烤出一箱小确幸

Baking Happiness

笛子 著

新浪美食资深博主 “下厨房”认证厨师 笛子

幸福再微小，也由自己亲手打造

面包、蛋糕、甜品，自家烘焙工坊即日开张！

南方日报出版社
NANFANG DAILY PRESS

烤出1箱小确幸

Baking Happiness

笛子 著

南方日报出版社
NANFANG DAILY PRESS
中国·广州

图书在版编目(CIP)数据

烤出1箱小确幸/笛子著. —广州：南方日报出版社，2016.2

ISBN 978-7-5491-0980-7

Ⅰ. ①烤… Ⅱ. ①笛… Ⅲ. ①烘焙—糕点加工 Ⅳ. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2015）第314557号

© 2016 Guangzhou Anno Domini Media Co., Ltd. 广州公元传播有限公司
All rights reserved 所有权利保留

烤出1箱小确幸

KAO CHU YIXIANG XIAOQUEXING

作　　者：笛　子
责任编辑：阮清钰
特约编辑：蔡　静　王　愔
装帧设计：罗庆丽
技术编辑：邹胜利

出版发行：南方日报出版社（地址：广州市广州大道中289号）
经　　销：全国新华书店
制　　作：广州公元传播有限公司
印　　刷：广州汉鼎印务有限公司
规　　格：760mm × 1020mm　1/16　14印张
版　　次：2016年2月第1版第1次印刷
书　　号：ISBN 978-7-5491-0980-7
定　　价：29.80元

如发现印装质量问题，请致电020-38865309联系调换。

谨以此书献给热爱烘焙、乐享生活的朋友们，也献给年少无知无畏的8年前的自己。我从没想过，自己能坚持做一件事长达8年之久，这段时光比我现有人生的四分之一还要长。8年前机缘巧合，我看到了一篇制作蛋糕的文章，内心惊叹，原来在自家厨房也能烤出蛋糕来，再加上当时追看热播的韩剧《我叫金三顺》，女主角是个西点师，剧中那些令人眼花缭乱的糕点也让我痴迷不已。就在那个下午，刚刚参加工作的我，用第一笔工资买了一个小烤箱，自此跳进了烘焙这个甜蜜的“大坑”。烘焙可以说是我制作美食的最初尝试，开通搜狐博客和新浪博客之后，最早发表的内容都是关于烘焙的。

那时真是雄心万丈，以为那些方子中的糕点做起来应该不费吹灰之力，但亲自动手后才发现没那么简单。戚风蛋糕果然是要把你“气疯”，为什么在烤箱里还好好的，出来就缩水？为什么我做的面包像馒头？为什么我做的饼干好难吃？那时候的各种问题和麻烦实在太多了，如今回想起来还让人唏嘘不已。当时如果有一本烘焙书摆在面前，给我一定的指引，让烘焙有章可循，我想我会少走好多弯路。

所以，8年后当我要完成这样一本书时，情不自禁回忆起这些年来的烘焙历程，成功时的欣喜、失败时的沮丧、重整旗鼓再烤一次的坚持都历历在目，激动之余还有感动，原来烘焙伴我度过的这些岁月恰是我最美丽的青春年华。

时光流逝带走了曾经年少的自己，我用烘焙怀念过去，用烘焙开启新的生活。每个有阳光的早晨，每当为家人烤好一箱点心，每当香味飘满整个房间，我都能感受到一种真切的幸福。正如村上春树所说：如果没有这种小确幸，人生只不过像干巴巴的沙漠而已。

感谢烤箱给我带来的美味，也感谢烘焙带给我的小确幸。

笛子

2015年5月

Contents
目录

Baking Happiness

序言

Chapter 1

花式面包

牛奶吐司 2
老式面包 5
韩式蜂蜜小面包 8
鲜奶雪露 11
酥皮网纹豆沙包 15
南瓜卷 18
椰蓉花面包 21
草莓贝果 25
芥末风味面包 28
玉米沙拉包 31
热狗汉堡 34
角形餐包 37
鸡腿面包 40
蛋黄心面包 43
糖葫芦面包 46

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

Chapter 2

巧手蛋糕

戚风蛋糕	52
奶油蛋糕卷	56
枣泥蛋糕	60
蓝莓磅蛋糕	64
蛋糕甜甜圈	67
奶油杯子蛋糕	70
椰香蔓越莓玛芬	74
玛德琳蛋糕	77
经典布朗尼	80
酸奶慕斯	84
提拉米苏	88
大理石乳酪蛋糕	93
栗子蒙布朗	97
双色华夫饼	100
棒棒糖蛋糕	104

