

# 新手也能做！可爱！ 糖霜饼干

详细的步骤说明，  
便于新手操作

甜美造型

136



ONION



TEA POT



OKRA

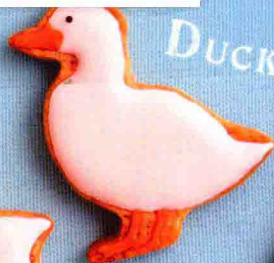
GIFT BOX



THE EIFFEL TOWER



CARD



DUCK



(日)小仓千纮 田中美加 村山枝里 著  
张 岚 译

辽宁科学技术出版社

新手也能做！可爱！

# 糖霜饼干



(日) 小仓千纮 田中美加 村山枝里 著  
张岚 译

辽宁科学技术出版社



HAJIMETEDEMO KAWAIKUTSUKURERU  
AISHINGUKUKKI AIDIACHO136  
Copyright © Shufunotomo Co.,LTD. 2013  
Original published in Japan by Shufunotomo Co.,LTD.  
Through the EYA Beijing Representative Office  
Simplified Chinese translation rights © 2016 Liaoning science and  
technology Publishing House Ltd.

© 2016, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由Shufunotomo Co., LTD. 授权辽宁科学技术出版社在  
中国大陆独家出版简体中文版本。著作权合同登记号：  
06-2014第185号。

版权所有·翻印必究

### 图书在版编目(CIP)数据

糖霜饼干136 / (日)小仓千紘, (日)田中美加, (日)村  
山枝里著; 张岚译. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2016. 2  
ISBN 978-7-5381-9534-7

I. ①糖… II. ①小… ②田… ③村… III. ①饼干—制  
作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第316178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: 185mm × 210mm

印张: 4 字数: 100千字

出版时间: 2016年2月第1版 印刷时间: 2016年2月第1次印刷

责任编辑: 康倩 封面设计: 袁舒

拍摄: 天方晴子 版式设计: 袁舒

责任校对: 李淑敏

书号: ISBN 978-7-5381-9534-7

定价: 28.00元

投稿热线: 024-23284367 987642119@qq.com

邮购热线: 024-23284502



Chihiro's

### 小仓千紘

毕业于日本辻糕点专业学校东京分校。在西式点心坊“贝尔格的四月”旗下的“Happy Birthday”蛋糕店工作了3年时间,之后开设网店“Petit Entrepot”。一边自学原创糖霜饼干,一边进行饼干的制作与销售。



Mika's

### 田中美加

幼年时期开始就在旅游过程中品尝了世界各地的甜点和美食。受其影响,踏上了自己创作美食的道路。5年前开始自学糖霜饼干的制作方法,随后展开了一系列的制作活动。2年前开始经营“Ciel d'avenir”饼干烘焙教室,同时进行饼干的制作与销售。



Eri's

### 村山枝里

毕业于日本多摩美术大学,在形象创意工作室工作了一段时间以后,开始在咖啡店学习点心制作。2010年创办“QwanQwan icing cookie shop”,之后的活动领域不断扩展,除了网络营销以外,也接受企业订单、活动展出,并接受了多家杂志的专访。同时还经营着自己的糖霜饼干教室。

# CONTENTS

## 1

### 糖霜饼干的基本教程

1. 基本工具 .....	6
2. 饼干制作方法 .....	8
3. 糖霜制作方法 .....	10
4. 上色方法 .....	12
5. 裱花卷筒制作方法 .....	14
6. 基本绘图法 .....	16
7. 裱花嘴使用方法 .....	20



本书使用方法 .....	4
--------------	---

装饰小物 .....	19
模型纸① .....	22
模型纸② .....	70
糖片的制作方法 .....	92
包装创意 .....	94

## 2

### 利用常见模型&基本技巧来制作糖霜饼干

圆形 .....	24
材料与做法 .....	26
四边形 .....	28
材料与做法 .....	30
星形 .....	29
材料与做法 .....	31
花形 .....	32
材料与做法 .....	34
心形 .....	33
材料与做法 .....	35
姜糖饼干 .....	36
材料与做法 .....	38
泰迪熊形 .....	37
材料与做法 .....	39
晚礼服形 .....	40
材料与做法 .....	41

