



我们的烘焙之旅还在继续 第二期活动等你参加

文 / 豆豆

假日烘焙学堂课程
(共5期)

经过4周的课程,明天就是我们烘焙学堂的最后一课了。本周的最后一课是辣松面包和墨西哥面包,这样一来,全套的十种时尚烘焙点心都掌握在手,可以回家每天换着花样做了。

另外,我们的烘焙班活动仍然在继续,第二期马上就要开始了,想报名的朋友们要赶快了,现在所剩名额不多了。老师说了,参加我们的烘焙班没有基础一点没关系,只要带上勤学的脑袋和一双手就可以。而且参加培训的MM们不需要带任何东西,烘焙学堂会为你准备好一切材料和器具。老师将会手把手地把你从一个一点都不会的生手调教成一个让人羡慕的烘焙专家,做完的点心你还带回去跟大家分享。回到家,你可以在此基础上自己摆弄着做出有自己创意的特色点心呢!另外,我们也欢迎年轻妈妈带着孩子来参加哦!

下整期烘焙培训的全程课程为5次,学做10种西点,特惠收费200元。我们也接受单次课程的报名,价格是50元。

第一课:曲奇和蛋挞
第二课:凤梨酥和榴莲酥
第三课:比萨和苹果派
第四课:蛋糕胚和慕斯蛋糕

第五课:墨西哥面包和辣松

上课时间:每周六下午2:30~4:30

费用:全程五期特惠价200元(包括材料费用在内,做完的西点可以带回家;另外再送价值50元的礼品一份)。也可以单期报名,每课收费50元

上课地址:杭州市复兴路235号杭州江滨职业学校

报名地点:浙报采编大楼2602室

报名电话:85311203、85311080

注:也可直接将费用汇入报社代理人的账户:6221883310003984995 邮政储蓄卡,账户名:张立,打好款后请立即给我们发送短消息,手机号:13634114949,告诉我们你的姓名和参加的活动名称)

黄油蛋糕 VS 海绵蛋糕

文 / 见习记者 徐晓岚 摄 / 通讯员 任焯

我最喜欢的蛋糕,不是那种上面堆满了奶油的。一来我不喜欢奶油;二来,太多的奶油根本吃不出蛋糕的本味。所以,我常常在面包房买那种清蛋糕来吃,软软的、黄黄的,有浓郁的鸡蛋香。如果在焦黄的皮上撒点糖粉,那就更好了。等到白雪飘飘的圣诞节,真的是应时应景了呢!

我们学员这次做的是两款最本色的蛋糕:黄油蛋糕和海绵蛋糕。

渐渐地发现其实做蛋糕的原材料大体都相同,不过不同的蛋糕烘烤的时间、温度以及面粉、黄油、黄油的种类、数量上的不同,便有了那各不相同的蛋糕。有时就是同一种蛋糕,不同的人做也有不同的味道。

大家纷纷说前几次学会了做饼干和比萨的原理之后,回家自己加了各种各样的佐料,香蕉啊抹茶粉啊朱古力啊核桃啊等等,又好吃又好玩。怪不得我们的学员做笔记越来越认真哦,一副回家之后要大展拳脚的样子呢!

杏仁黄油蛋糕制作步骤

配料:黄油500g,糖粉500g,低筋粉500g,鸡蛋500g,泡打粉10g,奶油香粉2g,白兰地酒少许,牛奶50ml。(如果要香蕉黄油蛋糕,加入3根左右的香蕉,糖粉减少点,面粉多加50g)

1. 将面粉加水速搅拌到颜色发白。
2. 加鸡蛋,注意必须速度要慢。
3. 加入发酵粉和牛奶。
4. 加入已经烤熟的杏仁片。
5. 加入白兰地酒。

黄油蛋糕从烤箱拿出来的时候,表面泛着金色的油光,上面的杏仁碎片很漂亮。掰下去的时候可以感觉到蛋糕的松软,又不乏弹性。老师说松软和蛋糕的质量有关,而弹性则反映了牛油的好坏。很多蛋糕光有松软,没有弹性,可能牛油量太少了,吃起来如同一块抹布渣,缺乏口感。

