

可爱的饼干

 **辽宁科学技术出版社**
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE



做出快乐，赠予愉悦

可爱的饼干

(日) 本桥雅人 著

邢俊杰 译



辽宁科学技术出版社

·沈阳·

TSUKUTTE TANOSHII! OKUTTE URESHII! KAWAII COOKIE

© Masahito Motohashi, Nitto Shoin Honsya CO., Ltd, 2014

Original Japanese edition published in 2014 by Nitto Shoin Honsha Co., Ltd.

Simplified Chinese Character rights arranged with Nitto Shoin Honsha Co., Ltd.

Through Beijing GW Culture Communications Co., Ltd.

© 2016, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社有限责任公司所有。

本书由 Nitto Shoin Honsha Co., Ltd. 授权在中国大陆出版中文简体字版本。著作权合同登记号：06-2015 第 117 号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目 (CIP) 数据

可爱的饼干 / (日) 本桥雅人著; 邢俊杰译. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2016.3

ISBN 978-7-5381-9530-9

I. ①可… II. ①本… ②邢… III. ①饼干—制作
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 312458 号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 29 号 邮编: 110003)

印刷者: 辽宁新华印务有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 170mm × 240mm

印 张: 5

字 数: 150 千字

出版时间: 2016 年 3 月第 1 版

印刷时间: 2016 年 3 月第 1 次印刷

责任编辑: 郭 莹

封面设计: 魔杰设计

责任校对: 合 力

书 号: ISBN 978-7-5381-9530-9

定 价: 28.00 元

联系电话: 024-23280258 联系人: 郭 莹

邮购电话: 024-23284502

投稿 QQ: 765467383

Contents 目录



制作饼干的主要材料 6

制作饼干的主要工具 7

基本的饼干

压模饼干 8

挤花饼干 10

冷冻造型饼干 11

糖霜的基础

糖霜的制作方法 12

彩色糖霜的制作方法 13

裱花纸袋的制作方法 13

用糖霜描画 14



Part I 第一章

可爱的饼干

动物饼干 16

黑猫·兔子·熊(全身)·白猫·狮子(全身)·
熊(脸)·狮子(脸)·鸭子

小花饼干 20

小花(冷冻造型饼干)·小花(糖霜饼干)

交通工具饼干 22

汽车·飞机·帆船

夹心饼干 24

心形·小花·小熊

挤花饼干 26

德国风味饼干·文字饼干

冷冻造型饼干 28

方格饼干·漩涡卷·中心心形饼干

雪球饼干 30

自然风味饼干 32

格兰诺拉麦片饼干·芝麻饼干·红茶饼干·全麦饼干

美式饼干 34

白巧克力夏威夷果饼干·棉花糖巧克力碎屑饼干·
核桃奶糖香蕉饼干

蔬菜饼干和水果饼干 36

红薯·菠萝·西瓜·南瓜·栗子

专栏 造型饼干①

○烤箱的加热时间为单位时间。请根据使用烤箱的不同自行调节。

○书中写明了饼干的大小(长×宽)。另外,饼干模具的大小根据生产商的差异会有不同,请以实际尺寸为准。

○在同一页中的饼干“参照页码”会在第一款的信息中体现,其余重复的页码就不再写出。





Part 2 第二章

礼物饼干

迎接宝宝	42
奶瓶·围嘴·袜子	
生日	45
蜡烛·叉子·蛋糕	
入园·入学	46
铅笔·书·帽子·双肩书包	
婚礼	48
男式礼服·戒指·女式礼服·结婚蛋糕	
情人节	50
巧克力饼干	
白色情人节	52
宝石饼干	
母亲节	54
草莓饼干棒·巧克力饼干棒	
父亲节	56
肖像饼干·领带·啤酒	
专栏 造型饼干②	



Part 3 第三章

节日饼干

新年	60
镜饼·毬球板与毬球·不倒翁·压岁钱红包·舞狮·福笑画像	
女孩节	62
人偶·糖米糕·菱形饼·樱花与花瓣	
儿童节	64
鲤鱼旗·旗干·小圆球饼干	
梅雨	66
蜗牛·绣球花	
万圣节	68
南瓜·星星·蝙蝠·幽灵	
圣诞节	70
圣诞老人·铃铛·天使·姜饼小人·圣诞树·星星·靴子·雪人·驯鹿·桉叶	
专栏 造型饼干③	

Part 4 第四章

签饼

彩色签饼	74
巧克力签饼	76
动物签饼	77
信签饼	78



做出快乐，赠予愉悦

可爱的饼干

(日) 本桥雅人 著

邢俊杰 译



辽宁科学技术出版社

·沈阳·

TSUKUTTE TANOSHII! OKUTTE URESHII! KAWAII COOKIE

© Masahito Motohashi, Nitto Shoin Honsya CO., Ltd, 2014

Original Japanese edition published in 2014 by Nitto Shoin Honsha Co., Ltd.

