

# 濕潤鬆軟 創意磅蛋糕

你喜歡磅蛋糕嗎？烘焙達人陳豐昇老師，分享結合宜蘭名產鴨賞搭配香蒜的鹹口味磅蛋糕、可愛造型的紅蘿蔔磅蛋糕、小巧繽紛的彩虹磅蛋糕等，每一款都非常療癒，將做好的蛋糕與親朋好友分享，還可以增進彼此的感情！

整理／羅怡如 圖文資料提供／《完美磅蛋糕》／出色文化



**據**傳磅蛋糕起源於 18 世紀英國，當時的磅蛋糕食材只需要一磅砂糖、一磅麵粉、一磅雞蛋、一磅無鹽奶油，由於食材份量相等，故後來被稱為「磅蛋糕」（Pound cake）。因為每種食材各佔 1/4，因此食譜流傳到法國後，又被稱為 Quatre quart，意指法文的四分之一蛋糕。

而磅蛋糕除了擁有濃郁的奶香、蛋香，還有一大特色是磅蛋糕只需要用保鮮膜或袋子裝起來，即使放在室溫一週，蛋糕的風味也不會改變太多，因此法國又將磅蛋糕稱為週末蛋糕。歐洲人則將容易保存、攜帶方便的磅蛋糕，稱為旅人蛋糕，在長途旅行時可以做為點心食用。

## 陳豐昇 Profile



從事烘焙業 25 年，一路從麵包批發、傳統麵包店、量販批發、連鎖麵包坊、飯店點心房、日式麵包店、歐式麵包店到學界，擁有豐富、紮實的烘焙經歷。為人親切和藹，教學認真，極受學生歡迎。

### 現職

國立高雄餐旅大學 烘焙管理系／專案技術教師

### 著作

《陳豐昇歐式麵包全書：經典不敗基礎款》  
《超人氣雜糧果乾歐式麵包》、《完美磅蛋糕》

### 獎項

第一屆世界盃台灣區選拔賽季軍  
第三屆麵包達人賽銅牌  
第二屆新銳賽冠軍選手指導老師  
第三屆新銳賽亞軍選手指導老師



## 磅蛋糕的完美裂痕

市售的磅蛋糕，通常中間都有一道完美裂痕，讓蛋糕外型看起來更加美觀誘人。但因為蛋糕在烘烤時，每次所產生的裂痕，都不一定在蛋糕正中間，為了做出更漂亮的磅蛋糕，可以透過一些小技巧，就能讓裂痕從中間開始裂開。

