

只为家人吃上放心食品,她自己摸索试验,如今会做的糕点有几十种——

烘焙达人教你做戚风蛋糕

□本报记者 牛超/文 禹舸/图

黄金椰丝球、蛋挞液、蛋白薄脆、戚风蛋糕……浏览牛蕾的微信朋友圈,里面晒的全是她做过的糕点酥饼。有的颜色金黄,有的颜色淡绿……再配上各种各样的图案,不用闻味,光是浏览一下图片,记者就食欲大增。

牛蕾今年40岁,家住市区神马大道东段锦绣花园小区。6月15日上午,记者来到她家,见到了这位“烘焙达人”——中等身材,接触烘焙技术一年了。目前,牛蕾会做的糕点和酥饼有四五十种,这些配方都被她认真地记在一个小本上,“这可是我的‘武林秘籍’。”牛蕾笑着说。

“我们家人都比较爱研究吃,现在在外面很多东西都加有添加剂。”牛蕾说,为此,她在“吃”上费了不少心思。去年五六月份,受妹妹的影响,牛蕾开始接触烘焙食品。起初,她利用烤箱,根据网上查的配方试着做,“有些做出来太甜了,家人不喜欢。”后来,她根据情况对所用食材进行增、减改良,并多次试验,终于赢得了家人的称赞。“尤其是女儿,自从吃了我做的糕点和酥饼后,就不吃外面的了。”她又将这些东西拿给朋友、同事品尝,大家都纷纷叫好。

戚风蛋糕的制作:

一、材料

鸡蛋5个、低筋面粉70克,绵砂糖(两份,分别为30克、60克),牛奶40毫升,玉米油40毫升(也可用色拉油,但做的蛋糕口感不如用玉米油),淀粉10克,盐1克,柠檬汁几滴。

二、工具

烤箱(或带有做蛋糕功能的电饭锅),不锈钢盆两个、电子秤、蛋糕模子(如果用电饭锅,就不用模子)、打蛋器、刮刀、面粉筛子。

注意事项:

- 1.打发蛋清的盘子必须无水无油,且蛋清中不能混入蛋黄,否则会影响蛋清的打发。
- 2.蛋清必须打发到干性状态(打发蛋清时加入一两滴白醋或柠檬汁,可帮助蛋清更容易打发且更稳定)。
- 3.混合面糊时,应从下往上翻拌,不要大力搅拌,避免消泡。
- 4.烤戚风蛋糕必须使用粘模,不能使用不粘模或是在模子上涂抹油,因为这样蛋糕很难爬升,倒扣时也会整个掉出来缩在一起。
- 5.面糊含水量很大,因此需要低温长时间烘烤。

新手又爱又恨的“气疯”蛋糕。

“刚开始,我试着从网上搜方子学做戚风蛋糕,本以为很容易,但失败了多次。后来,我不断地向烘焙高手请教,最后终于自己烤出色泽金黄、蓬松饱满的戚风蛋糕。我特别满足于这个过程。”牛蕾说,自己也是从烘焙新手过来的,现在算不上高手、大师,但烤戚风蛋糕的心得还是略有一二。

“休息时,一个人待在家里,慢慢地,像进行艺术创作一样,将面粉、鸡蛋、白糖、黄油等元素糅合进一件作品里。打蛋、筛粉、搅拌……这个过程不需要太多语言、沟通和思考。”牛蕾说,烘焙就像跑步,能投入和放空自己。

■链接

戚风蛋糕是英文 Chiffon Cake 的音译,属海绵蛋糕类型,非常轻。戚风蛋糕组织蓬松,水分含量高,味道清淡不腻,口感滋润嫩爽,是目前最受欢迎的面点之一。虽然戚风蛋糕非常松软,但它却带有弹性,且无软烂的感觉,吃时淋各种酱汁很可口。另外,戚风蛋糕还可做成各种蛋糕卷、波士顿派等。



1将5个鸡蛋的蛋清、蛋黄分开,分别盛在两个不锈钢盆里。



2在盛蛋黄的盆里加入30克绵砂糖,用手动打蛋器打匀,加入牛奶搅匀,再加入玉米油搅拌均匀,最后面粉过筛子到盆里,慢慢搅匀至光滑细腻无颗粒。



3开始打蛋清。在用电动打蛋器转到中高速打蛋清的过程中,将60克绵砂糖慢慢加入,其间,滴几滴柠檬汁。转到高速继续打,一直打到提起打蛋器时,蛋清能拉出一个短小直立的尖角就可以了(或者是缓慢将盆朝下翻转,蛋清不会掉下)。

4将打发的蛋清分三份,每次取一份倒入搅拌均匀的蛋黄糊中(注意:如果将打发的蛋清一次性倒入蛋黄糊中,不易混合均匀),用橡皮刮刀上下翻拌均匀,记住不要用力,不要转圈搅拌,要像炒菜一样,上下翻拌。



5烤箱预热三四分钟。同时把搅拌好的蛋糕糊倒入圆形蛋糕模中,在桌面上轻轻磕几下,把蛋糕糊里的大气泡震出来。把蛋糕模放入预热好的烤箱的中层,上下火120℃,烤60-80分钟(或者是将蛋糕糊倒入电饭锅里,同样要磕几下,加盖,按下蛋糕按键即可)。

6蛋糕烤好了,要立即取出,放在桌子上磕几下,然后倒扣在烤架上,等蛋糕完全冷却后就可以脱模了。

