

美味在家享 萌妹子教你做蛋糕

何嘉怡（上海立信会计学院）

无论男女老少,喜欢甜食的人总能给你无数条他们如此热爱它们的理由。可爱讨喜的造型和甜蜜的口感想不给人带来幸福感都难。而在众多甜食中,蛋糕一定是甜食控们的心头肉,可惜蛋糕价位一般都不低,而且总出门觅食又不方便,所以今天就介绍几款美味畅销的蛋糕做法给大家,让你轻轻松松随时在家享受美味。

提拉米苏

提拉米苏(Tiramisu)在意大利的意思是“带我走,拉我起来”意指吃了此等美味,就会幸福得飘飘然,宛如登上仙境。作为甜品中的经典,提拉米苏市场上的价格绝对不低,小小一杯最少也在十几元左右。而且分量每次也都是意犹未尽,所以今天第一个就给大家介绍一下提拉米苏的做法。

材料准备: 马斯卡彭芝士 125g 淡奶油 80g 蛋黄 1 个 咖啡酒 30g 糖 40g 咖啡粉 15g 手指饼干适量 可可粉适量

做法

- 1.东西都准备好,手指饼提前做好。
2. 蛋黄用打蛋器打发到浓稠的状态。
3. 水加糖倒入锅里加热煮成糖水,直到沸腾后关火。一边用打蛋器搅打,一边缓缓倒入蛋黄糊里,混合成蛋黄糖水,此举是为了将生蛋黄杀菌。放一边先降温。
- 4.将马斯卡彭芝士用打蛋器搅打到顺滑。加入上一步的蛋黄液体。
- 5.淡奶油打至六分发,缓缓流动即可。
6. 将马斯卡彭芝士蛋黄糊和淡奶油混合。此为提拉米苏
- 7.将咖啡粉溶于咖啡酒里,加入咖啡粉是为了让成品中的咖啡味道浓厚一些,如果只有咖啡酒,吃的时候就没有咖啡味。
- 8.取一片手指饼在咖啡液里蘸一下平铺到底部,可以用慕斯圈来做,也可以用小杯子,因为这个不加吉利丁,所以得有容器。
9. 倒入一部分提拉米苏糊后,再铺一层沾了蘸了咖啡液的手指饼干。
- 10.最后再倒上一层提拉米苏糊铺满整个模具,刮平表面,这样才好看。入冰箱冷藏 6 小时,或者过夜即可。
- 11.吃前筛上可可粉。

冻芝士蛋糕

夏日即将到来,喜爱芝士的朋友们,在夏季是不是也更喜欢冰冰凉凉的 cheese 蛋糕呢?那么这款冻芝士蛋糕就是很好的选择啦。夏日炎炎,想象一下一口冻芝士在口中冰凉的触感和瞬间充斥口腔的浓郁 cheese 味。相信芝士控们已经垂涎欲滴,那么接下来马上就来介绍一下这款冻芝士蛋糕的做法。

材料准备: 奶酪 250g 原味

酸奶 180g 细砂糖 12g 柠檬汁 10g 淡奶油 170g 吉利丁片 2 片 樱桃 8 个 柠檬皮 1/2 个 开心果 4 个 黄油 25g 奥利奥饼干 60g 清水 100g

做法

- 1.准备奥利奥饼干,酸奶,淡奶油,黄油,奶酪,细砂糖等材料。
- 2.奥利奥饼干擀碎备用。
- 3.黄油隔热水融化。
4. 把擀碎的奥利奥饼干倒在融化的黄油中。
- 5.均匀黄油与奥利奥饼干。
6. 倒在垫有底板的六角形慕斯圈中,放入冰箱冷藏至硬化。
- 7.奶酪回温室软化,用打蛋器搅拌顺滑无粒状。
8. 加入一半的细砂糖搅拌至融化。再加另一半细砂糖。
- 9.吉利丁片用冷水泡软,捞起滴干水分。
- 10.把一半量的酸奶倒入搅拌均匀。再倒入另一半均匀。
11. 泡软的吉利丁隔水融化。
- 12.加入柠檬汁均匀
13. 分三次加入淡奶油均匀。
- 14.最后把少量芝士混合物加到融化的吉利丁片中均匀,再倒回芝士混合物中搅拌成了奶酪酸奶馅。
- 15.柠檬皮切成细丝,入锅注入水大火煮开后倒掉热水,同样的方式加热三次。最后一次加入 100g 清水及 12g 大火加热煮开后小火煮至水分蒸发放凉。
- 16.樱桃洗净备用。
- 17.先将一半的芝士馅倒在模具中,把樱桃放在中间。
18. 再加入另一半芝士馅,填平,入冰箱冻四个小时以上。
- 19.冻了一晚的芝士蛋糕准备出脱模。
- 20.用风筒吹四周方便脱模。
21. 打发 50 克奶油用圆形裱花嘴裱出网状来。
- 22.最后放上柠檬皮及开心果装饰即可。

