

<<彩绘蛋糕卷>>

图书基本信息

书名：<<彩绘蛋糕卷>>

13位ISBN编号：9787538179064

10位ISBN编号：7538179062

出版时间：2013-4

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：Junko

译者：谭颖文

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<彩绘蛋糕卷>>

内容概要

《彩绘蛋糕卷》教给大家如何才能让蛋糕卷变得更加可爱呢？

赶快给它绘上图案吧！

取出一部分面糊，先把图案拿去烘烤。

只要在一般蛋糕卷的做法上稍微下点儿工夫。

不管什么图案都可以描绘出来。

草莓、圆点、爱心、菱格纹……在食用之前，从第一眼看到的时候就会让人感觉很幸福。

彩绘蛋糕卷就是那样的甜点。

<<彩绘蛋糕卷>>

作者简介

作者：（日本）Junko 译者：谭颖文

<<彩绘蛋糕卷>>

书籍目录

很多有趣的图案！

开始制作前 首先掌握基本做法 粉红爱心 原味蛋糕卷 新手入门！

用汤匙就能描绘图案 爱心彩绘 可可蛋糕卷 粉红小花 原味蛋糕卷 线条彩绘 咖啡蛋糕卷 可爱小熊 可可蛋糕卷 动物纹彩绘 蛋糕卷 长颈鹿花纹 可可蛋糕卷 斑点狗花纹 原味蛋糕卷 乳牛花纹 原味蛋糕卷 豹纹彩绘 咖啡蛋糕卷 粉红豹纹 原味蛋糕卷 斑马花纹 原味蛋糕卷 可当做礼物的典雅装饰 蛋糕卷 可爱圆点 原味蛋糕卷 可爱圆点 可可蛋糕卷 唐草图案 抹茶蛋糕卷 菱格纹图案 抹茶蛋糕卷 条纹&圆点 可可蛋糕卷 粉红条纹&圆点 原味蛋糕卷 为孩子设计的可爱彩绘 蛋糕卷 草莓图案 原味蛋糕卷 樱桃图案 原味蛋糕卷 骷髅头图案 咖啡蛋糕卷 兔子图案 粉红蛋糕卷 瓢虫图案 原味蛋糕卷 适合季节性活动的彩绘 蛋糕卷 女儿节彩绘 原味蛋糕卷 儿童节彩绘 原味蛋糕卷 母亲节彩绘 原味蛋糕卷 生日彩绘 原味蛋糕卷 夏日烟火 可可蛋糕卷 音乐发表会 原味蛋糕卷 万圣节彩绘 原味蛋糕卷 圣诞节装饰 原味蛋糕卷 圣诞蜡烛式的装饰 蛋糕卷 新年彩绘 原味蛋糕卷 纸型的用法

<<彩绘蛋糕卷>>

章节摘录

版权页：插图：制作蛋黄面糊 1 在调理盆里把3个蛋黄打散，加入约1/2量的细砂糖（35g），用电动打蛋器搅打至发白起泡。

依序将水、剩下的色拉油和香草精加入混合后，将低筋面粉（蛋糕体）筛入，充分搅拌至面糊出现黏性。

制作图案 2 准备3个小碗，分别放入1小匙蛋黄面糊以及1/4小匙的低筋面粉（图案），搅拌均匀。

3 将红色食用色素加水溶解，一点点地加进第1个小碗，做成红色的面糊。

接着将抹茶粉加热水溶解，取些许加进第2个小碗，做成淡绿色的面糊。

再把剩下的抹茶液全部加进第3个小碗里，做成深绿色的面糊。

4 在另一个调理盆里把1个蛋白打散，用电动打蛋器打发起泡。

最后加入1小撮玉米粉，打发至提起打蛋器，呈现尖角的状态。

5 取做法4的蛋白霜3大匙分别加入做法2的小碗中搅拌均匀，再分别放进圆锥形纸袋。

6 在铺好烤盘纸的烤盘上，用红色面糊的圆锥形纸袋描绘圆形图案，再用深绿色的圆锥形纸袋描绘叶子图案后，放入烤箱烘烤1分钟。

7 烤好后用淡绿色面糊描绘叶子图案，再放入烤箱烘烤1分30秒。

将蛋糕体的蛋白打发起泡，制作面糊 8 在调理盆里把3个蛋白打散并用电动打蛋器打发起泡。

打至硬性发泡后，加入做法1剩下的细砂糖（约30g），搅拌至呈现光泽后，再加入剩下的玉米粉（少于1小匙），打发至提起打蛋器，呈现尖角的状态。

9 将做法4剩下的蛋白霜加入做法8中，再把所有的蛋白霜分3次加入做法1里，充分搅拌至没有蛋白霜块，成为质地光滑的面糊为止。

10 把做法9的面糊倒入烤好图案的烤盘上，表面抹平后，将烤盘轻敲2~3次，把空气排出。

烘烤 11 用烤箱以170 烘烤14分钟，在烤好的蛋糕体的表面盖上烤盘纸，连同烤盘倒盖在冷却网架上，取出蛋糕体。

12 将表面的烤盘纸下，再立即盖回蛋糕体上，待其散热冷去。

<<彩绘蛋糕卷>>

编辑推荐

《彩绘蛋糕卷》由辽宁科学技术出版社出版。

<<彩绘蛋糕卷>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>