饼干棒棒糖 .....	42
材料与做法 .....	44



# 3

## 3人特制 糖霜饼干

### 田中美加女士的花样饼干

巴黎风系列 .....	46
材料与做法 .....	50
时装秀系列 .....	47
材料与做法 .....	51
厨房系列 .....	48
材料与做法 .....	52
香槟酒吧系列 .....	49
材料与做法 .....	52

### 小仓千纪女士的花样饼干

动物系列 .....	54
材料与做法 .....	58
蔬菜系列 .....	56
材料与做法 .....	60

### 村山枝里女士的花样饼干

时装秀系列 .....	62
材料与做法 .....	66
登山系列 .....	63
材料与做法 .....	67
爱丽丝梦游仙境 .....	64
材料与做法 .....	68
人鱼公主 .....	65
材料与做法 .....	69



# 4

## 特别日子的 糖霜饼干礼物

情人节系列 .....	72
材料与做法 .....	74
圣诞节系列 .....	76
材料与做法 .....	78
生日系列 .....	80
材料与做法 .....	82
婚礼系列 .....	84
材料与做法 .....	86
万圣节系列 .....	85
材料与做法 .....	87
宝宝欢迎派对系列 .....	88
材料与做法 .....	90
母亲节系列 .....	89
材料与做法 .....	91



新手也能做！可爱！

# 糖霜饼干



(日)小仓千纮 田中美加 村山枝里 著  
张岚 译

辽宁科学技术出版社

# CONTENTS

## 1

### 糖霜饼干的基本教程

1. 基本工具 .....	6
2. 饼干制作方法 .....	8
3. 糖霜制作方法 .....	10
4. 上色方法 .....	12
5. 裱花卷筒制作方法 .....	14
6. 基本绘图法 .....	16
7. 裱花嘴使用方法 .....	20

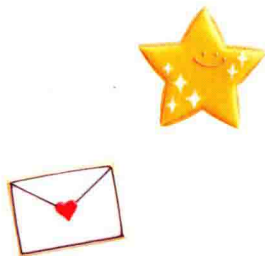


本书使用方法 .....	4
装饰小物 .....	19
模型纸① .....	22
模型纸② .....	70
糖片的制作方法 .....	92
包装创意 .....	94

## 2

### 利用常见模型&基本技巧来制作糖霜饼干

圆形 .....	24
材料与做法 .....	26
四边形 .....	28
材料与做法 .....	30
星形 .....	29
材料与做法 .....	31
花形 .....	32
材料与做法 .....	34
心形 .....	33
材料与做法 .....	35
姜糖饼干 .....	36
材料与做法 .....	38
泰迪熊形 .....	37
材料与做法 .....	39
晚礼服形 .....	40
材料与做法 .....	41
饼干棒棒糖 .....	42
材料与做法 .....	44



# 3

## 3人特制 糖霜饼干

### 田中美加女士的花样饼干

巴黎风系列 .....	46
材料与做法 .....	50
时装秀系列 .....	47
材料与做法 .....	51
厨房系列 .....	48
材料与做法 .....	52
香槟酒吧系列 .....	49
材料与做法 .....	52

### 小仓千练女士的花样饼干

动物系列 .....	54
材料与做法 .....	58
蔬菜系列 .....	56
材料与做法 .....	60

### 村山枝里女士的花样饼干

时装秀系列 .....	62
材料与做法 .....	66
登山系列 .....	63
材料与做法 .....	67
爱丽丝梦游仙境 .....	64
材料与做法 .....	68
人鱼公主 .....	65
材料与做法 .....	69



# 4

## 特别日子的 糖霜饼干礼物

情人节系列 .....	72
材料与做法 .....	74
圣诞节系列 .....	76
材料与做法 .....	78
生日系列 .....	80
材料与做法 .....	82
婚礼系列 .....	84
材料与做法 .....	86
万圣节系列 .....	85
材料与做法 .....	87
宝宝欢迎派对系列 .....	88
材料与做法 .....	90
母亲节系列 .....	89
材料与做法 .....	91





## 本书使用方法

### 【关于说明内容】

- 计量勺的大小为：1大勺=15mL，1小勺=5mL。
  - 使用烤箱的时候，每次都要把烤箱预热到指定温度。
- 书中提示的烘焙时间与温度仅供参考，请根据实际情况进行调节。



### 红色晚礼服

#### 材料

基础饼干 (p.8)