Simplified Chinese Character rights arranged with Nitto Shoin Honsha Co., Ltd.

Through Beijing GW Culture Communications Co., Ltd.

© 2016, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社有限责任公司所有。

本书由 Nitto Shoin Honsha Co., Ltd. 授权在中国大陆出版中文简体字版本。著

作权合同登记号：06-2015第117号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目 (CIP) 数据

可爱的饼干 / (日) 本桥雅人著; 邢俊杰译. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2016.3

ISBN 978-7-5381-9530-9

I. ①可… II. ①本… ②邢… III. ①饼干—制作
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 312458 号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 29 号 邮编: 110003)

印刷者: 辽宁新华印务有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 170mm × 240mm

印 张: 5

字 数: 150 千字

出版时间: 2016 年 3 月第 1 版

印刷时间: 2016 年 3 月第 1 次印刷

责任编辑: 郭 莹

封面设计: 魔杰设计

责任校对: 合 力

书 号: ISBN 978-7-5381-9530-9

定 价: 28.00 元

联系电话: 024-23280258 联系人: 郭 莹

邮购电话: 024-23284502

投稿 QQ: 765467383



Cookies

Contents 目录



制作饼干的主要材料 6
制作饼干的主要工具 7

基本的饼干

压模饼干 8
挤花饼干 10
冷冻造型饼干 11

糖霜的基础

糖霜的制作方法 12
彩色糖霜的制作方法 13
裱花纸袋的制作方法 13
用糖霜描画 14



Part I 第一章

可爱的饼干

动物饼干	16
黑猫·兔子·熊(全身)·白猫·狮子(全身)· 熊(脸)·狮子(脸)·鸭子	
小花饼干	20
小花(冷冻造型饼干)·小花(糖霜饼干)	
交通工具饼干	22
汽车·飞机·帆船	
夹心饼干	24
心形·小花·小熊	
挤花饼干	26
德国风味饼干·文字饼干	
冷冻造型饼干	28
方格饼干·漩涡卷·中心心形饼干	
雪球饼干	30
自然风味饼干	32
格兰诺拉麦片饼干·芝麻饼干·红茶饼干·全麦饼干	
美式饼干	34
白巧克力夏威夷果饼干·棉花糖巧克力碎屑饼干· 核桃奶糖香蕉饼干	
蔬菜饼干和水果饼干	36
红薯·菠萝·西瓜·南瓜·栗子	
专栏 造型饼干①	

○烤箱的加热时间为单位时间。请根据使用烤箱的不同自行调节。
○书中写明了饼干的大小(长×宽)。另外,饼干模具的大小根据生产商的会有差异,请以实际尺寸为准。
○在同一页中的饼干“参照页码”会在第一款的信息中体现,其余重复的页码就不再写出。

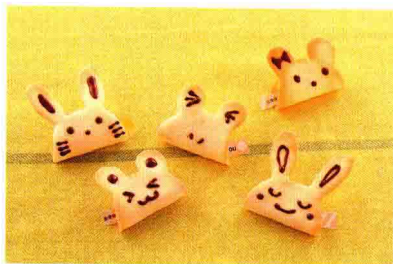




Part 2 第二章

礼物饼干

迎接宝宝	42
奶瓶·围嘴·袜子	
生日	45
蜡烛·叉子·蛋糕	
入园·入学	46
铅笔·书·帽子·双肩书包	
婚礼	48
男式礼服·戒指·女式礼服·结婚蛋糕	
情人节	50
巧克力饼干	
白色情人节	52
宝石饼干	
母亲节	54
草莓饼干棒·巧克力饼干棒	
父亲节	56
肖像饼干·领带·啤酒	
专栏 造型饼干②	



Part 3 第三章

节日饼干

新年	60
镜饼·毽球板与毽球·不倒翁·压岁钱红包·舞狮·福笑画像	
女孩节	62
人偶·糖米糕·菱形饼·樱花与花瓣	
儿童节	64
鲤鱼旗·旗干·小圆球饼干	
梅雨	66
蜗牛·绣球花	
万圣节	68
南瓜·星星·蝙蝠·幽灵	
圣诞节	70
圣诞老人·铃铛·天使·姜饼小人·圣诞树·星星·靴子·雪人·驯鹿·桉叶	
专栏 造型饼干③	

