

美食堂



烘焙工坊

60道精美幸福烘焙秘方

肖静◎主编



武汉出版社
WUHAN PUBLISHING HOUSE



来，和总统一起烘焙！
BAKING WITH PRÉSIDENT

要了解更多信息，请访问总统官方新浪微博：@President总统乳制品

扫一扫



关注President乳制品微信

(鄂)新登字 08 号

图书在版编目 (CIP) 数据

烘焙工坊 / 肖静主编. -- 武汉:

武汉出版社, 2015.12

ISBN 978-7-5430-9740-7

I. ①烘… II. ①肖… III. ①烘焙—糕点加工

IV. ① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 301000 号

书名: 烘焙工坊

主 编: 肖 静

策 划: 许琳菲 韩 民

统筹编辑: 詹嘉莹

内容编辑: 高淑贞 宋远方

美术总监: 应今隆

美术设计: 游易知

图片编辑: 陈岩峰

菜品艺术造型师: 陶 湧 周志强

摄影 师: 徐吟曦 夏旭纯 邹立晟

项目统筹: 金静芳

责任编辑: 蔡玉华 李时雨

出 版: 武汉出版社

社 址: 武汉市江汉区新华路 490 号 邮 编: 430015

电 话: (027)85606403 85600625

http: //www. whcbs. com E-mail: zbs@whcbs. com

印 刷: 三河市南阳印刷有限公司 经 销: 新华书店

开 本: 787mm × 1092mm 1/16

印 张: 10 字 数: 200 千字

版 次: 2016 年 3 月第 1 版 2016 年 3 月第 1 次印刷

定 价: 39.80 元

版权所有·侵权必究

如有质量问题,由承印厂负责调换。

甜蜜小世界

记得刚工作那会儿，初入媒体圈的我每天的工作状态是白天去品牌借道具，影棚拍片，拍完赶回公司加班写稿、回邮件，然后为第二天的拍摄做准备……外人艳羡的编辑工作，在圈内人看来其实就是民工般的体力活。即使干劲十足，时间久了，还是会明显感觉到体力不支。一次拍摄，采访对象是新开张的咖啡馆，店长推荐了几道人气的甜品，摄影师姐姐一看到漂亮的杂莓蛋糕忍不住说：“疲劳时就想吃一块这样的蛋糕！”从来对甜食不感冒的我微微一震，什么？还有这功效？

采访结束后，抱着怀疑的态度尝了一下。同伴选了外观极为可爱诱人的杂莓蛋糕，我做了保守的选择——提拉米苏，从舌尖触碰到甜品的那一刻，身体便开始了剧烈的化学变化。据说进食甜点的过程中，大脑受到刺激释放多巴胺，刺激到神经末梢，让人产生愉悦感，进而刺激大脑，对甜食产生更多的渴望。而糖分可以促进脑内5-羟色胺的合成，这是一种能令人产生愉悦情绪的信使，几乎影响到大脑活动的每一个方面：从调节情绪、精力、记忆力到塑造人生观。很多人会觉得疲劳时想吃点甜的东西，竟然有着如此严谨的科学依据。

之后，凡是遇到体力透支，或是情绪低落的时候都会下意识地吃一块蛋糕缓解，舌头慢慢被这些妖娆调皮的小东西所宠坏。边品尝边研究，发现看似简单的甜品并不“肤浅”。这几年所向披靡的玛卡龙，来自浪漫的法国，小巧圆滑的外形加上松脆甜美的口感，决不辜负“少女酥胸”的美誉；细腻高冷的提拉米苏，略带的苦涩散尽后是无比香浓的口感，初到意大利的记忆被打开；用司康饼来演绎刻板的英国再合适不过，造型过于朴实很难被吸引，唯有入口那一刻你才会明白它身兼英式下午茶代表点心的伟大意义；还有厚实的黑森林，料多实在，口感超级好，简直就是以严谨闻名全球的小小的德国的小小分身……