※使用一般市面上销售的晚礼服形模具扣形后烘焙而成彩色糖粒、铝箔糖片

#### ●糖霜

晚礼服轮廓、黏合装饰物

(CR+BR) / 中间

晚礼服主体 (CR+BR) / 裙摆  
玫瑰花 (TP) / 中间

没有刻意记载所需分量。  
可以根据所需成品的分量和颜色进行准备

如果使用多种颜色的色素，会用“+”表示

如果使用点缀小物、糖粒、糖霜片或裱花嘴，会标注出来

糖霜片的参考硬度会用“硬质”、“中间”、“软质”进行标注（请参考p.11）

成品糖霜饼干上使用的糖霜配色在这里标注。糖霜配色时使用的食用色素为“wilton公司出品的13色套装色素”。材料表中只记载简称。

黑色 (BL)、橙色 (OR)、金黄 (GY)、天蓝 (SB)、品蓝 (RB)、紫罗兰 (VL)、棕色 (BR)、粉色 (PI)、圣诞红 (CR)、酒红 (BD)、嫩绿 (LG)、深绿 (KG)、墨绿 (MG)

另外，制作基础糖霜时一般使用白色 (WH) 色素，黑色配件基本使用黑色可可粉 (BC) 或竹炭粉 (TP)。

### 【关于晾干时间】

把糖霜涂抹在饼干表面以后，基本需要半天至1天才能完全干透。而具体的晾干时间会由于操作过程中的温度、湿度、涂抹范围、糖霜软硬程度等因素发生变化。如果表面光泽消失、用手轻触也不会留下手印，就已经晾干好了。

