



黄珊珊(Susanne Ng)拥有生物医学工程博士学位，之前从事生物医学研究工作，后来她选择离职留在家照顾三个孩子。通过朋友，她对制作雪纺蛋糕产生了兴趣。有一天，她感到无聊的时候，突然想为雪纺蛋糕来点设计，结果创制了樱花抹茶蛋糕，接着是圣诞蛋糕棒。自此，她的创意未曾间断过。现在的她，专长于蛋糕花样设计的造型雪纺蛋糕。

她的两本著作《创意烘焙：雪纺蛋糕》和《创意烘焙：造型雪纺蛋糕》已是市场上的畅销书。世界各地的印刷和在线报刊、杂志都有黄珊珊(Susanne Ng)特写报道，而世界各地的人也通过她的博客和社交媒体渠道了解黄珊珊和学习她的创意烘焙作品。

博客 Blog | lovingcreations4u
Instagram | [susanne.decochiffon](https://www.instagram.com/susanne.decochiffon)
面簿 Facebook | [Susanne.Ng](https://www.facebook.com/Susanne.Ng)

visit our website at:
www.marshallcavendish.com/genref

 Marshall Cavendish
Cuisine



For Review Only

创意烘焙

造型雪纺蛋糕创作基础

内附详细的图案说明

造型雪纺蛋糕由畅销作家和创意烘焙师黄珊珊(Susanne Ng)创作并推广。她于2013年开始在烘焙界崭露头角，直到今天，还一直吸引和激发许多家庭烘焙师使用她的食谱，制作轻柔、蓬松，湿润和美味的雪纺蛋糕，也烘焙出各种款式和花样，别具一格和充满趣味的造型雪纺蛋糕。

本书《创意烘焙：造型雪纺蛋糕创作基础》是搭配Susanne的前两本著作：《创意烘焙：雪纺蛋糕》和《创意烘焙：造型雪纺蛋糕》而撰写，是掌握造型雪纺蛋糕制作的基本技术指南。书中内容通过明确的步骤图，讲解如何创作完美造型蛋糕的各类形状，例如层面、半球形、斑点状和扇形、挤面糊和制作多元色彩的片形蛋糕等技术，让任何技术水平的烘焙师都能通过这本书创制属于自己设计的造型雪纺蛋糕！



黄珊珊 Susanne Ng

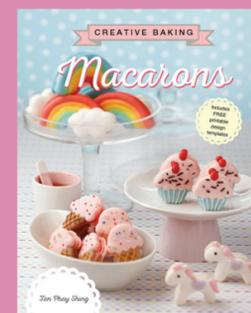
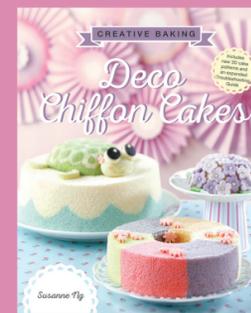
创意烘焙

