

<<六星级蛋糕卷>>

图书基本信息

书名：<<六星级蛋糕卷>>

13位ISBN编号：9787538177985

10位ISBN编号：7538177981

出版时间：2013-6-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：（台），林倍加 著

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：<http://www.tushu007.com>

<<六星级蛋糕卷>>

前言

慢工出细活烘焙人生的坚持在这一路的烘焙生涯中，按部就班地称量，谨慎精细地操作，随着每个成品的出炉，我对烘焙的热忱也因此一发不可收拾，并以更严格的制作标准要求自己，希望做出的成品能为大家带来美的享受。

本书讲述了基本蛋糕卷的各种蛋糕体做法，像戚风、海绵等大家熟知的蛋糕体及口感更松软的法式海绵以及添加了乳化剂（SP）的蛋糕体。

在构思这本书时，我一直在想，该如何让大家消除对添加剂的恐惧。

这些所谓的“添加剂”，可以把它想成是特殊的调味料（如味精），适量添加会有更好的效果，但是其本身的成分、添加的理由及精准的分量，才是最重要的。

应该这么说，现今我们能在市面上购买到的食品，大多都有添加剂，只是差别在其成分及添加量的多少。

当然，随着现代人对健康的重视，会倡导不使用“添加剂”，这固然是更好，但我认为对初学烘焙的朋友而言，是不恰当的，因为这会影响制作产品的成功率和口感，也会打击制作者的自信心，玩烘焙应该是在享受自己动手完成作品的喜悦下建立起来的自信与满足。

应先了解每个材料的功能及正确使用方法，再依产品种类来做调整，而不要一味地排斥“添加剂”，这是对初学者的一点小建议。

然而如何在健康、美味、美观三方面取得平衡，这是我们共同追求的目标。

精确的配方、简单的步骤、精致的成品，一直是我想在本书中呈献给所有读者的，也是我期许自己的一种坚持。

我一直认为，循序渐进是不变的原則，基本功扎实了，对每个配方的数量、步骤都不马虎，确实做到按部就班地操作，势必会有完美的成品。

累积到一定的经验后，便能掌握配方中巧妙的增减变化，才能体会到烘焙世界中迷人的魅力，更能创造出属于您自己独特的烘焙天地！

从一开始跟许老师合作出的5本书到我自己出书，这其中要特别感谢许正忠老师，他给了我很多的建议和帮助，使这本书更加完美！

林倍加一定要知道烘焙材料介绍制作烘焙产品时主要的材料有面粉、蛋、糖、油脂、乳制品、膨胀剂、SP乳化剂（起泡剂）、香料等，在此针对这些材料的特性和使用方法加以介绍。

面粉（Flour）面粉大致可分为白面粉和多谷物面粉两大类。

白面粉面粉中含有蛋白质，一旦遇到水会产生面筋（面团弹性）。

按照蛋白质含量的不同，产生的筋度强弱又可细分为下列四种：a.特高筋面粉（Highglutenflour）：蛋白质含量在13.5%以上，筋度最强，适合制作高膨胀度的产品，如油条、面筋等。

b.高筋面粉（Breadflour）：蛋白质含量11.5%~13.5%，筋度较强，适合制作大部分的面包、春卷皮等较有咬劲的产品。

c.中筋面粉（Plainflour）：蛋白质含量9.5%~11.5%，筋度适中，适合制作馒头、包子、派皮、烧饼等大部分的中式食品。

d.低筋面粉（Lowgluten、Cakeflour）：蛋白质含量6.5%~9.5%，筋度最低，适合制作大部分的蛋糕、小西饼等西点。

值得注意的是各种筋度的面粉在使用时并不是绝对的，配合其他的材料也可有不同的用法。

例如很受欢迎的蜂蜜蛋糕，有很多是使用中筋面粉制作的。

多谷物面粉即白面粉内混合了全麦粉、麸皮或其他杂粮的面粉，这些面粉的筋度介于高筋面粉和中筋面粉之间，常用于制作欧式面包、杂粮馒头、全麦饼干等产品。

蛋（Egg）蛋本身含有丰富的营养，搅拌时容易包覆空气而产生起泡性，蛋黄本身又有良好的乳化特性和着色性，所以蛋被广泛地运用于烘焙产品中，而蛋清、蛋黄、全蛋具有不同的特性，所以在使用时会起到不同的作用。

