

歪歪厨房

留学美食篇

第三期

目录

蛋糕点心篇

黑森林蛋糕	3
杏仁海绵蛋糕	6
榴莲松糕	7
芝士蛋糕	8
菠萝蛋糕	9
烤蛋糕	11
水果三角酥	15
香蕉葡萄 Muffin	17
草莓小点心	18
蝴蝶酥皮点心	19

黑森林蛋糕



作者：棉花糖

Fuer den Knetteig(最低下那层):

125g Weizenmehl (面粉), 10g Kakaopulver (可可粉), 1Msp. Backpulver (我理解是, 一刀尖的烤粉!), 50g Zucker (糖), 1 袋香草糖, 1 勺樱桃 Dose 的水, 75g 软的黄油或者 Margarine

更多美食尽在 www.yykitchen.com

中间的夹层蛋糕:

4 个鸡蛋, 100g 糖, 1 袋香草糖, 100g 面粉, 1/2 茶勺的烤粉 (Backpulver),
25g Speisestärke, 10g 可可粉

中间的夹心水果:

1 瓶 Sauerkirschen 罐头 (樱桃含量在 350g), 250ml 的樱桃罐头水, 1 袋
Tortenguss, rot, 25g 糖

中间的夹心奶油:

800ml Schlagsahne (奶油), 1 袋 Gelatine, 5 勺水, 40g 糖粉, 1 袋香草糖

外部装饰: 巧克力屑

过程:

1. Für den Knetteig(最低下那层):

125g Weizenmehl (面粉), 10g Kakaopulver (可可粉), 1Msp. Backpulver
(我理解是, 一茶勺的烤粉!), 50g Zucker (糖), 1 袋香草糖, 1 勺樱桃 Dose
的水, 75g 软的黄油或者 Margarine, 活成一个球状面团! 然后, 铺在蛋糕模
子上!! 然后中间用叉子多插几个眼!!, 之后放入提前预热的烤箱。180 度烤 15
分钟后, 拿出, 亮凉!!

过程 2,

中间的夹层蛋糕:

4 个鸡蛋, 100g 糖, 1 袋香草糖, 100g 面粉, 1/2 茶勺的烤粉 (Backpulver),
25g Speisestärke, 10g 可可粉, 首先将糖, 香草糖, 混合, 然后将室温的鸡蛋放
入盘里, 开始打发, 用 Mixer 的最快的速度先打 1 分钟, 然后倒入糖的混合物(在
一分钟之内) 继续打, 然后再继续打 2 分钟!! 面粉, 烤粉, 还有可可粉混合,

过筛，加入鸡蛋的糊糊里！为了面粉和糊糊搅拌均匀，用 Mixer 的低档 kurz 搅一下！！之后倒入提前摸过黄油的模式，用 180°，烤大约 30 分钟！！拿出凉凉！！

过程 3:

下面要开始作夹心的水果了！！

1) 先将罐头的果和汁分开；

2) 准备 Tortenguss，取 250ml 的汁，加入一代 Tortenguss (rot)，和 25g 糖，开始在炉子上加热！注意要用慢火呀！要不就糊了，然后开了之后，加入樱桃，凉凉！！

过程 4:

准备 Gelatine！将 G 放入一个小锅里，加入，4-6 勺水，然后静放 10 分钟，在这 10 分钟里，它会吸水，然后将他放到炉子上，用小火，使其融化！！

过程 5，下面要打奶油了！！

首先，一定要是冷藏过的奶油，倒在盆里，隔着冰水（呵呵，我没有，就是凉水！！）开始用最快的速度打发，打个，2-3 分钟把，我觉得，在 fast 打发时候，放入温热的 Gelatine，然后继续打，直到打发为止！！然后放入糖粉和香草糖。好了，该准备的都准备了，我们要开始组装蛋糕了！！首先将蛋糕批一分为 2。然后，那个有叉子眼的底是第一层，在上面放上樱桃冻冻！！接着摸奶油！！盖上一层蛋糕，摸上一层奶油！！然后盖上最后一层蛋糕！在上面涂上奶油，装饰好樱桃，就大功告成了！

