

吉川老师的无黄油派和挞

[日] 吉川文字 著 王宇佳 译

Pies and Tarts

更简单、更贴近生活的
派和挞制作攻略!





Pies and Tarts

吉川老师的 无黄油派和挞

[日] 吉川文子 著
王宇佳 译

张

青島出版社

QINGDAO PUBLISHING HOUSE

TITLE: [バターなしでおいしい パイとタルト]

BY: [吉川 文子]

TITLE: butter nashi de oishii pies to tarts

Copyright © 2014, Fumiko Yoshikawa

Original Japanese language edition published by Seibundo Shinkosha Publishing Co., Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with Seibundo Shinkosha Publishing Co., Ltd., Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

本书由日本株式会社诚文堂新光化社授权北京书中缘图书有限公司出品并由青岛出版社在中国范围内独家出版本书中文简体字版本。

著作权合同登记号: 15-2015-176

图书在版编目 (CIP) 数据

吉川老师的无黄油派和挞 / (日) 吉川文子著; 王宇佳译. -- 青岛: 青岛出版社, 2015.12

ISBN 978-7-5552-3446-3

I. ①吉… II. ①吉… ②王… III. ①西点 - 制作
IV. ① TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第015897号



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总策划: 陈庆

策划: 陈辉

责任编辑: 肖雷

版式设计: 季传亮

书名: 吉川老师的无黄油派和挞

出版发行: 青岛出版社

社址: 青岛市海尔路182号 (266061)

本社网址: <http://www.qdpub.com>

邮购电话: 13335059110 0532-85814750 (传真) 0532-68068026

印刷: 北京市雅迪彩色印刷有限公司

出版日期: 2016年5月第1版 2016年5月第1次印刷

开本: 16开 (787mm × 1092mm)

印张: 6

定价: 36.00元

编校质量、盗版监督服务电话 400-653-2017

青岛版图书售后如发现质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。

电话: (0532) 68068638

目 录

- 03 前言
- 07 无黄油面皮
- 08 材料
- 09 工具
- 10 无黄油面皮的制作方法
- 12 将面皮放入挞模中的窍门
- 14 各种花边的制作方法
- 15 使用微波炉制作卡仕达酱的方法

第1章 使用基础油面皮制作

- 19 苹果派
- 20 巧克力棉花糖派
- 23 樱桃派
- 25 蒙布朗挞
- 27 蜂蜜鸡蛋挞
- 30 德式苹果卷
- 31 胡萝卜舒芙蕾派
- 33 柠檬味核桃派
- 35 杯状草莓千层挞
- 37 香蕉挞

第2章 使用无水酸奶面皮制作

- 42 抹茶与红豆的国王饼
- 43 柠檬棉花糖派
- 45 南瓜派
- 47 燕麦葡萄干派
- 48 冰冻草莓派
- 51 酥卷
- 咖啡和巧克力
- 橙子和可可
- 西梅和肉桂

第3章 使用松饼面皮制作

- 55 梅尔芭风桃子挞
- 56 歌剧院挞
- 59 葡萄柚挞
新鲜多汁型、烘烤浓缩型
- 62 熔岩巧克力小挞
- 63 黑糖碎菠萝挞
- 64 芒果法式布蕾挞
- 67 葡萄干夹心饼干

第4章 使用司康面皮制作

- 73 千层派式司康饼
栗子、奶糖无花果
- 75 西梅与红茶的达垮司挞
- 77 红豆与杏肉的迷你饼
- 79 巴斯克蛋糕

第5章 咸味的派和挞

- 82 土耳其披萨风肉派
- 85 绿芦笋挞
- 87 咖喱肉酱饼
- 89 肉卷
香肠、培根和西梅
- 91 洋葱派
- 93 蘑菇派
- 95 薄脆饼干
原味、火辣咖喱香辛料和腰果
胡萝卜、鳄梨的调味酱

