

ZUIXIANGJIN DE
TIANDIAN ZHIZUO JIAOKESHU

最详尽的 甜点

(修订本)
制作教科书

(日) 川上文代◎著
书锦缘◎译

日本主妇中人气最高的甜点女王

法国甜点学校最受欢迎的女讲师

将殿堂级的味觉享受带入你的家中

完美打造各款蛋糕的基础面团或面糊
极致口感事半功倍！

巧妙的装饰ideas+制作中的贴心tips+帮你偷懒省事的points
让甜点制作变得省心、省时、更省力！！

家庭甜点的**饕餮盛宴**就在这里
让感官和心灵共同感受不一样的烘焙世界吧！

66种经典糕点

1400张步骤图解

最详尽的甜点制作教科书

(修订本)

新手零失败·高手更厉害

[日] 川上文代 著
书锦缘 译



中国民族摄影艺术出版社

版权所有 侵权必究

图书在版编目 (C I P) 数据

最详尽的甜点制作教科书 / (日) 川上文代著 ; 书锦缘译著. — 修订本. — 北京 : 中国民族摄影艺术出版社, 2015.9

ISBN 978-7-5122-0750-9

I. ①最… II. ①川… ②书… III. ①甜食 - 制作 - 教材 IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第224141号

TITLE: [イチバン親切なスイーツの教科書]

BY: [川上 文代]

Copyright © FUMIYO KAWAKAMI, 2008

Original Japanese language edition published by Shinsei 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 Shinsei Publishing Co., Ltd.

Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

本书由日本株式会社新星出版社授权中国民族摄影艺术出版社在中国大陆独家出版发行本书中文简体版本。

著作权合同登记号: 16-2015-6293



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: 邵嘉瑜

设计制作: 季传亮

书 名: 最详尽的甜点制作教科书 (修订本)

作 者: [日] 川上文代

译 者: 书锦缘

责 编: 张 宇

出 版: 中国民族摄影艺术出版社

地 址: 北京东城区和平里北街14号 (100013)