杏仁海绵蛋糕



作者：棉花糖

材料：

蛋黄 4 个、糖 20g、蜂蜜 2 大匙、沙拉油 2 大匙、牛奶 2 大匙、蛋白 4 个、塔

塔粉 1/4 小匙、糖 50g、低粉 85g

做法：

- 1, 蛋黄 4 个加糖 20g 打匀, 再加入蜂蜜 2 大匙打到浓稠发白为止, 加入沙拉油 2 大匙搅匀再加入牛奶 2 大匙匀。
- 2, 低粉 85g 筛入 (1) 中, 筛入前记得把沙拉油和牛奶搅匀 (以免在之间若放置一段时间使得沙拉油和牛奶分离), 然後立刻筛入面粉拌匀
- 3, 蛋白 4 个加塔塔粉 1/4 小匙打粗泡, 加入糖 50g, 打至硬性发泡
- 4, 取 1/3 蛋白与蛋黄糊拌匀, 将拌好的蛋黄糊倒入蛋白糊中拌匀
- 5, 烤箱预热 150C 烤 50 分钟

几项注意的:

- 1, 塔塔粉我还没有在德国看到哪有买的, 就可以用柠檬汁或白醋代替, 但用量能太多
- 2, 低筋面粉在德国超市有卖的, 就看 EIWISS 的含量是低于 8 的就可以了.
- 3, 打蛋白很关键, 如果你喜欢柔软的蛋糕的话. 打到硬性发泡就是把蛋白打到像糖霜的感觉, 成极小的汽泡状. 检验的标准就是, 拿起搅拌器, 尖上倒挂着蛋白糖霜, 不会往下掉就可以了.

榴莲松糕



作者: 饭饭

更多美食尽在 www.yykitchen.com

榴莲肉 2 块，去了里面的核。放 150 克低筋面粉，50 克玉米粉（国内的粗粉），50 克牛奶，一小勺发酵粉，再加一只鸡蛋 10 克黄油，一起搅拌。

然后静放 2 小时，自然发酵成面糊。

烤箱预热到 180 度，面糊表面抹鸡蛋液，撒糖，180 度烤 20 分钟即可

芝士蛋糕



作者：Shadowjoan

材料：150g 消化饼干, 75g unsalted butter, 300g soft cheese, 90g caster sugar, 10g cake flour, 72g whipping cream(or milk), 100g soured cream, 鸡蛋 3 只(蛋白，蛋黄分离)，柠檬半只，蛋糕烤盘一只

1. 将消化饼干压成粉末，和融化的 butter 混合至全部的饼干粉末变湿，然后铺在烤盘底部用大勺压严实，放入预热的烤箱 160 度烤 10 分钟取出待用

2. soft cheese 搅拌成糊状，加入 soured cream, cake flour, whipping cream 或者牛奶, 白糖搅拌均匀，(白糖分 3 次加入)

3. 然后将蛋黄逐个加入面糊内，每次搅拌均匀后才加入下一个，最后加入柠檬汁

4. 蛋白加少量白糖，用打蛋器打发成细腻的泡沫后，加入面糊中，搅拌均匀
5. 将面糊倒入烤盘，放入烤箱最下层，160-170 度烤 50-60 分钟，中途不要开烤箱，时间差不多时，打开烤箱拿一根竹签往中间插一下，如果竹签上不粘，则烤好了，关掉烤箱，将蛋糕留在烤箱内 1 个半小时后取出，转入冰箱冷藏室 4 小时后取出。在蛋糕顶部加上你喜欢的 fruit filling 即可。

菠萝蛋糕



作者：饭饭

菠萝蛋糕。(因为下面有奶油和糖,反转过来让奶油和糖慢慢的渗入蛋糕中,所以这个蛋糕非常好吃,我把有些材料改了,不要太多的奶油和糖.美味重要,健康同样重要):

奶油(我用了 20 克左右), 1 勺红糖, 一罐菠萝(用新鲜的好吃,切开菠萝挖出芯,只要三大块就行了,注意收取流出的汁), 1 杯低粉, 1 茶匙泡打粉, 1/8 茶匙盐, 3 个鸡蛋, 90 克左右的白糖, 5 汤匙菠萝汁, 1/2 茶匙香草精

