

《蛋糕，基礎的基礎》

图书基本信息

书名：《蛋糕，基礎的基礎》

13位ISBN编号：9789866029202

10位ISBN编号：9866029204

出版时间：2012-6-1

出版社：朱雀

作者：相原一吉

页数：104

译者：盧美玲

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《蛋糕，基礎的基礎》

內容概要

雄踞日本亞馬遜網路書店，
狂賣23刷，日本西點史上最長銷食譜。

做蛋糕一定要知道的基礎知識，
就在書裡的80個常見問答！

烘焙新手必備，重量級蛋糕食譜！

「為什麼這麼基本的海綿蛋糕都會失敗？」

「為什麼味道和點心店賣得差那麼多呢？」

「製作西點一定要買電動攪拌器嗎？」

「量取材料時，連1克都不能有誤差嗎？」

「按照書上寫的烘焙溫度去烤，為什麼無法成功？」

相信大家在製作點心的過程中，都有過以上這些「為什麼」的疑問，尤其是新手，甚至連該如何選擇適合的工具、購買材料都很頭痛。擁有豐富教學經驗的作者相原一吉，將數十年來烘焙新手們老是搞不懂的問題、最常犯的錯誤全部列出來，用最淺顯的文字詳細解說。同時，親自示範7種最實用的麵糰：海綿蛋糕（全蛋打發和分蛋打發法）、重奶油蛋糕、甜塔皮、鹹派皮、快速折疊派皮、泡芙，以及6種最美味的霜飾：鮮奶油香堤、奶油霜、慕斯寧餡、甘那許、巧克力鏡面淋醬、帝布羅奶油餡的做法，為新手設計一套基礎蛋糕教學課程，只要穩扎穩打跟著學，一定能成功。如果你是第一次做蛋糕的人，更建議跟著本書從最基礎的地方學起，對以後學習各類西點，必定受用無窮！

此外，致力於推廣家庭手作點心的作者，更希望大家能親手烘焙點心、蛋糕。自己做的重點不在於成品的形狀或裝飾，口感才是最重要的，所以在書中分享嘗試多次的黃金比例配方，希望大家都能做出美味可口的點心，自己家也是蛋糕店。

本書特色

【越簡單的原理越重要！】

80個最入門的常見疑問，舉凡工具和材料的選擇、麵糰（糊）的小訣竅&大學問，新手只要搞懂了，對學習各類西點必定受用無窮！

【越基本的技巧越要懂！】

7種實用麵糰圖文搭配實際操作，學會最基本的麵糰（糊），就能運用在各式點心上。

【越經典的點心越難忘！】

收錄最經典的海綿蛋糕、重奶油蛋糕、塔、泡芙、杏仁小甜餅等西點，只要搭配本書的最佳配方，點心風味更加歷久彌新。

【越是樸實的裝飾越美味！】

沒有太過繁複的裝飾，直接品嚐各種食材最天然的滋味，讓你吃蛋糕、點心健康無負擔。

《蛋糕，基礎的基礎》

作者簡介

相原一吉

1952年生，東京都人。

從香川營養專門學校製果科畢業後，進入甜點老師宮川敏子開辦的「瑞士・法國果子研究所」工作，直到1983年宮川敏子老師過世為止，都一直在此擔任西點助手，擁有數十年的甜點教學經驗。宮川老師在歐洲學習製作傳統的蛋糕、西點、巧克力，回到日本後，致力於推廣家庭手作點心的製作，對目前許多知名的西點師傅有很大的影響。相原一吉繼承宮川老師「用簡單的做法做出美味的家庭手作點心」的想法，以便宜的材料和家庭用工具，創作出許多點心。目前在「瑞士・法國果子研究所」、朝日卡爾中心新宿校和香川營養專門學校擔任講師。