原来，小小的甜品已然成为全世界的甜蜜缩影，它们记录下每一个甜蜜瞬间，复刻出一场场动人时刻。热爱甜品的你，是不是已经按捺不住，有了吃遍全球的冲动？巴黎超人气餐厅L' Eclair de Génie以精美的手指饼干在巴黎餐饮界掀起甜品新风潮，没时间没精力飞跃半个地球去巴黎喂个鸽子，喝个下午茶，那就跟随我们的烘焙图书烤几块手指饼干，用烘焙铸就一片甜美的小世界吧。

肖静，现任 美食堂 杂志执行主编。

第一章



黄油曲奇 2



新月香草酥饼 4



巧克力曲奇 6



全麦字符饼干 8



Emoji饼干 10



钻石饼 12



布列塔尼小圆酥饼 14



猫头鹰饼干 16



糖心饼干 18



小浣熊饼干 20

第二章



低脂香蕉燕麦球 24



杏仁瓦片 26



抹茶双层乳酪条 28



果酱司康 30



焦糖布丁 32



无花果双层酥 34



手指饼干泡芙 36



巧克力奶油盅 38



抹茶蜜豆酥 40



马卡龙 42

第三章



烤榛果费南雪 46



玛德琳 48



凤梨柠檬纸杯蛋糕 50



熔岩巧克力蛋糕 52



棒棒糖蛋糕 54



栗子蛋糕 56



缤纷玛芬 58



修女小蛋糕 60



椰香杯子蛋糕 62



多肉翻糖蛋糕 64

第四章



番茄青酱乳酪包 68



黑麦大列巴 70



帕尔玛乳酪面糊面包 72



腌黄瓜汁苕萝黑麦面包 74



五谷面包 76



奶酪丹麦 78



全麦贝果 80



玉米欧包 82



双味佛卡恰 84



新奥尔良法式面包 86

第五章



蜜瓜挞 90



奥地利苹果馅饼 92



法式水果挞 94



焦糖核桃挞 96



蜜意抹茶派 98



草莓水果挞 100



火腿法式咸派 102



黄桃苹果派 104



南瓜馅饼 106



千层派 108

第六章



百果磅蛋糕 112



菠萝翻转蛋糕 114



抹茶卷 116



蒙布朗 118



香橙慕斯 120



红茶戚风蛋糕 122



纽约芝士蛋糕 124



浓情布朗尼蛋糕 126



杏仁雪梨蛋糕 128



巧克力爱洛特慕斯 130

你好，饼干！

小时候上学，父母总会在我书包里放上一包饼干，后来渐渐长大，便也习惯了随身带一些小点心，不变的是主角还是饼干。说起来我的入门烘焙就是饼干，记得第一次揉面团的时候还各种别扭，对着沾满面团的双手一脸无奈，现在想来倒是有几分趣致。虽然后来也尝试过其他种类的烘焙，但最爱的始终还是饼干，不限做法，不拘于形状，酥松的曲奇、香脆的小甜饼、各种趣味造型的饼干，无一不是我的爱。即便知道饼干要放在烤盘上冷却变硬后风味才会更佳，却总也忍不住每次出炉都要偷吃那么一两块。待整盘都凉了之后，从烤盘中取出，堆到盘子里变成一座小山，光是这么看着也是满满的满足感。考究些的话会多做几个品种，然后找个漂亮的盒子装着，做成一个什锦饼干盒和朋友一起分享，更添乐趣。



黄油曲奇

🕒 40min 👤 3人

如果你不会烘焙，那你就无法制作这纯手工曲奇，也就无法享用这独一无二的滋味，更无法享受与家人一同制作的快乐。

用料：

200克 低筋面粉

130克 动物黄油

35克 细砂糖

65克 糖粉

1个 鸡蛋

1/4茶匙 香草精

做法：

- ① 将黄油切成小块后室温软化，倒入糖粉、细砂糖，用打蛋器搅打至黄油变得蓬松、轻盈。
- ② 鸡蛋打散，分2-3次加入黄油中，并用打蛋器搅打均匀，每一次都要等黄油和蛋液完全混合后再加下一次。
- ③ 在打发好的黄油糊里滴入香草精，并搅拌均匀。
- ④ 将低筋面粉筛入黄油糊。用橡皮刮刀把面粉和黄油糊拌匀，成为均匀的曲奇面糊。
- ⑤ 曲奇面糊做好以后，就可以装入裱花袋，将曲奇面糊挤在烤盘上。
- ⑥ 把挤好的曲奇放进预热好的烤箱，190摄氏度烤10分钟左右至曲奇表面呈金黄色即可出炉。