### Step 01 / 入模整形

1. 考量麵糊烘烤後會膨脹，因此入模時，建議麵糊量不要超過 80%。

2. 麵糊倒進模具後，可以用刮刀稍微填平，或是於桌面輕敲整平。



### Step 02 / 從中擠一條奶油

1. 麵糊整平後，在正中間擠上一條細細的奶油，就可以製作出完美的蛋糕裂痕。



### 蛋糕小教室

擠上奶油後的蛋糕，烘烤時由於受熱，會先從奶油處先融化，並讓中間麵糊保持柔軟濕潤，使水蒸氣可以從這道縫隙中釋放，藉此讓麵糊從中膨脹、裂開。

## 磅蛋糕保存方式

大部分的人都比較喜歡濕潤口感的磅蛋糕，為了讓蛋糕最佳風味可以延續保存，通常有幾種作法。

**01 / 塗上糖漿或奶油：**磅蛋糕烤好脫模後，可以塗上些許糖漿或奶油，有助於維持蛋糕的濕潤感。

**02 / 淋上糖霜：**糖霜不隻可以增添口感層次及風味，也可以讓蛋糕維持濕潤度，不容易乾掉。

**03 / 保鮮膜密封：**蛋糕若長期放在室溫，沒有用保鮮膜或袋子裝起來的話，與空氣接觸後容易乾掉。





## 幸福草莓磅蛋糕



圓圓的草莓蛋糕，上面些許白芝麻裝飾，咬下後能吃到新鮮的草莓乾，幸福感十足。

**食材／重量 (g)：**糖 100g、鹽 1g、奶油 100g、蛋 88g、低筋麵粉 100g、草莓 45g、牛奶 55g

**事先準備：**

1. 將草莓切碎一起和牛奶煮過加熱
2. 模具噴烤盤油，並灑上些許白芝麻備用

**作法：**

Step 01 / 低筋麵粉過篩備用



Step 02 / 糖、鹽、奶油放入攪拌缸中



Step 03 / 使用槳狀攪拌器打發至乳黃色

Step 04 / 分 3 ~ 5 次加入蛋液



Step 05 / 將步驟 1 加入拌勻再加入煮過草莓及牛奶拌勻即可



Step 06 / 入模，每個 45g



Step 07 / 敲平或抹平後放入烤箱，180°C 烘焙 30 分鐘

Step 08 / 脫模，刷上奶油，放涼冷卻

**保存方式：**室溫 5 天、冷藏 14 天、冷凍 60 天

## 可愛紅蘿蔔磅蛋糕



沒有接觸過紅蘿蔔蛋糕的人，第一次聽到可能無法想像它的味道，但其實紅蘿蔔蛋糕吃起來並沒有「生味」，是一款連小朋友都可以接受的甜點，而且紅蘿蔔含有豐富的纖維素及 β-胡蘿蔔，對身體很好喔！

**食材／重量 (g)：**糖 70g、鹽 1g、奶油 70g、蛋 50g、紅蘿蔔汁 60g、低筋麵粉 100g、紅蘿蔔渣 40g

### 事先準備

1. 將紅蘿蔔打成渣及汁備用
2. 製作紙模備用

### 作法

Step 01 / 低筋麵粉過篩

Step 02 / 糖、鹽、奶油、步驟 1 倒入攪拌缸中，以槳狀拌勻



Step 03 / 分次加入蛋液拌勻

Step 04 / 紅蘿蔔渣加入拌勻



Step 05 / 紅蘿蔔汁加入拌勻，裝入擠花袋備用



Step 06 / 擠入模中至 8 分滿，輕敲，放入烤箱，180°C 烤焙 22 分鐘，烤好後脫模，刷上奶油，放涼冷卻，插上薄荷葉裝飾



**保存方式：**室溫 3 天、冷藏 10 天、冷凍 60 天



## 繽紛彩虹磅蛋糕



這款色彩繽紛的小蛋糕，是利用紅麴、巧克力、鬱金香、抹茶及蝶豆花天然色粉製成，將調好的麵糊裝入擠花袋後，就像畫畫一樣，自由揮灑地填滿模具，製作過程十分療癒！

**食材／重量 (g)：**糖 80 g、鹽 1g、奶油 100g、蛋 80 g、低筋麵粉 100g、紅麴粉（紅色代表）3g、黃巧克力（橙色代表）3g、鬱金香粉（黃色代表）3g、抹茶粉（綠色代表）3g、蝶豆花（藍色代表）3g



### 作法

Step 01 / 低筋麵粉過篩備用

Step 02 / 糖、鹽、奶油放入攪拌缸中

Step 03 / 使用槳狀攪拌器打發至乳黃色

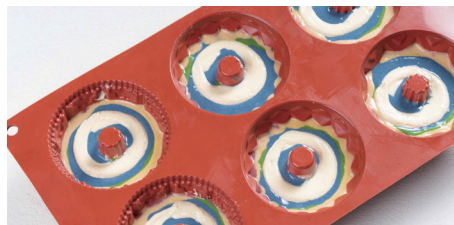
Step 04 / 分 3 ~ 5 次加入蛋液



Step 05 / 將步驟 1 加入拌勻即可

Step 06 / 各取 50 公克麵糊與各天然色粉拌勻，依序完成各天然色麵糊，並裝入擠花袋中備用

Step 07 / 依序紅橙黃綠藍擠入模中，每個總重 60g，放入烤箱



Step 08 / 180°C 烤焙 25 分鐘，烤好後脫模，刷上奶油，放涼冷卻



**保存方式：**室溫 5 天、冷藏 14 天、冷凍 60 天

## 香蒜鴨賞磅蛋糕



外型方正像似鳳梨酥的小蛋糕，是用宜蘭名產鴨賞結合香蒜的創意口味，吃得到蒜苗及帶有煙燻的肉質，是款很有台灣味的磅蛋糕。

**食材／重量 (g)：**糖 70g、鹽 4g、橄欖油 120g、蛋 100g、低筋麵粉 100g、切碎蒜苗 20g、鴨賞 120g、白胡椒粉 2g、切絲蒜苗 20g

**事先準備：**蒜苗部分切碎，部分切絲，鴨賞切小塊備用

### 作法

Step 01 / 低筋麵粉過篩備用

Step 02 / 糖、鹽、蛋打勻



Step 03 / 步驟 1、2 倒入攪拌缸中，以槳狀拌勻

Step 04 / 橄欖油、蒜苗、鴨賞、白胡椒、蒜苗絲加入拌勻



Step 05 / 倒入模中，每個 40g，敲平，放入烤箱。180°C 烤焙 25 分鐘，烤好後脫模，刷上奶油，放涼冷卻



**保存方式：**室溫 3 天、冷藏 10 天、冷凍 60 天 