

甜蜜滋味—自製磅蛋糕

李郡益

蛋糕總能征服群眾的味蕾。

一直以來，我少有機會細細品味蛋糕。似乎只有在生日當天才能滿足我的舌尖、我的心田。初嘗蛋糕的那一刻，有種莫名興奮的感覺，即使身為男性也能感受內心激湧而出的少女心。切開蛋糕焦黃的外衣，露出鵝黃的內層，撲鼻而來的香氣十足誘人，我輕巧地將蛋糕分割成若干個小塊，深怕早已習慣於狼吞虎嚥的我一下子就把它嗑完。

倏忽十載，正值青春年華的我忽然憶起了這陳年往事。依憑自己童年的記憶，滿懷希望地在網上搜尋「乳酪蛋糕」關鍵字，搜尋過程中，我的眼神不斷地在屏幕上游移，無義的雜訊和廣告不停地尾隨著我。突然，有樣東西吸引了我的目光—奶油乳酪磅蛋糕。原來，它就是縈繞在我腦海中最深切的嚮望，它就是我心海裡最熱切的波瀾。

奶油磅蛋糕



圖片節錄



成波之路

滿足口腹之慾的方式有許多種，自己動手做雖工程浩大且艱鉅，但深具挑戰性的項目一向都是我想嘗試的，我瀏覽網上的食譜，並著手購買材料，開始第一次試驗。

製作磅蛋糕的第一步驟即是預熱烤箱，削下新鮮的檸檬皮，秤適量麵粉及鹽，過篩備用。輕快的節奏是為了替浩繁的序曲拉開帷幕，使用攪拌器才是挑戰的開始，不熟悉攪拌器的我，很輕易地將廚房搞成千瘡百孔的奇觀，火力四射的奶油泡沫讓我費了多道工序。好不容易馴服攪拌棒，才成功將無鹽奶油拌至羽毛狀，並添加食譜分量一半的細砂糖，繼續攪拌到輕盈蓬鬆。再慢慢加入蛋黃進奶油糖霜中，分次加入乳酪，用打蛋器拌勻。加入準備好的檸檬皮屑與香草精，用打蛋器拌入已過篩的麵粉。再者，於無油無水的乾淨容器中添加蛋白，倒入新鮮檸檬汁，由慢速轉高速，邊打邊分批加入剩餘的糖，將蛋白打成雪花狀的蛋白霜，直至可以切開。

往後的工序就簡單多了，只要按照食譜上的次序添加及調整烤箱火候即可。不過磅蛋糕最佳賞味時間是第二天以後，蛋糕會回潤，風味口感比第一天濃厚。我只好耐著性子靜候一天，期待最佳結果的出現。

隔日午後時光速忽而至，我興奮地端出香醇的蛋糕，倚靠在窗前細細品味，回憶昨日的慳扭，我發現富於嘗試的精神是佳餚最棒的調味，烘焙療癒我的心靈。