### 【食用时】

如果把糖霜饼干放在有晾干剂的密封容器中保存，保质期可以持续1周时间，但还是请尽早食用吧。另外，糖制品晾干以后会越来越硬，小心不要硌到牙齿。



# 糖霜饼干的基本教程

请通过本章内容掌握基础饼干、糖霜的制作方法，以及糖霜描画方法。

这里浓缩了很多巧妙制作的技巧，掌握以后，就请自由自在地描绘出自己喜欢的饼干款式吧。

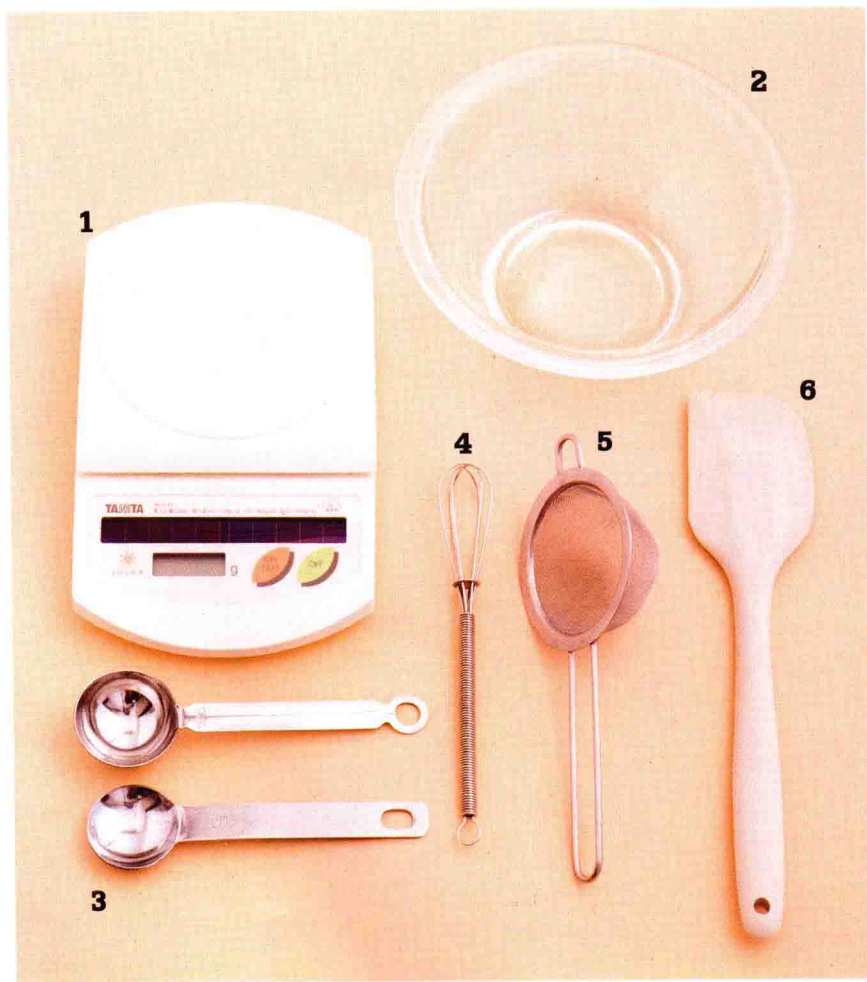




# 1 基本工具

制作糖霜饼干的时候需要一系列的工具有，本书中只列举基本种类。开始着手前准备好必要的工具，能事半功倍。

## 制作糖霜的时候



### 1 秤

有时需要称量晾干蛋白或糖粉，所以选择数显精确的电子秤比较方便。

### 2 盆

玻璃盆或不锈钢盆均可。直径约15cm的小盆比较便于使用。

### 3 计量勺

称量液体分量的时候使用。大勺容量为15mL，小勺容量为5mL。

### 4 打蛋器

搅拌材料的时候使用。推荐方便使用的小型打蛋器。也可用大一点儿的叉子代替。

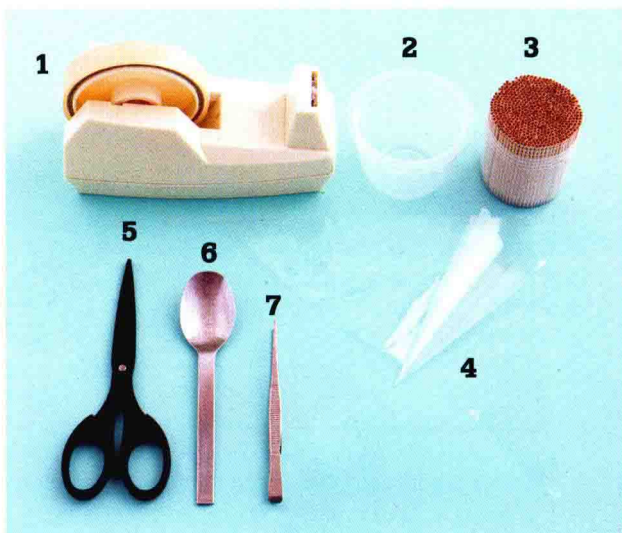
### 5 茶滤

过滤蛋白液的时候使用。

### 6 橡皮刮刀

把糖霜全部集中到盆中间的时候使用。

## 描绘糖霜的时候



### 1 透明胶带

制作裱花卷筒的时候使用。

### 5 剪刀

剪切裱花带头部的时候使用。刀口越尖细越好。

### 2 小杯子

给糖霜上色的时候使用。常常一次需要准备多种颜色，所以多准备一些小杯子比较安心。

### 6 勺子

溶解晾干蛋白或把糖霜装入裱花卷筒的时候使用。

### 3 竹签

给糖霜上色时，描绘纤细的糖霜花纹的时候使用。

### 7 小镊子

把糖粒等纤小的装饰物、糖片放置到饼干上的时候使用。

### 4 OPP膜

制作裱花卷筒的时候使用。在点心用品商店或包装材料店均可入手。请剪成所需要的大小。

## 制作饼干的时候



### 1 粉筛

粉类过筛的时候使用。低筋面粉和可可粉均需过筛、消除硬块以后才可以使用。

### 6 模型

面坯扣形的时候使用。自己制作模型的方法请参考p.9。

### 2 盆

玻璃盆或不锈钢盆均可。直径约20cm的盆更为理想。

### 7 秤

能精确到1g的电子数显秤更为理想。薄而轻巧的款式方便收藏。

### 3 擀面杖

擀面片的时候使用。

### 8 保鲜膜

擀面片的时候用保鲜膜隔一下，会方便很多。

### 4 橡皮刮刀

把面坯集中在一起的时候使用。

### 9 烘焙纸

把烘焙纸铺在烤盘上之后再摆放饼干面坯，烘焙后就能轻松取下了。