说明

- ◎为了使材料的测量更加准确，本书中像牛奶一样的液体也使用g来表示。
- ◎1大匙=15mL，1小匙=5mL。
- ◎本书中使用的微波炉全部为500W。如果你使用的是600W的微波炉，请将加热时间乘以0.8。另外，除去特别指出的，其他一概不使用保鲜膜。
- ◎烤箱的温度和烘烤时间只是一个参考。请按照自家烤箱的型号，一边观察烘烤状态，一边进行调整。
- ◎因为在打开烤箱时，里面的温度会有所下降，所以一开始都要先预热到稍高的200℃。在实际烘烤时，请参照书中的方法降低温度设定。
- ◎如果你使用的是微波炉和烤箱的一体机，在给烤箱预热前，请先完成使用微波炉的操作。

The image features two pies on a rustic wooden surface. The top pie is a lattice pie with a golden-brown crust. The bottom pie is a cherry pie with a golden-brown crust and several dark cherries on top, resting on a wire cooling rack. The background is a light-colored wooden surface with some red stains.

Pies and Tarts

吉川老师的 无黄油派和挞

[日] 吉川文子 著
王宇佳 译



青岛出版社
QINGDAO UNIVERSITY PRESS



前言

在所有的甜点中，我最喜欢也经常做的就是派和挞。将面皮弄成什么形状？要搭配什么水果或馅料？光是想想这些，我就开始兴奋起来了呢。

为了最喜欢的派和挞，多花一些时间也值得。但如果可以花费更少的精力和时间，就轻松做出来，整个过程中能享受到的乐趣一定会更多。

秉承着这个想法，我研究出了不用黄油的派和挞。用植物油代替操作起来复杂而麻烦的黄油，制作过程中既不需要反复折叠面皮，又不用醒面。整个制作过程简单得惊人，很快就能做出面皮。这样一来，准备馅料的时间就更加充裕，而且即使放入浓厚的馅料，吃的时候也会觉得很清爽，让人能够痛快地吃掉一整块派或挞，真是太棒了。除此之外，因为不使用容易受气温影响的黄油，在一年中的任何季节都能轻松自如地制作派和挞，能更长久地享用美味。

本书中介绍的4种面皮，虽然使用的原料大同小异，且制作方法也有共通之处，但在味道、口感和厚度上有着各自独有的特征。如果能够灵活运用，就可以搭配出很多种不同的派和挞，制作时的乐趣也会大大增加。请大家先选择一种自己喜欢的面皮，带着轻松的心态开始制作吧。

吉川文子

目 录

- 03 前言
- 07 无黄油面皮
- 08 材料
- 09 工具
- 10 无黄油面皮的制作方法
- 12 将面皮放入挞模中的窍门
- 14 各种花边的制作方法
- 15 使用微波炉制作卡仕达酱的方法

第1章 使用基础油面皮制作

- 19 苹果派
- 20 巧克力棉花糖派
- 23 樱桃派
- 25 蒙布朗挞
- 27 蜂蜜鸡蛋挞
- 30 德式苹果卷
- 31 胡萝卜舒芙蕾派
- 33 柠檬味核桃派
- 35 杯状草莓千层挞
- 37 香蕉挞

第2章 使用无水酸奶面皮制作

- 42 抹茶与红豆的国王饼
- 43 柠檬棉花糖派
- 45 南瓜派
- 47 燕麦葡萄干派
- 48 冰冻草莓派
- 51 酥卷
- 咖啡和巧克力
- 橙子和可可
- 西梅和肉桂

第3章 使用松饼面皮制作

- 55 梅尔芭凤桃子挞
- 56 歌剧院挞
- 59 葡萄柚挞
新鲜多汁型、烘烤浓缩型
- 62 熔岩巧克力小挞
- 63 黑糖碎菠萝挞
- 64 芒果法式布蕾挞
- 67 葡萄干夹心饼干

第4章 使用司康面皮制作

- 73 千层派式司康饼
栗子、奶糖无花果
- 75 西梅与红茶的达垮司挞
- 77 红豆与杏肉的迷你饼
- 79 巴斯克蛋糕

第5章 咸味的派和挞

- 82 土耳其披萨风肉派
- 85 绿芦笋挞
- 87 咖喱肉酱饼
- 89 肉卷
香肠、培根和西梅
- 91 洋葱派
- 93 蘑菇派
- 95 薄脆饼干
原味、火辣咖喱香料和腰果
胡萝卜、鳄梨的调味酱