蛋清蛋清在搅打中有很好的起泡性，所以常用于戚风蛋糕、天使蛋糕及牛轧糖的制作，要注意在打发起泡过程中不可接触到油脂类，否则不易打发。

<<六星级蛋糕卷>>

另外若蛋清不经过打发就合。

在产品中，其水分含量很多，所完成的产品较硬脆，如杏仁瓦片。

蛋黄也有不错的起泡性，且散发出浓浓的蛋香，凝固时较膨松，烘焙时容易上色，常用于虎皮蛋糕和口感酥松的饼干产品。

全蛋全蛋的起泡性介于蛋黄与蛋清之间，若配合适量的糖和面粉，则可做出口感较有弹性的海绵蛋糕。

饼干制作过程若加入全蛋，则口感较酥但又不易松散。

另外，蛋的热凝固性也常运用在布丁、蛋挞、欧式咸派中。

而面包中若加入蛋，可提高蛋白质的含量，使面包在咀嚼时更具香气和弹性。

糖（Sugar）糖在烘焙中为产品提供甜味，因它富含水分可使组织柔软湿润，其着色特性可让产品的外观看起来更加诱人。

另外，糖也是一种韧性材料，是烘焙产品重要的支撑材料之一。

依它的风味及颗粒大小可分为特砂糖、二砂糖、细砂糖、绵白糖、葡萄糖、糖粉、翻糖、红糖及所有的液态糖浆。

但这么多种类的糖，使用时该如何选择呢？

其实原则很简单，除了取特殊风味外，一般来说制作过程中搅拌的时间越久，便选择颗粒越大的糖，因其含水量较多，产品较湿润如制作面包和以蛋为主的蛋糕；反之，若搅拌的时间较短，就选择颗粒较小的绵白糖或糖粉，如制作饼干、重奶油蛋糕等。

油脂（Fat）大致可分为固态油脂和液态油。

固态油脂有天然油脂（如奶油、猪油、牛油）和氢乳化油脂（如酥油、白油、玛琪琳），特性为富含打发性，可使产品酥、松、脆，也有稳定性，在面糊搅拌时，若拌入大量空气，可稳定面糊，使面糊不易消泡，烘焙时不易塌陷。

液态油在烘焙产品中加入液态油（如色拉油），可使产品口感更加柔软、滑润。

食品膨胀剂（Leavening Agent）食品膨胀剂的碱性特质和食物的酸性中和后，会释放出二氧化碳，使得烘焙产品达到膨胀的效果。

常使用的有以下三种：a.小苏打粉（Baking soda）：碱性较强，且有增色效果，多用于巧克力类酸性较强的产品，以中和可可粉的酸性，也常用于红糖或需要增色的产品，如巧克力蛋糕及红糖蛋糕等。

b.泡打粉（Baking powder）：是用小苏打粉混合其他物质而成的，碱性转弱，常用于一般需要膨松口感的产品，如松饼、鸡蛋糕等。

c.碳酸氢氨（ NH_4HCO_3 ）：俗称“铵粉”，是可溶于水、有刺鼻味、稳定度低的白色结晶化学物质，碱性极强，常用于需快速膨胀的产品，如油条、芝麻球等。

当然除了碱性的食品膨胀剂，也有酸性的食品膨胀剂，如制作蛋糕时会经常使用到的塔塔粉（Cream of tartar），常用于蛋清打发时中和蛋清的碱性，使蛋清在膨胀过程中更细腻。

乳制品（Milk Product）乳制品中最影响口感的成分是乳脂肪，它是产生乳香的主要物质，还可以增加产品的柔软及滑润度。

无论是牛奶、奶水（蒸发乳）、保久乳、炼乳都有同样的效果。

另外，鲜奶油具有打发性，在搅拌过程中，油脂将小气泡包覆，可增加它的体积及可塑性，广泛地运用于内馅、慕斯和外表装饰上。

而奶酪则常用于奶酪蛋糕、披萨及面包内馅。

盐（Salt）盐在烘焙制作过程中，使用量极少，但功效却很大。

如面包、蛋糕与西点的制作，烘焙中所用的盐主要为精盐，加入适量的盐，可提升其他原料特有的味道，盐在甜的食物中具有调整产品甜度的功能，可降低产品的甜度，制作蛋糕时使用适量的盐是必要的，盐用量的多少取决于蛋糕的种类。