做法: 烤箱预热 180 度

更多美食尽在 www.yykitchen.com

- 1、把菠萝用滤网滤干，把奶油放进玻璃烤盘（我用 9.5 寸的圆盘）进微波炉一分钟使它融化，然后把红糖粉均匀洒在黄油上面，再把菠萝均匀洒在黄糖上面注意边角也要填满
- 2、把蛋黄和白糖一起打到颜色由深黄到浅黄甚至有点发白加香草精，然后再把面粉泡打粉过筛一点一点放入，同时一勺一勺加菠萝汁（即加一勺拌匀再加一勺）
- 3、另外把蛋白加盐打到发，可以加点糖，直到拿起搅拌器时蛋白附在上面象个倒置的小山
- 4、用橡皮刀把蛋白轻轻拌到 2 中，注意不能搅拌，要中间划一下，再绕圈划一下，主要是不能把蛋白中的空气搅跑了
- 5、把拌好的面糊放入原来铺好菠萝的烤盘里，进烤箱 180 度 30——35 分钟，很快就会满屋子飘着香味了。
- 6、等拿出来放五分钟后，用刀片沿烤盆边划一圈让蛋糕和烤盆分离，找个更大的盘子扣住烤盘翻过来就成

烤蛋糕

作者：歪歪

我今天做的是蛋糕的基础，口味不同的各式蛋糕都是基于它之上的。先学会烤基础蛋糕，以后就好做了。

先来看看需要的工具！（比较简单）

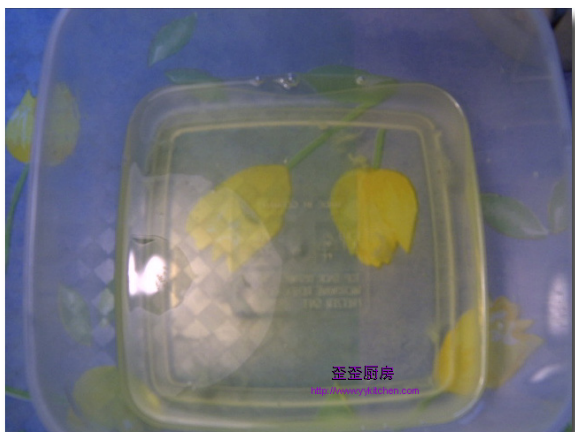


一个量杯，用来称各种原料的。后面的那个是烤盘：28cm 通常的蛋糕大小都是这么大。前面的小老头厨师是俺家厨房的一个小装饰品，挺可爱的。每天都任劳任怨的抱着一大堆铲子，勺的。今天着重介绍他抱的那个打蛋器，用来搅拌的。

因为是烤基础蛋糕，所以用料也比较简单，大家可以跟着做了。

白糖，面粉，柠檬醋（可用白醋），
蜂蜜，鸡蛋 8 个





先将鸡蛋的蛋黄和蛋清分开！



建议：用两个勺子就可以很轻松的完成，分的越干净越好



先来打蛋黄！

将 8 个蛋黄+白糖 50g+蜂蜜 4 勺+牛奶 4 勺+色拉油 4 勺

不停加以搅拌，变成这个样子。

加 2 勺白醋，然后不停地搅拌蛋清，
变成这个样子。





再搅拌蛋清和蛋黄的时候，将烤箱拧成150度预热

面粉170g用筛子均匀筛入刚才搅拌好的蛋黄液中，一定要注意均匀，不能起疙瘩！然后再次搅拌，这时蛋黄液会变成这样。

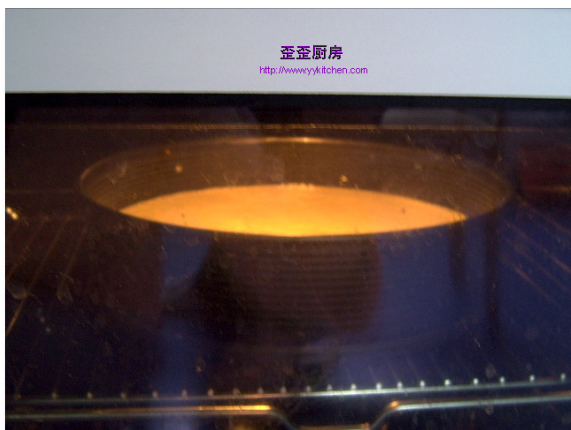


再将蛋清加入,充分搅拌融合!