造型雪纺蛋糕创作基础

Marshall Cavendish Cuisine



提供详细的图说和完整的基本步骤指南



- 所有的食谱都以完整的步骤图片加以说明。
- 适合各种庆祝场合，更是各个家庭庆会的完美食品。
- 是卓越的送礼佳品和派对的独特美食。

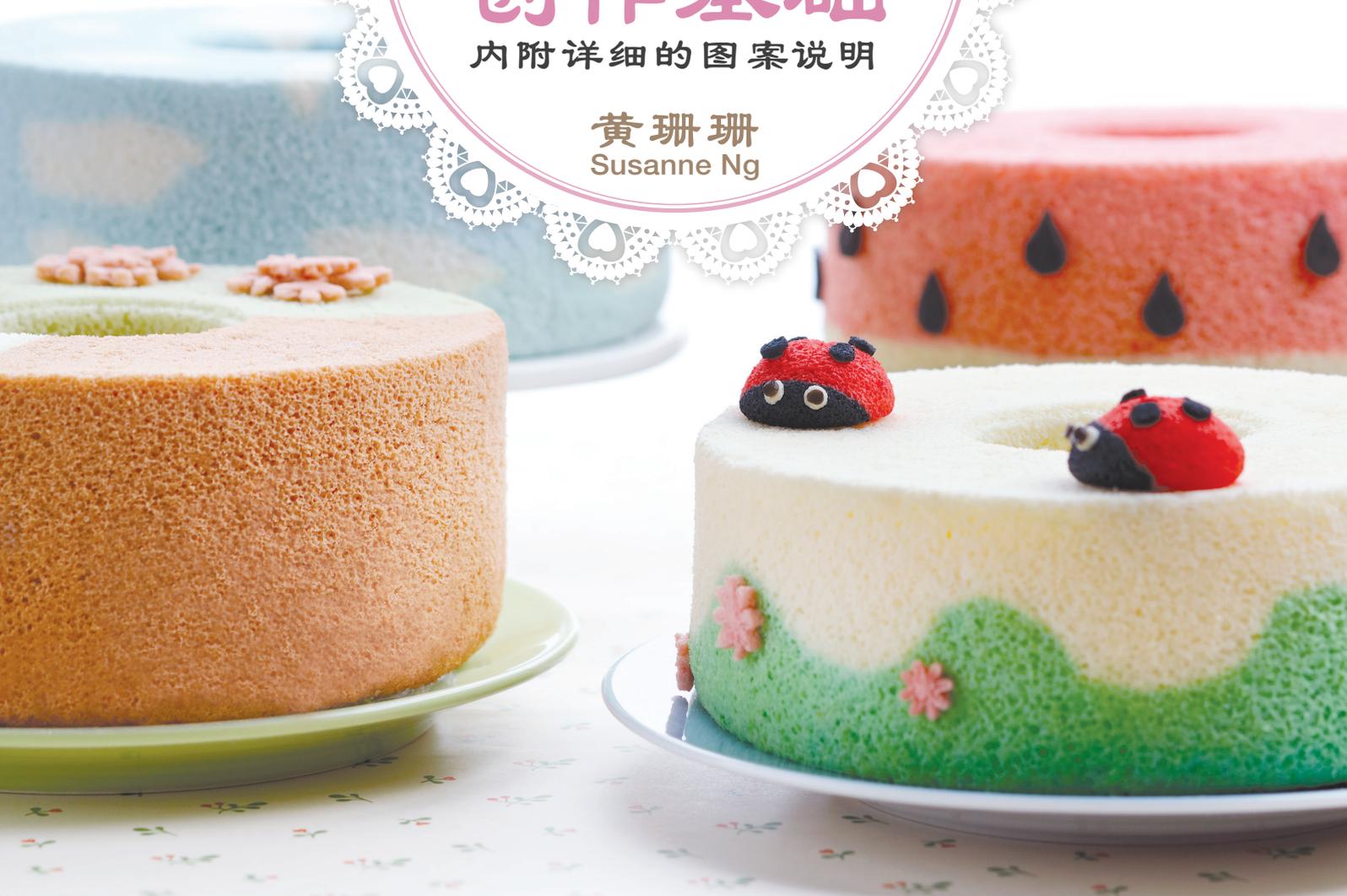
For Review Only

创意烘焙

造型
雪纺蛋糕
创作基础

内附详细的图案说明

黄珊珊
Susanne Ng



For Review Only

出版商特别感谢 Chew's Group Limited、奋发私人有限公司 (Phoon Huat & Co Pte Ltd) 和百龄麦面粉 (Prima Flour) 对本书籍的支持。

英文版编辑: Lydia Leong

设计师: Benson Tan

翻译: Lisa Ong

所有步骤图的照片为黄珊珊所有, 其他的照片均由 Hongde 摄影。

@ 2018 Marshall Cavendish International (Asia) Private Limited

Published by Marshall Cavendish Cuisine

An imprint of Marshall Cavendish International



版权所有

在没有得到允许或作者版权的许可下, 均不可复制本书的任何部分, 包括以电子、手抄、复印、录制或其他任何形式存取或传播。
所有的要求可以发信至出版商 Marshall Cavendish International (Asia) Private Limited,
1 New Industrial Road, Singapore 536196. 电话: (65) 6213 9300
电邮: genref@sg.marshallcavendish.com
网址: www.marshallcavendish.com/genref

Other Marshall Cavendish Offices:

Marshall Cavendish Corporation, 99 White Plains Road, Tarrytown NY 10591-9001, USA.
Marshall Cavendish International (Thailand) Co Ltd. 253 Asoke, 12th Flr, Sukhumvit 21 Road,
Klongtoey Nua, Wattana, Bangkok 10110, Thailand. Marshall Cavendish (Malaysia) Sdn Bhd,
Times Subang, Lot 46, Subang Hi-Tech Industrial Park, Batu Tiga, 40000 Shah Alam,
Selangor Darul Ehsan, Malaysia.

Marshall Cavendish is a registered trademark of Times Publishing Limited

National Library Board, Singapore Cataloguing-in-Publication Data

Name(s): 黄珊珊.

Title: 创意烘焙: 造型雪纺蛋糕创作基础 / 黄珊珊.

Other title(s): 造型雪纺蛋糕创作基础

Description: Singapore : Marshall Cavendish Cuisine, 2018.

Identifier(s): OCN 1012739254 | ISBN 978-981-47-9460-2 (paperback)

Subject(s): LCSH: Cake | LCGFT: Cookbooks.

