

橙汁（柠檬）戚风蛋糕配方和做法

工具：

电烤箱、9寸天使蛋糕模、手工打蛋用的抽子、电动打蛋器、打蛋盆、橡皮刮刀、分蛋器、量杯、量勺.....，

材料：

蛋黄糊：

橙汁：100 ml（也可以用3大勺新鲜柠檬汁，其余加水）

糖：1/4 杯（这里糖别太多，否则不容易化完）

色拉油：100ml（不要用有气味的花生油等）

新鲜柳橙皮屑：1小勺（可以用新鲜柠檬皮屑代替，我没有用）

All purpose 面粉：1 杯

玉米淀粉：1/4 杯

蛋黄：8 个

蛋白部分：

蛋白：8 个

糖：1/2 杯

塔塔粉：1 茶匙（或白醋：1/4~1/8 小勺）

做法：

1. 拌蛋黄糊：

a. 橙汁+糖，搅至糖化，一定要完完全全化。

b. 加色拉油，打到成略浓稠的均匀液体，半透明，像稀米汤，1分钟左右就能打好，

c. 一次筛入全部面粉后拌匀（吃粉很顺，很容易拌）

d. 最后加蛋黄和橙皮屑，拌匀即可。

这些搅拌过程全用手动打蛋器就行，

2. 电动打蛋器打蛋白。低速打至粗泡，加入糖、塔塔粉，高速打至湿性发泡，转低速打到接近干性发泡（提起打蛋头，蛋白泡为短小的尖，长尖是湿性发泡，且倒盆时蛋白泡不掉下来）
3. 烤箱预热，350°F。（注意各人烤箱不同，温度有差异）
4. 搅拌好的蛋黄糊加入打好的蛋白的三分之一，搅拌均匀，再全倒回蛋白盆中，用橡皮刮刀从盆底捞起，快速翻拌，成均匀的蛋糕糊。
5. 将蛋糕糊倒入模具，在桌上向下轻摔2~3下模子，震破大泡。
6. 放入预热好的烤箱中层，烤55-60分钟，中间可以在表面加盖铝箔。用竹签插入蛋糕中心，拔出时没有粘着蛋糕糊，且用手轻拍上表面，回弹很好、没有沙沙的感觉才算好。一定要真正熟透。
7. 取出后（这时可以摔摔模，震出气）立即倒扣在烤架上，或者悬空倒扣，至凉，用橡皮刀沿模周划开，取出蛋糕，密封包装入冰箱冷藏几小时后再食用更好。

详细内容请参考网址：

<http://web.wenxuecity.com/bbsarticle.php?SubID=cooking&MsgID=57866>