发 行: 010-64211754 84250639 64906396

网 址: <http://www.chinamzsy.com>

印 刷: 北京美图印务有限公司

开 本: 1/16 170mm × 240mm

印 张: 14

字 数: 250千字

版 次: 2015年11月第1版第1次印刷

ISBN 978-7-5122-0750-9

定 价: 48.00元

目录

前言	2
----	---

第1章

熟练基础

制作糕点的基本技巧..... 7

基本技巧①计量	8
基本技巧②过筛	9
基本技巧③打发、混拌	10
基本技巧④裱花	12
基本奶油酱的做法	13

第2章

润泽口感

海绵蛋糕&黄油蛋糕 15

基本面糊① 海绵蛋糕面糊 16

法式草莓蛋糕	27
法式摩卡蛋糕	31
圣诞木柴蛋糕	35
法式覆盆子圣诞蛋糕	39
德国黑森林蛋糕	43
洋梨夏洛特	47

基本面糊② 黄油蛋糕面糊 50

吉涅司	55
栗子咕咕霍夫	59
大理石蛋糕	63
香橙周末蛋糕	67

第3章

酥脆口感

挞皮&派饼 71

基本面团③ 挞面团 72

2种基本挞	81
2种水果挞	85
2种迷你挞	89

基本面团④ 派面团 92

长形苹果派	103
糖霜杏仁奶油派	107
皇冠杏仁派	111
南瓜派	115



第4章

Q弹口感

泡芙&可丽饼 119

基本面团⑤ 泡芙面糊 120

圣多诺黑香醍泡芙 125

雪片泡芙鲜奶油蛋糕 129

修女泡芙 133

基本面团⑥ 可丽饼面糊 136

2种千层蛋糕 139

布列塔尼可丽饼 143

橙香火焰可丽饼 147



第5章

松软口感

蛋白霜&舒芙蕾 151

基本面团⑦ 蛋白霜 152

2种蛋白霜点心 157

蛋白霜糖&棉花糖 161

基本面团⑧ 舒芙蕾面糊 164

3种舒芙蕾 167

第6章

成人的美味

巧克力&冰点&烘烤点心 171

轻松地完成巧克力的调温吧 172

歌剧院蛋糕 173

马郁兰蛋糕 177

巧克力布朗尼&岩浆巧克力蛋糕 181

2种布丁 185

黑醋栗镜面蛋糕 189

酸橙舒芙蕾冻糕 193

2种果冻 197

巴斯克蛋糕 201

布列塔尼酥饼&罗伦丹焦糖杏仁饼 205

饼干糖果屋 209

简单糕点..... 213

焦糖布丁..... 214

焦糖爆米花..... 215

薄煎饼..... 216

焦脆米香棒..... 217

焦糖朗姆香蕉..... 218

大理石起司蛋糕条..... 219

腊肠型巧克力..... 220

猫舌头..... 221

杏仁瓦片饼&椰子脆饼..... 222

粉红饼干搭配沙巴雍酱汁..... 223

本书的说明

- 配方中括号内的分量是参考用量，会因材料的状态而略有调整。
- 配方中所记述的所需时间是参考时间，会因材料及室温而略有不同。
- 难易度以★来标示。★初级、★★中级、★★★高级。
- 书中内容中①是指料理的重点，㉞表示准备工作。
- 材料的表示，1杯=200mL、1大匙=15mL、1小匙=5mL。
- 使用的鸡蛋，在没有特别注释时是指M尺寸（50g），黄油是指无盐黄油。
- 烤箱和微波炉的性能会因机器型号不同而有所不同。表示的温度用以参考，请配合烘烤时间来调整温度。
- 所需器具，不一定非要用相同的。如没有大烤箱，可以将面糊分成两份以上，使用双层烤箱同时烘烤，或是分成数次烘烤；没有铁棒时，也可以使用等高的砧板、杂志或长竹筷子等；没有喷枪时，也可以利用小铁炉烧热汤匙等方法来替代。请大家参考各配方再充分利用家庭现有物品。

66种经典糕点

1400张步骤图解

最详尽的甜点制作教科书

(修订本)

新手零失败 · 高手更厉害

[日] 川上文代 著
书锦缘 译



中国民族摄影艺术出版社

前言

本书以讲解西式糕点的制作方法为主，文中基本的制作方法、小窍门、失败的例子以及经验忠告等均配有图片和详尽的文字说明。由于糕点和应用食谱不尽相同，所以搭配起来阅读，应该可以加深对糕点制作流程的了解。

本书由7个章节构成。在第1章中，谈的是糕点的制作及技巧。从第2章起至第7章，分别记述了甜点的完成状态和口感。各个章节选用不同的颜色区分，因此读起来不仅方便，更简单易懂。

制作各式糕点时所使用的工具、主要材料、难易度以及所需时间，都详细记录其中。从面团的状态到基本配方都以图形、图



表来表示，时间的分配、准备工作等也都在书中一一作了介绍。
只要掌握了这些基本知识，您一定会跃跃欲试想一显身手。

本书除依循了基本的制作原则之外，更分享了许多创新搭配的
点子。一开始可以看着书做出一样的糕点，之后就可以加入一
些创意，试着创造出属于自己的甜点世界。

希望本书能陪伴您度过美好的甜点时光。

川上文代



目录

前言..... 2

第1章

熟练基础

制作糕点的基本技巧..... 7

基本技巧①计量..... 8
基本技巧②过筛..... 9
基本技巧③打发、混拌..... 10
基本技巧④裱花..... 12
基本奶油酱的做法..... 13

第2章

润泽口感

海绵蛋糕&黄油蛋糕 15

基本面糊① 海绵蛋糕面糊 16
法式草莓蛋糕..... 27
法式摩卡蛋糕..... 31
圣诞木柴蛋糕..... 35
法式覆盆子圣诞蛋糕..... 39
德国黑森林蛋糕..... 43
洋梨夏洛特..... 47