### 5 打蛋器

搅拌材料的时候使用。推荐使用不锈钢制、手柄结实的款式。



# 2

# 饼干制作方法

首先，尝试制作最基本的饼干吧。按照以下配方操作，可以烘焙出质地紧致的饼干。比较适合用来在上面描绘糖霜或添加花式点缀。

## 原味饼干

材料（约20cm×20cm的面坯 3个） 准备

低筋面粉…400g

黄油（无盐）…200g

细砂糖…180g

鸡蛋…1个

- 黄油在室温环境中自然软化。
- 鸡蛋恢复至室温。
- 低筋面粉过筛。

### 需要保存时

#### 面坯

完成第6个制作步骤后放入保鲜袋，然后可以在冷冻室内保存1个月的时间。再次使用时从冰箱取出，自然解冻即可。

#### 饼干

与晾干剂一起放入密封容器中，常温环境下可保存1周左右。

干燥剂



这里需要好好搅拌

1



盆内放入黄油，用打蛋器搅拌，让空气被包裹在黄油里。

如果一次性加入蛋液，黄油会发生油水分离现象

3



把打散的蛋液分2~3次加入盆中，每次都要充分搅拌。

这里不需要很仔细，粗略搅拌即可

4



加入低筋面粉，用橡皮刮刀粗略搅拌。

5



干粉逐渐消失以后，用手整理出一个平滑的面团。

冷藏后更容易擀开

6



用保鲜膜包裹起来，放入冰箱冷藏1小时。

7



把6的面坯分成2~3份，取其中一份用一大张的保鲜膜盖住。擀面片之前，先用擀面杖把面团推压得薄一些。

8



用擀面杖把面片厚度擀到5mm左右。

9



摘掉上面的保鲜膜，用模型扣形。放入预热到170~175℃的烤箱中烘焙15~20分钟。烘焙之后放到冷却网上自然冷却。

### 扣形以后剩余的 面坯

集中到一起以后，重新扣形。如果面坯已经变软难以扣形的话，放入冰箱冷藏一段时间即可。



### 烘焙大号饼干时

烘焙前用叉子刺出2~3处小洞，可以有效防止边缘上翘。只有平整出炉的饼干才适合用来描绘糖霜。

## 可可饼干

把原味饼干所需的400g低筋面粉变成385g低筋面粉+15g黑可可粉，共同过筛后使用即可。做法与原味饼干相同。

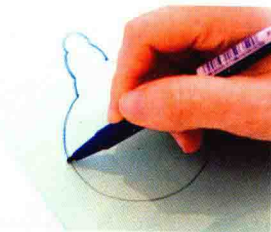
※使用普通可可粉时，配方需要变成350g低筋面粉+50g可可粉



## 饼干模型制作方法

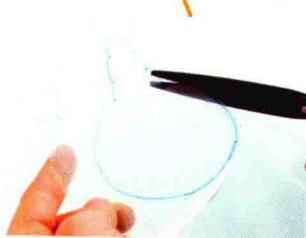
寻觅不到理想的模型，可以找来型纸自己制作啊。如果面坯软塌塌难以切割，放到冰箱里冷藏一段时间就好了。

1



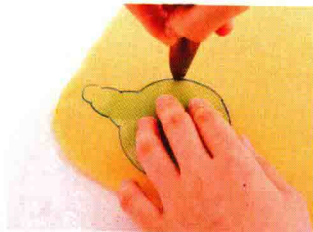
把透明文件夹（塑料透明文具）剪成2个单片，把喜欢的型纸放在上面。用油性马克笔描出轮廓。