此时所有的搅拌液都应该倒在一起了。

将搅好的东西倒入烤盘中





放入烤箱

50-60 分钟以后



当啷！大功告成，切开以后



更多美食尽在 www.yykitchen.com

终于不再做半成品蛋糕了：）这个蛋糕方法简单，味道不错。口感松软！

自己可以在此基础上自由发挥，比如加些干果，水果啊！

也可以加些奶油什么的！

水果三角酥





作者：棉花糖

还是先说馅料的做法：

材料：一瓶K I W I 罐头，一袋T O R T E N G U S S（超市里买做蛋糕的地方都有的，要K L A R的），20克糖

做法：

先把罐头的汁和肉分离开来把T O R T E N G U S S和糖加入罐头汁里搅拌均匀，放在小火上烧开，注意要不时搅拌，不然很容易糊底等到一烧开，面上开始冒泡，就拿离灶台看着它成着哩状就好，然后把水果倒进去，拌匀！好了，馅做好了，下面开始包了！

还是把酥皮切开，在酥皮上摸点水果冻把水果摊到酥皮的一角！然后把它对折起来，边缘捏紧，涂上鸡蛋液！O K！烤盘抹油，放入三角（注意别放太多，烤完它会膨一些的，我的烤盘是最一般的大小的，我放的三个）、烤箱200度预热10分钟，放进去烤15-18分钟就好了！

香蕉葡萄 Muffin



作者: zm930

材料:

200G 面粉 , 150G 白糖 , 1 包 levure chimique , 2 个鸡蛋, 10cl 植物油

2 支 香蕉 , 浸泡过酒的葡萄干 (我用的香蕉) , 少许盐

做法:

把香蕉捣碎, 加入鸡蛋与油, 搅拌均匀

依次加入 面粉, 白糖, levure chimique, 葡萄干

烤箱预热，180 度 25 分钟

由于 MUFFIN 里有香蕉，所以很松软哦，像小蛋糕一样！

草莓小点心



作者 zm930

材料：

一张 pate feuilletée ，一个鸡蛋 ，10ml creme ，一盒草莓,喜欢什么水果就放什么水果

做法：

1.鸡蛋和 creme 搅一下，里面加糖，备用

更多美食尽在 www.yykitchen.com

2.把 pate 切成四份，然后四周卷一下，卷成四方形，往里面浇 creme，入烤箱，200 度，烤多久我没设计时间，烤成颜色差不多了就行了。。摆上草莓.再刷层蜂蜜。

蝴蝶酥皮点心





作者：棉花糖

图解做法如下：

所需材料一盒 BLAETTERTEIG(超市冷柜里都有的),50 克糖,50 克榛子粉,一个鸡蛋

- 1.把榛子粉和糖混合,鸡蛋调开.
- 2,在桌上撒一些白糖,以免等会酥皮会粘在桌上
- 3,把酥皮杆薄,大约是原来的 2 倍还多一点
- 4,在上边摸上鸡蛋液
- 5,撒上糖和榛子粉的混合物
- 6,以中间为对轴线对折起来
- 7,再在上边涂上鸡蛋液,撒上混合物

8,在一次对折

9,再折过来,折叠部分完了

10,用刀切小段,厚薄看自己喜欢.薄点会脆点,我切的稍厚点,喜欢外边脆,里边松软的感觉!厚厚!

11,把它们排放到烤盘上,其实不用烤纸就可以了.在烤盘上涂点黄油.排的时候别太紧,它们烤了会膨开点的.烤箱 200 度预热 10 分钟,这 10 钟把烤盘放到冰箱里,让它们定定型,呵呵!然后在烤箱里先烤 6 分钟,然后拿出来用铲子给它们翻个面,接着再烤 6 分钟,OK 搞定!