基本面糊② 黄油蛋糕面糊 50
吉涅司..... 55
栗子咕咕霍夫..... 59
大理石蛋糕..... 63
香橙周末蛋糕..... 67

第3章

酥脆口感

挞皮&派饼 71

基本面团③ 挞面团 72
2种基本挞 81
2种水果挞 85
2种迷你挞 89
基本面团④ 派面团 92
长形苹果派..... 103
糖霜杏仁奶油派..... 107
皇冠杏仁派..... 111
南瓜派..... 115



第4章

Q弹口感

泡芙&可丽饼 119

基本面团⑤ 泡芙面糊 120

圣多诺黑香醍泡芙..... 125

雪片泡芙鲜奶油蛋糕..... 129

修女泡芙..... 133

基本面团⑥ 可丽饼面糊 136

2种千层蛋糕 139

布列塔尼可丽饼..... 143

橙香火焰可丽饼..... 147



第5章

松软口感

蛋白霜&舒芙蕾 151

基本面团⑦ 蛋白霜 152

2种蛋白霜点心 157

蛋白霜糖&棉花糖 161

基本面团⑧ 舒芙蕾面糊 164

3种舒芙蕾 167

第6章

成人的美味

巧克力&冰点&烘烤点心..... 171

轻松地完成巧克力的调温吧..... 172

歌剧院蛋糕..... 173

马郁兰蛋糕..... 177

巧克力布朗尼&岩浆巧克力蛋糕 181

2种布丁 185

黑醋栗镜面蛋糕..... 189

酸橙舒芙蕾冻糕..... 193

2种果冻 197

巴斯克蛋糕..... 201

布列塔尼酥饼&罗伦丹焦糖杏仁饼 205

饼干糖果屋..... 209

第7章

30分钟就能
快速完成!

