊, 即可倒入模型中烘焙。

〔装饰法〕

- 1) 蛋糕烤好后, 倒扣在白纸上, 撕掉底纸。
- 2) 抹上一层薄薄的咖啡奶油酱。
- 3) 用擀面棍将蛋糕连纸卷起来, 卷紧放数分钟使之固定。
- 4) 去掉白纸, 用咖啡奶油酱在蛋糕上挤花, 再饰以咖啡豆即可。

〔备注〕

- 1) 家中烤箱如放不下 9.5 × 11.5 英寸的方模型, 可改变材料分量和模型尺寸, 以 7.5 × 9.5 英寸方模型来烤 1 份波士顿派面糊亦可。
- 2) 制作卷式蛋糕时, 不要烤得过久, 免得因太干而在卷时破裂。
- 3) 各种奶油酱做法见第 111 页。

虎皮卷

〔材料〕

A) 蛋糕配方:

基本戚风蛋糕材料 1 份

B) 装饰材料:

① { 蛋黄	1 个
糖	$\frac{1}{2}$ 大匙
咸奶油酱	少许

〔做法〕

- 1) 按基本戚风蛋糕做法打好面糊, 倒入 9.5 × 11.5 英寸的方模型中。
- 2) 用调匀的①料在面糊上面做千叶花纹 (做法见第 69 页) 后, 再放进烤箱烤。烘焙方法参见瑞士咖啡卷。
- 3) 烤好后倒扣在一张白纸上, 趁热撕去底纸, 表面涂些咸奶油酱。
- 4) 将蛋糕卷起来, 方法与瑞士咖啡卷相同。

果酱卷

〔材料〕

A) 蛋糕配方:

基本戚风蛋糕材料 1 份

B) 装饰材料:

咸奶油酱	少许	果酱	适量
椰子粉	适量		

〔做法〕

按基本戚风蛋糕做法打好面糊后, 倒入 9.5 × 11.5 英寸的方模型中即可烘焙。烘焙方法参见瑞士咖啡卷。

〔装饰法〕

- 1) 烤好的蛋糕倒扣在盘上, 趁热撕去底纸, 再倒扣在一张纸上, 变成正面朝上。
- 2) 在正面涂少许咸奶油酱, 再直切成两半。
- 3) 将蛋糕连白纸卷起来, 成为两条 9.5 英寸长的细蛋糕卷。
- 4) 固定后去掉白纸, 在蛋糕表面抹些果酱, 沾满椰子粉, 一条切成四段供食。

布丁戚风蛋糕

〔材料〕

A) 布丁配方:

焦糖汁	 $\frac{1}{4}$ 杯
蛋	2 个
① 牛奶	 $1\frac{1}{2}$ 个
香草精	数滴

B) 蛋糕配方:

蛋	2 个	低筋面粉	65 克
糖	90 克	发粉	 $\frac{2}{3}$ 小匙
色拉油	2 大匙	盐	 $\frac{1}{4}$ 小匙
牛奶	3 大匙	塔塔粉	 $\frac{1}{4}$ 小匙

〔模型〕

8 英寸圆模型 1 个, 不必涂油垫纸。

〔烘焙〕

- 1) 烤箱先预热到 200°C。
- 2) 烤时放烤箱下层, 烤约 40 分钟。

〔备注〕

- 1) 焦糖汁做法见第 60 页。
- 2) 由于比重不同, 焦糖、布丁与面糊不会混在一起, 制作时见其稍混不必担心。
- 3) 烤盘中倒入 1 杯水, 是为了增加烤箱湿气, 避免布丁烤焦。



■ 焦糖汁淋入模型中, 放冰箱冰到焦糖汁无法流动。



① 料搅拌均匀, 小心倒在凝固的焦糖上。



3 按基本戚风蛋糕做法打好面糊, 倒在①料上。



表面抹平。



在烤箱所附的烤盘中倒入 1 杯水, 模型放入, 即可烘焙。



蛋糕凉后, 必须倒扣在盘中, 以免焦糖汁流出来。



酸奶慕思蛋糕

〔材料〕

A) 蛋糕配方：

蛋……………2个	低筋面粉……65克
糖……………90克	发粉…………… $\frac{3}{4}$ 小匙
色拉油……2大匙	盐…………… $\frac{1}{4}$ 小匙
牛奶…………3大匙	塔塔粉……… $\frac{1}{4}$ 小匙

① 蛋……………1个
糖…………… $\frac{1}{2}$ 大匙

B) 慕思馅：

② 明胶………2大匙	糖……………4大匙
水…………… $\frac{1}{4}$ 杯	草莓……………20粒
原味优酪乳……2杯	鲜奶油…………1杯

〔模型〕

7.5×9.5英寸方模型1个，底部垫一张白纸。

〔烘焙〕

- 1) 烤箱先预热到190℃。
- 2) 烤时放烤箱上层，烤约20分钟。

〔备注〕

鲜奶油打发后，如果很冰必须放置一下退冰，因为优酪乳中含有明胶，一遇冰冷便会凝结，无法拌匀。





1 按基本戚风蛋糕做法打好面糊，倒在模型中抹平。



2 ①料搅匀，放筛子中过筛，装在小塑胶袋中的一角。



3 袋角剪一个小洞，把蛋黄挤在面糊表面，做出数条直线纹。



4 用牙签在面糊表面划出与蛋黄线垂直的数条平行线，成千叶花纹，即可烤焙。



5 ②料混合拌匀，隔水蒸化，草莓洗净，擦干，切半。



6 优酪乳和糖搅匀，倒入②料中拌匀，放冰箱冷藏至稍有浓稠感。



7 鲜奶油打发，加上浓稠的优酪乳浆拌匀，再加切半的草莓混匀，即是慕思馅。



8 将烤好的蛋糕横剖成两片。



9 将有花纹的那面朝下，放入模型中，慕思馅倒入抹平。



10 再将另一片叠上，压上。



11 放入冰箱冷藏至凝结后，自模型中取出，四边修齐，切成长条状即可。



帽形母亲节蛋糕

【材料】

A) 草莓蛋糕配方：

蛋 ……………3个	低筋面粉 ……100克
糖 ……………135克	发粉 ……………1小匙
色拉油 ……3大匙	盐 ……………¼小匙
草莓 ……100克	塔塔粉 ……¼小匙

B) 装饰材料：

草莓鲜奶油 …1杯	葡萄 ……………数粒
蛋白 ……………1个	小花 ……………数朵
细砂糖 ……少许	

【模型】

6英寸与11英寸圆模型各1个。底部各垫一张白纸。

【烘焙】

- 1) 烤箱先预热到190℃。
- 2) 烤时6英寸放烤箱下层，烤约35分钟。
11英寸放烤箱上层，烤约10分钟。

【做法】

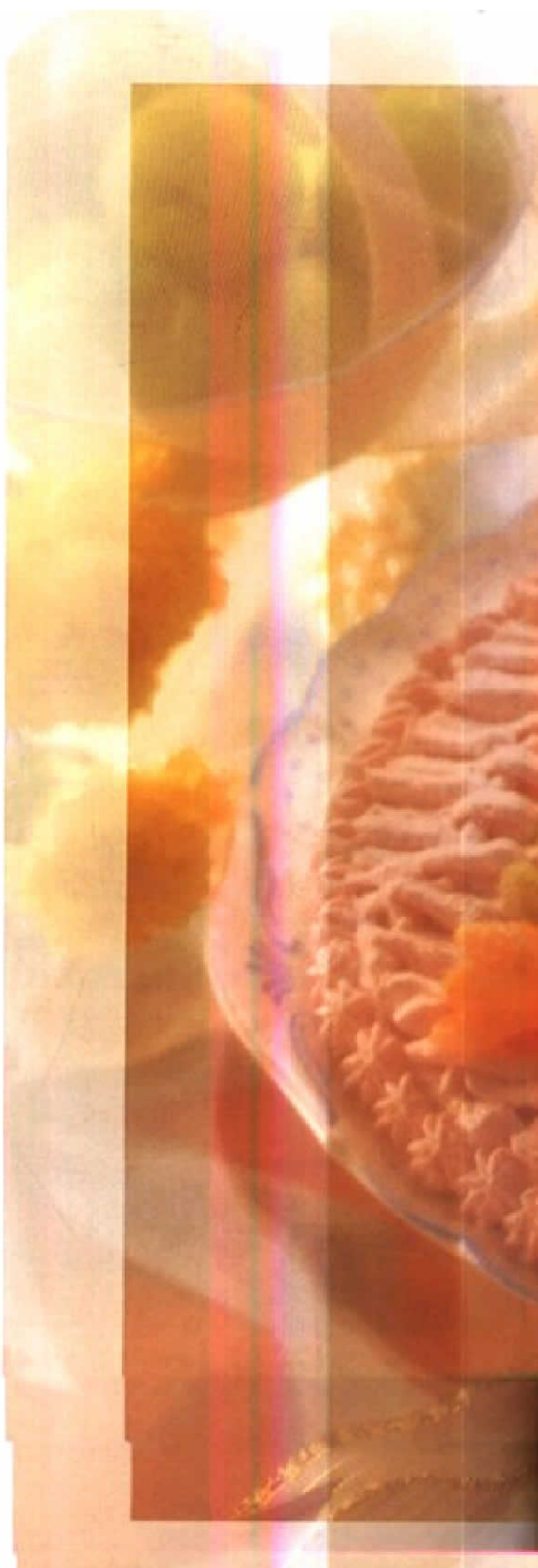
- 1) 新鲜草莓打成泥，取5大匙代替牛奶，按基本戚风蛋糕做法打好面糊。
- 2) 面糊分成两份，各倒在一个模型中。
- 3) 烘焙时，在小模型底部偏一边垫一张折厚的铝箔纸，使面糊倾斜。10分钟后取出大模型，小模型再烤25分钟。

【装饰法】

- 1) 草莓鲜奶油打发，用圆嘴及条纹嘴在大蛋糕上挤出编织花纹。
- 2) 在大蛋糕外围挤一圈花边。
- 3) 将小蛋糕放在大蛋糕上，稍偏一侧，成帽子状。
- 4) 在小蛋糕上同样也挤上编织花纹。
- 5) 将小花和葡萄洗净擦干，裹一层打散的蛋白汁，再沾满细砂糖，即成糖霜花果，可置于帽沿上作装饰。

【备注】

如果烤箱放不下11英寸模型，则只烤小的。烤好放在大盘中，直接把大盘作帽沿挤些鲜奶油花装饰即可。



情人节果冻蛋糕

【材料】

A) 蛋糕配方:

蛋·····3 个	低筋面粉·····100克
糖·····135 克	发粉·····1小匙
色拉油·····3 大匙	盐····· $\frac{1}{4}$ 小匙
牛奶·····5 大匙	塔塔粉····· $\frac{1}{2}$ 小匙

B) 装饰材料:

果冻粉·····1 包	糖花·····数朵
鲜奶油·····1 杯	银色糖珠·····数粒

【模型】

10 英寸心型模型 1 个，底部垫一张白纸。

【烘焙】

- 1) 烤箱先预热到 180℃。
- 2) 烤时放烤箱下层，烤约 40 分钟。

【做法】

- 1) 按基本戚风蛋糕做法烤好心形蛋糕。
- 2) 蛋糕横切成两片，其中一片中心挖去一心形，使之中空。
- 3) 鲜奶油打发，涂一些在完整的蛋糕片上。再将中空的那片叠上。
- 4) 整个蛋糕外表涂上鲜奶油，放冰箱冷冻库中冻硬。
- 5) 果冻粉按盒上说明煮好，但水只放半量，使果冻结实些。
- 6) 果冻液快凝结时就倒在冰蛋糕的心形洞中，直至表面平实。再放入冰箱冷藏至果冻完全凝结，即可挤鲜奶油花，并加糖花、银珠装饰。

【备注】

市售果冻粉成份不足，水分宜少放些。



烛形生日蛋糕

〔材料〕

A) 蛋糕配方:

蛋	4 个	低筋面粉	130 克
糖	180 克	发粉	1½ 小匙
色拉油	4 大匙	盐	½ 小匙
牛奶	6 大匙	塔塔粉	½ 小匙

B) 装饰材料:

鲜奶油	2 杯	糖花	数朵
香草精	数滴	水蜜桃(罐头)	1 罐
粗红蜡烛	5 公分长 1 支		

〔模型〕

7 英寸圆模型 2 个，底部各垫一张白纸。

〔烘焙〕

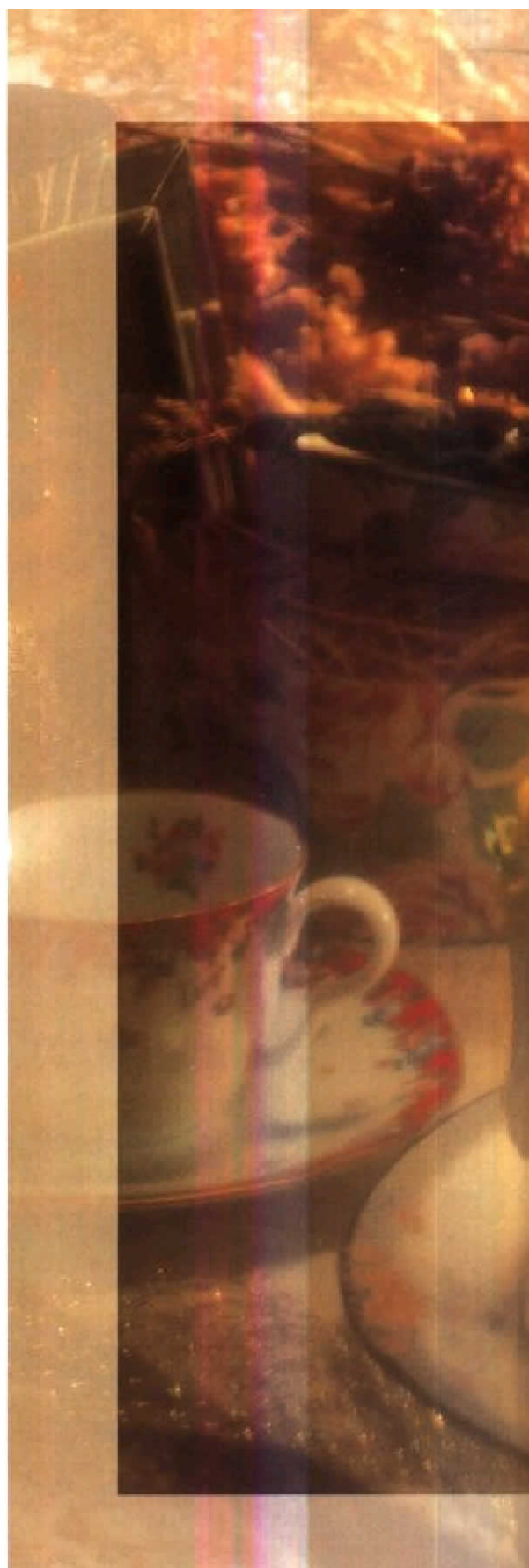
- 1) 烤箱先预热到 180℃。
- 2) 烤时放烤箱下层，烤约 35 分钟。
- 3) 分两次烤，一次烤一个。

〔做法〕

- 1) 将蛋糕材料分成两份，按基本戚风蛋糕做法，分两次制作与烘烤。
- 2) 两个蛋糕都横剖成两片，共 4 片。
- 3) 鲜奶油加香草精打发。水果切片去水，分成 3 份。
- 4) 在一片蛋糕上面抹上一层鲜奶油，放上 1 份的水果，再盖上第二片蛋糕。同法重复两次，将 4 片蛋糕叠起来。注意蛋糕的重心要平稳。
- 5) 外表全抹上鲜奶油，要均匀光滑。
- 6) 用菊花嘴挤鲜奶油在上方如烛泪。
- 7) 蜡烛头削尖，当烛蕊。
- 8) 贴些糖花装饰即可。

〔备注〕

- 1) 为增加变化，两个蛋糕可用香草、可可各一。面糊中加数滴香草精即为香草戚风蛋糕。以可可粉 2 大匙调水到 5 大匙，代替色拉油及牛奶即为可可戚风蛋糕。
- 2) 可以其他水果 600 克代替水蜜桃作内馅。



婚礼蛋糕

【材料】

基本戚风蛋糕材料……………3份
鲜奶油……………3杯
水果……………适量
【模型】

7英寸、9英寸、11英寸圆模型各1个，
底部各垫一张白纸。

【烘焙】

- 1) 烤箱在烘焙前按所要烤的蛋糕大小，先行预热到所需温度。
- 2) 烤时放烤箱下层，7英寸以190℃烤40分钟；9英寸以180℃烤45分钟；11英寸以175℃烤50分钟。

【做法】

- 1) 先打 $\frac{1}{3}$ 份戚风蛋糕材料烤7英寸蛋糕。烤好后，再以1份材料烤9英寸蛋糕。之后，再打 $\frac{1}{3}$ 份材料烤11英寸蛋糕。
- 2) 鲜奶油打发，水果切片。
- 3) 11英寸蛋糕横剖成两片，中间夹入鲜奶油及水果，表面也抹些鲜奶油。同法做好另外两个蛋糕。
- 4) 将3个蛋糕叠起来。9英寸叠在11英寸上，7英寸再叠在9英寸上。
- 5) 每个蛋糕的外表均涂满鲜奶油，以橡皮刀刮出自然纹路，再挤上花边。
- 6) 以富喜气的小饰品装饰蛋糕即可。

【备注】

- 1) 这个蛋糕外形简单素净，所以可以在蛋糕口味及夹心水果上多做变化。
- 2) 如果想做市面上华丽的镂空多层结婚蛋糕，必须到烘焙器具专卖店购买多层蛋糕架，价钱并不便宜，不过蛋糕的做法相差无几。



栗泥圣诞树干

〔材料〕

A) 蛋糕配方:

蛋	2个	低筋面粉	65克
糖	90克	发粉	 $\frac{1}{4}$ 小匙
色拉油	2大匙	盐	 $\frac{1}{4}$ 小匙
牛奶	3大匙	塔塔粉	 $\frac{1}{4}$ 小匙

B) 栗泥馅:

带皮栗子	600克	奶油	1大匙
糖	3大匙		
牛奶(或朗姆酒)	3大匙		

C) 装饰材料:

巧克力富奇	 $\frac{1}{2}$ 份
-------	-----------------------

〔模型〕

9.5 × 11.5英寸方模型1个, 底部垫一张白纸。

〔烘焙〕

- 1) 烤箱先预热至190℃。
- 2) 烤时放烤箱上层, 烤约15分钟。

〔备注〕

- 1) 圣诞节的庆典食物有很多种, 各地都不同, 而图中这种蛋糕是依据给圣婴取暖用的树干为形制成的。
- 2) 栗泥可用芋泥代替。
- 3) 巧克力富奇做法见第112页。



按基本戚风蛋糕做法烤好蛋糕, 取出倒扣在一张白纸上, 趁热撕去底纸。



果子加水淹没表面, 煮沸后再以小火煮20分钟。放凉后取出切半, 用小汤匙挖出栗子肉。



果子肉加糖捣烂成泥, 再加奶油及牛奶拌匀。



栗子泥铺满蛋糕表面的 $\frac{1}{2}$ 。



用擀面棍将蛋糕连纸卷起来, 放数分钟使之固定。



固定后去掉纸, 外表全部抹上巧克力富奇。



一端取 $\frac{1}{4}$, 斜切下来, 将两段蛋糕组合成树干状。



用锯齿刀把外表刮得像树皮一样即可。

面糊类蛋糕

面糊类蛋糕(Batter Type Cake)与前述的乳沫类蛋糕及戚风蛋糕完全不同:不只是材料不同,做法不同,所形成的蛋糕组织也不同,吃起来更是另有一种风味。由于面糊类蛋糕使用不少的固体油脂,故蛋糕店常简称为“油蛋糕”,而称乳沫类蛋糕和戚风蛋糕为“清蛋糕”。

一、面糊类蛋糕的材料

制做一个品质良好的面糊类蛋糕到底需要哪些特别的材料呢?首先,最重要的就是油脂。做面糊类蛋糕必须用固体油脂,将固体油脂搅打后拌入空气,烘焙时空气膨胀便会使蛋糕膨胀。因此我们知道如果油脂越多,打入的空气就越多,蛋糕也就膨胀得越大。可是油脂太多吃起来会非常腻,除非油脂能与蛋糕、牛奶等液体完全融合(注:油、水的融合称为“乳化”),才不会令人觉得油腻。举个例子来说,鲜奶中含有不少乳脂肪,可是喝起来不觉得有油,洗杯子也很好洗,就是因为乳脂肪完全乳化在液体中,因此我们知道乳化了油脂不会使人感觉油腻,反而使食物更可口。