Classification: 641.8653 --dc23

印刷: Times Offset (M) Sdn Bhd



仅以此书献给我的丈夫Guangyou,
我们的孩子Caleb, Christine和Charissa,
我的爸爸Charles和妈妈Lily。

For Review Only 目录



鸣谢 7

简介 9

基本工具和器材 11

基本材料 17

组合和造型的必备 20

雪纺蛋糕101 22

制作造型雪纺蛋糕要点 23

雪纺蛋糕基本的烘焙和脱模 24

烘焙片状雪纺蛋糕 30

创制多层雪纺蛋糕*三色西瓜蛋糕 34

创制波浪图案*花园造型蛋糕 38

创制斑点图案*蓝天白云蛋糕 42

创制直立组合造型*三组件三口味蛋糕 46

隐藏图案和惊喜的蛋糕*飞机蛋糕 50

挤面糊的蛋糕设计*圈圈小熊蛋糕 54

片状蛋糕的烘焙和应用*猫头鹰蛋糕 58

杯子蛋糕的烘焙*香蕉口味杯子蛋糕 62

纸锥杯的烘焙*富士山薰衣草雪纺蛋糕棒配柠檬姜茶雪帽 66

蛋壳的烘焙*独角兽雪纺蛋糕棒 70

碗和圆形硅胶模具的烘焙*三维立体熊猫蛋糕 74

金属模具的烘焙*驯鹿蛋糕 78

疑难解答 82

度量衡表 87

For Review Only 鸣谢

首先，我要感谢上帝给我这个机会、热忱和创意踏上烘焙旅程。这是我在四年前意想不到的。祂是我每个创作灵感背后的来源。

我也想感谢我的丈夫，也是我最好的朋友，一直陪伴在我身边。他不只体谅我，也不断为我的创意提供真挚的意见。

我要感谢我的父母不辞的无私大爱和支持，没有他们，我无法追求烘焙创意雪纺蛋糕的热忱。谢谢爸爸和妈妈！

我也很感恩有三个孩子在身边，他们给了我不少的创作点子。

我要谢谢我的查经小组给予我的爱与支持。

我也很感谢我的一群妈妈朋友兼烘焙圈子，如Phay Shing、Christine和Charissa的妈妈团队，以及Sandra, Doris和朋友团的长期支持、友情和鼓励，构成了我这段精彩的旅程。

我要感谢Lydia，她是最难得的好主编，她善解人意，聪明又充满情趣，和她一起工作真是愉快。

我还要感谢设计师Benson，他让书本的每一页变得赏心悦目；还有摄影师Hongde超棒的专业摄影与造型。

最后更要谢谢Chew's Group Limited、奋发私人有限公司 (Phoon Huat & Co Pte Ltd) 和我最喜欢的原料供应商百龄麦面粉(Prima Flour) 对出版这本书在各方面给予的慷慨支持。



For Review Only

简介

四年前，我踏上了烘焙造型雪纺蛋糕的旅程。在这充满趣味性的旅程中，我了解到雪纺蛋糕可以变成有趣和令人兴奋的形状，甚至可以创作图案造型，在保留雪纺蛋糕的口味和品质时，把外观和设计上做得像翻糖和奶油蛋糕一样。雪纺蛋糕很受老少的欢迎，特别是重视健康者，因为它含有较少的糖份，而且吃起来很轻盈、蓬松和美味可口。

我的前两本书：《创意烘焙：雪纺蛋糕》和《创意烘焙：造型雪纺蛋糕》都得到热烈的反响。所有根据书中的食谱尝试烘焙造型雪纺蛋糕的人们都对烘焙出来的蛋糕成果和口味感到欢欣无比。许多人说这是他们品尝过的最松柔的雪纺蛋糕，更喜欢其中的创意和设计，因为这让家人和亲友们欢喜不已！

前两本书，我注重趣味和漂亮的设计，这第三本则强调基本的技巧，以帮助更多家庭烘焙师能掌握制作造型雪纺蛋糕的艺术，包括利用层面、半球形和班点、挤面糊的手法来创制图案和烘焙片状蛋糕等。烘焙师一旦掌握了基本的技巧后，就可以发挥创意，延伸出自己设计的创意雪纺蛋糕了！

