

# 蛋糕，基礎的基礎



[蛋糕，基礎的基礎 下载链接1](#)

著者:相原一吉

出版者:朱雀

出版时间:2012-6-1

装帧:平装

isbn:9789866029202

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。

作者介紹：

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。

## 目录: 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）

●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？

●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?  
• • • • • (收起)

[蛋糕，基礎的基礎\\_下载链接1](#)

## 标签

烘培

美食

烹饪

烘焙

糕点

饮食

食谱

生活

## 评论

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。

-----  
[蛋糕，基礎的基礎\\_下载链接1](#)

## 书评

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...

-----  
[蛋糕，基礎的基礎\\_下载链接1](#)