说明

- ◎ 为了使材料的测量更加准确，本书中像牛奶一样的液体也使用g来表示。
- ◎ 1大匙=15mL，1小匙=5mL。
- ◎ 本书中使用的微波炉全部为500W。如果你使用的是600W的微波炉，请将加热时间乘以0.8。另外，除去特别指出的，其他一概不使用保鲜膜。
- ◎ 烤箱的温度和烘烤时间只是一个参考。请按照自家烤箱的型号，一边观察烘烤状态，一边进行调整。
- ◎ 因为在打开烤箱时，里面的温度会有所下降，所以一开始都要先预热到稍高的200℃。在实际烘烤时，请参照书中的方法降低温度设定。
- ◎ 如果你使用的是微波炉和烤箱的一体机，在给烤箱预热前，请先完成使用微波炉的操作。



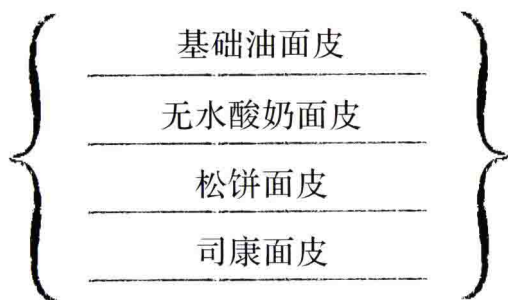
无黄油面皮

本书中介绍的派和挞的皮，都是用以下4种面皮做成。

制作这些面皮时不使用黄油，而用色拉油、酸奶和牛奶等材料代替。

掌握了每种面皮的特性之后，就绝对不会失败。

即使是新手，也能轻松地在家享受制作派和挞的乐趣。



无黄油面皮的优点

- ◎ 只需很小的空间和少量工具，就能简单快速地做出派和挞。
- ◎ 不需要醒面的时间，想吃派和挞的时候很快就能制作出来。
- ◎ 面皮质地非常柔软，在抻面的时候不需要用很大的力气。
- ◎ 不需要反复折叠。进行预烤时不需要镇石。
- ◎ 食用时的口感和吃完的感觉都非常清爽。
- ◎ 使用色拉油，不用担心黄油软化的问题，所以无论在什么季节都能轻松自如地操作。

处理面皮时的要点

塑形时

- 面皮质地非常柔软，擀的时候要在底下铺上烤箱用垫纸，上面铺上保鲜膜。
- 擀完之后，不要撤掉保鲜膜，直接将面皮轻轻对折，然后移动。
- 经过一段时间后，油会慢慢分离出来，所以在做好面皮之后，一定要马上烘烤。