2



用剪刀剪切下来。

3



把模型放在饼干面坯上，用小刀沿着模型轮廓小心地把面坯刻下来。

# 3

## 糖霜制作方法

基础白色糖霜使用晾干蛋白、糖粉、水混合在一起制作而成。可以一次多做一些，然后分开来调整各自的硬度和颜色。



材料 (约250mL)  
糖粉…200g  
晾干蛋白…5g  
水…2大勺

### 晾干蛋白

经过加热处理，成为粉末状的蛋白。使用方便，易于保管。可以在点心材料商店买到。

### 保存的时候

在这样“硬质”的状态下装入密封容器，盖上湿润的厨房纸后放在冰箱内保存。保鲜期可持续1周，但请尽早使用。使用时需要充分搅拌。



基本没有硬块为止

### 1

晾干蛋白中加入水，用勺子充分搅拌。静置10分钟以后再搅拌一次。



这样硬块就完全消除了

### 2

用茶滤过滤。



### 3

在另一个盆中放入糖粉，中间留一个小小的凹槽。把2的蛋白液倒在凹槽处。



小心别让空气混合进去

### 4

打蛋器头部抵在盆地，画圈搅拌。如果黏度很难以搅拌，可以使用叉子来搅拌。



### 5

整体润滑的时候就完工啦。这就是“硬质”的浓度。

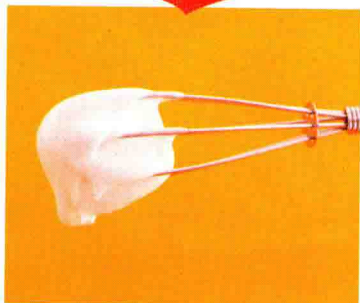


# 糖霜硬度的调整方法

用糖霜涂抹饼干表面、描绘模样的时候，可以把糖霜的硬度分成“硬质”、“中间”、“软质”三种模式。

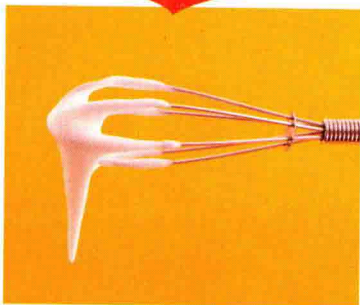
首先从最基本的“硬质”开始，根据个人喜好调整软硬程度吧。

硬质



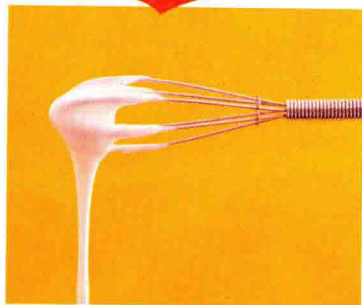
左页中出现的基本硬度即为“硬质”的程度。适用于描绘面部等线条清晰的部位。另外用裱花卷筒来挤小花朵的时候，也选择这种硬度。

中间



提起打蛋器时，会缓慢流淌下来的程度。适用于描绘轮廓线条，或用来把糖片黏在饼干上。

软质



提起打蛋器时，会稀里哗啦流淌下来的程度。适用于面积较大的平面填充。

※如果用过于稀软的糖霜来填充非常狭窄的区域，会导致干透以后表面发生凹陷。这样的场合请使用“比中间略稀软一点儿”的糖霜。

## 还有用面包刀搅拌的方法哦！

从冰箱中取出已经冷藏一段时间的糖霜，准备再次搅拌时，给硬质的糖霜上色时，可以在菜板等平坦的地方用面包刀来搅拌哦。

## 调整硬度的时候



软化时可以一边缓缓蛋白液（请参考p.10做法中的第**1**、**2**步骤），一边搅拌。如果没有蛋白液，也可用水替代。硬化时可以加入少量糖粉。



# 4 上色方法

把各种颜色的色素加入到白色的糖霜中，增添糖霜颜色。  
先把需要的各色糖霜准备好，之后的工作将更顺利。

## 本书中使用的食用色素

Wilton公司出品的食用色素。啫喱状色素很容易调和，即使只用一点点也能均匀分散开，做出颜色漂亮的糖霜。

## 使用粉末状食用色素时

加入少量的水，搅拌至粉末完全溶化，然后同样少量地加入到基础白糖霜中。



观察糖霜颜色变化，  
逐次加入少量糖霜

1



按照所需的分量把糖霜分成几份，再用竹签加入少量色素。

秘诀在于“不要  
打出气泡”

2



搅拌至颜色均匀。如果糖霜中混入空气，稍后涂抹在饼干上就会出现孔洞或断线。请小心。

一次多做一些

再做出完全一样的颜色非常困难。所以请极力避免分量不够的问题，还是多做一些更安心。

## 不能马上使用时

避免晾干，上面可以盖一条湿毛巾，然后用保鲜膜包裹住。

## 制作纯黑糖霜的场合

使用这个!

使用黑可可粉 (BC)

比一般的可可粉成色更浓重漆黑。

或者

使用竹炭粉 (TP)

细小的竹炭粉末，可食用。无臭无味。



除了黑色食用色素外，还可使用黑可可粉或竹炭粉调制出纯黑的糖霜。它们的颗粒都很细腻，直接加入到白糖霜中调和即可。

1



适量加入到基础白色糖霜中，快速搅拌。

2



继续逐次少量添加到理想的颜色，搅拌至出现光泽。

如果过于黏稠，  
可以加水调节!