

04.25 大廚師 - Chiffon Cake 戚風蛋糕

蛋糕到底源起於何時何人，其實已經無法考證。海綿蛋糕英文名為 Sponge Cake, 是取其類似於海綿的組織質感,相傳海綿蛋糕起源於 15 世紀左右的西班牙，當時因為西班牙致力於航海以拓展疆土，所以也將蛋糕的做法傳到了世界各地。最初人們在製作海綿蛋糕時，其實還不懂要將蛋打成蓬鬆柔軟的泡沫，所以做出來的蛋糕口感並沒有像現在的海綿蛋糕那麼鬆軟可口，後來人們逐漸懂得要將蛋打發以改善蛋糕的質感，一直到了 18 世紀之後，更發明了將蛋白與蛋黃分別和糖打發在混合，然後再加麵粉拌勻的分蛋打發法，這也使得海綿蛋糕的製作技術又前往跨了一大步。戚風蛋糕是改良的海綿蛋糕，做法是一個美國廚師發明的，裡面除了蛋、麵粉、糖，還放了植物油、水（增加組織濕度，使口感蓬鬆且濕潤），但是因為麵糊比較濕、不容易膨脹，所以要加 BP 幫助麵糊發泡、膨脹。戚風麵糊因為比較濕，烘烤時需要攀著烤模壁往上爬升，否則麵糊不會長高，蛋糕會扁扁的，組織也會有點硬、沒有孔隙。

材料:

- 4 - 雞蛋	50g 牛奶
20g 細砂糖（蛋黃）	80g 低筋麵粉
60g 細砂糖（蛋白）	2g 泡打粉
50g 植物油	

做法:

1. 將蛋白與蛋黃分開，麵粉與泡打粉過篩
2. 將蛋黃與 20g 細砂糖 打蛋器打發 至顏色變成淡黃色 體積膨脹 4 倍
3. 沿著邊 慢慢加入植物油 減速 攪拌均勻
4. 以同方法加入牛奶
5. 將麵粉泡打粉加入蛋黃混合液 翻底攪拌均勻（不要過度攪拌 以免體積塌陷）
6. 將蛋白打發至濕性發泡，分次加入細紗糖打發
7. 最後將蛋白 加入蛋黃麵粉混合液 翻底攪拌均勻
8. 倒入模具中 180 度 烤 20 分鐘即可