蛋黄具有乳化能力,因此蛋糕中如果只有少量油脂,靠蛋黄就可使之完全乳化,但一旦油脂加多了,光靠蛋黄就不足以使之乳化完全,蛋糕自然就感觉油腻。这时候就要靠添加人工乳化剂,所以做面糊类蛋糕所用的油最好是添加了乳化剂的白油(人造硬油脂,完全没有味道,其原料可能是植物油也可能是动物油),再配上一些可增加香味的奶油。乳化白油目前已有生产,但都是大桶装,供应商业烘焙之用,一般家庭不便购买,因此做面糊类蛋糕就多了一些困难。

第二种特别原料是经氯气漂白的低筋面粉,此种面粉能使蛋糕更细致柔软,还可使蛋糕容纳更多的糖分和水分,可是国内可能尚未生产此种面粉,连蛋糕店也无法取得。

以乳化油脂及氯气漂白面粉制造出的面糊类蛋糕,质地细密香醇,的确异常可口。现在我们既然无法取得这两种材料,只好用普通奶油及面粉将就来做较不油腻的面糊类蛋糕。除此之外,糖、鸡蛋、牛奶也是必备的材料。面糊类蛋糕是按其含油量的多寡来决定是否须加发粉。如果油脂的重量达到面粉重量的60%以上,其打入的空气已足使蛋糕膨胀,就不必再加发粉;如果油脂量不及面粉重量的60%,就必须添加发粉帮助蛋糕膨胀,本书的面糊类蛋糕多半都必须添加发粉。

二、面糊类蛋糕制作要点

面糊类蛋糕通常分为重奶油蛋糕、轻奶油蛋糕及水果蛋糕。由于前两种只是奶油量略有差异,做法完全相同,因此本书均称之为“奶油蛋糕”,未加以细分。而水果蛋糕则是加了大量水果的奶油蛋糕,其做法与奶油蛋糕差不多。

制作面糊类蛋糕时须注意以下几点:

- (1) 奶油加糖打发并不难,但如果奶油太冷太硬就会一直卡在直形打蛋器里出不来,这时不妨将奶油及糖隔水加温一下使之稍为软化。但不可加温到奶油融化,因为液体油无法打入空气。
- (2) 蛋不宜用冰冷的,因为冰冷的蛋不容易融入奶油中。
- (3) 面粉及液体(如牛奶或果汁)交错加入拌匀,是为了避免面粉一次全部加入会使得面糊过干而难以搅拌。
- (4) 面糊刮入模型后,若希望烤好的蛋糕中间隆起处有整齐的裂纹,必须事先在面糊中间放一细条状奶油条,烘焙时奶油会融化下沉便自然造成裂纹。
- (5) 烤此种油量多的蛋糕,烘焙温度须较低且时间较长,一般约是 $160^{\circ}\text{C} \sim 170^{\circ}\text{C}$,烤1小时左右。

做法图解



三、制作面糊类蛋糕失败的原因

- (1) 奶油和糖未打发：奶油和糖搅打不足以致拌入的空气不够，烘焙时蛋糕遂膨胀不起来。
- (2) 蛋加得太快或蛋太冰冷：加蛋时，若未与奶油彻底拌匀，蛋和奶油就会无法乳化而呈分离状态。烤好后，蛋糕底层会结油块或过分油腻。
- (3) 发粉用量太多：发粉添加的分量如果超过指定的分量太多，蛋糕在烤箱中会膨胀得很高，可是一出炉便剧烈收缩。
- (4) 面粉或果汁一次就加完：面粉和果汁、牛奶等液体若一次全部加入，会使面糊太干或太稀，非常难搅拌，以致搅拌不匀，蛋糕烤好后体积会缩小。
- (5) 烤箱温度太高：蛋糕烤好后中间隆起焦黑，组织干燥，表示烤箱温度太高。
- (6) 烤箱温度太低：烘焙时间已到，而蛋糕还不熟，其表面平坦不隆起且微湿，表示烤箱温度太低。

四、面糊类蛋糕的改良

为了迁就特殊材料的不易取得，本书提供了一些改良的方法来制做面糊类蛋糕。

- (1) 添加蛋黄及玉米粉：蛋黄有乳化效果，因此蛋糕中如多用些蛋黄就可帮助更多的油脂乳化而使蛋糕较不油腻，质地更细致柔软。玉米粉则可降低面粉的筋度，其作用类似氯气漂白面粉，也可以使蛋糕细致些。书中的“糖霜柳橙蛋糕”即是此法的应用范例。
- (2) 做法类似戚风蛋糕：只将蛋黄加入奶油中搅拌，蛋白另外加糖搅打成硬性发泡后再与面糊拌匀，这种做法稍嫌麻烦，但蛋糕的体积及组织则有显著的改善。书中的“维也纳巧克力蛋糕”就是用此法制作，故其成品非常可口。



〔小资料〕

奶油蛋糕的好伴侣－巧克力

每一种蛋糕都有适合搭配它的霜饰材料，如海绵蛋糕适合奶油酱，戚风蛋糕适合鲜奶油；而面糊类蛋糕最适合加巧克力，由于巧克力的咬感与奶油蛋糕很类似，二者相互搭配的确可以产生锦上添花的效果。本书中的每一类蛋糕都会尽量多采用不同的霜饰搭配，而读者也可随自己喜爱做任何搭配，让您的蛋糕与众不同，匠心独具。

西方人对巧克力可说是情有独钟，五花八门的巧克力甜食不胜枚举，其中最特别的一种要算是瑞士的巧克力“火锅”(Fondue)。巧克力在锅中煮化后，用叉子叉小块奶油蛋糕去沾，吹凉后成为巧克力奶油蛋糕，相当美味可口。另外亦有牛油火锅和乳酪火锅，都是非常受人喜爱的传统美食。前者是以长叉叉肉放入煮沸的牛油锅中去炸，再沾佐料吃；后者则是以叉子叉面包块放入煮化的乳酪锅中沾食，皆别具风味。

或许您会惊奇，瑞士的火锅为何都是如此超高热量？别忘了瑞士寒冷的季节很长，如果您到瑞士去，也一定会需要这些高热量食物的。下次如果要去做登山健行等费力的活动，或去高山赏雪，可以自己做些瑞士式的小巧克力奶油蛋糕当做补充体力的零食，一定会大受欢迎。

基本奶油蛋糕

〔材料〕

奶油·····	125克
糖·····	250克
蛋·····	2个
低筋面粉·····	250克
发粉·····	1小匙
牛奶·····	$\frac{5}{8}$ 杯

〔模型〕

7×3.5英寸长模型2个，内部涂油撒粉。

〔烘焙〕

- 1) 烤箱先预热至180℃。
- 2) 烤时放烤箱下层，烤约50分钟。



1 奶油如冰得太硬须稍待其回软，蛋若是冰的也须待其恢复室温才可使用。



2 奶油加糖用直形打蛋器搅打。



3 打约3~5分钟，使奶油成松发绒毛状。



4 加入1个蛋继续搅拌。



5 搅拌到蛋完全融入其中，再加另1个。



6 筛入1/2面粉和发粉，轻拌一下。



7 加入1/2牛奶，轻拌一下。



8 再将剩余的面粉及牛奶加入拌匀。



9 用橡皮刀将面糊平均刮入模型中。



10 如要表面有均匀隆起破裂状，可切些奶油细条纵向放在蛋糕表面。



11 烤好后直接放在凉架上待凉。



笑嘻嘻小蛋糕

〔材料〕

A) 蛋糕配方:

葡萄干	3大匙
奶油	70克
糖	70克
蛋	2个
低筋面粉	60克
① 玉米粉	60克
发粉	$\frac{2}{3}$ 小匙
② 柠檬汁	1大匙
柠檬皮末	1大匙

B) 装饰材料:

糖霜	适量
黑糖霜	少许
彩色糖珠	少许

〔模型〕

蛋塔模型 8 个，内部涂油撒粉。

〔烘焙〕

- 1) 烤箱先预热到 190℃。
- 2) 烤时放烤箱上层，烤约 20 分钟。

〔做法〕

- 1) 葡萄干泡水约 20 分钟后沥干。
- 2) 其余做法与糖霜柳橙蛋糕相同。

〔装饰法〕

- 1) 用糖霜涂满整个表面。
- 2) 挤花袋中装一些黑糖霜，以细圆嘴在变成硬壳的糖霜上挤出笑脸。
- 3) 撒些彩色糖珠在额头上即可。

〔备注〕

糖霜做法见第 110 页。

糖霜柳橙蛋糕

〔材料〕

A) 柳橙蛋糕配方:

蜜饯金橘	100克
奶油或麦淇淋	150克
糖	250克
蛋黄	2个
蛋	2个
低筋面粉	150克
① 玉米粉	100克
发粉	1小匙
柳橙汁	$\frac{1}{4}$ 杯
② 柳橙皮末	3大匙
朗姆酒	2大匙

B) 装饰材料:

糖霜	少许
金橘丁	少许

〔模型〕

7 × 3.5 英寸长模型 2 个，内部涂油撒粉。

〔烘焙〕

- 1) 烤箱先预热到 180℃。
- 2) 烤时放烤箱下层，烤约 50 分钟。

〔做法〕

- 1) 蜜饯金橘切成小丁，如太硬可泡一下水。
- 2) 奶油加糖打到松发，蛋黄一个一个加入打到匀，再加全蛋，拌匀。
- 3) 打完蛋，把 $\frac{1}{2}$ 的①料筛入，轻轻拌匀。
- 4) 加入 $\frac{1}{2}$ 的②料拌匀。
- 5) 加入剩余的①料拌匀后，再加入剩余的②料拌匀。
- 6) 金橘丁加入拌匀，刮入模型中抹平即可烘焙。

〔装饰法〕

表面淋些糖霜，再撒些金橘丁即可。

樱桃酒蛋糕

〔材料〕

A) 蛋糕配方:

奶油	120克
糖	120克
蛋	3个
鲜奶油	1/2杯
新鲜樱桃	20粒
① { 低筋面粉	90克
发粉	1/2小匙
② { 水	1/2杯
糖	3大匙
樱桃酒	1/2杯

B) 装饰材料:

糖粉	少许
杏仁片	少许
红樱桃(罐头)	数粒

〔模型〕

7英寸圆模型1个, 内部涂油撒粉。

〔烘焙〕

- 1) 烤箱先预热到200℃。
- 2) 烤时放烤箱下层, 烤约30分钟。

〔做法〕

- 1) 奶油加糖打到松发。
- 2) 蛋一个一个加入, 搅拌到完全均匀。
- 3) ①料筛入轻轻拌匀刮入模型中即可烘焙。
- 4) 鲜奶油打发, 樱桃用小刀挖去果核。
- 5) ②料加樱桃煮沸熄火放凉后再捞出樱桃。
- 6) 蛋糕烤好放凉后横切成两片, 底下的一片要较薄。
- 7) 在下片的切面上涂一层鲜奶油, 再将樱桃放上。周围挤一圈鲜奶油花。
- 8) 将上片浸在煮过樱桃的②料中, 使其完全吸收酒汁后, 再小心放在鲜奶油及樱桃上盖好。

〔装饰法〕

在蛋糕上撒些糖粉及杏仁片, 盘边饰以红樱桃即可。糖粉最好等要吃时再撒, 否则会被蛋糕中的酒汁浸湿结块。

〔备注〕

- 1) 如果没有新鲜樱桃, 可用罐头黑樱桃代替, 则免去步骤(5)煮樱桃的程序。
- 2) 樱桃酒也可用樱桃白兰地代替, 如果用普通白兰地就缺少特别的樱桃风味。

圣诞小屋

〔材料〕

A) 蛋糕配方:

奶油	125克
糖	250克
蛋	2个
低筋面粉	230克
可可粉	3大匙
发粉	1小匙
牛奶	5/8杯

B) 装饰材料:

巧克力富奇	适量
鲜奶油	适量

〔模型〕

7英寸圆模型1个、布丁杯1个, 内部涂油撒粉。

〔烘焙〕

- 1) 烤箱先预热至180℃。
- 2) 烤时放烤箱下层, 圆模型烤约50分钟, 布丁杯烤约20分钟。

〔做法〕

- 1) 可可粉与面粉、发粉一起过筛, 再按基本奶油蛋糕做法打好面糊, 倒入两个模型中, 表面抹平即可烘焙。
- 2) 布丁杯应放烤箱最热的一角, 烤20分钟即可取出, 圆模型则再烤约30分钟。

〔装饰法〕

- 1) 两个蛋糕外围均全部涂一层巧克力富奇。
- 2) 以打发的鲜奶油涂抹在大蛋糕上做积雪, 小蛋糕放在积雪上当烟囱。
- 3) 烟囱上也抹些鲜奶油当积雪, 放一个圣诞老公公玩偶即可。

重奶油蛋糕

用大量奶油制成美味的糕饼，是许多盛产牛奶的地区古来就有的风气，其起源很早。在这些糕饼中，以用奶油、糖、鸡蛋及面粉各1磅(约合454克)混合烤成每条1磅的“磅蛋糕”(Pound Cake)即重奶油蛋糕最为有名。早期的磅蛋糕做法非常简单，只是把材料混匀就进炉烘烤，并不注重搅打技术，故质地较现代的精致蛋糕粗糙些，吃起来也不够松软，比较像糕饼，而不太像蛋糕。但因其用料高级，口味非常香醇，所以到现在还有人喜欢烘烤这种磅蛋糕。

现在有些糕饼店还将这种面糊挤成小饼状烘烤，由于其形状小巧可爱，味道香酥可口，用料也远比其他种的饼干或小西点高级，而且纯粹是用手工制作，所以售价相当昂贵，即使如此，这种手工制小西饼仍大受欢迎。

磅蛋糕可说是所有面糊类蛋糕的鼻祖。经过千百年来烘焙专家的改进配方，现在的面糊类蛋糕已变得柔软细致，但习惯上仍沿用磅蛋糕之名，也就是重奶油蛋糕，又称布丁蛋糕(这可不是上有一层鸡蛋布丁的布丁戚风蛋糕)。把这种磅蛋糕中的奶油比例再降低些就是轻奶油蛋糕，做法并无差异。

在传统磅蛋糕面糊中添加大量浸了酒的水果便是水果蛋糕，是非常高级的古典式蛋糕。一般对西点较不了解的人，心目中的蛋糕永远是松软无比的戚风蛋糕，可能不易接受水果蛋糕密实的质感；但如果您对西点的品味极高，相信您会欣赏这种香醇朴实的美味蛋糕。

圣诞水果蛋糕

〔材料〕

干果蜜饯	400克
白兰地	适量
奶油	200克
糖	200克
蛋	4个
高筋面粉	200克
① 樱桃	12粒
加州梅	10粒
樱桃	12个
脱水菠萝	1片
洋菜亮光胶	少许

〔模型〕

7×3.5英寸长模型2个，内部涂油撒粉。

〔烘焙〕

- 1) 烤箱先预热到170℃。
- 2) 烤时放烤箱下层，烤约80分钟。

〔做法〕

- 1) 干果蜜饯切成约手指头大小，放在容器中，倒入白兰地，再加入适量的水淹没干果蜜饯，浸泡一夜后沥去水分。
- 2) 奶油加糖搅匀，再加蛋搅匀，面粉筛入拌匀即成面糊。不须打到松发，只简单地把奶油、蛋、糖、面粉混合均匀即可。
- 3) ①料铺在两个模型里，依颜色交错排列。
- 4) 面糊加浸过酒的干果蜜饯拌匀，倒入模型中，表面抹平即可烘焙。
- 5) 烤好后倒扣出蛋糕，在干果蜜饯上面涂一层洋菜亮光胶或果酱即可。

〔备注〕

- 1) 这种蛋糕是真正的水果蛋糕，面糊少而水果多(水果可以多到用800克)，因此必须用高筋面粉才支撑得住蛋糕的组织。
- 2) 干果蜜饯可使用①料所列的，或腰果、杏仁、葡萄干、青梅、红李等。浸泡的酒水比例可依自己的喜好而定。
- 3) ①料也可不先垫在模型中，而等蛋糕烤好后再放在表面装饰。



维也纳巧克力蛋糕

〔材料〕

A) 蛋糕配方：

蛋	4个
奶油	75克
糖	110克
低筋面粉	75克
① { 巧克力	75克
牛奶	4大匙

B) 装饰材料：

果酱	少 许
巧克力	200克
自种玫瑰花	1朵
金丝带	1条

〔模型〕

8英寸圆模型1个，底部垫一张白纸。

〔烘焙〕

- 1) 烤箱先预热至180℃。
- 2) 烤时放烤箱下层，烤约45分钟。

〔备注〕

- 1) 这种蛋糕是有名的杰作，非常香醇可口。由于它将蛋白单独打发，不是整个蛋加入奶油中，改善了面糊类蛋糕粗糙厚重的缺点，值得一试。
- 2) 天气寒冷时须时时将巧克力奶油糊放到温水上软化，否则将难与蛋白泡沫拌匀。
- 3) 如果不想费心做巧克力玫瑰，可以撒些杏仁片装饰。
- 4) 1朵玫瑰花的花瓣可做2朵巧克力玫瑰。



1 蛋白蛋黄分开。①料隔水加热，并不时地搅拌至融化。



2 ①料加奶油及糖30克，用直形打蛋器搅打3分钟使松发。



3 蛋黄一个一个加入打匀。



4 面粉筛入轻轻拌匀，放在一旁。



5 蛋白用螺旋打蛋器打1分钟使之起泡，再加糖80克打到硬性发泡。



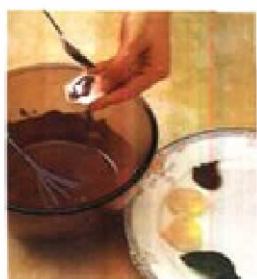
6 巧克力面糊与蛋白泡沫用橡皮刀拌匀，即可倒入模型中烘焙。



7 蛋糕外表涂一薄层果酱，使之不会掉蛋糕屑。



8 巧克力隔水加温搅拌均匀，淋在蛋糕上，涂抹均匀。



9 玫瑰花及叶一瓣一瓣摘下，在其背面涂一层巧克力。



10 待巧克力冷却固定后小心撕去玫瑰花瓣。



11 以一小块长形巧克力为中心，将花瓣沾些融化的巧克力，组合起来成为玫瑰花。



12 以巧克力玫瑰花及叶装饰蛋糕，再加金丝带即可。

乳酪蛋糕

乳酪蛋糕(Cheese Cake)(有人音译为起司蛋糕或芝士蛋糕)是指采用多量的乳酪做成的高级蛋糕。有些蛋糕店只将普通长条蛋糕外裹一片千层起酥皮亦称为乳酪蛋糕,事实上这种蛋糕不能算是真正的乳酪蛋糕,应称之为起酥蛋糕。起酥皮是用面团裹硬白油反复折叠而成,论风味和营养都远逊于乳酪。

乳酪蛋糕的做法可分为两类,一类类似分蛋式海绵蛋糕或改良式面糊类蛋糕,做好后要烘焙才能食用;另一类是用明胶凝结乳酪及鲜奶油而成,不必烘烤即可食用,属于慕思的一种。这两类蛋糕是现今高级蛋糕的代表,亦是美食家的新宠,市面售价非常昂贵,如果学会自己制作就经济多了。

一、乳酪蛋糕的材料

- (1)乳酪:乳酪的种类有千百种,其中有些有强烈的臭味,人们根本无法接受。幸好美味的乳酪蛋糕最常用的只有两种味道清香的乳酪,很容易买到。一种是片状的cheddar cheese,通常1包有12片,约250克重;另一种是瓶装的奶油乳酪(cream cheese),1小瓶140克重,也有大一点的盒装奶油乳酪。乳酪买回须冷藏,并且不要放置太久,以保持其新鲜美味。还有一点要注意的是,片状乳酪是多种口味,最好买原味的。如果买了核果味或菠萝味的乳酪还好,万一买了洋葱味或大蒜味的乳酪片,做出来的蛋糕口味就非一般人能接受。
- (2)明胶(gelatine):明胶是一种动物胶,撒在水里加热溶化后,与其他材料拌匀冷藏便会凝结,通常用来做果冻、布丁、慕思等胶冻甜点。明胶不是很容易买到,因

此有时候可用洋菜粉代替来做果冻,但做慕思类的乳酪蛋糕却不能用洋菜粉,因为洋菜凝固点较高,一加鲜奶油便会凝固,无法拌匀。

二、乳酪蛋糕制作要点

乳酪蛋糕严格来说不能算是“标准蛋糕分类法”中的一种,本书之所以将它独立列为一章,一来是因为它非常受欢迎,更重要的是乳酪蛋糕几乎每种都有独特的做法,很难将它归入前述各章中的某一类。