如果这是你第一次学习烘焙造型雪纺蛋糕，我希望你在创作的当儿，会和我一样享受其中的乐趣。对于在烘焙旅程中一直支持和鼓励我的人，我谨此说声：谢谢！

愿你能以造型雪纺蛋糕为你所爱的亲友们带来璀璨的笑脸！
好好享受烘焙的乐趣吧！

黄珊珊





For Review Only

基本工具和器材

1 雪纺蛋糕烟囱烘盘

烘焙雪纺蛋糕，一贯都采用烟囱模具，主要是这类蛋糕非常细腻，在烘焙中发涨时，贴住中心的烟囱和模具的两侧，确保蛋糕在冷却时不会下陷。

因此，雪纺蛋糕的烟囱模具不能涂油，也不能采用不粘底的烟囱模具。标准的烟囱模具的宽度是15公分，18公分和23公分。

烘焙单色的雪纺蛋糕时，一般的容量选择是：

15公分烟囱模具：2粒蛋黄和3粒蛋白

18公分烟囱模具：3粒蛋黄和4粒蛋白

23公分烟囱模具：6粒蛋黄和8粒蛋白

烘焙双色或彩虹雪纺蛋糕时则需多加一粒或两粒蛋，以填补在转换不同搅拌碗时所耗损的面糊。

在放凉的阶段，雪纺蛋糕模具一定要倒置，在蛋糕组织稳定前，让地心吸力帮忙将蛋糕拉至最高高度。

2 其他种类的烘焙模具

雪纺蛋糕也可以采用多类不同的模具来烘焙。只要容积不太大，比如玻璃模具、各种形状的金属模具、硅胶模具、纸锥杯和蛋壳等，雪纺蛋糕都能贴着其表面。

应用大容积模具如玻璃碗和金属模具时，在蛋糕放凉是，一定要将蛋糕倒置以防蛋糕沉陷。至于小容量的模具，倒置对蛋糕的高度不会带来多大的影响。

以蛋壳为模具时，可在鸡蛋的小端开个小洞，让蛋白和蛋黄流出，然后将蛋壳内清洗干净，并除去蛋壳内的白膜。

书中的食谱也用浅烘盘来烘焙片状雪纺蛋糕，供装饰蛋糕的造型。浅烘盘的尺寸的选用，取决于要装饰蛋糕的造型设计。如果只需要一点点装饰，就可选用一般的小烘盘（15公分 x 15公分）。

烘制卷形蛋糕则常用的烘盘尺寸是25公分 x 25公分或30公分 x 25公分。

For Review Only

3

烘焙纸

就是俗称的羊皮纸或抗油纸，可衬在烘盘内，让烘焙好的蛋糕方便取出。但是，雪纺蛋糕烟囱模具、玻璃碗和金属模具不适合衬烘焙纸。

4

厨房秤

由于烘制雪纺蛋糕的材料份量可以是很小，有些食谱甚至需要精确到1克，所以使用电子秤比较合适。电子秤最好能拥有清零功能，这可自动减除容具重量而只显示内容物的重量。这对需要将面糊分成各个等分的食谱很有用。

5

量匙

一套量匙一般由1/8茶匙、1/4茶匙、1/2茶匙、1茶匙和1汤匙组合，可以用来度量液体和干性材料。度量液体时，需要刚好量到匙边缘。量干性材料，则填满量匙，然后用抹刀或小刀扫平。

6

筛

用细小的网孔来筛蛋糕面粉、发粉或可可粉，有助将面粉中的结块分解并为面粉注入空气，让面粉更轻，更容易调制成面糊，使烘制出的蛋糕品质更轻盈和细致。

7

电子搅拌器

手持电子搅拌器适合用来搅拌蛋黄面糊，让空气能混合在面糊中。在搅拌蛋黄面糊时，使用低或中等速度。

泡打蛋白霜，则可用手持或台式搅拌机。使用手持的搅拌器需要调至高速，这样才能将蛋白霜搅拌至稳定坚挺的尖峰状态。如果只想用手持搅拌器，就需要选购可调节多种速度的款型，才能同时搅拌蛋黄面糊和蛋白霜。



For Review Only



8 搅拌碗

准备多种不同尺寸的搅拌碗：搅拌蛋黄面糊时用小尺寸搅拌碗，泡打蛋白霜时用大尺寸搅拌碗，因为发打后的蛋白霜的体积会增加好几倍。不过，用来发打蛋白霜的搅拌碗必须是无油，并以金属和玻璃搅拌碗为佳，勿采用塑料质。

9 糕饼毛刷

给蛋糕刷层糖浆，可使小面积的雪纺蛋糕保持湿润，对需要较长的时间进行组合设计的蛋糕，这一点尤为重要。

10 硅胶抹刀和硅胶打发器

混合蛋白霜和蛋黄面糊需要轻柔动作，建议使用柔软的硅胶抹刀或硅胶打发器，轻柔和单方向的混合面糊。

11 糕饼刮刀

用来刮平烘焙模具中的面糊，在烘制片状蛋糕，这可确保烘焙出的蛋糕厚度一致。

12 切模和压模

不同形状的切模如圆形、心形、花形和星形，就可在片状蛋糕上切出所需要的形状，以进行简单的装饰。

13 烘炉温度计

用来探测烘炉温度的重要器具，对温度特别敏感的雪纺蛋糕和需要连续减低温度的食谱而言，更是不可缺少。因为不是所有的烘炉对温度都具有同样的反应功能。例如，我的小烘炉，比大烘炉需要多2分钟来调整温度，所以用竹签来检测蛋糕的熟度是非常重要的。