書籍目錄

本書麵糰 & 點心圖

材料和工具的小訣竅 & 大學問

海綿蛋糕的小訣竅 & 大學問

重奶油蛋糕的小訣竅 & 大學問

要準備哪些材料呢？

材料中的砂糖，選用特細砂糖比較好嗎？

洋酒類

筋性適中的低筋麵粉

選擇新鮮、品質良好的蛋

製作點心用的奶油，建議選擇無鹽奶油

要準備哪些工具和模型？

模型先選擇這3種類

一定要準備手持電動攪拌器嗎？

準備2種打蛋器

使用矽膠橡皮刮刀和塑膠刮板

必備噴水器

選用小型過篩器

使用不鏽鋼製淺鋼盆

製作蛋糕前有哪些預備工作？

粉類過篩後再秤量

可以自己減少砂糖和奶油的份量嗎？

量取材料時，連1克都不能有誤差嗎？

按照書上寫的烘焙溫度去烤，為什麼無法成功？

長方形的模型要鋪紙

用哪種材質的紙比較好？

準備海綿蛋糕的模型

基本麵糊1 如何製作海綿蛋糕的麵糊？

利用全蛋打發法（genoise）製作最傳統的海綿蛋糕！

如何分辨傑諾瓦士蛋糕（genoise）和彼士裘依蛋糕（biscuit）？

奶油的份量可以調整嗎？

解開製作海綿蛋糕的疑問

一定要隔水加熱打發全蛋？

全蛋要打到什麼狀態才可以？

為什麼融化奶油要保持一定的溫度？

為什麼麵糊的表面要噴水？

如何判斷蛋糕已經烤好了？

為什麼從烤箱拿出蛋糕時，蛋糕有點內縮？

為什麼加入麵粉前要先加入水？

為什麼要使用打蛋器攪拌麵粉？

為什麼麵粉無法拌勻？

海綿蛋糕麵糊加入其他材料

杏仁傑諾瓦士蛋糕（全蛋打發海綿蛋糕）

加入麵粉之後再加入杏仁粉

可可傑諾瓦士蛋糕（全蛋打發海綿蛋糕）

混合可可粉和麵粉

加入融化巧克力或香蕉果泥

巧克力彼士裘依蛋糕（分蛋打發海綿蛋糕）

《蛋糕，基礎的基礎》

- 巧克力要和奶油一起混合
- 以香蕉做成果泥
- 香蕉彼士裘依蛋糕（分蛋打發海綿蛋糕）
- 如何製作乾性發泡的蛋白霜？
- 鮮奶油霜飾
- 鮮奶油做成的鮮奶油香堤
 - 哪一種鮮奶油比較好？
 - 擠花用鮮奶油霜
 - 表面霜飾
- 奶油做成的奶油霜
 - 奶油變硬時怎麼辦？
 - 如何將奶油霜抹得漂亮？
- 卡士達醬做成的慕斯寧餡
- 巧克力做成的甘那許
 - 甘那許也可以用來做霜飾？
 - 如何在蛋糕側面做霜飾？
 - 如何做成照片中蛋糕的圖案？
- 巧克力做成的巧克力靜面淋醬
 - 巧克力一定要調溫嗎？
- 海綿蛋糕的變化款點心如何製作瑞士卷的麵糊？
- 塗抹奶油霜做裝飾
- 海綿蛋糕的變化款點心手指餅乾
 - 在法文中，「cuiller」是什麼意思？
- 海綿蛋糕的變化款點心杏仁蛋糕
- 基本麵糊2 如何製作重奶油蛋糕的麵糊？
- 改變做法，就能完成4種法式四分之四蛋糕
- 重奶油蛋糕的基本做法，用「分蛋打發法」製作法式四分之四蛋糕
 - 為什麼奶油無法變成柔軟狀態？
 - 奶油要攪拌到多柔軟才是正確的？
 - 如何混合麵粉？
 - 應該要烘烤到什麼程度才可以？
- 3種法式四分之四蛋糕 用全蛋混合法製作
- 用全蛋大發法（genoise）製作
- 製作夏朗特風重奶油蛋糕
- 重奶油蛋糕的變化款點心如何處理什錦水果蜜餞？
- 如何烘烤出大理石的圖案？
- 大理石重奶油蛋糕
 - 自製糖漬柳橙
 - 市售的櫻桃蜜餞好吃嗎？
 - 自製藍姆酒漬葡萄乾
- 3種法式四分之四蛋糕 卡雷特柳橙塔
 - 塔類點心的小訣竅&大學問
- 什麼是甜塔皮
 - 如何做出酥脆的口感？
 - 可以用其他食材取代配方的材料嗎？
 - 如何製作可可或杏仁風味的麵糰？
- 鹹派皮
 - 如何製作快速折疊派皮？
 - 為什麼派皮麵糰要鬆弛好幾次？

《蛋糕，基礎的基礎》

為什麼無法做出有層次的麵糰？
為什麼使用一半分量的高筋麵粉？
製作塔的時候，要準備哪些東西？
盲烤時，哪些麵糰需要壓重物？
塔、派的最佳拍檔 杏仁奶油餡
利用杏仁奶油餡做3種塔點心！
杏桃塔、杏仁塔、洋梨塔
蘋果塔
栗子塔
無花果蜜棗塔
黑乳酪蛋糕
荷蘭塔
法式香橙派
波波巧克力
泰坦反烤蘋果塔
泰坦反烤蘋果塔的由來？
泡芙的小訣竅&大學問
製作泡芙麵糰
為什麼不能膨脹鼓起得很漂亮？
如何判斷麵糰的軟硬度適中？
麵糰烘烤前需要鬆弛嗎？
泡芙皮要烘烤到什麼程度才行？
用卡士達醬做泡芙的內餡
如何製作巧克力口味的卡士達醬？
如何將卡士達醬擠得很漂亮？
為什麼我的卡士達醬有麵粉顆粒？
加入蛋黃後要煮到什麼程度？
材料哪裡買？

《蛋糕，基礎的基礎》

精彩短评

1、耐心并且温柔的作者。封面图片蛋糕组织有不少大洞，我觉得不算理想状态，它为什么被展示呢？暂时理解不能。稍晚写读书笔记。不许偷懒。嗯嗯，现在想明白了。大窟窿和小窟窿也是层次感，不单调。口味的平衡？平衡吗？想想，再想想。