简单糕点…………… 213

焦糖布丁…………… 214

焦糖爆米花…………… 215

薄煎饼…………… 216

焦脆米香棒…………… 217

焦糖朗姆香蕉…………… 218

大理石起司蛋糕条…………… 219

腊肠型巧克力…………… 220

猫舌头…………… 221

杏仁瓦片饼&椰子脆饼…………… 222

粉红饼干搭配沙巴雍酱汁…………… 223



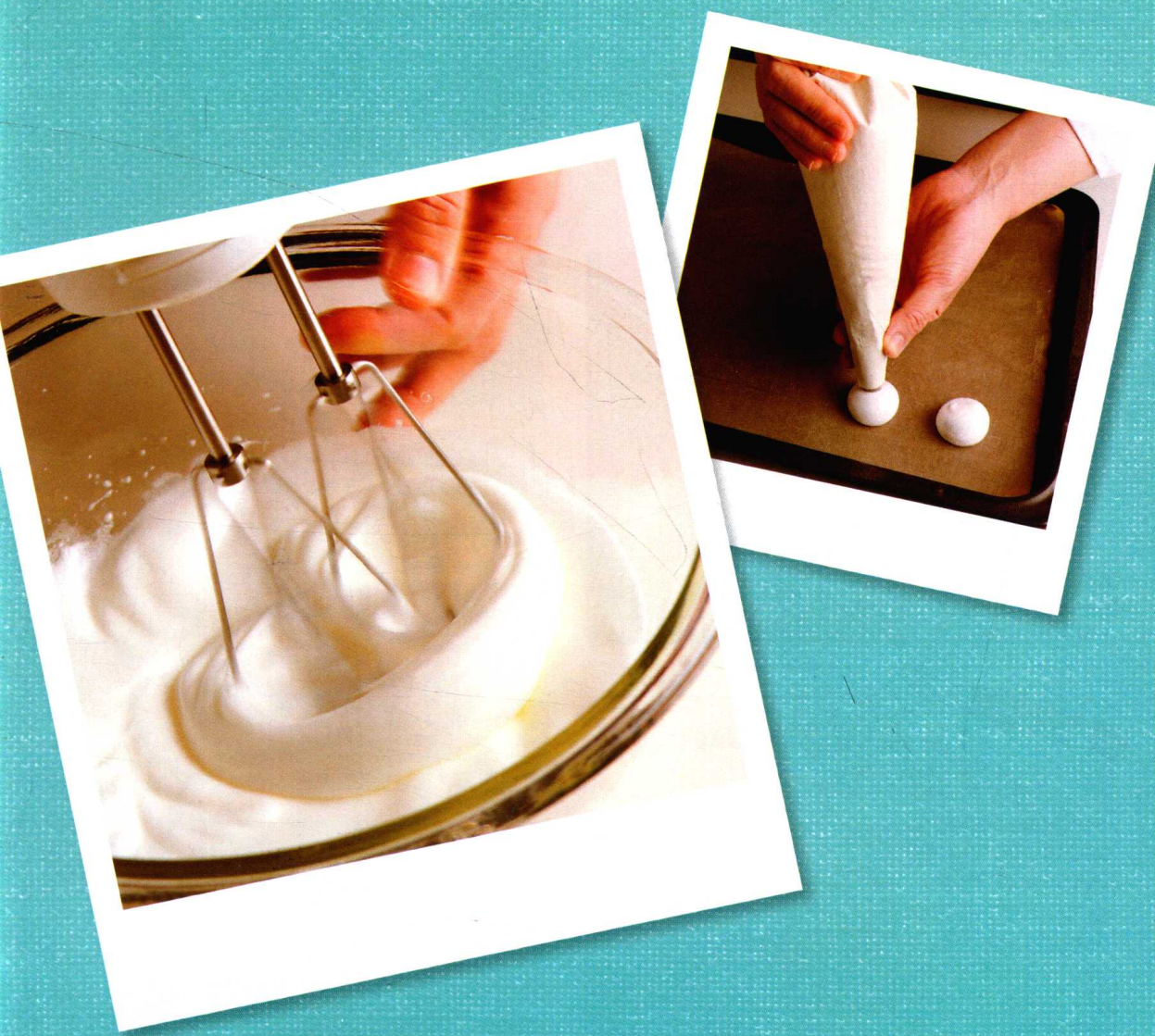
本书的说明

- 配方中括号内的分量是参考用量，会因材料的状态而略有调整。
- 配方中所记述的所需时间是参考时间，会因材料及室温而略有不同。
- 难易度以★来标示。★初级、★★中级、★★★高级。
- 书中内容中①是指料理的重点，㉞表示准备工作。
- 材料的表示，1杯=200mL、1大匙=15mL、1小匙=5mL。
- 使用的鸡蛋，在没有特别注释时是指M尺寸（50g），黄油是指无盐黄油。
- 烤箱和微波炉的性能会因机器型号不同而有所不同。表示的温度用以参考，请配合烘烤时间来调整温度。
- 所需器具，不一定非要用相同的。如没有大烤箱，可以将面糊分成两份以上，使用双层烤箱同时烘烤，或是分成数次烘烤；没有铁棒时，也可以使用等高的砧板、杂志或长竹筷子等；没有喷枪时，也可以利用小铁炉烧热汤匙等方法来替代。请大家参考各配方再充分利用家庭现有物品。

熟练基础

第1章

制作糕点的基本技巧



基本技巧

1

计量

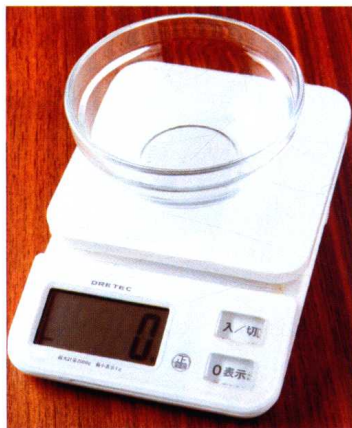
计量作业是决定糕点制作是否成功的关键步骤。请记住其中几项要领吧！

计量工作若是不细致，所有的努力都会付诸东流！

糕点制作中，材料的计量是非常重要的。如果不能准备好配方中的用量，则完成时的大小、风味、状态等，都可能因此改变。黄油、面粉等以克计的材料用磅秤来计量，牛奶和鲜奶油等液体则使用量杯来计量。泡打粉或盐等使用分量较少的材料，则可以使用量匙来计量。磅秤最好是用可以精确到克的电子秤，量杯最好选择耐热的材质。