SP乳化剂（Surfactant Powder）俗称起泡剂，是一种能将水和油混合成均匀乳液状态的界面活性剂。

它的种类有很多，像卵磷脂、单酸甘油酯等。

蛋黄本身也具有很好的乳化作用，若将它使用在产品中，可减少油水分离，增加起泡力，使体积变大，让蛋糕更加细致柔软，还可使烘焙过程中水分减少散失，让产品更湿润并延缓老化，常用于蜂蜜蛋

<<六星级蛋糕卷>>

糕、长崎蛋糕等产品。

沙拉酱的制作便是蛋黄乳化作用的代表作。

香料 (Artificial Flavoring) 烘焙食品为了增加口感和风味, 常会使用不同的香料, 这些香料又可分为天然和合成两大类。

天然香料如香草豆荚、肉桂、薄荷、丁香、罗勒等天然植物及其萃取物, 以及各种果泥, 将它加入后, 其味道不容易直接闻到, 但入口咀嚼后便可感受到淡淡的天然香气。

合成香料如草莓香精、咖啡香料、牛奶酱等, 将它加入后, 会散发出浓郁的香气, 但吃起来却不如天然的香料那么自然。

本资料由福华大饭店点心房领班许正忠老师提供一定要学会蛋糕基本制作方法1戚风蛋糕基本制作方法 (详细步骤请参考本书DVD) 基本配方: 30cmx40cm 一盘A. 色拉油155g、鲜奶100gB. 低筋面粉130g、泡打粉2gC. 蛋黄150gD. 蛋清310g、细砂糖155g、塔塔粉3g制作过程: 1. 将材料A (色拉油、鲜奶) 一起放入搅拌缸内搅拌均匀。

2. 将材料B (低筋面粉、泡打粉) 过筛后, 一起放入搅拌缸内拌匀。

3. 将材料C的蛋黄加入, 搅拌至光滑没有颗粒, 备用。

4. 将材料D中的蛋清放入搅拌缸中打至起泡状, 再加入细砂糖、塔塔粉打至湿性发泡的蛋清霜 (湿性发泡为蛋清打发至前端稍微弯曲的状态, 不能太硬)。

5. 取1/3的蛋清霜拌入做法3的蛋黄面糊中, 轻轻拌匀。

6. 再加入剩余的2/3蛋清霜, 一起搅拌均匀即可 (此时的面糊应呈光滑细腻状)。

7. 将面糊倒入铺纸的烤盘中约8分满, 抹平 (在抹平表面时要注意让面糊的高度尽量一致, 使蛋糕在烤时可以均匀受热)。

8. 放入烤箱中以180 烤15~20分钟, 出炉, 待冷却即可。

建议: 1. 请记住: 粉类材料一定要先过筛。

2. 一般分量少时, 蛋黄部分只需拌匀即可, 不必打发。

3. 蛋清打发时, 搅拌缸内不能有油脂和太多水分。

4. 一般湿性发泡, 大部分应用于天使蛋糕、重奶油戚风蛋糕、巧克力重奶油戚风蛋糕或奶酪类的戚风蛋糕。

5. 蛋清打发若想更快速, 可先打蛋清至湿性发泡, 再加入细砂糖, 以中速打至硬性发泡。

2海绵蛋糕 (全蛋蛋糕) 基本制作方法 (详细步骤请参考本书DVD) 基本配方: 30cmx40cm 一盘A. 全蛋450g (约8个)、细砂糖210gB. 低筋面粉290g、泡打粉1gC. 色拉油60g、鲜奶70g制作过程: 1. 将材料A中的全蛋放入搅拌缸内搅打均匀。

2. 加入细砂糖搅拌均匀。

3. 将搅拌缸隔水加热, 边煮边搅拌至38 ~40 。

4. 离火, 将蛋液倒入另一搅拌缸内继续打发至不滴落。

5. 将材料B (低筋面粉、泡打粉) 过筛后一起搅拌均匀。

6. 加入材料C (色拉油、鲜奶), 继续搅拌。

7. 搅拌至面糊呈光滑细腻状。

8. 将面糊倒入铺纸的烤盘中约8分满, 抹平 (在抹平表面时要注意让面糊的高度尽量一致, 使蛋糕在烤时可以均匀受热)。

9. 放入烤箱中以170 烤15~20分钟, 出炉, 待冷却即可。

建议: 蛋最好先回温至室温, 再进行操作。

<<六星级蛋糕卷>>

内容概要

《六星级蛋糕卷》以精准的配方、简单的步骤、精致的成品向读者介绍了六星级蛋糕卷的制作过程，每个配方的数量、步骤都不马虎，按部就班地操作，让读者体会到烘焙世界的迷人魅力！本书不仅适合初学者轻松学习，也值得开店同业者进修参考。