读者制作第一类乳酪蛋糕之前,除了要认真阅读食谱上的说明与图解外,最好已先具备了制作其他蛋糕的经验,尤其是分蛋式海绵、戚风或奶油蛋糕;因为第一类乳酪蛋糕的制作技术与这些蛋糕差不多,其失败原因也可互相引用。第二类乳酪蛋糕类似慕思,与本书前面各类蛋糕不同。

所有的乳酪蛋糕都有一个共同的特别做法,就是蛋糕底下都要加衬底。因为乳酪蛋糕太软无法拿取,所以一定要加片较硬的蛋糕或脆饼垫底,而且也可节省高昂的成本。本书用的衬底有海绵蛋糕、夹心酥或苏打饼干做的派皮等,读者也可自由选择交换使用。不过,做不做衬底与蛋糕本身能不能做成功并没有关联。

发酵蛋糕

我们知道，有不少蛋糕必须添加发粉来帮助蛋糕膨胀；不过帮助包子、面包等膨胀的不是发粉，而是酵母菌。酵母菌加在面团或面糊里，便依靠其中的养分生长繁殖，并且放出二氧化碳使面团膨胀，这个过程就叫做“发酵”。

在蛋糕中也有几种很特别，需要靠酵母菌发酵，称为“发酵蛋糕”(Yeast Cake)。发酵蛋糕吃起来有点像甜面包，也有点像发糕，非常特别。它虽不属于前面“标准蛋糕分类法”中的任何一种，但其外形依旧有蛋糕的华丽感，所以仍被归为蛋糕的一种。

发酵并非很困难的技术，但比较耗时，因为酵母菌的生长繁殖需要时间。一旦学会做发酵蛋糕就等于学会发包子、馒头或面包、披萨的方法，也是挺有用的。

一、发酵蛋糕的材料

在发酵蛋糕的材料中，只有酵母最特别，其他材料都和普通蛋糕差不多。酵母有很多种，常见的有做成块状的“新鲜酵母”和做成小粒状的“干燥酵母”。本书使用的酵母是干燥酵母，读者如使用新鲜酵母，其分量必须加倍，而且新鲜酵母即使存放在冰箱中也不能过久，一旦发霉便不能使用。

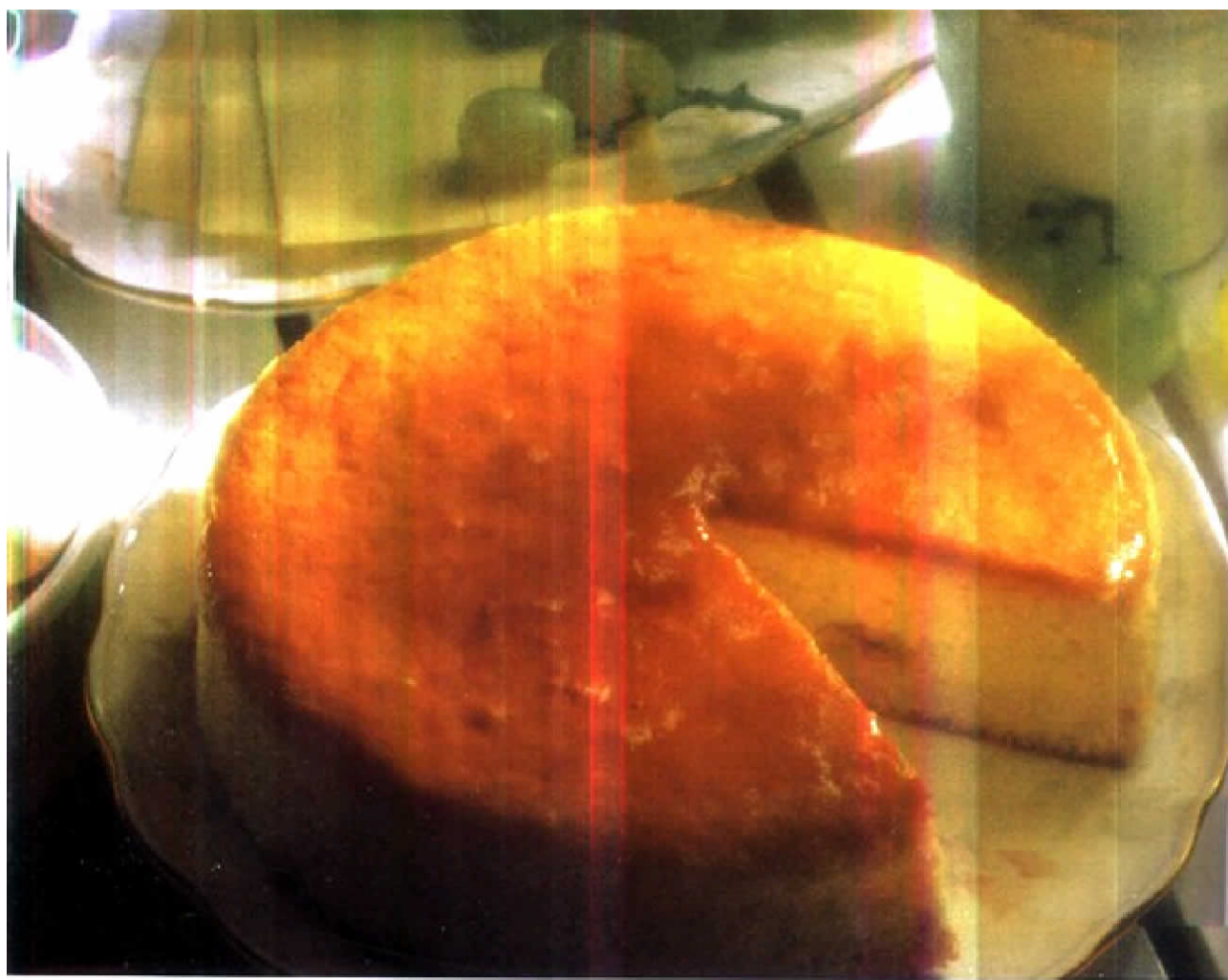
二、发酵的过程

发酵有“干性发酵”与“湿性发酵”两种，差别只是液体的多寡。如果材料中液体比较多，混合后呈面糊状便是湿性发酵；如果液体少，混合后成为面团就是干性发酵。其实两种的过程都差不多。

(1) 酵母要先溶于温水中(水温约35℃，即以手指触之没什么冷热感即可)，放置约10分钟，使酵母开始繁殖。水中可放一点

糖，以供酵母繁殖之用。

- (2) 酵母加入其他材料中，和匀后，须遮盖好放在温暖的地方使其发酵。将面团或面糊遮盖起来是为了避免水分蒸发、表面干裂。而所谓温暖的地方是指温度如同夏天的室温一般，故夏天只要不放在冷气室即可；冬天可以连容器放入被窝中。千万不要放在太热的地方，例如烘碗机或烤箱中；温度太高，酵母繁殖太快会使面团味道变差，并有大孔洞。如果高到50℃以上，酵母更会死亡。
- (3) 发酵完成后，面团会涨大两倍，手一按便下陷。若手按之甚有弹性则尚未发酵够。
- (4) 发酵食物的烘焙温度高于一般蛋糕，均须220℃左右，所以时间也应缩短到10~15分钟左右。



鲜奶乳酪蛋糕

〔材料〕

- 8英寸圆形海绵蛋糕(约2厘米厚)……1片
 葡萄干……30粒 糖……80克
 奶油……50克 蛋……3个
 ① { 乳酪片……6片(125克)
 牛奶…… $\frac{1}{2}$ 杯+2大匙
 ② { 低筋面粉……20克
 玉米粉……1大匙
 洋菜亮龙胶……少许

〔模型〕

8英寸圆模型1个，内部用铝箔纸铺满压紧。

〔烘焙〕

- 1) 烤箱先预热至160℃。
- 2) 烤时放烤箱下层，烤约70分钟。

〔备注〕

- 1) 乳酪片须完全溶于牛奶中。有些品牌的乳酪极难溶解。可以在冷却后将牛奶和乳酪一起倒入果汁机中打匀。
- 2) 乳酪牛奶必须放到完全冷却，显得很浓稠才可使用。否则混合后，面糊很稀，会渗进下层的海绵蛋糕中。
- 3) 这种蛋糕非常可口，芬芳微咸的口味令人百吃不厌。由于成本较高，故售价相当昂贵，值得自己制作。初次做，或许外表较难掌握，但口味必定不逊名牌蛋糕店的产品。
- 4) 乳酪蛋糕热的比冷的更香醇，更可口。所以每次食用时可放入微波炉中加热30秒。





1 蛋白蛋黄分开,海绵蛋糕放入模型中,葡萄干撒在蛋糕中。



2 ①料隔水加热,不时搅拌使之完全融化后离火放到完全冷却。



3 奶油加糖20克搅拌到松发,蛋黄一个一个加入拌匀。①料倒入,拌匀。



4 ②料筛入,轻轻拌匀放在一旁。



5 蛋白打到起泡,再加糖60克继续搅打,打到硬性发泡。



6 将蛋白泡沫及奶油乳酪面糊混合拌匀。



7 倒入模型中,表面刮平。



8 烤盘中倒入1杯水,模型放在烤盘上即可烤焙。



9 烤好后提着铝箔纸的四个角将蛋糕提出,撕去铝箔纸。



10 涂些洋葱亮光胶或果酱即可。



奶油乳酪蛋糕

〔材料〕

A) 蛋糕配方:

9 × 4.5 英寸长形海绵蛋糕(厚约2厘米)……2片
 蛋 …………… 5 个
 糖 …………… 100 克
 ① { 奶油 …………… 25 克
 奶油乳酪 …………… 3½ 瓶(490 克)

B) 装饰材料:

乳酪片 …………… 2 片
 洋菜亮光胶 …………… 少许

〔模型〕

9 × 4.5 英寸长模型 2 个, 内部用铝箔纸铺满压紧。

〔烘焙〕

- 1) 烤箱先预热至 160°C。
- 2) 烤时放烤箱下层, 烤约 60 分钟。

〔做法〕

- 1) 海绵蛋糕先放在模型里。蛋白蛋黄分开。
- 2) ①料用直形打蛋器打到完全均匀柔软。
- 3) 蛋黄一个一个加入搅拌, 拌匀一个再加一个。
- 4) 蛋白用螺旋打蛋器打到起泡, 再加糖打到硬性发泡。
- 5) 乳酪糊与蛋白泡沫轻轻拌匀倒入模型中。
- 6) 烤盘中倒入 1 杯水, 模型放入即可烘焙。