我们做的黄油蛋糕表面咬的时候有点硬,到嘴里就妥协了。味道很甜,有厚重的黄油味道,夹带着浓郁的奶香。呵呵,我们的黄油蛋糕外貌与实质并重哦。

开始做海绵蛋糕的时候,电视台的节目组来了。主持人科威马上系上围裙

参与起来,俨然一个蛋糕主妇的形象。漂亮的记者宋洁和我一直在旁边抢刚出炉的黄油蛋糕吃,结果没有看到老师示范的过程。没关系没关系,反正学员们的笔记详细得不得了。

海绵蛋糕的制作步骤

配料:鸡蛋9只,面粉250g,糖250g,牛奶150ml,色拉油100ml,泡打粉3g,香粉1g,蛋糕油25g。(如果是做巧克力海绵蛋糕,只需把可可粉和面粉放在一起就可以了)

1. 把1个鸡蛋打入蛋糕油中搅拌。
2. 加入糖、8个鸡蛋、面粉搅拌,打奶5分钟。
3. 加入色拉油高速档搅拌1分钟,再慢速档搅拌1分钟。
4. 倒入器具中刮平。
5. 放入烤箱中烤15分钟左右。一般把蛋糕放在烤箱中较低的位置烘烤,这样,蛋糕上层表面就不太容易烤糊。时间是可以自己调整的,一般以筷子插进蛋糕里不粘面糊出来,就算是烤好了。

海绵蛋糕烤好拿出来的是厚厚的一大块。可以闻到它甜甜暖暖的奶蛋香,侧面看上去沉甸甸暖洋洋的,看上去好有幸福感哦。科威在旁边嘲笑我“想吃就吃呗,不用舔舌头”。这时候我们要注意马上把它翻过来,用另外一个模子压一压,这样做是防止表面下陷。等2小时左右放凉,最好是放过一个晚上,海绵蛋糕就大功告成了!

我们的小朋友们在上面放了巧克力豆和小饼干,拿出来也是五彩缤纷的。咬下去松松软软,蛋糕滑细腻,香喷喷,简直太美味了。第一次吃到热乎乎烫嘴的海绵蛋糕,合不拢嘴了。

学会了这两款真正意义上的平民蛋糕,就可以做非常华丽的蛋糕啦!我已经想好了,比如夹上厚厚的慕斯奶油霜、巧克力浓馅或蛋白、糖霜,就能成为超级圣诞大蛋糕啦!

本周烘焙班课程

学习内容:辣松面包和墨西哥面包

时间:周六(12月9日)下午2:30分至4:30分

地点:复兴路235号杭州江滨职业学校(公交K39路、K404路、20路、308路等线路海月桥站下车就是;自驾车沿中河高架南星桥方向到复兴路口下,再往前开几百米就到了)

学费:单次50元

报名地点:浙报采编大楼2602室(可以电话预约,到现场交费)

咨询电话:85311203、85311080



《城市假日》“棒!约翰”比萨之旅: 亲自体验专业比萨制作

文 / 豆豆

PAPA JOHN'S 进入杭城才几个月,就为我们带来了丰富而地道的比萨文化,每次去“棒!约翰”都会要上一份黄油酱,沾着松脆的比萨饼,还有纯正的芝士条。餐后的小辣椒更是让人念念不忘!

《城市假日》的烘焙班上MM们亲自动手做了自己的比萨,现在是提升专业水准的时候了。想进入专业的比萨店学一学专业烘焙吗?想和“棒!约翰”的比萨师傅面对面地交流吗?想去“棒!约翰”亲自体验下专业烘焙房的比萨操作吗?现在《城市假日》与“棒!约翰”推出比萨之旅,12月17日早上,“棒!约翰”湖滨店等着你来亲自体验。即日起你就可以报名参

加了,每个人都有机会做“棒!约翰”的自选比萨,做完的比萨还可以带回家呢!除此以外,“棒!约翰”还会提供免费饮料和小点心。名额有限,只有16名,报满为止,从速哦!

活动时间:12月17日早上9:00—11:00

报名费用:50元(送相同价值礼品一份)

报名地点:浙报采编大楼2602室(也可直接将费用汇入报社代理人的账户:6221883310003984995 邮政储蓄卡,账户名:张立,打好款后请立即给我们发送短消息,手机号:13634114949,告诉我们你的姓名、并注册参加“棒!约翰”比萨之旅活动)

报名电话:85311203、85311080