<<六星级蛋糕卷>>

作者简介

林倍加，个性内敛、要求严谨、手艺精湛的他，是一位具有17年西式烘焙专业经验的师傅，他把他的热情全投注在烘焙的世界里，在制作西点的过程中，每一个细节、每一个步骤，都是既严格又谨慎的，从不断的学习成长、不断的提升自己的技术中，创新出更美味、更精致的西点。

现在的他除了积极的在手艺上更加精益求精之外，也陆续的在餐饮相关学校单位及烘焙教室授课，将他的努力分享给更多同样喜爱烘焙的人！

林倍加经历：乙级西点烘焙技术士检定合格；第三十届海外侨商烘焙研习营讲师；世新大学终身教育学院烘焙班讲师；启聪学校烘焙研习营讲师；义兴烘焙材料行烘焙老师。

<<六星级蛋糕卷>>

书籍目录

2. 作者序慢工出细活烘焙人生的坚持3. 推荐序时间的锤炼光芒耀眼的璞玉一定要知道6. 烘焙材料介绍一定要学会10. 蛋糕基本制作方法DVD操作示范一学就上手16. 卷蛋糕的技巧与操作DVD操作示范

第一章清爽湿润的戚风蛋糕19. 金沙巧克力21. 双色覆盆子22. 伯爵红茶戚风25. 柳橙核桃蛋糕27. 黄金奶酪毛巾卷28. 芋泥卷29. 高纤胚芽天使30. 覆盆子巧克力33. 香吉士卷35. 蓝莓天使36. 黄金花生蛋糕39. 香蕉千层派41. 抹茶红豆43. 红麴紫米蛋糕卷44. 黑淋巧克力46. 咖啡甜酒蛋糕卷48. 草莓布丁卷49. 香草奶冻卷51. 泰式软糕52. 枫糖奶酪55. 柠檬天使蛋糕卷57. 浓茶瑞士卷58. 枫糖杂粮蛋糕卷59. 摩卡奶油杏仁蛋糕卷61. 白巧克力芋泥63. 蜜桃酸奶65. 黄金奶酪蛋糕卷66. 苹果胚芽蛋糕卷68. 酒酿蔓越莓69. 抹茶柠檬鲜奶蛋糕卷71. 巧克力酸奶72. 焦糖芝麻瑞士卷75. 奥利冈樱桃蛋糕卷76. 草莓慕斯蛋糕卷77. 养生黑芝麻蛋卷第二章绵密富弹性的全蛋海绵蛋糕79. 波克利蓝莓蛋糕卷81. 朗姆葡萄巧克力82. 生巧克力蛋糕卷84. 泡芙抹茶蛋糕卷87. 樱桃巧克力88. 草莓虎皮蛋糕卷89. 竹炭澳洲坚果仁蛋糕卷91. 红糖桂圆蛋糕卷92. 芙蓉蛋糕第三章干爽松软的法式海绵蛋糕95. 水果蛋糕卷97. 椰香红豆99. 玛卡浓100. 桑果巧克力103. 咖啡核桃蛋糕卷105. 欧培拉106. 意式奶酪蛋糕卷109. 焦糖香蕉110. 枫糖巧克力111. 巧克力黑森林蛋糕卷113. 红茶之家115. 竹炭栗子117. 枫糖地瓜卷119. 枫糖蔓越莓120. 焦糖咖啡瑞士卷第四章细致柔软的乳化剂 (SP) 蛋糕123. 养乐多千层125. 杏桃卷127. 提拉米苏128. 苹果白兰地131. 焦糖玛琪朵133. 香草芒果瑞士卷135. 芒果樱桃蛋糕卷

<<六星级蛋糕卷>>

编辑推荐

《六星级蛋糕卷》讲述66种精致美味的六星级蛋糕卷，随书附赠各种基础蛋糕卷做法及卷蛋糕卷专业手法DVD，让第一次烘焙的读者也能轻松做出媲美专业级大师的蛋糕卷。

《六星级蛋糕卷》以独家私人的精准配方，结合更专业的手法组合，做出像蛋糕店橱窗里展示的精美蛋糕卷。

<<六星级蛋糕卷>>

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:<http://www.tushu007.com>