1、相原一吉老师非常温柔，有些内容比较象碎碎念，很贴心，摘下来。材料篇关于奶油：发酵奶油易变质，用不完可以密封再冰冻保存。使用前改放冷藏室，让它回软至适当温度再操作。（忍不住，要发炎：丹麦银宝Lurpak味道正点~用了它其它的暂时不想用。）关于面粉：市场上有些厂牌推出“超级”或“特选”低筋面粉，虽然可以做出极松软的海绵蛋糕，但却难以感受到面粉本身的香气和口味。有些人会将面粉放冰箱保存，但面粉放冷藏室会产生湿气，所以绝对不可以放在冰箱。（忍不住，要发炎：最近读BBA，对面粉的理解跟之前读这本书时不太一样啦。）关于鸡蛋：烘焙用蛋一般使用每颗65克，L尺寸的蛋。关于洋酒：如果材料中没有特别指定用哪一种酒，可以选择自己喜欢的酒类。一般较常用的是白兰地、樱桃白兰地、君度橙酒等等。兰姆酒则有它独特的风味，通常稍微调合一下再用在蛋糕上。举例来说：如果想制作洋梨蛋糕，就加入洋梨酒，苹果蛋糕就加入苹果白兰地，依此类推。可以利用水果酒的特性来增加蛋糕的风味。关于模型和工具：在准备工具时，总是会被专业的工具吸引目光，但其实当中有许多并不适合在一般家庭使用。所以不一定要选择专业级的工具。制作点心一定要准备一台手持电动搅拌器。虽然桌上型的搅拌器也不错，但一般家庭用容易的手持电动搅拌器就可以了。不过，有些手持电动搅拌器的力量不够，建议选购具备可以搅拌面包面团的力量、坚固耐用的产品。关于预备动作：1、即使是相同重量的蛋，蛋黄和蛋白的重量还是会有差异，必须特别注意。2、砂糖不只是影响到甜味，在成品的体积，还有烘焙颜色组织的等方面都有很大的关联。所以想制作出口感佳的蛋糕，配方的比例非常重要。减少砂糖和奶油的量可以降低卡路里，但是口感会大大地扣分。3、准备海绵蛋糕的模型。用刷子沾取软化的奶油（不要用融化的奶油）涂在模型的侧面，放入冷藏室冷藏再取出，然后撒入高筋面粉。模型先放入冰箱冷藏可以避免软化的奶油沾附件过多的高筋面粉、烤好后的蛋糕形状不美观。模型的底部要铺纸，但记得纸的尺寸比模型小一点，这样烘焙之后蛋糕才比较容易脱模。模型侧面不用铺纸，铺纸的话蛋糕会缩小，成品的外型会不漂亮。4、长方形的模型要铺纸：纸的高度要比模型高1公分。（忍不住，要发炎：经常看见有人在制做过程中说一些不正确的细节，很捉急~长方形的模具铺纸模有懒办法~以后慢慢说~）关于基础面糊：如何制做海绵蛋糕面糊：1、奶油的分量可以调整吗？建议初学者先从加入少量奶油开始做，等到技术较熟练再依个人喜好增加奶油量。其实，即使加入较多量的奶油，也不会变成重奶油面糊，只是多少会抵制海绵松软的口感，而奶油量多的话，蛋糕的口感偏向扎实、酥脆。2、打发蛋糊最理想的状态：以打蛋器提起蛋糊时，蛋糊的尾端会先停留在打蛋器上一下，不易滴下来。3、当全蛋打发后，令其冷却也是件重要的事。因为面粉加入温热的蛋糊时会变粘稠，所以，如果无法即时冷却，就要隔冷水降温。4、加入杏仁粉或可可粉：杏仁粉含有油脂，和面粉混合时容易消泡，所以先加入面粉，再加入杏仁粉。（老师给的兑换比例：杏仁粉2份换面粉1份）5、单独加入可可粉会比较难拌匀，所以可可粉和面粉混合后再加入面糊中拌匀。此外，可可粉所含的油脂比较多，只要拌到看不到粉的颗粒即可。（老师给的比例：可可粉为面粉的1/6）（忍不住，要发炎：海绵绝对是最值得反复、大量、胡乱折腾的基础蛋糕，经常能出现让自己惊艳的味道有木有！每次都得认真做制做手记有木有！偶尔发生非常满意的口感但细节是怎么样的完全因为之前一直乱折腾结果记不得了很后悔再怎么也没有那个味道了异常后悔有木有！笔记！！做笔记！！一定记得随手做笔记！！什么都记一记！！）关于基础面糊：如何制做重奶油蛋糕的面糊：分蛋打发法，全蛋混合法，全蛋打发法，夏朗特风。四种制做方法。有意思咩~不行了，好困了，下次再继续。

《蛋糕，基礎的基礎》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com