14 挤花器和挤面糊袋

制作造型雪纺蛋糕时，通常使用2毫米至3毫米圆尖嘴的挤花器来设计图案。如果你没有挤花器，也可以使用挤面糊袋，在其顶端切割一个2毫米或3毫米的孔来的代替挤花器。

For Review Only 基本材料



干材料

1 蛋糕粉（低筋面粉）

烘焙雪纺蛋糕会采用蛋糕面粉，而不是普通面粉（多用途面粉），主要是因为蛋糕粉的面筋含量较低（约7.5-9%），能烘焙出更柔软、质地更细致和嫩美的蛋糕。使用之前先筛过蛋糕面粉，可使它充满空气和除去面粉中的结块。同时也可以使面粉更容易伴入面糊，确保面糊不会过度混合。

你也可以使用超细面粉代替蛋糕面粉，或者用纯面粉制作自己的蛋糕面粉，即每120克普通面粉中，用2汤匙粟粉替换2汤匙面粉，并筛过6-7次，就可制成蛋糕粉。

2 糖

本书所有的食谱中的蛋黄面糊和蛋白霜都会用上糖粉。它比一般砂糖来得细，会更快地溶解，非常适用于搅拌蛋白霜。请不要将糖粉与糖霜或烘焙糖混着，糖粉是粉末状，有时会与粟粉混合以防结块。一般普通用途的砂糖或糖霜，会使蛋糕的品质受影响，所以本书的食谱不建议采用砂糖或糖霜。

3 他他粉

在泡打蛋白霜时，加入他他粉可稳定蛋白，也有助于增强蛋白霜的耐热性和体积。他他粉本质是酒石酸钾，由酒石酸制成，能稳定蛋白霜。一般来说，制作雪纺蛋糕时，每粒蛋白只需要 $\frac{1}{16}$ 茶匙或一小撮的他他粉，太多的他他粉会令蛋糕的味道变酸。他他粉也可以用柠檬汁或白醋来代替，即每 $\frac{1}{2}$ 茶匙的他他粉用1茶匙的柠檬汁或白醋替代。

4 泡打粉

如果蛋白霜正确地发打和拌入蛋黄面糊中，就可以不加泡打粉，依然可烘焙出轻盈和松软的雪纺蛋糕。然而也有一些例外情况，例如当食谱需要用大量的柑橘皮、可可粉或红酵母粉，这些都会影响面糊低沉；又比如食谱需要密度较高的液体材料，如南瓜泥和蜂蜜，就得使用泡打粉。

For Review Only

5 可可粉

市场上有天然和荷兰加工（碱化的）两种可可粉。本书中的所有食谱是采用荷兰加工的可可粉，为了方便起见，书内会简称为可可粉。

天然和荷兰可可粉均由可可豆制成，但是荷兰可可粉在烘干前是将可可豆浸泡在碱性溶液中，以降低酸性，这会使它的颜色变深，但不呛喉，巧克力的味道也更加浓郁。两种可可粉通常适用于烘焙，不过，使用天然可可粉时，通常需要和苏打粉同用，才可以可可粉内的酸性发酵，产生膨松的作用，这有助于蛋糕升高，还防止雪纺蛋糕中形成大孔。若使用荷兰可可粉，只需用泡打粉就足够了。

6 盐

本书中雪纺蛋糕食谱，只需要一小撮盐就可以帮助提味，也可以抵消蛋糕的甜度。

湿性材料

7 蛋

本书所有食谱均采用平均重60克（含壳）的中型蛋。

烘焙雪纺蛋糕时，蛋黄和蛋白需要分开。冷的蛋比较容易分离，但室温下的蛋却比较容易被发打出大体积。所以，你可以考虑在蛋冷的时候先分开蛋黄和蛋白，然后搁置一边约10-15分钟使其升温至室温后才使用。

在分开蛋黄和蛋白时，最好采用另一个碗来分蛋，以防蛋黄穿破时沾上整碗蛋白。蛋白如果掺含蛋黄，会影响蛋白的泡发力。

要打出漂亮和稳定的蛋白霜来制造雪纺蛋糕，选用新鲜鸡蛋的蛋白（少于4日内）很是重要的。较老的蛋，蛋白较稀薄，水分易分解，打出的蛋白霜稳定性低。将蛋存放在阴凉的地方，有助于保持新鲜度。

8 油

我多用蔬菜油或粟米油，但其他清淡或温和口味的植物油也适用于本书中的食谱。和牛油相比，用植物油来烘焙出的雪纺蛋糕，蛋糕的质地更轻柔和更松软。根据我个人的经验，使用菜油或玉米油，味道和质地没有明显的差异。

