



品鲜奶蛋糕 尝幸福味道

■ 国家二级面点师 顾佳梅

鲜奶蛋糕,因其精致的造型,香甜的味道,顺滑的口感,广受大众青睐。品上一口,便能唤起人们对幸福的回忆,随着这口醇香绵密在舌尖缓缓化开,幸福的滋味便从心底油然而生,春风十里,都不及这一方蛋糕让人沉醉。本期就用几款松软可口的戚风蛋糕配以各式醇香四溢的奶油馅料,制作六款别具风味的鲜奶蛋糕。让我们一起把甜蜜沁入心底,品尝这让人意犹未尽的幸福味道。

戚风蛋糕坯部分

用料

(此配方适用28厘米×28厘米烤盘)

蛋黄部分:蛋黄5个、糖粉20克、水60克、玉米油40克、盐1克、低筋面粉70克、玉米淀粉10克、速溶黑咖啡粉6克(咖啡蛋糕/咖啡瑞士卷用)、抹茶粉6克(抹茶蜜豆卷用)、可可粉18克(巧克力蛋糕/巧克力卷用)。

蛋清部分:蛋清5个、细砂糖50克、柠檬汁数滴(可不放)。

烤箱温度 & 时间:170℃, 20至25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(如做咖啡蛋糕/咖啡瑞士卷/抹茶蜜豆卷/巧克力卷/巧克力蛋糕,用相应粉类替换同克数低筋面粉),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: 将面糊倒入垫硅油纸的28厘米×28厘米烤盘,抹平表面轻轻震出气泡,立刻送入烤箱。

步骤5: 烘烤成熟: 出炉后移到冷却架上,冷却后将蛋糕翻转过来,剥开四周垫纸,待用。

抹茶蜜豆卷



用料

蛋糕: 见戚风蛋糕坯部分。

夹馅: 淡奶油150克,细砂糖10克,蜜豆适量。

做法

步骤1: 蛋糕部分: 戚风蛋糕坯。

步骤2: 夹馅: 淡奶油中加入细砂糖,手持电动打蛋器打发奶油。

步骤3: 蛋糕的卷制: 蛋糕坯表面抹上适量馅料,铺上适量蜜豆,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。

巧克力卷



用料

蛋糕: 见戚风蛋糕坯部分。

夹馅: 淡奶油200克,黑巧克力40克。

做法

步骤1: 蛋糕部分: 戚风蛋糕坯。

步骤2: 夹馅: 淡奶油倒入锅中煮沸(中间出现气泡状态即可)关火,将煮沸的淡奶油倒入装有黑巧克力

的容器中,搅拌均匀,放入冰箱冷藏一晚。将冷藏后的巧克力奶油,用手持电动打蛋器打发。

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。

鲜奶蛋糕



用料

蛋糕: 见戚风蛋糕坯部分。

夹馅: 淡奶油150克,细砂糖10克。

做法

步骤1: 蛋糕部分: 戚风蛋糕坯。

步骤2: 夹馅: 淡奶油中加入细砂糖,手持电动打蛋器打发奶油。

步骤3: 蛋糕的制作: 将蛋糕坯均分为两片,取一片表面抹上适量馅料,再将另外一片叠在上面,抹上适量馅料并抹平表面,用裱花嘴裱花。放冰箱冷藏定型后用锯齿刀切块,放上喜爱的水果即可。

咖啡蛋糕



用料

蛋糕: 见戚风蛋糕坯部分。

夹馅: 淡奶油150克,细砂糖10克,可可粉1克。

做法

步骤1: 蛋糕部分: 戚风蛋糕坯。

步骤2: 夹馅: 淡奶油中加入细砂糖和可可粉,手持电动打蛋器打发奶油。

步骤3: 蛋糕的制作: 将蛋糕坯均分为两片,取一片表面抹上适量馅料,再将另外一片叠在上面,抹上适量馅料,并用裱花嘴裱花。放冰箱

冷藏定型后用锯齿刀切块,放上喜爱的水果即可。

巧克力蛋糕



用料

蛋糕: 见戚风蛋糕坯部分。

夹馅: 淡奶油150克,细砂糖10克。

淋面用料: 黑巧克力与淡奶油比例1:1。

做法

步骤1: 蛋糕部分: 戚风蛋糕坯。

步骤2: 夹馅: 淡奶油中加入细砂糖,手持电动打蛋器打发奶油。

步骤3: 蛋糕的制作: 将蛋糕坯均分为两片,取一片表面抹上适量馅料,再将另外一片叠在上面,抹上适量馅料,放冰箱冷藏定型。淡奶油放入锅中煮沸(中间出现气泡状态即可)关火,将黑巧克力放入其中搅拌均匀,放置到需要的稠度即可淋在鲜奶蛋糕面上使用。再放入冰箱冷藏定型。取出,用锯齿刀切块,裱花,放上喜爱的水果即可。

咖啡瑞士卷



用料

蛋糕: 见戚风蛋糕坯部分。

夹馅: 淡奶油150克,细砂糖10克。

做法

步骤1: 蛋糕部分: 戚风蛋糕坯。

步骤2: 夹馅: 淡奶油中加入细砂糖,手持电动打蛋器打发奶油。

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。