〔装饰法〕

乳酪片切丝撒在蛋糕表面, 再涂些洋菜亮光胶即可。

〔备注〕

- 1) 这种乳酪蛋糕做法较“鲜奶乳酪蛋糕”容易, 而且乳酪味更浓, 美味可口, 故一次可做两条大些的蛋糕, 当早餐、点心皆宜。
- 2) 此蛋糕配方最特别之处, 就是没有用到面粉, 仅靠蛋白的支撑力量, 所以蛋白一定要打硬才行。

巧克力乳酪蛋糕

〔材料〕

A) 蛋糕配方:

巧克力夹心酥 …………… 4 片
 奶油乳酪 …………… 2 瓶(280 克)
 糖 …………… 100 克
 蛋 …………… 3 个

① { 低筋面粉 …………… 2 大匙
 可可粉 …………… 2 大匙

B) 装饰材料:

鲜奶油 …………… ½ 杯
 巧克力米 …………… 适量

② { 巧克力 …………… 30 克
 鲜奶油 …………… 1 大匙

〔模型〕

8 英寸圆模型 1 个, 内部用铝箔纸铺满压紧。

〔烘焙〕

- 1) 烤箱先预热至 160°C。
- 2) 烤时放烤箱下层, 烤约 70 分钟。

〔做法〕

- 1) 夹心酥捏碎, 放在模型底部。蛋白蛋黄分开。
- 2) 奶油乳酪加糖 40 克打匀, 蛋黄一个一个加入拌匀。
- 3) ①料筛入轻轻拌匀, 放在一旁。
- 4) 蛋白打到起泡, 再加糖 60 克打到硬性发泡。
- 5) 乳酪面糊与蛋白泡沫轻轻拌匀, 小心倒入模型中, 尽量不要推动到夹心酥。
- 6) 烤盘中倒入 1 杯水, 模型放入即可烘焙。

〔装饰法〕

- 1) 鲜奶油打发, 涂在蛋糕周围。
- 2) ②料隔水加热搅拌到融化, 放冷。
- 3) 以上塑胶袋装②料, 剪去一小角, 在蛋糕上挤螺旋线条。
- 4) 用牙签自蛋糕圆心向外划 8 道线, 再间隔着往内划 8 道线。
- 5) 蛋糕周围撒些巧克力米即可。



脆皮苹果乳酪蛋糕

〔材料〕

A) 脆皮

苏打饼干 100 克
麦淇淋 45 克

B) 慕思馅

苹果 3 个
鲜奶油 1/2 杯
草莓果酱 3 大匙

① { 奶油乳酪 1 瓶 (140 克)
蛋黄 1 个
糖 50 克
柠檬汁 1 大匙
柠檬皮末 1 大匙

② { 明胶 1 大匙
水 2 大匙

C) 装饰材料

草莓果酱 适量
糖霜 适量
鲜奶油 适量

〔模型〕

8 英寸圆模型 1 个，内部用铝箔纸铺满压紧。

〔备注〕

此蛋糕的特色是不须使用烤箱烘烤。将苏打饼干捏碎，加奶油拌匀压成脆皮是一种简便的派皮做法。也可当慕思蛋糕的底层，只是不如真的派皮可口。





1 苏打饼干用擀面棍压成粉碎，加麦淇淋用直形打蛋器拌匀。



2 倒入模型底层，用炒菜铲压平，使饼干铺满模型底部，作派皮用。



3 苹果削皮切半，去掉核心，放在派皮上。



4 ①料用直形打蛋器搅拌均匀。



5 ②料混合，隔水蒸化后，倒入①料中。



6 鲜奶油打发，倒入乳酪糊中，轻轻拌匀。



7 加入果酱略拌一下即可刮入模型中抹平。放入冰箱冷藏使慕思馅凝结。



8 取出蛋糕，撕去铝箔纸，在表面抹一层草莓果酱。



9 淋一些糖霜在果酱上。糖霜的水分调多些，使果酱的红色能透出。



10 鲜奶油打发后，用挤花嘴在周围挤花装饰。

红莓卷乳酪蛋糕

〔材料〕

A) 蛋糕配方:

蛋……………4个 低筋面粉…………120克
盐…………… $\frac{1}{4}$ 小匙 牛奶……………2大匙
细砂糖…………120克 红莓果酱…………适量
色拉油…………2大匙

B) 慕思:

① { 奶油乳酪……………1瓶(140克)
糖……………2大匙
柠檬皮末……………1大匙
② { 明胶……………1大匙
水……………2大匙
鲜奶油……………1杯
洋菜亮胶……………少许

〔模型〕

8英寸圆模型1个, 7.5×9.5英寸方模型1个, 底部各垫一张白纸。

〔烘焙〕

- 1) 烤箱先预热至220℃。
- 2) 烤时方模型放烤箱上层烤10分钟, 圆模型放中层烤20分钟。

〔做法〕

- 1) 按基本海绵蛋糕做法打好面糊, 平均倒入两个模型中, 刮平即可烘焙。
- 2) 烤10分钟后取出方模型, 倒扣在一张纸上, 撕去底纸。
- 3) 趁热涂一层红莓果酱, 纵向卷起成一细长蛋糕卷, 再切成1厘米厚的蛋糕卷片。
- 4) 圆蛋糕烤好, 自模型取出, 待凉。圆模型再度洗净擦干并铺上一张白纸。
- 5) 将已切片的蛋糕卷片紧铺在圆模型底部。
- 6) ①料搅拌均匀, ②料混合隔水蒸化。
- 7) ①料、②料混合拌匀, 成乳酪糊。
- 8) 鲜奶油打发, 加入乳酪糊中轻轻拌匀, 即是慕思。倒入圆模型中, 抹平。
- 9) 圆蛋糕放在慕思上, 压平, 放冰箱冷藏至

慕思完全凝结。

- 10) 凝结后, 以小刀沿模型周围割开, 倒扣出来, 撕去底纸。

- 11) 在整个蛋糕表面抹一层洋菜亮胶即可。

〔备注〕

- 1) “蓝莓卷乳酪蛋糕”是欧洲著名的精致蛋糕, 非常香醇美味, 而且入口即化。它的做法相当麻烦, 是一些大师傅引以为傲的杰作, 而且大师傅会把蛋糕卷切得更薄, 铺得更密, 使蛋糕的外表就像艺术作品一般优雅。
- 2) 由于本地不易购得蓝莓果酱, 故本书以红莓果酱代之。红莓(Red Raspberry)是一种红色浆果, 正名是红覆盆子。其果酱酸甜可口, 各大超市均有售。读者当然也可用自己喜欢的其他果酱代之。

萨伐仑蛋糕 (Savarin)

〔材料〕

A) 蛋糕配方:

低筋面粉	175 克
① 干酵母	1 小匙
① 温牛奶	1/2 杯
糖	1 小匙
② 蛋	2 个
糖	2 大匙
② 盐	1/4 匙
融化奶油	75 克
糖	150 克
③ 水	1 杯
朗姆酒	4 大匙
白葡萄酒	6 大匙

B) 装饰材料:

鲜奶油 1/2 杯 水果丁 少许

〔模型〕

3 1/2 英寸萨伐仑模型 8 个, 内部涂油撒粉。

〔烘焙〕

1) 烤箱先预热至 220°C。

2) 烤时放烤箱下层, 烤约 20 分钟。

〔装饰法〕

鲜奶油打散, 挤在萨伐仑蛋糕中间, 再加些水果丁即可。



① 料混匀放置数分钟使酵母溶化。



面粉筛在钢盆中, 中间挖个洞。



③ 将①料倒在洞里, 把洞口四周的面粉拨向洞内, 盖住①料。整盆放在较温暖处约 15 分钟。



② 料用直形打蛋器打匀。倒入面粉盆中, 一起拌匀成面糊。



④ 面糊平均舀在模型里, 遮盖起来放在较温暖处约 30 分钟, 使其发酵。



⑤ 见面糊膨胀到接近模型边缘即可烤焙。



⑦ 烤好用小刀割开模型边缘, 倒扣出来。



⑥ 料混合煮沸数分钟, 淋在蛋糕上使其充分吸收。



椰蓉蛋黄蒸糕

〔材料〕

低筋面粉……300克	糖粉 ………100克
① { 干酵母…1小匙	② { 咸鸭蛋黄…6个
温牛奶……1杯	炼乳……6大匙
糖……1小匙	椰子粉……½杯

〔做法〕

- 1) ①料混匀放置数分钟使酵母溶化，倒入筛好的面粉中用筷子拌成面糊，遮盖起来放温暖处约1小时后，加糖粉再拌匀。
- 2) 咸蛋黄切碎。②料混匀。
- 3) 取一平底深圆盘，底部抹些色拉油，倒入¼面糊，使之摊平。
- 4) 撒上½的②料，再舀入¼面糊在②料上，小心勿推动到②料。如此重复3次，做成4层。
- 5) 上方可加一些切碎的红绿樱桃或青红丝装饰。
- 6) 蒸笼或炒菜锅中烧滚半锅水，将装面糊的深盘放入，大火蒸20分钟。
- 7) 取出切块即可食用，也可再撒些椰子粉装饰。

蒸咸蛋糕

〔材料〕

蛋……	6个
糖……	180克
盐……	1小匙
低筋面粉……	180克
五香肉酱……	1罐(约160克)

〔模型〕

7.5 × 9.5 英寸方模型1个，底部垫一张玻璃纸。

〔做法〕

- 1) 蒸笼或炒菜锅中先烧滚半锅水预备。
- 2) 将蛋、糖、盐、面粉平均分成两份。
- 3) 将1份的蛋、糖、盐放在钢盆中，用电动打蛋器搅打约3分钟到浓稠乳白。
- 4) 1份面粉筛入拌匀，倒入模型中刮平，以中火蒸约8分钟。
- 5) 继续依做法(2)、(3)，打好第二份面糊。
- 6) 8分钟到了即打开蒸笼盖，小心将搅散的肉酱铺在蛋糕上，再将第二份面糊淋上，刮平。
- 7) 再蒸约10分钟即可。取出切块趁热食用。

〔备注〕

- 1) 肉酱可用红葱末、肉松、香菇等代替。
- 2) 如果材料分量(不加肉酱)只用一半，可用小蒸笼蒸，即可蒸出圆凸漂亮的蛋糕，非常简单。
- 3) 蒸蛋糕因未加油脂和牛奶，故冷食不如热食柔软可口。