9 液体（水/果蓉/果汁/牛奶/椰浆/酸奶）

雪纺蛋糕的液体成分，除了油之外，通常由水、果蓉、果汁、牛奶或酸奶等成分组成。由于面粉中的液体比率较高，烘焙的雪纺蛋糕会更柔软，但也比较不稳定。为了能获得最柔软的质感，我已经优化了书中食谱的比例。因此制作蛋糕时，准确地称量材料是非常重要的。

10 萃取素和香味料

在本书中，会使用少量的萃取素和香味料，比如有香草萃取素、草莓酱、香兰酱等，来提升和丰富蛋糕的口味。它们通常以小瓶包装，在烘焙供应商店以及一些超市可以买到。

书中的一些食谱会使用来自柑橘类水果如橙和柠檬的皮屑来增添蛋糕的美味。一般是通过刮磨柑橘类水果有色的薄皮取其皮屑，但避免取皮下的白色部分，因为它是带苦味。和萃取素和香味料一样，皮屑可以丰富蛋糕的香气和味道。

11 食用色素

虽然合成的食用色素能带出更鲜艳的色彩，但在烘焙过程中，我尽量使用天然的色素，如可可粉、炭粉、红酵母粉和抹茶粉等。

食用色素有凝胶状和液体状，我个人比较喜欢凝胶状食用色素，因为颜色更浓，只需要触摸一点即可。添加色素时，只要将牙签或竹签的尖端浸入食用色素，然后置入蛋黄面糊中，根据需要，调整颜色的深浅。请注意，当把蛋白霜加入蛋黄面糊时，颜色会稍微淡化。

For Review Only

烘焙片状雪纺蛋糕

制作一个25公分的方形片状蛋糕



蛋黄面糊

2个蛋黄
14克糖粉
26克菜油/粟米油
34克水
40克蛋糕粉，过筛

蛋白霜

3个蛋白
1/4茶匙他他粉
30克糖粉

造型贴士

片状雪纺蛋糕基本上就是用浅烘盘烘焙的薄片雪纺蛋糕。

在蛋黄面糊中添加食用色素，就可根据你想要的设计来制作不同颜色的片状蛋糕。



1. 将烘炉预热至160°C。在一个25公分的方形烤盘铺层烘焙纸。
2. 准备蛋黄面糊。用糖和蛋黄搅拌至轻盈状态。加油，拌匀。加水，拌匀。加过筛的蛋糕粉，搅拌，直到没有结块，面糊顺滑。
*如果您想为蛋糕着色，请将食用色素与水一起添加到蛋黄面糊中。



3. 准备蛋白霜。使用电动搅拌器，搅打蛋白和他他粉，直到泡沫状。将糖分几次加入，并搅拌直至形成结实的尖峰状态。
4. 每次取三分一份量的蛋白霜拌入面糊中。

For Review Only



5. 把面糊倒入已准备好的烘盘中。



6. 使用糕饼刮刀来刮平面糊。



7. 将烘盘轻轻地敲打桌面，去除气泡。

8. 在160°C热度烘烤15分钟。



9. 将片状蛋糕倒置在一张烘焙纸上待冷却。



10. 将蛋糕上的烘焙纸除下，放在切割垫或烘焙纸片上。



11. 根据需要用切模或小刀切出形状。
* 我经常使用的切模有花朵压模（供装饰用）和一个6公分的圆形切模（用于覆盖杯子蛋糕的顶部以及盖住烟囱烘盘的雪纺蛋糕孔）。

For Review Only

创制多层雪纺蛋糕

三色西瓜雪纺蛋糕

制作一个18公分的圆形蛋糕



蛋黄面糊

5个蛋黄
27克糖粉
65克菜油
85克草莓酸奶饮料
8克香草萃取素
100克蛋糕粉，过筛
1/4茶匙香兰酱
1茶匙草莓酱

蛋白霜

7个蛋白
1/4茶匙他他粉
75克糖粉

造型贴士

改变面糊的颜色，创造自己的设计。你也可以用这技巧创制彩虹蛋糕或影子蛋糕。



1. 将烘炉预热至160°C。准备一个18公分的雪纺蛋糕烟囱模具。
2. 准备蛋黄面糊。用糖和蛋黄搅拌至轻盈状态。先加油，草莓酸奶饮料和香草萃取素，搅拌均匀。再加入过筛的蛋糕粉，搅拌，直到没有结块，面糊顺滑。
3. 将面糊分三份，10茶匙属原色面糊用，15茶匙调成青色面糊（加香兰酱），剩下的面糊则调成粉红面糊（加草莓酱）。
4. 将各加入颜色酱的面糊搅拌好。



5. 准备蛋白霜。使用电动搅拌器，搅打蛋白和他他粉，直到泡沫状。将糖分几次加入，并搅拌直至形成坚挺的尖峰状态。
* 当制作层次蛋糕，蛋白霜只需发打到坚挺的山峰状态，而非结实的硬峰，这样面糊比较容易流动。
6. 将蛋白霜分三份加入不同的面糊：20汤匙（50克）拌入原色面糊，30汤匙（75克）拌入青色面糊，剩余的蛋白霜拌入粉红色面糊。