制作花边时

- 将小刀略微倾斜，用像是将面皮削薄似的手法，快速地雕出花边。注意，不要切到面皮。

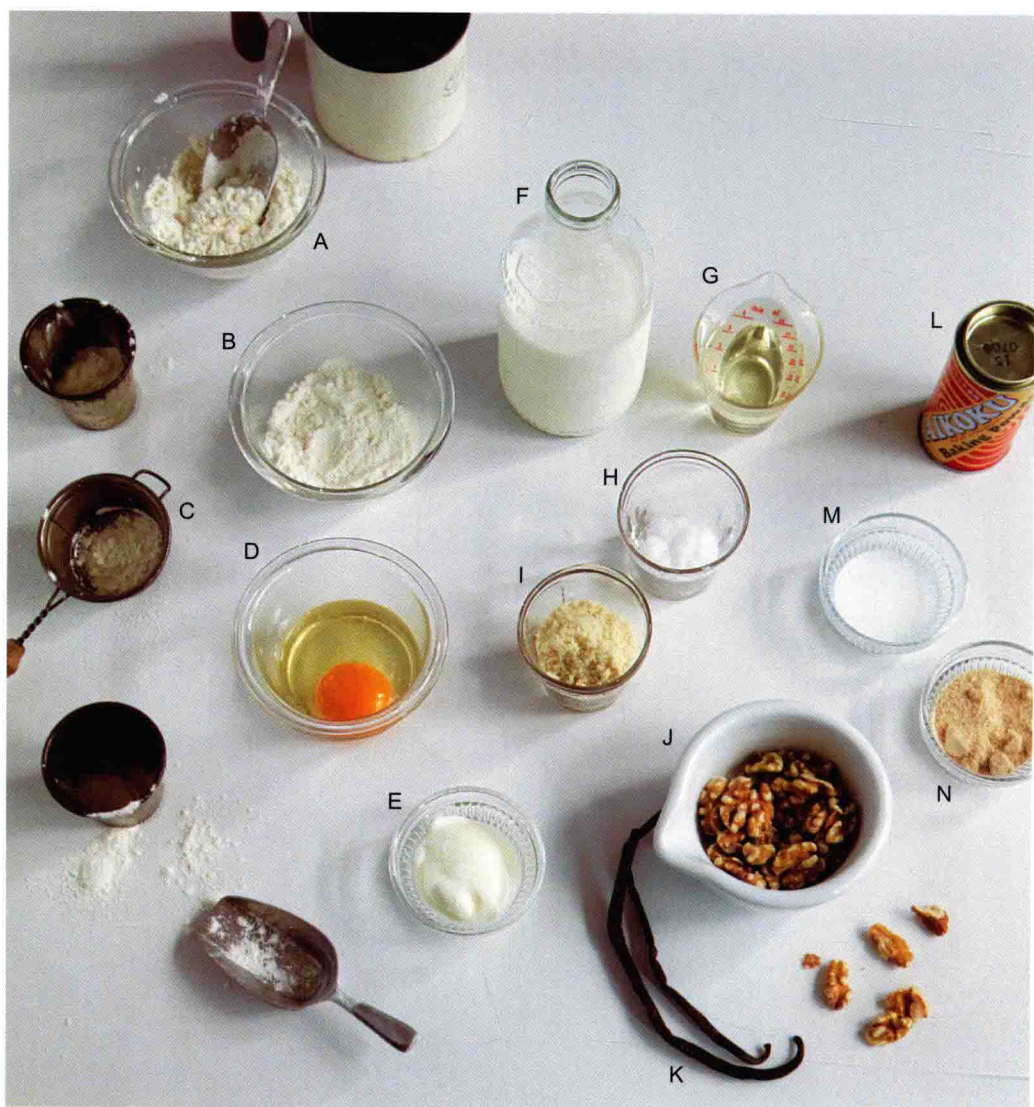


保存方法

- 将烤好的皮用保鲜膜包住放入保鲜袋中，可以在冰箱的冷冻室保存3周时间。
- 使用时直接保持冰冻的状态进行操作即可。



材料



A: 低筋面粉

B: 高筋面粉

做派和挞时使用的面粉只要选择方便买到的即可。低筋面粉做出的面皮口感酥脆清爽，如果在其中加入一些高筋面粉，整个面皮会变得更加紧实。

C: 糖粉

D: 鸡蛋

本书中使用的鸡蛋为M号（每个鸡蛋的蛋黄约20g，蛋白约35g）。在用鸡蛋做馅料的时候，要注意使其凝固。

E: 原味酸奶

选择方便买到的酸奶即可。使用去除水分的酸奶，很容易就能做出美味的面皮。酸奶还可以防止面皮太干，制作出紧实细腻的面皮。

F: 牛奶

要使用成分没有经过调整的纯牛奶。加入牛奶可以使面皮更加美味。

G: 油

色拉油、橄榄油等。只要是没有特殊性质和功能而且方便买到的油，都可以使用。

H: 盐

I: 蔗糖

J: 坚果

核桃等。

K: 香料

香草豆等。

L: 泡打粉

使用无铝泡打粉。

M: 砂糖

N: 黑糖

本书中的派和挞的面皮不使用黄油，为了增加整体的味道和口感，有时会加入一些蔗糖进行调味。其他搭配使用的还有糖粉、砂糖和黑糖等。



A: 橡胶铲

B: 打蛋器

选择铁丝比较结实的打蛋器。

C: 擀面杖

制作不使用黄油的柔软面皮时，推荐使用直径为2~3cm，长度约为35cm的细长型擀面杖。不易打滑且容易上手的木质擀面杖，很适合用来擀派和挞的面皮。

D: 烤箱用垫纸

派和挞的面皮比较柔软，在擀的时候要在面皮下铺一层烤箱用垫纸。

E: 杯子

F: 圆形切刀

G: 碗

直径为20cm的碗操作起来最为方便。

H: 挞模

本书中给面皮塑形时使用的工具只有杯子和挞模2种。杯子口径为7.5cm，底面直径为5cm，高为4cm。挞模直径为18cm（外面的尺寸：口径21cm×高1.5cm）。