霜饰介绍

一、霜饰的目的

霜饰就是用可食的材料被覆在蛋糕外表，其目的为：

1. 使蛋糕外表美观以提高其价值

蛋糕是所有食物中最重视外表装饰的一种，虽然所有食物都讲究色香味俱全，但以“色”（外表）而论，很难有食物能像蛋糕这样千变万化争奇斗艳。一个装饰美丽鲜艳的蛋糕，不仅令食者赏心悦目，亦提高了蛋糕的价值。

2. 增加蛋糕口味的变化

蛋糕本身的口味虽多，总有吃腻的时候。如果加上各种霜饰的搭配，则变化更多。同时霜饰也能衬托出蛋糕的特别风味，或弥补其口味甜腻的缺点，例如太甜的蛋糕可加咸性霜饰来调合，尝起来更美味。

3. 保护蛋糕

烘焙食品比其他食品耐存放，这是一大优点。不过在存放过程中，若放冰箱会使蛋糕干燥；不放冰箱，湿热的空气又易使蛋糕发霉。如果蛋糕外表加上霜饰则可保持蛋糕内部组织与风味不变。

由上可知，霜饰对于蛋糕是极为重要的。可惜喜欢烘焙蛋糕的人虽不少，但却常烤完就算了，难得花心思去做霜饰，真是美中不足。

对于一个初次烤蛋糕的人来说，只要看到蛋糕出炉后漂漂亮亮不收缩就够兴奋了，实在没有心思再去调配霜饰材料。再说蛋糕一出炉香味四溢，家人马上围拢过来分食，又哪来得及装饰？但随着经验日渐丰富，制作一个单纯的蛋糕就变得比较没有成就感，也无法满足家人的要求，这时候就该研究一下各种霜饰的制作方法，使自己烤的蛋糕更加吸引人。不过，不要强求自己能做出像蛋糕店一样整齐精致的霜饰。要知道，装饰蛋糕的技师们都是经过严格的训练与长期的练习，才能使动作干净利落，作品整齐划一，我们又怎能

与之相比呢？不如利用自己独特的审美观与丰富的想像力来创作出自然、大方、独一无二的家庭式霜饰，反而更吸引人。

二、霜饰调制法

霜饰的种类极为繁多，但其中有些原料较难取得，有些则做法太复杂，都不适合家庭自制；因此这里只介绍少数几种做法简易而口味甚佳的霜饰配方。不过这些配方，口味都可以自由变化，也足以配合大部分的蛋糕使用。

〔洋菜亮光胶〕

〔材料〕

水 1 杯、洋菜粉 $\frac{1}{2}$ 大匙、糖 3 大匙。

〔做法〕

上述材料混合搅匀，煮沸即可。

〔应用〕

- 1) 趁热滴在蛋糕表面，即会凝成一层亮光胶膜，以增加蛋糕的色泽亮度。
- 2) 有时候也可用果酱隔水加温，软化后涂抹在蛋糕表面，其作用类似洋菜亮光胶，只是效果不太持久。

〔糖霜〕

〔材料〕

糖粉 1 杯、热开水 1~2 大匙。

〔做法〕

糖粉过筛，加热水调到需要的浓度即可。

〔应用〕

- 1) 糖汁滴到蛋糕上会扩散成为光滑均匀的表面，多余的糖汁会流下来，刮去即可。糖汁干后即成为一层硬糖壳，称为糖霜。
- 2) 糖汁中调入可可粉即为黑糖霜，还可调入咖啡、果汁，甚至各种香料、色素，则为不同口味与颜色的糖霜。

[各种奶油酱]

- ①咸奶油酱 ③巧克力奶油酱
- ②咖啡奶油酱 ④柳橙奶油酱

[材料]

A)主材料:

奶油或麦淇淋 227 克、糖粉 80 克。

B)副材料:

- ①牛奶 4 大匙、盐 $\frac{1}{4}$ 小匙。
- ②水 4 大匙、即溶咖啡 1 大匙。
- ③水 4 大匙、可可粉 1 大匙。
- ④柳橙汁 4 大匙、柳橙皮末 1 大匙。

[做法]

- 1)主材料加任何一项副材料，隔水加热到奶油呈半融化状，离开热水用力搅拌至光滑均匀即可。
- 2)加副材料①即为咸奶油酱。
加副材料②即为咖啡奶油酱。
加副材料③即为巧克力奶油酱。
加副材料④即为柳橙奶油酱。

[应用]

以少量的奶油酱涂抹在蛋糕上或挤成奶油花作装饰皆可。大量使用则稍觉油腻。

[鲜奶油]

鲜奶油是一种高级的霜饰材料，尤其冰凉了后更如冰淇淋般松软可口，一点也不油腻，所以相当受大众欢迎。

真正的鲜奶油是鲜奶经过离心处理后，浮在上面一层乳脂肪含量特别高的牛奶。乳脂肪一经搅打便能包含空气，而使鲜奶油体积膨胀，并由液体变成可涂抹的浓稠状固体。目前生产鲜奶油的厂商很少，销售地点也不多，再加上鲜奶油只能冷藏保存 2~3 日，因此本书皆使用人造鲜奶油制作霜饰。

人造鲜奶油是棕榈油制成的，其优点为①价钱便宜；②可冷冻保存较长的时间；③使用方便，不但已调好甜味，甚至

有其他口味如草莓、巧克力等可供选择；④搅打不易失败，不像真正的鲜奶油搅打过度便会出水。不过在营养及风味上，真正的鲜奶油要比人造鲜奶油更胜一筹。

[材料]

人造鲜奶油 1 杯。

[做法]

- 1)鲜奶油半解冻后，用电动打蛋器搅打到需要的浓度即可使用。搅打时间愈长，鲜奶油打发的程度就愈硬。一般说来，涂抹蛋糕用的鲜奶油打得较软，挤花用的则打得较硬。
- 2)鲜奶油搅打非常费时费力，一定要用电动打蛋器打，约须 5~7 分钟才够硬。

[备注]

- 1)鲜奶油买回后应保存于冰箱冷冻室内，使用时取出，待其解冻呈半结冰的牛乳状即可打发。
- 2)打好的鲜奶油最好立刻使用，如果放置一段时间再用来涂抹蛋糕，表面往往不够光滑洁净。
- 3)鲜奶油受热会融化，故鲜奶油蛋糕霜饰好必须冷藏于冰箱中，要吃时再取出。

[巧克力]

上述的各种霜饰都可添加可可粉做成巧克力口味，这里要介绍的是以巧克力为主原料做出的高级霜饰。巧克力香浓美味，能使平凡的蛋糕变得更可口。可是品质好的巧克力价钱昂贵，会使蛋糕成本提高 2~3 倍，蛋糕店是不会大量使用的。要想尝最可口的巧克力蛋糕，还是自制的好。

最高级的巧克力霜饰，就是把适量的巧克力块切碎，隔水加温融化，直接涂抹在蛋糕表面，冷却后凝成一层巧克力外

皮，称为“脆皮巧克力”。脆皮巧克力不只成本高，做法更难。在前面“材料介绍”中，我们已提过巧克力中可可脂的性质比较特别，能使其融化呈液态的温度范围很小，所以巧克力即使融化也是浓浓黏黏的不好涂抹，而且一下子就冷凝，以致还没抹匀就凝固了。如果怕中途凝固而提高加热的温度，巧克力很快就会干焦，就算蛋糕涂好也没一点光泽。

为了操作方便，初学者不宜做纯粹的脆皮巧克力霜饰，可以在巧克力中添加些别的材料（如液体或奶油）就好处理多了。

①添加液体：巧克力添加液体如牛奶、咖啡、蜂蜜、果汁、酒类等，再隔水加温搅拌一下就成为软巧克力，又叫“巧克力酱”，超市有售现成的。软巧克力口味也很好，但冷却后仍有点软，不会变成脆皮巧克力。有不少人很喜欢软巧克力霜饰，觉得比脆皮巧克力更可口。

②添加奶油：巧克力加奶油一起隔水加温，搅拌均匀后即可涂抹。冷却后的奶油巧克力较像脆皮巧克力，但奶油加多了会觉得太腻。

巧克力须添加多少液体或奶油可随意，两样都添加也可以。以下介绍一种常用的巧克力霜饰配方，称为“巧克力富奇”，就是液体和奶油两样都加。

〔材料〕

巧克力 225 克、奶油 100 克、液体 5 大匙。

〔做法〕

- 1) 巧克力切碎，加液体隔水加温，搅拌到巧克力完全融化。
- 2) 离开热水，加奶油搅拌到完全均匀。

〔应用〕

巧克力富奇趁热涂抹在蛋糕表面。如用不完，剩下的可包好冷藏起来，下次欲使用时取出，加温软化后可继续使用。

〔备注〕

液体可以选用下列数种之一：

- ①黑咖啡 富奇颜色较深，有咖啡香。
- ②牛 奶 富奇颜色较浅，有牛奶香。
- ③蜂蜜水 富奇较甜，有蜂蜜香。
- ④朗姆酒 富奇带有朗姆酒的香味。

〔其他〕

除了以上五类涂抹用的霜饰外，还有一些撒在蛋糕上的装饰性材料，包括糖粉、可可粉、椰子粉、彩色糖珠、银珠、巧克力米、巧克力屑（以削皮刀或擦丝板削巧克力块即成）及各种干果、水果、蜜饯等，使蛋糕不仅好吃而且更好看。

霜饰与挤花技术

一、霜饰技术

曾经在开放式厨房看过蛋糕师傅用鲜奶油装饰蛋糕的人，一定会对师傅利落的挤花动作留下深刻的印象。师傅一边用左手握紧裱花袋，右手转动转台，一边转动转台，转台的挤花袋随着转台的速度，顷刻间就把奶油光滑均匀地涂抹在蛋糕表面，再转一圈，蛋糕边缘上也挤好一圈花边，不一会儿工夫就装饰好一个蛋糕了，真令人称羡。

其实不必羡慕大师傅的巧艺，在家中我们一样能做出华丽不俗的蛋糕装饰，只是需要更多的耐心与练习使技术逐渐纯熟。“工欲善其事，必先利其器”，装饰工具若齐备当然能使蛋糕装饰得较得心应手；如果家中没有转台，鲜奶油霜饰较不易涂抹得光滑浑圆，则须考虑以自然的形式与花样来装饰蛋糕。此时，不妨用刮刀或橡皮刀在蛋糕周围刮出波纹，如同书中的“婚礼蛋糕”一样。挤花也以挤单朵花较好，不宜做连续花样。

