

卖蛋糕的小店随处可见,你是否对蛋糕的制作过程感兴趣呢,想不想在闲暇之时DIY一下,给自己一份惬意,给亲友一份惊喜。18日,记者采访了喜爱自制蛋糕的市民小许,让我们一起来体验一下DIY蛋糕的乐趣吧!

自己动手烤蛋糕 甜蜜生活乐趣多

本报记者 司路清

新手自制蛋糕 先从海绵蛋糕做起

80后的许亚薇是一个有着闲情逸致的女孩子,去年冬天,她无意中看到一篇报道说很多商家在烤制蛋糕时放入许多食品添加剂,还会加入大量的糖,“为了能吃上安全的蛋糕,我开始在网上了解制作

方法。”小许说,“通过了解,我开始对动手做蛋糕产生了兴趣。”

“自制蛋糕,不仅可以体验自己动手的乐趣,还可亲朋好友过生日时,送上一份自己亲手制作的小蛋糕。”小许笑着说道。

小许介绍,烤箱、模子、电子秤、打蛋器、油纸和蛋糕纸托是烤蛋糕必不可少的工具。准备齐全后,小许开始第一次尝试制作海绵蛋糕,“这款面包做法最基本、最简单,新入手的朋友们可以先尝试一下。”

打蛋过程很重要 添加黄油更有味

首先将面粉、黄油等用料用电子称称好,“我一般会用6个鸡蛋,这样就需要低筋面粉200克,黄油50克,砂糖可以根据自己喜好进行添加。”小许说,“添加了黄油更有奶的味道,如果不喜欢也可以不添加。”

接下来就可以打鸡蛋了,先把

鸡蛋打入盆中,同时将所需的白砂糖一次性倒入,就可以用打蛋器将鸡蛋打发,小许说:“随着不断的搅打,鸡蛋液会渐渐产生稠密的泡沫。”小许告诉记者,这款蛋糕因为要全蛋打发,要比只打发蛋白困难许多,所耗时间也长,尤其是冬天,

最好把打蛋盆放在热水中加温,以此来加快打发的速度。

“待鸡蛋打发到拿起打蛋器并且滴落下来的蛋糊不会马上消失,就可以了,整个打发鸡蛋的过程大约需要15分钟,这个步骤也是最主要的。”小许说。

从味道到外形 在进步中求特色

鸡蛋打好后,倒入低筋面粉,最好分三到四次倒入,“不要一次性把面粉全倒进去,否则很难搅拌均匀。”小许说,“搅拌的时候不可以圆圈搅拌,要从底部向上翻拌,否则鸡蛋会消泡的。”

搅拌好后,就可以倒入黄油了,“使用黄油,蛋糕的味道会更香,一定要多搅,慢慢搅,这样才能让黄油

完全和蛋糕糊融合。”

“待搅拌均匀,蛋糕糊就好了,在烤盘上铺上油纸,把蛋糕糊倒入烤盘,用力震几下,让蛋糕糊表面变得平整。”小许说,“现在就可以放入烤箱烤制了,烤箱需要达到180℃,烤20分钟左右,可以用牙签或筷子插入蛋糕内部,拔出时没有粘蛋糕就表示熟了。”

制作蛋糕虽然很麻烦,但是小许却慢慢喜欢上了烘焙的过程,从海绵蛋糕到马芬蛋糕,最后到戚风蛋糕,她烘焙的糕点品种越来越多,也越来越专业。“现在我逐渐地追求蛋糕的外形,变着花样来,制作过程中获得的乐趣也越来越多。”对于小许来说,自制蛋糕已经变成了她生活中一种甜蜜享受。



◀将鸡蛋打入盆中,并一次性倒入白砂糖。

◀用打蛋器将鸡蛋打至出现粗泡。

▲将蛋糊倒入烤盘,放入烤箱。

▲烤熟后的海绵蛋糕。

编辑:化玉军 组版:张静

齐鲁晚报

办主流大报 树百年品牌

180元 = 全年精神大餐+缤纷好礼

欢迎订阅2013年齐鲁晚报

好礼一: 赠送超值分类广告

定2013年全年齐鲁晚报,可获赠100元的分类广告两次。如招生、招聘、招商、医药、理财、餐饮、婚介、婚庆、房产、家政、租房、售房、求职、求购、贺词、祝福、挂失、转让、寻物、换物、社区服务等。

好礼二: 免费加入小记者团

2013年晚报订户子女(仅限初中、小学生),可免费加入“齐鲁晚报小记者团”。小记者可在齐鲁晚报·今日日照《乐学专刊》上刊发至少一次作品,作品可包括作文、绘画、摄影等;小记者可获得由齐鲁晚报·今日日照颁发的“小记者证”;小记者可优先参与由齐鲁晚报组织的小记者团集体活动。

订阅热线:日照记者站: 0633- 8779833 8392588 8308129 8308110

邮局各营业室:石臼: 8332378 老城区: 8222608 新市区: 8777593 岚山: 2881339 莒县: 6222027 五莲: 5211474

齐鲁晚报·今日日照 全心全意为日照人民服务