I: 筛子

推荐使用网眼较细且带有把手的筛子。

J: 冷却架

K: 刮板

L: 耐高温碗

在制作馅料的过程中，用微波炉加热时使用。直径为13~15cm。

M: 电子称

数码型电子称，即使是液体也能以g为单位来称量，使用起来非常方便。

N: 尺子

在切割面皮或测量面皮大小时使用。尺子的长度为30cm。

无黄油面皮的制作方法

本书将依次介绍4种“无黄油面皮”的制作方法，制作这4种面皮时都会使用A、B两组材料，只是配比有所不同，因此它们的制作方法也都有共通之处。

材料

最容易操作的分量（基础油面皮 170g）

A	低筋面粉……70g
	高筋面粉……30g
	盐……1/4小匙
	蔗糖……2小匙
B	泡打粉……1/4小匙
	牛奶……10g
	水……20g
	色拉油……35g



制作方法

1.



筛面粉

将A组的材料用筛子筛到碗中。

2.



在中央弄出一个小坑

用刮板将面粉刮到外侧，在中央弄出一个小坑。

3.



将B组材料混合并搅拌至乳化状态

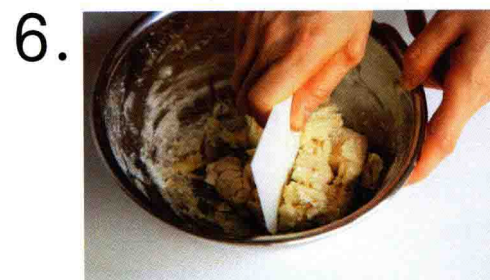
在另一个碗中放入B组的材料，用打蛋器将材料混合并快速打到乳化状态。牛奶和色拉油等水性液体和油性液体要充分混合并乳化，这样油就能够扩散到整个面皮中，面皮也就比较容易成型。



将乳化的B组材料加入到A组材料中
步骤3做好的材料倒入2弄出的小坑中。



将面粉与液体混合到一起
用刮板把碗四周的面粉刮下来，落到液体上混合到一起。粘到刮板上的面用橡胶铲刮掉，放回到碗中。



用像是在切面团的手法混合
当一半的面粉混合后，用像是在切面团的手法继续混合。混合时尽量采用快速而分散的方式，烤好的面皮就不易产生硬块。



用刮板将面团切成两半，再揉到一起
当混合到没有干面粉的程度时，用刮板将面团切成两半，再揉到一起。重复此操作。



将面团揉到一起
将整个面团揉成紧实且外表光滑的状态。



用擀面杖将面团擀开
在用擀面杖擀面团时，要将面团放在铺了一层烤箱用垫纸的台面上，然后在面团上盖上保鲜膜，再用擀面杖擀成派或挞所需面皮的大小。



将面皮放入挞模中的窍门

无黄油面皮都非常柔软，将其放入挞模时需要一些窍门——将面皮轻轻对折后再移动，然后一边排出多余的空气，一边铺到挞模中。

1. 将面团擀开

台面上先铺一层烤箱用垫纸，放上面团，在面团上盖上保鲜膜，然后用擀面杖将面团擀成直径为24cm~25cm（挞模为18cm的情况下）的圆形。

2. 将面皮对折

抓住烤箱用垫纸的上方，将其拉向自己的方向，使中间盖着保鲜膜的面皮对折到一起，然后将烤箱用垫纸揭下。

3. 将面皮放入挞模中

将对折的面皮连同保鲜膜一起拿起来，放到挞模一半的位置上。握住上层的面皮和保鲜膜，将其在挞模中展开。

4. 将面皮铺到挞模中，使其贴紧挞模

不要一下将面皮铺开。要用手抓住面皮的边缘和保鲜膜，慢慢地排出里面的空气，使整个面皮贴紧挞模。这样处理后，在烘烤的过程中，面皮就不容易缩小。

5. 用叉子刺出气孔

揭下保鲜膜，将1cm左右的边缘向内侧折叠，制作出花边（参照p.14）。用叉子在整个面皮表面刺出气孔。