以下我们以一个普通的鲜奶油蛋糕为例，说明其霜饰的步骤。虽然每个蛋糕的装饰方法不见得完全相同，所使用的材料也不一定是鲜奶油，但鲜奶油霜饰在涂抹中可说是比较麻烦而且较需要技术的，学会它，其他霜饰方法也可触类旁通。



准备好霜饰材料：鲜奶油、洋葱亮光胶或果酱、草莓。



将蛋糕放在一个铝箔纸盘上，确定其完全冷却才可开始霜饰，以免蛋糕的余热把霜饰融化了。



将鲜奶油抹平，加上草莓作为夹心馅。



再加入一些鲜奶油，抹匀，盖住草莓。注意鲜奶油的厚度须均匀一致。

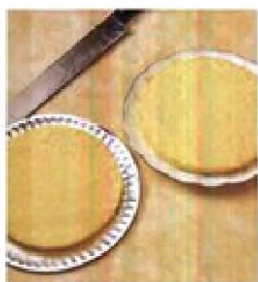


用橡皮刀挖鲜奶油，涂抹整个蛋糕，厚薄差不多均匀即可。



一边旋转台子，一边用抹刀或刮片抹平鲜奶油。





3 表面如不整齐须用刀修平整，再将蛋糕横切为两片。



4 将底片蛋糕(连铝箔纸一起)放在转台上，用橡皮刀挖约 $\frac{1}{2}$ 杯打发的鲜奶油涂抹在蛋糕上。



7 将第二片蛋糕叠上去，注意整个蛋糕看起来须很平整，不可高低不均。



6 用洋葱亮光胶涂抹整个蛋糕外表，或用隔水加温过的果酱也可以。



11 挤上鲜奶油花。



12 排入切半的草莓等做装饰。

以上是完整的鲜奶油霜饰涂抹方法。比较有经验的人有时会省略步骤(8)(涂抹洋葱亮光胶或果酱，这是为了避免蛋糕屑一直脱落，弄坏了等一下要涂抹在蛋糕表面的霜饰。)，但无论您要做那一种霜饰，有三点原则必须注意：

- (1) 避免蛋糕潮湿。凡是蛋糕会碰到含水材料的地方都须要保护，例如不要直接将水果放在蛋糕上。
- (2) 注意清洁。上述步骤(8)就是为了保持霜饰的清洁。另外要注意，已抹在蛋糕上的奶油如果又刮下来，不要刮回干净的奶油中，否则蛋糕屑就会混进去。
- (3) 外形必须平整。蛋糕不要有顶部不平或整个倾斜的感觉，否则会显得很狼狈。

其他较简易的霜饰涂抹要领亦简述于下：

1. 糖霜

糖霜无法挤花，只能用于涂抹。见其黏成一团不必用力涂开，稍等一下就会自然流开。如果糖霜浓度调得刚好，等其流开布满蛋糕表面时，差不多也快干硬，变成一层糖壳。如果调得太稀，就会一直往下流，须刮去多余的糖霜。

2. 奶油酱

与鲜奶油的涂抹方法差不多，但不要涂得太厚，以免油腻。以前的蛋糕师傅很喜欢挤奶油玫瑰花，其方法是用花瓣嘴将奶油酱挤在倒拿的布丁杯底，一瓣瓣挤上去，挤成立体花形，再用小刀挑起整朵花移至蛋糕上。玫瑰花虽美，但一大团的奶油酱却难以下咽。所以要用奶油酱挤花，以挤成小花为宜。

3. 巧克力富奇

巧克力富奇的涂抹方法也和鲜奶油差不多，但天气太冷时涂抹动作要快，以免霜饰变硬不好涂抹。挤花时也与挤奶油酱一样，不要挤太厚重的花饰。

二、挤花技术

为了使蛋糕的外表美丽且富变化，我们除了要尝试各种不同的霜饰外，还要将这些霜饰以不同的方式呈现出来，这就要靠挤花的功夫。无论挤奶油花、鲜奶油花或糖花，其方法都是一样的。而挤花工具，传统上都使用塑胶布的挤花袋加金属花嘴；近年来，很流行整套的塑胶挤花筒和花嘴，其外表精巧可爱，使用方便又卫生，可惜容量太小，如果给稍大的蛋糕做装饰就要装填多次，比较麻烦。

下面介绍常用的花嘴和其挤出的花样：

- ①菊花嘴 有大有小，瓣数有多有少。这是最重要的一种花嘴，其实家庭自制蛋糕有这一个花嘴大概就够用了。除非想做得很专业，否则这个花嘴能做出的变化花样已够多了。
- ②圆嘴 有粗有细，可挤圆点及线条。
- ③条纹嘴 有粗有细，可挤出条纹状的宽、细线条。
- ④多孔嘴 只能挤出大量细丝，挤时用力一点，细丝才不会黏在一起。
- ⑤花瓣嘴 挤花瓣或波浪花边之用，开口粗的一端是瓣心，细的一端是瓣边。
- ⑥叶形嘴 可挤叶子，花瓣及双波浪花边。



1-1 菊花嘴



1-2 直挤花纹



2-1 圆嘴



2-2 直线与点



3-1 条纹嘴



3-2 直纹与波浪纹

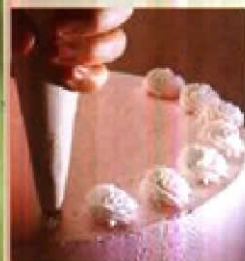


5-1 花瓣嘴



5-2 花瓣形





1-3 旋转花紋



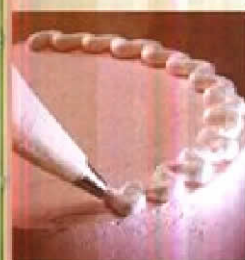
1-4 直挤连续花紋



1-5 旋转连续花紋



1-6 如意紋



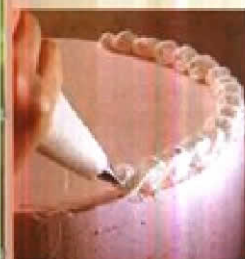
2-3 波浪花紋



2-4 旋转花紋



2-5 字形



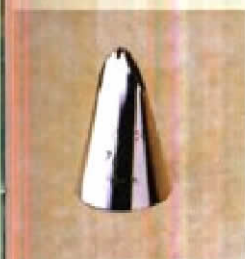
3-3 上下波浪紋



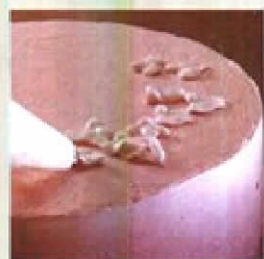
4-1 多孔嘴



4-2 丝状花紋



6-1 叶形嘴



6-2 叶子形



6-3 叶形波浪紋

综合运用



圆嘴 + 条纹嘴 = 编织紋



圆嘴 + 叶形嘴 = 铃兰

糖花制作

糖花是用糖粉、蛋白加食用色素调打后，以花嘴挤出来的花朵，经阴干硬化后便可使用。由于它可做成多种颜色及式样，用来装饰蛋糕非常漂亮，并且糖花是可以食用的，所以特别受小朋友的喜爱。

制作糖花是较专门的技术，初学者不容易挤得漂亮，而且一份材料一次只能调出一种颜色。如果想做五六种不同颜色的糖花就要准备多份材料，分多次调打，比较麻烦。可是多花一点时间，一次制作上百朵五颜六色不同形式的糖花，做好后放在干燥防潮的盒中就可保存很久，随时可以取用，相当方便。

〔材料〕

- | | | | |
|---|---|-----------|---------|
| ① | { | 糖粉 ……200克 | 铝箔纸……适量 |
| | | 蛋白 ……1个 | 缎带花蕊…适量 |
| | | 塔塔粉…¼小匙 | |
| | | 粉状色素…少许 | |

〔做法〕

- 1) 将①料放在小钢盆中，用电动打蛋器搅打到需要的干硬程度。一般约须5~7分钟。
- 2) 打约5分钟后，取点糖泥直接放入挤花嘴中，用手指挤出来，看是否能成形，如果立刻瘫软就表示打得不够，必须再打。
- 3) 颜色如果不够深，调打中途也可加些色素再打。再测试一次，挤出来不瘫软即可使用。

〔应用〕

- 1) 平面的糖花以挤在小张铝箔纸上最好，干燥后较容易取下。较立体的糖花则须挤在铝箔纸杯中托住，以免糖花变形。
- 2) 铝箔纸杯的制法：
 - ① 将一片铝箔纸夹在专制糖花铝箔杯的模型中压紧。（无模型可用小酒杯代之。）
 - ② 剪去多余的铝箔纸。
 - ③ 取出铝箔纸杯。



做法 1



应用 2-1



做法 2



应用 2-2



做法 3



应用 2-3



3) 挤花法示范如下。

- ①小 花 花瓣用花瓣嘴挤出。花心用小圆嘴挤出。
 - ②豌豆花 花瓣用花瓣嘴挤出。花心用小圆嘴挤出。
 - ③小菊花 花瓣用花瓣嘴挤出。花心用小圆嘴挤出。
 - ④牵牛花 花瓣用花瓣嘴挤出。花心用小圆嘴挤出。趁糖泥未完全凝固时插入数支缎带花蕊。
 - ⑤九重葛 花瓣用大的叶形嘴挤出。花心用小圆嘴挤出。趁糖泥未完全凝固时插入数支缎带花蕊。
 - ⑥百合花 花瓣用大的叶形嘴挤出。花心用小圆嘴挤出。趁糖泥未完全凝固时插入数支缎带花蕊。
 - ⑦叶 子 用叶形嘴挤出。
- 4) 将挤好的糖花放在干燥处数小时。至完全坚硬即可收藏于盒中。使用时小心撕去铝箔纸即可。

【备注】

- 1) 以上的糖花材料为1色糖花分量。可做出约20—30朵花。
- 2) 食用色素不比工业用色素可以调配出美丽鲜艳的颜色。尤以紫色为然。若发现食物中有异常美丽鲜艳的紫色。则必为工业色素。不可食用。
- 3) 以色素调配糖花颜色必须凭经验的累积。宜先加极少量的色素调配看看。视情形再酌量添加。
- 4) 调制糖花材料时。习惯上第一份先调成红。粉红。橙或紫等颜色挤花瓣；第二份则调成黄色挤花心和黄花花瓣；第三份调成绿色挤叶子及黄花的心。
- 5) 缎带花蕊可至手工艺品店购买。



1 小花



5 九重葛



2 豌豆花



6 百合花



3 小菊花



7 叶子



4 牵牛花