For Review Only



7. 每次各取三分一份量的蛋白霜拌入不同色的面糊中。



8. 用汤匙逐步把粉红色面糊加入烟囱模具中, 约达到 $\frac{3}{5}$ 的高度后, 用汤匙或刮刀将面糊表面稍加抹平, 将模具轻轻地敲打桌面, 去除气泡。



9. 用汤匙将第二层的原色面糊加入, 动作要轻巧, 小心不要干扰到下层面糊。注意面糊是从外圈开始加入, 烘焙出来层次效果会比较整齐。若从内圈开始加入, 不小心会拉到第一层的面糊。



10. 完成外圈成后, 继续将面糊加入, 填满内圈后, 用汤匙或刮刀将面糊表面稍加抹平。



11. 重复先前的手法, 用汤匙加入第三层的青色面糊, 依然必须小心勿干扰底层的面糊。为确保整齐层次效果, 还是要从外圈开始加入面糊。



12. 完成外圈成后, 继续填满内圈, 再用汤匙或刮刀将面糊表面稍加抹平。

13. 将面糊填满到距离模具边缘1.5公分的高度, 将模具轻轻地敲打桌面上, 去除气泡。在 160°C 热度先烘烤15分钟, 续在 140°C 烘烤30分钟。

14. 将模具倒置在网架上, 待完全冷却才能脱模。

15. 要装饰蛋糕, 可烘焙黑色的片状蛋糕(见30页), 切割泪滴的形状, 用棉花糖浆粘着(见20页)。

For Review Only

纸锥杯的烘焙

富士山熏衣草雪纺蛋糕棒

配柠檬姜茶雪帽

制作9个蛋糕棒

柠檬姜茶蛋黄面糊

3汤匙柠檬姜茶叶
15克热水
10克蛋黄
5克糖粉
11克菜油/粟米油
15克蛋糕粉，过筛

蛋白霜

2个蛋白
1/4茶匙他他粉
23克糖粉

熏衣草蛋黄面糊

2汤匙熏衣草花
15克热水
10克蛋黄
5克糖粉
11克菜油/粟米油
15克蛋糕粉，过筛
紫色食用色素凝胶

造型贴士

只要改变角锥的颜色，就可以制作出西瓜蛋糕和圣诞树蛋糕。



1. 取一个深的烘焙盘，用2层的铝箔纸包住，用筷子在上方插9个洞。供锥形杯能站立。



2. 将9个纸锥杯温和地插入孔洞中。确保它们能向上稳固的直立。



3. 用热水冲泡柠檬姜茶叶，准备供柠檬姜茶蛋黄面糊用的柠檬姜茶。
4. 用热水冲泡薰衣草花，准备供薰衣草蛋黄面糊用的薰衣草茶。
5. 浸泡10分钟后，用过滤器分别将柠檬姜茶叶和薰衣草花隔除。



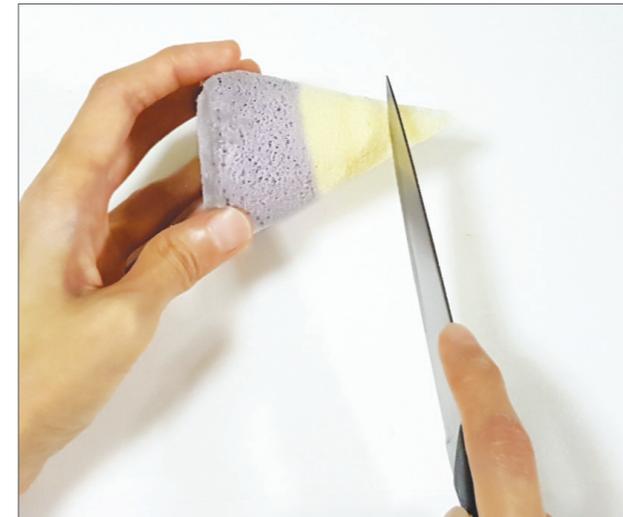
6. 将烘炉预热至140°C。
7. 分开准备两份蛋黄面糊。用糖和蛋黄搅拌至轻盈状态。加水再搅拌均匀后，加入油拌匀。将两种不同的茶分别再加入面糊中拌匀后，才加入过筛的蛋糕面粉，搅拌至面糊顺滑。在薰衣草蛋黄面糊加一滴紫色食用色素凝胶。
8. 准备蛋白霜。使用电动搅拌器，搅打蛋白、他他粉和糖，至形成坚挺的尖峰状态。分成两份。
9. 每次取三分一份量的蛋白霜，拌入面糊中。



