

浅谈影响蛋糕口感的因素

◆张玉学

(长春工业大学艺术设计学院)

摘要: 蛋糕是一种由西方传来的点心, 一般都是经过烤箱烘焙出来的, 蛋糕的原材料是鸡蛋、白糖、小麦粉。再加上牛奶、果汁、奶粉、香粉、色拉油、水, 起酥油、泡打粉作为辅料。通过不断的搅拌、调制、烘焙后, 最后变成一种松软可口的点心。蛋糕是一种面食, 通常是甜的, 经典的蛋糕是经过烤箱烘烤的方式制作出来。蛋糕的主要材料: 面粉、甜味剂(也就是常说的白糖)、黏合剂(一般是鸡蛋)、起酥油(现在用的一般都是黄油), 液体(果汁或者牛奶), 香精和发酵剂(就是常说的酵母、发酵粉)。

关键词: 制作; 手法; 搅拌; 造型; 烘焙

最早的蛋糕是用几样简单的材料做出来的, 这些蛋糕是古老宗教神话与奇迹式迷信的象征。早期的经贸路线使异国香料由远东向北输入, 坚果、花露水、柑橘类水果、枣子与无花果从中东引进, 甘蔗则从东方国家与南方国家进口。在欧洲黑暗时代, 这些珍奇的原料只有僧侣与贵族才能拥有, 而他们的糕点创作则是蜂蜜姜饼以及扁平硬饼干之类的东西。慢慢地, 随着贸易往来的频繁, 西方国家的饮食习惯也跟着彻底地改变。从十字军东征返家的士兵和阿拉伯商人, 把香料的运用和中东的食谱散播开来。蛋糕最早起源于西方, 后来才慢慢的传入中国。

当蛋糕传入中国以后, 刚开始只是在一部分人群中受欢迎, 因为首先没有广为流传, 加上蛋糕的家和, 并不是所有人都可以消费的起。不过后来随着蛋糕的发展, 潮流的发展, 蛋糕进入了很多人的视线, 变成了现在受到所有女性的喜爱。蛋糕的口感, 加上充满少女心的外形, 着实吸引了不少的女性。下了班之后, 或者是周末, 休闲时光, 走到咖啡厅, 点一块小蛋糕, 可以坐一下午, 这是现代社会年轻人最喜欢的生活方式。

接下来说一说蛋糕要想做的好吃必须要注意哪些地方吧。

一、首先制作方法简要说一下

准备好打蛋器准备打蛋清, 打的差不多了就可以准备加入其他食材, 加入一些糖, 继续打, 到有点粘稠度上来的时候再加入一小勺糖, 继续打大约十五分钟后, 就会变成奶油状, 这个过程是很关键的, 十五分钟连续打, 在蛋黄中放入两小勺糖、3 勺面粉、40ml 的牛奶, 再将之前奶油状的蛋清加入进去。

将之前搅拌好的倒入锅中, 倒锅之前先需要抹上点食用油, 防止奶油糊粘在锅里, 还需要将里面的气泡震出来。

只需要煮两分钟就可以了, 然后在锅中保温 20 分钟再煮 20 分钟即可, 简单易学。因为锅中抹了油, 所以很容易就可以从锅中取出。很简单就制作完毕。

首先在制作奶油的过程中, 一定不能着急, 需要均匀的搅拌, 达到程度之后在进行下一个步骤。我们有时候吃到的蛋糕, 刚开

始就是会吃到奶油这一方面, 制作的不好的奶油, 就会显得很腻, 要不就是太甜, 要不就是感觉味道很怪, 其中很大一部分是因为现在的店铺卖的蛋糕都会有添加一些食品添加剂, 这种东西在很大程度上会影响蛋糕的口感, 并且吃着不健康。我的推荐就是一定用那些纯天然的东西, 不要为了香味去添加香精, 纯天然的鸡蛋, 分离蛋黄蛋清, 加入食用面粉。经过充分的搅拌, 打匀, 粘稠度达标, 加入食用的调料, 一份十足的天然奶油就完成了, 味道绝对不会比外面卖的差, 而且香气十足, 并且健康得到保障。

二、蛋糕中的面包

蛋糕的组成部分, 一是奶油, 二是面包, 有一部分的人, 都是只喜欢吃里面的面包, 不喜欢吃奶油, 所以这也是面包很重要的原因。而且面包的制作好坏对于蛋糕做得好不好, 影响真的是很大。一块蛋糕, 一叉子下去, 带着奶油的一小块面包, 如果遇到不好吃的面包, 吃下去没有想象中的那么美味, 是很影响你接着吃这个蛋糕的。面包的制作: 准备适量的面粉, 打入鸡蛋, 进行搅拌, 充分搅拌之后, 成粘稠状, 这个时候, 水分的多少, 粘稠度很重要, 直接影响到好坏。倒入适量的牛奶, 可以再加入一点发酵粉, 适当的增加面包的松软程度。充分搅拌, 搅拌的手法也很重要, 上下搅拌, 让其中进入一些气泡, 增加面包的松软度。将面包糊倒入模具中, 记得要先预热烤箱喔。上下火 6 分钟, 然后加上锡纸, 以免蛋糕的表面糊了, 然后转下火 15 分钟, 再转上火 15 分钟就 OK 了。此外, 蛋糕中面包的薄厚程度, 也会导致烘烤的时间的不一样。面包如果比较厚, 并且比较大, 烤箱的温度应该稍微低点, 时间上稍微长一些, 小火慢烤; 面包小点的, 薄一点的, 烘烤温度就需要稍微高一些, 时间相对要缩短一点。正常来说, 面包厚点的炉温为上火一百八十度、下火一百五十度; 薄面包的上火需要二百度、下火需要一百七十度, 烤的时间需要 35~45 分钟最合适。我们可以通过手指去按压的方式判定蛋糕是否烤好, 如果感觉里面仍柔软浮动, 那就是还没有烤熟; 如果感觉松软有弹性那么蛋糕就已经成型了。

三、注意事项:

鲜奶蛋糕最重要的是一定要当天吃, 隔天吃的话味道就会变了。但是不表示某些蛋糕冷藏之后的口感更佳喔! 鲜奶蛋糕与装饰的蛋糕相比来说, 比较清淡, 营养价值也是更高的, 脂肪含量相对来说也是很低的, 小仙女们放心食用哦! 蛋糕已经一步一步的成为了西方甜点中最受欢迎的一种点心了, 不过因为这种食物不会添加防腐剂, 保质期很短, 不容易保存。

参考文献:

- [1]《孟老师的 100 道小蛋糕》
- [2]周淑玲《巧手做蛋糕》上海科学普及出版社
- [3]《法国蓝带烘焙宝典》法国蓝带学院