Part 4 第四章

签饼

彩色签饼	74
巧克力签饼	76
动物签饼	77
信签饼	78



制作饼干的主要材料



低筋面粉

适用于可以轻松烤制的点心的制作。多用于饼干和海绵蛋糕的制作。



全麦面粉

由带有胚芽和麸皮（表皮）的小麦碾制而成。带有茶褐色粉末，相对于只用胚乳制成的面粉，含有更多的维生素、矿物质及纤维素。



杏仁粉

将不含盐分的杏仁制成粉末状。加在面坯中，香味四溢，更有风味。



食用竹炭粉

将烤制过的竹炭粉碎成粉末。颗粒细腻，无臭无味。混合在面包、点心、乌冬面和意大利面的面坯中使用。



抹茶粉

有着翠绿的颜色和茶叶特有的香气。在羊羹、蛋糕卷、冰激凌等和果子及西点制作中广泛使用。



可可粉

从可可块中提炼的可脂的固体成分制成的粉末。由于颇有风味，经常加在蛋糕与饼干的面坯中，饮料中也常常使用。



草莓粉

由冻干的草莓粉碎制成。



紫薯粉

将应季的紫薯的营养、味道、鲜艳的颜色丝毫不损地磨制成超细粉末。混入点心和面包等的面坯中使用。



格兰诺拉麦片

谷物的一种。用小麦和糙米、坚果等加入蜂蜜和糖浆混合而成，然后用烤箱烤制而成。



椰子粉

将叶子的果肉取下干燥后粗制而成。混在饼干中烤制后会有酥酥的感觉。



烘焙胚芽

从小麦中将胚芽取出，烘焙，留有醇厚的香气。小麦胚芽中含有蛋白质、脂质、膳食纤维、维生素E等均衡的营养。



玫瑰花瓣

由玫瑰的花瓣干燥制成。柔软香甜，经常用于花草茶和果酱以及饼干和蛋糕等的装饰。



巧克力币

不用进行温度调节，包衣专用的巧克力。隔水加热就可以简单地给点心包衣了。



雕花巧克力

雕花用白色巧克力。可以延展至很薄，有黏土的感觉，在制作人偶以及花形装饰时使用，非常方便。

制作饼干的主要工具



盆

混合饼干的面坯和蛋白霜时的必备工具。有不锈钢材质和玻璃材质的。最好大小号都有，这样使用起来比较方便。



打蛋器

可以在打发鲜奶油和蛋白等材料或者混合材料时使用。推荐使用用钢丝围成圆形的类型。



橡皮刮刀

混合材料或者将面坯倒入模具时使用，可以将盆里的面坯和鲜奶油刮干净。



裱花袋和裱花嘴

在挤饼干面糊和糖霜的挤花时使用。装上裱花嘴后使用。裱花嘴有圆形、星形等多种形状。



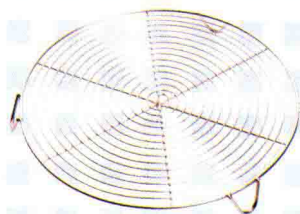
烘焙纸

在烤制面坯时使用。烘焙纸可以用来画草稿，非常方便。



筛网

用于粉类的过筛和果酱的过滤，在给蔬菜沥干水分时也可使用。



冷却架

将烤制完成的饼干放在上面冷却，也可以晾干糖霜和巧克力包衣时使用。



电子秤

正确测量材料的分量是点心制作的基本。推荐可以精确到1g的秤。



手持电动打蛋器

因为是电动打蛋器，所以要比使用普通的打蛋器的打蛋速度快得多。可以迅速地将鲜奶油和蛋白霜打发。



案板

用来展开饼干和面包的面坯，使用非常方便。



擀面杖

展开面坯时使用。有木质的也有塑料质地的。

模具

模具具有圆形、星形和花形等简单的形状，也有动物和交通工具的形状，种类非常多。可以在网上进行查找。



基本的饼干

饼干的特点是有黄油的味道，主要有低筋面粉、黄油、砂糖、鸡蛋四种原料。在这些材料里加入可可和抹茶，便有了别的风味。在面坯里加入巧克力和坚果、芝麻等材料后种类更加丰富。下面会介绍具有代表性的压模饼干、挤花饼干、冷冻整形饼干这3个种类的做法。面坯的做法是相同的，只是烤制方法不一样。