Chapter 3

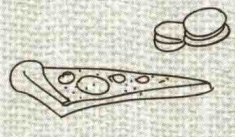
造型饼干

柚子酱饼干	110
葱香苏打饼干	113
果酱小圆饼	116
棒棒糖饼干	119
圣诞糖霜饼干	122
猫爪饼干	126
曲奇饼干	130
蔓越莓饼干	133
巧克力奇普饼干	136
玻璃心饼干	139

Chapter 4

酥、挞、派

蝴蝶酥 144
绿豆酥饼 148
云腿酥饼 152
老式桃酥 156
果仁酥饼 159
蛋挞 163
椰子挞 167
黄桃派 170
肉桂苹果派 173
香蕉派 177



Chapter 5

其他甜点

马卡龙 182
奶油泡芙 185
草莓班戟 188
樱桃冰淇淋 191
鲷鱼烧 195
腊肠黑橄榄比萨 198
茄子海鲜比萨 202
紫薯月饼 206
撞色冰皮月饼 209
烤巧饼 213

花式面包

牛奶吐司

虽然面包的种类繁多，但我却对牛奶吐司情有独钟。有人说它原料过简、做法单一，是很初级的面包；还有人说它味道寡淡，不讨人喜，但我欣赏的正是它制作简单，这甚至算得上是这款面包的优势，完全不用担心被复杂的操作搞得手忙脚乱，即便经验不够丰富的烘焙新手也容易成功。另外，单纯的味道使它成为一款百搭面包，可以和各种果酱搭配，还可以变身成三明治、西多士和蒜砖。

原料

高筋面粉	200克
低筋面粉	45克
牛奶	150毫升
白砂糖	30克
黄油	20克
盐	3克
干酵母	1小勺

制作步骤

01

02

03

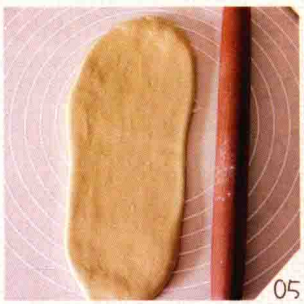
04

01. 将高筋面粉、低筋面粉、白砂糖和盐混合。

02. 在温热的牛奶里放入干酵母，溶解后分多次倒入面粉中。

03. 揉成光滑的面团，加入黄油继续揉至扩展阶段，将面团置于温暖处发酵至2倍大。

04. 拿出发好的面团，切割成等量3份，滚圆后松弛10分钟。


05

06

07

08

09

05. 将面团擀长。

06. 翻面后，两边分别向中间折叠。

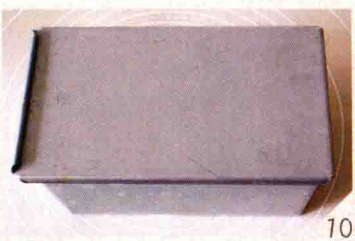
07. 自下而上卷起来。

08. 卷好后放入吐司模具中。

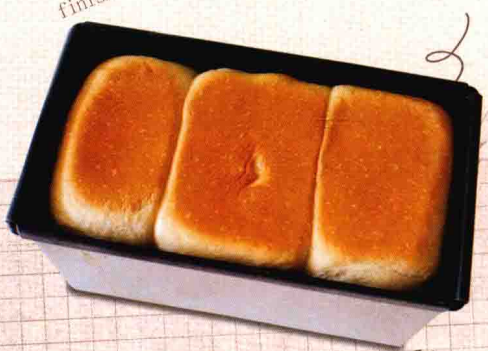
09. 温暖处发酵至模具八九分满。

10. 合上盖子，放入预热180度的烤箱底层，烘烤30—35分钟。

11. 吐司烤好后立刻脱模晾凉。


10

\完成/
finish


11

小贴士 TIPS

1. 春秋冬三季做吐司时，可先用温热液体将干酵母溶解，便于激活酵母活性，加速面团发酵。夏天则直接加入凉水，防止揉面的过程中面团提前发酵，发酵过度会产生酸味。

2. 面团揉至光滑有韧性时，才能加入黄油，太早加入黄油会影响面筋形成。

3. 二次发酵一定要充分，发酵至模具八九分满时，才能入烤箱烘烤。

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

老式面包

老式面包，顾名思义，是一款传统面包。随着烘焙在中国不断升温，“面包圈”也像现在的娱乐圈一样热闹，各种面包层出不穷，制作方式日新月异。像一些老戏骨的形象已经深入人心一样，人们对一些面包的偏爱也根深蒂固。拿我父母来说，高级的夹馅面包人家反而不爱，就是喜欢老式面包这种几十年不变的松软口味。烤一箱老式面包，和父母围在一起，一边品尝一边话说当年，其乐融融。