要领 1 不要忘了将磅秤归零

将材料放入容器中计量时，必须先扣除容器的重量。使用弹簧秤时，先放置容器归零，再进行测量。



如果是电子秤，将空容器放在秤盘上，按下表示 0 的按键。

请注意！

使用纸张是很危险的

计量黄油等固体材料时，使用纸张不会有问題，但如果是粉类材料，请放入容器中计量。将粉类材料放在纸张上测量时，粉类会很容易洒落，从而造成分量配方的改变。



摊放在纸张上容易滑落。

要领 2 量杯上的刻度必须从侧面水平地看

使用量杯时，仅从上面是很难看出正确刻度的，必须从侧面水平来看。容器建议大家不要买不锈钢的，最好使用玻璃制品。



放置在水平处，等待材料静止。

要领 3 容器内的材料全部用掉吧

已经计量好的材料，必须一点不剩全部用掉，否则会改变配方的分量。鲜奶油、巧克力等容易残留在容器上的材料，必须用橡皮刮刀紧贴着刮下来。装过鲜奶油的容器，可以加入牛奶将材料完全冲出来。



水馅可以放在准备好的砂糖上，利用砂糖防止水馅的流动。

基本技巧

2

过筛

过筛是一个很简单的词，但过筛的方式和器具却不止一个！

制作糕点时所使用的粉类必须经过充分的过筛

面粉、杏仁粉、糖粉等，所有的粉类都必须过筛后才能使用。如果使用结块的粉类来烘焙，结块会直接残留在面团当中，破坏口感。另外，过筛可使粉粒大小成为均匀状态，粉粒间也会因有空气而更利于与其他材料混拌。另外，使用2种以上不同粉类时，最好能够一同混合过筛即已在别的容器中将粉类预先拌匀后一起过筛，如此一来，不同粉类就可以完全混合，成为均匀的单一粉类。

要领 1 细小的粉类以粉筛来过筛

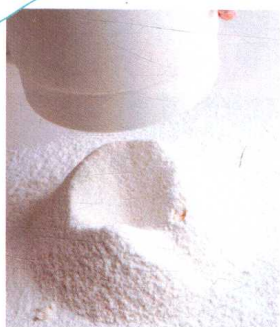
电动粉筛机握住把手后，只要压下按钮即可，非常方便。



握住把手内侧的摇杆，重复按压即可过筛。



需要在盆中加入其他材料时，则过筛于盆中。



如果接下来是要揉搓面团，则可以直接过筛在工作台上。

请注意！

过筛最大的敌人就是水分！

网筛必须完全干燥后才能使用，否则网筛的网眼会被粉类堵塞住。如果要过筛的是面粉或糖粉等相同色系的粉类，没有必要每次都清洗。



清洗过的网筛是无法立刻晾干的。

要领 2

要过筛颗粒较大或其他颜色的粉类时可以利用万能网筛来进行



因万用网筛网目比圆锥形网筛更大，所以过筛颗粒较大的粉类时可使用。如果有些材料的颜色会弄脏网筛，只要改用万能网筛即可。

只要用手将粉类按压在万能网筛的网目上，即可均匀过筛颗粒较大的粉类。



糖粉等要直接过筛在材料上时，可以用茶滤网。这样连细处都能仔细地均匀筛上。

基本技巧

3

打发、混拌

灵活地运用刮刀、手动（电动）搅拌器等

掌握工具的特性，灵活使用

在制作糕点的过程中，混拌材料时会使用刮刀和手动（电动）搅拌器等。这些工具各有优点，可以灵活运用。例如，打发鲜奶油、蛋白时，要想打成蓬松的状态，必须使空气能适度地打入材料中，所以搅拌器最适合。另外，要在有相当浓度的材料中，再添加其他材料时，则可以用橡皮刮刀等来混拌。电动搅拌器比手动搅拌器更快，所以适用于快速打发蛋白霜或鲜奶油。