压模饼干

用模具将在冰箱中醒好的面坯压制成形，或者按照纸形切下，也可以用手团制而成。加入糖霜或者果酱可以做成夹心饼干和圆饼干。



● 基本配料/绿色

5.5cm × 5.5cm 每份约25个
黄油……100g
香草油……2g
糖粉……100g
鸡蛋……1个
低筋面粉……250g

● 基本配料/粉色

5.5cm × 5.5cm 每份约25个
黄油……100g
香草油……2g
糖粉……100g
鸡蛋……1个
低筋面粉……250g
草莓果泥……20g
食用色素（红色）……0.5g

● 基本配料/绿色

5.5cm × 5.5cm 每份约25个
黄油……100g
香草油……2g
糖粉……100g
鸡蛋……1个
低筋面粉……250g
抹茶粉……15g

● 基本配料/茶色

5.5cm × 5.5cm 每份约25个
黄油……100g
香草油……2g
糖粉……100g
鸡蛋……1个
低筋面粉……250g
可可粉……15g

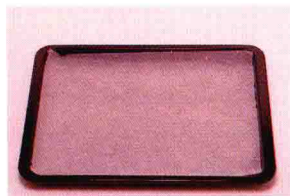
● 基本配料/黄色

5.5cm × 5.5cm 每份约25个
黄油……100g
香草油……2g
糖粉……100g
鸡蛋……1个
低筋面粉……250g
食用色素（黄色）……5g

注：“压模饼干”的面坯的配料与“冷冻整形饼干”相同。

事前准备

- 黄油需恢复至室温。
- 低筋面粉需要过筛。
- 烤盘需要用烤箱纸进行覆盖。
- 在造型完成之前要将烤箱预热至160℃。



面坯的制作方法



将恢复至室温的黄油和香草油加入盆中，并用打泡器搅拌至奶油状。



加入糖分，搅拌至面糊发白。



将搅拌过的鸡蛋粉分2~3次加入，一直搅动，注意要搅拌均匀。



加入面粉时要同时过筛。



用橡皮刮刀像切东西一样地进行搅拌。



在感觉面粉消失后，将面坯团成一团。

要点

加入低筋面粉后，要将面粉搅拌至橡皮刮刀可以立住即可，不要过度搅拌。

要点

要注意干粉不要撒得过多。在烤制时要将面坯与面坯之间留出间隔摆放。

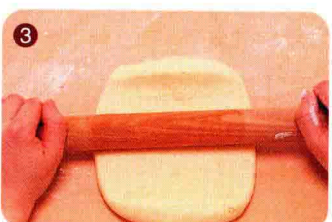
造型 → 烤制



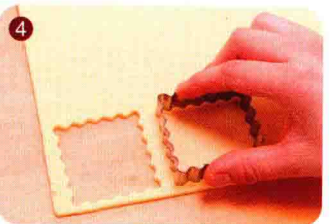
用保鲜膜将面坯包住，放入冰箱中醒30分钟至1小时。



在案板上撒上干粉（高筋面粉）。



摆上面坯，用擀面杖擀至4mm厚。



面坯擀至平整后，用模具压出形状。



留出间隔将面坯摆在铺了烤箱纸的烤盘中，用160℃的温度烤制12分钟。



烤制完成后，放在饼干冷却架上凉凉。

挤花饼干

只使用蛋清进行制作，颜色略白口感也更轻盈。面坯不必醒可以直接造型。面糊质地较面坯柔软，不用裱花袋直接用勺子就可以造型烤制，放在烤盘中烤一下就可以完成。使用不同的裱花嘴（星形、圆形、菊花形状等）可以做出不同的形状。



基本配料/原色

直径3.5cm 每份约50个

黄油……137g

盐……0.25g

糖粉……56g

蛋清……20g

低筋面粉……168g

预先准备

- 黄油需要恢复到室温。
- 低筋面粉需要过筛。
- 烤盘内需要铺上烘焙纸。
- 造型完成之前要将烤箱预热到 150℃。

面糊的制作方法

参照第9页制作面糊。按照第9页的步骤操作，在步骤1需要将盐和黄油一起加入搅拌。在步骤3用蛋清代替搅拌过的蛋液分2~3次加入，每次加入后都要搅拌均匀。其余步骤相同。面糊不必醒直接造型即可。