酵头原料

高筋面粉	140克
低筋面粉	60克
清水	160升
白砂糖	16克
酵母	4克

主面团原料

白砂糖	64克
鸡蛋	1个
清水	36毫升
黄油	48克
奶粉	16克
盐	1克
黄油	少许
全蛋液	少许

（烘烤时用于涂抹面包胚）

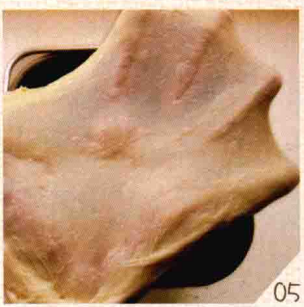
制作步骤

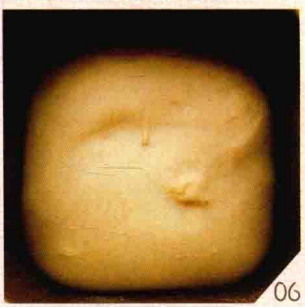
01

02

03

04


05


06

07

01. 将酵头原料混匀。

02. 置于温暖处发至膨胀后回落，内部呈蜂窝状。

03. 主面团中的所有原料（除黄油外）混合在一起。

04. 放入发好的酵头揉至面筋扩展、表面光滑。

05. 加入黄油揉至扩展阶段。

06. 放置温暖处发至2倍大。

07. 取出面团，平均分割成130克每份，将面团搓长松弛5分钟，然后搓成约1米长的条状。

08

09

10

11

08. 将面团两头相接，左手固定住对折的地方，右手向内搓几圈。

09. 将相接的部分塞进圆圈里。

10. 放到涂过黄油的烤盘上。

11. 放到温暖湿润处进行最后发酵。

12. 发酵至胀满烤盘，放入预热180度的烤箱下层，烤25分钟左右。出炉后，立即在面包表面刷一层融化的黄油。

小贴士 TIPS

1. 老式面包其实属于中种面包的范畴，因为经过多次发酵所以特别好吃，拉丝效果也好。

2. 这款面包整形稍微复杂些，更简便的可以做成圆面包，味道不会变。

\完成/
finish

12

韩式蜂蜜小面包

几年前，这款面包在国内风靡一时，备受人们追捧。虽然那时候大街小巷卖蜂蜜面包的门店随处可见，可是要想买到还是得排长队。时过境迁，如今它风光不再，但依旧是一些面包房里的保留出品。制作这种面包有个诀窍，就是在刚出烤箱时，要趁热给面包的表层刷上蜂蜜水。这道工序能使面包颜值高（金黄油亮），口感好（咬一口又香又软），最特别的是面包底部又酥又脆，很像烤馒头的脆壳，所以它又被吃货们形象地叫作“韩式烤馒头”。

面包原料

高筋面粉	200克
鸡蛋	50克
牛奶	80毫升
细砂糖	40克
酵母	2克
盐	1克
无铝泡打粉	1克

底部沾料

低筋面粉	5克
白砂糖	10克
白芝麻	10克
黄油	少许

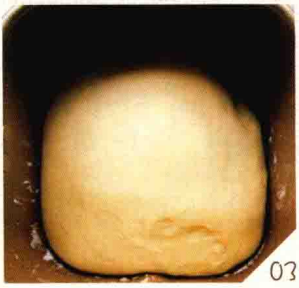
其他用料

色拉油	1小勺
蜂蜜	1小勺
清水	1小勺
白芝麻	适量

制作步骤

01

02


03

04

05

06

07

01. 面包原料全部混合在一起，开始揉面。

02. 揉至有薄膜的扩展阶段。

03. 温暖处发酵至原来的2倍大。

04. 拿出面团，分割成6等份，滚圆后静置松弛15分钟。

05. 将面团擀成略长的椭圆形。

06. 从上向下卷起来。

07. 从中间切开。

08

09

10

11

12

\完成/
finish

13

08. 将底部沾料混合均匀，面团切面先刷一层清水，然后在沾料中蘸一下。

09. 沾料面向下，均匀排入刷了黄油的烤盘里。

10. 二次发酵至2倍大。

11. 面包胚表面刷一层清水，撒上适量白芝麻，将1小勺色拉油倒入烤盘里。

12. 放入预热200度的烤箱下层，烘烤15分钟左右。

13. 烤好的面包，趁热刷上一层蜂蜜水（1小勺蜂蜜和1小勺水混合均匀）。

小贴士 TIPS

1. 做蜂蜜小面包的模具要有一定的深度，最好在5厘米左右，这样做好的小面包才有高度，口感更好。

2. 这个面包方子里是不放油的，但是最后烤盘里要放一些油，只有放油，面包的底部才会酥脆（油越多越酥脆，这和炸东西是一个原理），也更方便脱模。

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com