

汇做蛋糕

享受美好「食」光

国家二级面点师
顾佳梅

广受大众喜爱的戚风蛋糕(Chiffon Cake), 口感绵密松软、柔韧性好、水分含量高、存放不易发干, 且蛋糕风味突出。本期就用一个简单的戚风蛋糕配方玩转肉松小贝、瑞士卷和虎皮蛋糕。让我们一起做蛋糕, 享受这美好“食”光吧。

小贴士

1. 牛奶、果汁可以替代或者部分替代配方中的水, 但是牛奶和果汁不可同时使用, 以免牛奶遇酸性果汁造成凝散而无法溶解。
2. 蛋白内不可混入蛋黄或者油脂及其他杂质, 否则会影响蛋白起泡性。蛋白在20℃左右发泡性和持气能力较强, 温度过高或过低都会影响蛋白泡沫的形成。
3. 蛋白中滴入数滴柠檬汁有助于提高蛋白的起泡性和泡沫的稳定性。
4. 低筋粉和玉米淀粉使用前过筛, 以免结块。
5. 配方内鸡蛋每个连壳约55克左右。
6. 烤箱必须提前预热到烤温。

原味 & 红茶戚风蛋糕



用料(此配方适用一个8寸圆模或28×28烤盘)

蛋黄部分: 蛋黄5个、糖粉20克、水60克、玉米油40克、盐1克、低粉70克、玉米淀粉10克、红茶粉4克(红茶戚风蛋糕用)。

蛋白部分: 蛋白5个、细砂糖50克、柠檬汁数滴(可不放)。

烤箱温度 & 时间: 145℃, 60分钟左右。

做法

步骤1: 蛋黄面糊搅拌: 容器内加入玉米油、水、糖粉、盐搅拌均匀; 加入低筋面粉和玉米淀粉(如做红茶戚风蛋糕, 此处加入红茶粉), 用蛋抽“Z”字搅拌均匀, 不可画圈搅拌以免起筋; 加入蛋黄, “Z”字搅拌顺滑。

步骤2: 蛋白搅拌打法: 容器内倒入蛋白并加入数滴柠檬汁, 加入1/3细砂糖, 手持电动打蛋器中速搅打至出现不规则大泡; 加入剩余细砂



糖, 继续搅打至提起打蛋器出现直立小尖钩或稍微弯曲的小尖钩状态。此时蛋白盆倒扣, 蛋白不滴落不流动。

步骤3: 蛋白、蛋黄糊混合: 刮刀取1/3蛋白加入蛋黄糊中翻拌均匀, 不可画圈容易消泡; 将拌匀的面糊倒入剩余2/3蛋白中, 继续用刮刀由下往上翻拌, 至完全均匀。混合过程中动作要轻快, 一般1-3分钟内完成, 时间过久容易消泡。

步骤4: 模具成形: 将面糊倒入8寸模具内(模具不可刷油, 不需垫硅油纸), 八成满左右为宜。面糊表面刮平、轻振模具, 排出气泡, 立刻进入烤箱。

步骤5: 烘烤成熟: 出炉后震两下, 震出热气, 立即倒扣在腾空的晾网上, 让蛋糕内的热气散发, 以免收缩。冷透后, 用手的侧面轻轻按压、脱模。

虎皮蛋糕卷



用料

虎皮部分: 蛋黄8个、细砂糖40克、盐1克、玉米淀粉20克、玉米油20克。

蛋糕部分: 同瑞士卷蛋糕坯。

夹馅部分: 色拉酱和肉松、果酱、打发好的淡奶油等均可。

做法

步骤1: 虎皮制作: 容器内加入蛋黄和细砂糖, 手持电动打蛋器打发至浓稠、体积膨胀且泛白, 厚稠的面糊滴落不迅速消失; 加入玉米淀粉, 翻拌均匀; 加入玉米油, 翻拌均



匀; 倒入铺好硅油纸的28×28烤盘, 面糊表面刮平; 入烤箱, 200℃至210℃, 8分钟左右, 注意看状态, 不要烤焦。烤好撕掉硅油纸, 冷却待用。

步骤2: 蛋糕部分: 同瑞士卷蛋糕坯。

步骤3: 虎皮蛋糕卷制: 在虎皮反面抹上一层薄薄的夹馅料; 将蛋糕坯放在虎皮上粘合; 在蛋糕坯表面抹上夹馅; 借助擀面杖将蛋糕向前卷起, 直至蛋糕卷制完成。放冰箱冷藏定型后用锯齿刀切块。

原味瑞士卷

蛋糕用料: 同戚风蛋糕, 模具用28×28烤盘。

夹馅用料: 淡奶油150克, 细砂糖10克(可按口味增减, 建议不超过15克)。

烤箱温度 & 时间: 170℃, 20至25分钟左右。

做法

步骤1: 蛋糕部分: 同戚风蛋糕。请注意, 烤盘使用前垫硅油纸再倒入蛋糕糊。

步骤2: 鲜奶夹馅: 淡奶油中加入细砂糖, 手持电动打蛋器打发奶油。请注意, 淡奶油使用前应存放在2至5℃冷藏冰箱内。打发时温度应在10℃以下。打发后的淡奶油应保存在4℃左右冰箱冷藏, 并尽早使用。

步骤3: 蛋糕的卷制: 蛋糕坯表面抹上适量馅料, 可借助擀面杖向前卷起, 直至整片蛋糕卷制完成。放冰箱冷藏定型后用锯齿刀切块。



肉松蛋糕

用料

蛋糕部分: 同瑞士卷蛋糕坯。

抹面部分: 肉松、色拉酱适量。

做法

将蛋糕片均分为20片5cm×7cm左右小块, 两小块为一对。在两小块中间抹色拉酱后合上, 再在整个外部抹色拉酱后沾上肉松, 如此重复可做十个肉松蛋糕。