造型 → 烤制

要点

如果室内温度过高，操作时间过长会导致面糊过软，滴落。这时可以放入冰箱降低温度。



在裱花袋开口位置装上裱花嘴，将开口稍稍扭一下，将裱花嘴压入。



为了使面糊更容易装入，可以将裱花袋袋口向外翻下一半。



为了防止空气进入，需要使用橡皮刮刀装入。



装完后向前推压面糊挤出。



将裱花袋扭一下，关闭袋口。



在烤盘上留出一定的间隔挤出直径3.5cm的面糊。用150℃的温度烤制15分钟，然后放在冷却架上凉凉。

冷冻造型饼干

就像它的名字一样，是将面坯冷冻后进行制作的。将面棒做成三角形、方形、心形等形状，然后横向切成片进行烤制。将不同颜色的面坯组合起来，做出大理石、漩涡、条纹的图案，这样做出的饼干图案很漂亮，过程也很有趣。



●基本配料/原色

直径4cm 每份约50个

黄油……100g

香草油……2g

糖粉……100g

鸡蛋……1个

低筋面粉……250g

注：“冷冻造型饼干”面坯的配料与“压模饼干”的配料相同。

●基本配料/粉色

直径4cm 每份约50个

黄油……100g

香草油……2g

糖粉……100g

鸡蛋……1个

低筋面粉……250g

草莓果泥……20g

食用色素（红色）……0.5g

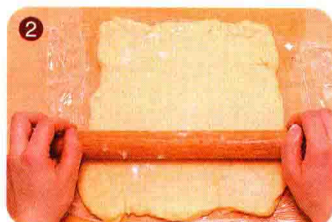
要点

将面坯冻透。如果没有冻透的话，在切开的时候会容易变形。

造型 → 烤制



将粉色的面坯做成三角形的长条，在其中的一面用刀背压出一道凹陷，做出心形，用保鲜膜包住后在冰箱里醒1小时。



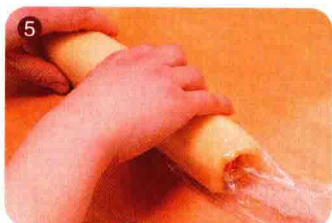
将基本的面坯用擀面杖擀开。



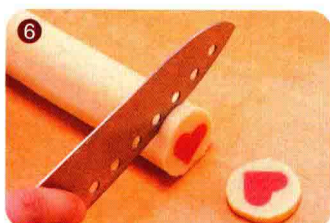
在心形的外围涂上蛋白（不计入配料分量），放在步骤2做出的面坯上，将面坯卷起来，注意面坯与面坯之间不要留有空气。



卷至直径4cm粗，将多出来的面坯切掉。



用保鲜膜包住，在冰箱里醒1小时。



用刀切成7~8mm厚的片，放在烤盘里，用160℃的温度烤制12分钟。

预先准备

- 黄油需要恢复到室温。
- 低筋面粉需要过筛。
- 烤盘内需要铺上烘焙纸。
- 造型完成之前要将烤箱预热到160℃。

面坯的制作方法

参照第9页的方法制作面坯。原色面坯也用同样的方法制作，粉色的面坯要在第3步时将搅好的鸡蛋和草莓果泥还有食用色素（红色）加入混合。之后的做法不变。将面坯分别用保鲜膜包好，放入冰箱醒30分钟至1小时。



糖霜的基础

糖霜可以给饼干增加颜色，在饼干上描绘文字和图案，可以作为饼干的装饰，是饼干彩绘中不可缺少的部分，也经常作为装饰品的黏结剂使用。把糖霜放进裱花袋里挤花，可以根据用途的不同来调节剪口的大小。想要把饼干装饰得很可爱，一定要牢记下面这些知识。

材料（便于操作的分量）

糖粉……250g

蛋白……35g

预先准备

●糖粉要事先过筛。

糖霜的制作方法



将筛过的糖粉装入盆中，再加入蛋白。



用橡皮刮刀搅拌至光滑。



换成打蛋器继续搅拌，直至材料外表有光泽。硬度用糖粉和蛋白的加减进行调整。



糖霜用于画线、点、图案等的时候，要做得硬一点。标准是用打蛋器挑起时，会留下线条的痕迹的硬度。



糖霜用于大面积涂抹时，要做得软一些。标准是用打蛋器挑起时，留下的线条会慢慢地消失。

要点

在上色时，将用水溶解少量的食用色素，用小棒一点一点地加入糖霜中。即使很少量的进行添加也有可能颜色过深，操作时一定要注意。