10. 用汤匙把柠檬姜茶面糊加入每一个锥杯中，直达三分之一的高度。
11. 用汤匙把薰衣草面糊加在柠檬姜茶面糊上方，直达距离锥杯口1-1.5公分的高度。
12. 140°C烘烤35分钟。或者用竹签插入蛋糕中央检测无面糊粘着即可。为缩短烘焙时间，你可在150°C烘烤10分钟，后在140°C烘烤10-15分钟。



13. 将锥杯的烘盘取出，搁置一旁放凉。
14. 蛋糕完全冷却后，从锥杯尖头慢慢剥除锥纸。



15. 将锥杯蛋糕尖给剪除，以形成山头。



16. 用棉花糖浆（第20页）把从片状蛋糕（第30页）切割出的图形，贴在蛋糕上装饰。或者可用溶化的复合巧克力酱、黑炭和食用笔来装饰。

For Review Only

图案雪纺蛋糕

多色彩雪纺蛋糕

图案粘着模具

脱模时图案粘着模具上，无法与蛋糕结合。

制作图案时采用的面糊太薄了。它需要厚些，至少5毫米厚，烘焙时才可以粘住蛋糕。

图案剥落或脱落

蛋糕脱模之后，蛋糕上的图案剥落或脱落。

可能是蛋白霜过硬和没有拌好，或蛋糕烘焙过度，导致蛋糕图案剥落或脱落。

颜色混乱了

当五彩缤纷的雪纺蛋糕脱模后，蛋糕顶层的颜色属于另一层的，而不是原先想要的颜色。

这可能是面糊的处理时间过长，导致基层的蛋白霜分解。搅拌好面糊后，需要迅速处理它。提前知道步骤和准备好用具，可以节省不少时间。蛋白霜也可能发打不足，使得基层的面糊不够浓稠以支撑上层。蛋白霜需要发打到更加稳实的山峰状态，反转过来还能保持形状。

图案和蛋糕之间有孔洞

雪纺蛋糕和图案之间出现孔洞。

在为新一层图案挤面糊时，需要小心填补面糊间的缝隙。

图案受到干扰

添加第二层面糊时，第一层的图案受到干扰。

当添加第二层面糊时，需要很轻柔。使用茶匙，轻轻地将面糊加在第一层上方。

面糊变形

当烘焙一个图案雪纺蛋糕（例如波浪形或斑点），面糊无法支持其图案，导致变形。

蛋白霜可能发打不足或过度拌入，使得面糊流动而无法保持其形状。蛋白霜需要发打到稳实的山峰状态，也要掌握正确的拌入技巧。

颜色不分明

当五彩缤纷的雪纺蛋糕脱模时，色彩层次并不分明，出现混合的现象。

这可能时蛋白霜发打不足，或者拌入过度，导致底层的面糊不够浓稠以支撑上层。蛋白霜需要发打到稳实的山峰状态，并要采取环形的单一方向的拌入手法，直至均匀融合。

图案下陷

当烘焙时，图案陷入蛋糕中。

当把烘焙好的图案排列在模具中，再次进行烘焙的时候，图案有可能会发生这个问题。确保切割出的图案必须收在密封容器中保持湿润；在进行造型排列时，将它们潮湿的表面面向模具的底部，或者面糊准备好后，用蛋白霜将图案粘在模具底部。

图案有洞

图案有洞。

这可能是由于图案面糊中的蛋白霜的分解，或者是由于长时间的挤面糊（手散发的热气影响面糊），或者图案烘焙不足使形状不稳定。

层次线条不平

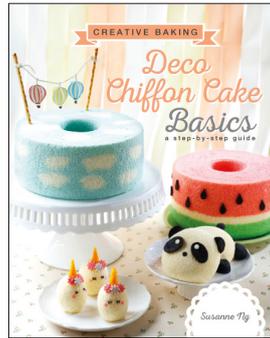
当制作条纹或彩虹雪纺蛋糕时，出现层次线条不平的状况。

也许是蛋白霜太硬，所以面糊很难顺利地被铺平。另一个原因可能是用太强的力来铺面糊，导致下层的面糊受干扰。确保蛋白霜要发打到稳实的山峰状态而非坚硬。铺面糊时也要采取温和的手法，在不干扰到下层的情况下，轻轻的将面糊均匀地铺上。

For Review Only

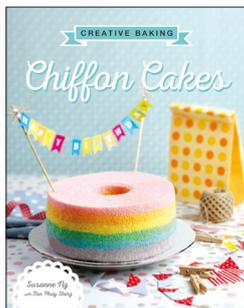
创意烘焙：造型雪纺蛋糕创作基础

也有英文版



更精彩的造型雪纺蛋糕设计，可参考：

Creative Baking: Chiffon Cakes



Creative Baking: Deco Chiffon Cakes