芒果千层蛋糕

对于蛋糕,喜欢层次丰富的甜食控这一款千层蛋糕一定是早有耳闻啦。软糯的千层皮、细腻的奶油、冰甜的果肉,这样的组合真真是完全无法抵挡。但是这样一个蛋糕无论是按寸还是块卖,价格常常也都是不便宜的,那么如何轻轻松松吃到便宜划算的千层蛋糕呢?当然就是自己在家 DIY 啦,接下来就献上美味千层的做法。



材料准备: 面皮部分 面粉 (低粉)80g 鸡蛋 1 个 糖 20g 黄油 15g 黄油 250ml 奶油部分 淡奶油 250g 炼乳 13g 糖 12g 芒果约一斤

做法: 1. 必备工具,打蛋器,电子秤,六寸平底锅,还有一个面粉筛。家庭做的选用工具(打蛋盆可以用深口的大碗代替,刮刀可以用家里的水果刀替,裱花台可以不要)

2.打面糊:面皮部分的材料全部倒入打蛋盆(黄油隔水加热融化后倒入),用打蛋器低速打约一分钟,基本无颗粒状,用面粉筛过筛到另一个碗(可理解为过滤)放入冰箱冷藏半小时。

3.煎皮:取适量面糊倒入平底锅,转动平底锅快速将面糊铺满整个锅子。开中火,饼皮周围冒泡的时候换小火,整个饼皮中间起泡是可以出锅。(或者稍微用力晃动平底锅,饼皮可以整张移动时)。

出锅诀窍:准备好一个大盘子,平底锅在盘子上方侧过来,轻轻一往下抖,面皮就掉下去了,并且不会烫到手。我用 6 寸的锅可以煎 13 张皮,第一次只煎了 10 张。

4.准备一盆冰水,奶油打发时的温度要低于 4 度,否则很容易水乳分离的。淡奶油 250 克,加入糖 12 克炼乳 13 克,倒入打蛋盆,打蛋盆放入冰水盆(糖和炼乳的总量为奶油的十分之一,试过很多次这个比例最好)。切记打蛋盆里没有水,打蛋器头上也没有水,打好的奶油打蛋盆依然不能离开冰水。

5.三档中速打发,打到开始变稠时,顺时针转动打蛋器。打到密集的纹路时,换 1 档沿着打蛋盆边转一到二圈就可以了。(目测边上没有很稀的半液体状态的奶油)

6.先铺一层饼皮,抹一层奶油,奶油不要铺满整个饼皮,周围留一厘米,我是 12 层皮从下到上是每三层皮一层水果,共三层水果。

如果你皮没有 12 张,自己适当调整下。

7.铺到第三层皮,加水果,先铺好水果再加奶油。

8. 是一样水果和奶油这个圆,比饼皮要小一圈,铺上饼皮把边上的奶油正好包住。

9.全部铺完,包好保鲜膜,可以冷藏 4 个小时或者冷冻两

个小时。

北海道戚风蛋糕

对于女孩子来说,小巧的纸杯蛋糕一定是心头大好,简单方便而且漂亮。那么在纸杯蛋糕中,数一数二的角色就是这个北海道戚风蛋糕啦,在戚风蛋糕的基础上加入奶油,是不是很心动呢?那么马上看一下这款蛋糕的做法吧。

材料准备:

主料

蛋糕鸡蛋 4 个 低筋面粉 35g 牛奶 30g 植物油 30g 细糖 80g

辅料

奶油馅蛋黄 2 个 细糖 50g 玉米淀粉 10g 牛奶 200g 香草精 1/4 小勺 淡奶油 100ml

做法:

1.蛋黄打至浓稠、发白,筛入低筋面粉、玉米淀粉,继续搅拌均匀。

2.牛奶加糖,煮沸。把煮沸的牛奶缓缓倒 1/3 进入蛋黄糊,边倒边不停地搅拌,防止温度过高使蛋黄糊结块。

3.将拌好的牛奶蛋黄糊,倒回奶锅中,拌匀,加入香草精。

4.继续用小火加热,直至面糊沸腾,变得浓稠后,离火,将奶锅放入盛有冰水的锅里。不停搅拌蛋乳糊,防止余温使蛋乳糊结块,待蛋乳糊冷却后,盖上保鲜膜,放入冰箱冷藏。

5.淡奶油打至 6 分发。

6. 将打好的奶油和蛋乳糊混合均匀,冷藏备用。

7. 牛奶加入 30 克细糖、植物油,拌匀。

8.筛入低筋面粉,拌匀,不要过度搅拌。

9.加入蛋黄,拌匀,蛋黄糊就做好了。

10. 把 50 克细糖分三次加入蛋白,将蛋白打发至湿性发泡即可。

11.取三分之一打发好的蛋白,加入蛋黄糊中拌匀。将拌好的蛋糕糊倒入剩余的蛋白中,继续翻拌均匀。

12.将拌好的面糊平均倒入纸杯中,入预热 170℃的烤箱烘烤 15 分钟,至表面金黄即可。出炉冷却后,将奶油馅装入裱花袋中,用圆嘴挤入蛋糕体中,冷藏隔夜食用。