要领 2

搅拌器的拿法

与盆朝同一个方向倾斜，握住手柄

盆倾斜时，材料会集中在同一个位置，可握住手柄前端稍抵住盆。



手柄握得太远时，会拿不稳，无法均匀混拌。



手柄握得太低时，会很难搅动。

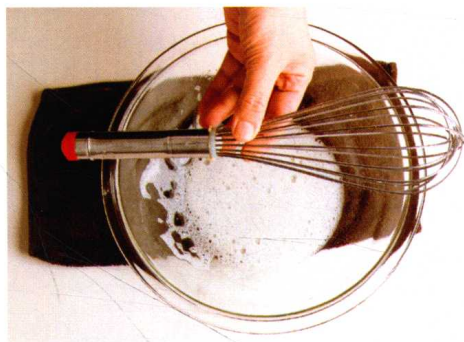
1. 使用手动搅拌器时

混拌材料、打发鲜奶油或蛋白等，在制作糕点的过程中，手动搅拌器是最基本的器具。

要领 1

大小……

其大小必须长于所用盆的直径



过大或过小都会使混拌的动作变得很困难，从而无法均匀混拌材料。

要领 3

搅动方式

将盆左右倾斜，由远而近地搅动

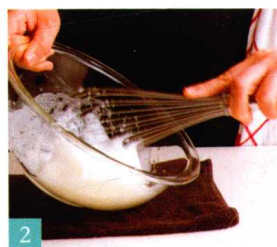


手动搅拌器由远而近地转动搅拌。



1

正确的方法是首先将盆倾向一侧，用自己惯用的手来搅拌。



2

手酸了以后，将盆倾向另一侧，再换另一只手继续搅拌。

2. 使用刮刀时

在混拌有气泡的材料或带着黏性的材料时，必须要用橡皮刮刀；搅拌较硬的材料或需边加热边混拌的材料时，则必须使用木勺。

要领 1 将靠近手边的材料翻向中央

刮刀轻轻倾斜翻拌，使材料翻拌至远处。

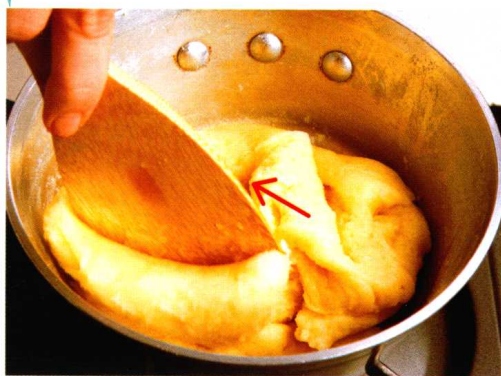


将材料朝着身侧的盆壁翻拌起来。



将材料翻至中央。转动盆至身前，重复①的动作。

要领 2 切拌般地混拌



将刮刀垂直插至盆底，如切东西般由远处拌至身前。

要领 3 紧握刮刀用力转动拌匀



遇到较硬的材料时，握紧刮刀柄以画圆方式将材料翻转成圆形。

3. 使用电动搅拌器时

制作蛋白霜等材料时，用手动搅拌器搅打会拖长作业的时间，使用能够调节速度的电动搅拌器，就非常方便。

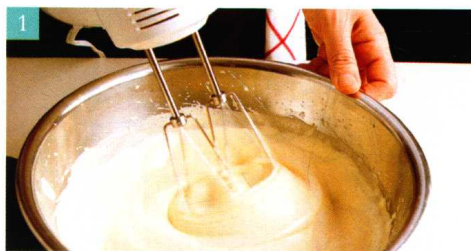
要领 1 将盆倾斜，仅搅动同一个地方



倾斜盆以集中材料，将电动搅拌器的前端放置于同一位置。

要领 2 将盆以逆时针方向以1/6转幅，转动盆

在盆下垫放湿布，将电动搅拌器插入材料中。



按照片上的箭头方向，边以小幅转动边搅动。