Tips

打发黄油时黄油必须与蛋液完全混合，不出现分离的现象。这样打发好的黄油才会呈现轻盈、蓬松的质地。

新月香草酥饼

🕒 95min 👤 3人

酥饼表面轻轻撒上一层雪白的糖霜，
好似挂在夜空中的一轮皓月。

用料：

110克 总统淡味黄油
125克 低筋面粉
65克 杏仁粉
40克 细砂糖
1/2根 香草豆荚
1个 蛋黄
适量 盐

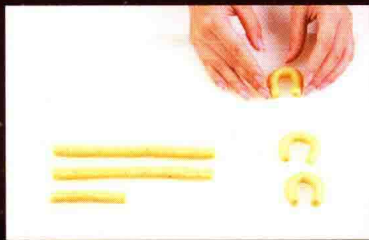
Tips

总统淡味黄油
法国进口的总统黄油是典型的
发酵黄油，相比普通黄油，其
奶香更浓郁，质地更柔软，入
口绵滑。除了可以直接食用
外，更是高品质的
烘焙用料。



做法：

- 1 将总统淡味黄油切成2-3厘米见方的小粒。低筋面粉和杏仁粉混合后过筛，放入冰箱中冷藏。
- 2 切开香草豆荚，刮出香草籽。
- 3 将香草籽和细砂糖混合，用手指揉搓制成香草糖。
- 4 在盆中倒入冷藏过的低筋面粉和杏仁粉，放入总统淡味黄油粒，用刮刀快速搅拌混合。加入香草糖和盐；混合均匀后在中间挖一个小洞，加入蛋黄。将粉类归拢，充分混合，用掌心反复搓压，整理出一个顺滑的面团。将面团整理成5厘米宽、1厘米厚的长条状。放入冰箱冷藏1小时后取出，切成1厘米宽的条状。
- 5 用掌心将其搓成条状，两端搓细，弯成新月状。
- 6 放入170摄氏度的烤箱烤15分钟。烤好后趁热取出，在新月酥饼表面筛上香草糖即可。





巧克力曲奇

🕒 80min 👤 3人

平淡无奇的生活总需要人为加点调味料，而象征着甜蜜的巧克力，更能为生活变点小情调。

用料：

2个 鸡蛋
50克 细砂糖
200克 低筋面粉
20克 可可粉
100克 红糖
125克 黄油
1茶匙 小苏打
80克 黑巧克力、白巧克力

做法：

- ① 黄油在室温中放置20分钟至软化，切成小块放入一个大碗中。将细砂糖和红糖也倒入碗中，与黄油一起用打蛋器打至糊状。
- ② 把蛋黄与蛋白分离，将蛋黄倒入黄油糊中，蛋白备用。用打蛋器将蛋黄与之前的糊状物一同搅打。
- ③ 低筋面粉、可可粉和小苏打过筛并加入黄油糊中，再用橡皮刮刀将它们搅拌均匀。放入蛋白，将大碗中的所有原料搅拌均匀，形成略干的面糊。
- ④ 白巧克力和黑巧克力分别用刀切成大小相似的小碎块，将一半的白巧克力和黑巧克力碎混合，倒入之前的面糊中，再次用橡皮刮刀搅拌均匀。
- ⑤ 在砧板上均匀地撒少许面粉，将面团移至其上，用手将面团整成圆柱形长条。用保鲜膜包住后，放入冰箱冷藏室中放置20分钟，使面团定型。取出后切成厚度约为2厘米的块状，并放在铺了烘焙纸的烤盘上。
- ⑥ 把剩下的巧克力碎混合后按在小面团上。把烤箱预热至170摄氏度，将烤盘放入烤箱，烘烤约20分钟。





Tips

将生的饼干摆放到烤盘上的时候记得每块之间留些空间，因为经过高温烤制后饼干会有个膨胀的过程。