

Easy

温馨生活系列

做西点

上海建国宾馆 编



轻松

简单

上海科学普及出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

Easy 做西点/上海建国宾馆编. —上海:上海科学普及出版社,2008. 11

(温馨生活系列)

ISBN 978 - 7 - 5427 - 3989 - 6

I. E... II. 上... III. 糕点加工—西点 IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 138602 号

责任编辑 徐培敏

温馨生活系列

Easy 做西点

上海建国宾馆 编

上海科学普及出版社出版发行

(上海中山北路 832 号 邮政编码 200070)

<http://www.pspsh.com>

各地新华书店经销 北京嘉彩印刷有限公司印刷

开本 889 × 1194 1/24 印张 3.5

2008 年 11 月第 1 版 2008 年 11 月第 1 次印刷

印数 1—4100

ISBN 978 - 7 - 5427 - 3989 - 6/TS · 315 定价:18.80 元

本书如有缺页、错装或损坏等严重质量问题

请向出版社联系调换

Easy

温馨生活系列

做西点

上海建国宾馆 编

看上去很美
亲口尝一下更美

上海科学普及出版社

编委会名单

主 编：陆荣华

副主编：施幽静 杜锦城 赵巾萍

策 划：周志瑾 胡 瑜 杨金振 杨中检

撰 稿：杨金振 唐蓓蓓

制 作：杨金振

摄 影：杨中检

编 委：周志瑾 杨金振 陆 毅 李书科 唐瑛德 方伟平

张 峥 陆静怡 史为琴 卢一杰 牛天栋 费国顺

樊海峰 杜文斌 施 琪 林志勇 储文景

编 务：胡 瑜 周 茵 张侃依娜 唐蓓蓓

看上去很美，亲口尝一下更美



我爱好美食是因为我的职业，酒店管理不得不去研究美食。中国的“食文化”闻名世界，而西式的“食文化”也深深影响着中国。餐饮管理和对美食文化的研究自然而然成为我们这些中国本土酒店管理者的必备技能和杀手锏。

然而现在的我，爱好美食，更多的是出自我内心的冲动和感召，以及对美食特别是创意美食所带给我快乐的期待和享受。

我一直把大厨们尊称为艺术大师，他们能够将美食打造成一道道作品。这次献给大家的是我们艺术大师们最新的创意作品，主要是我们对西餐和西式点心的研究心得，是我们用对市场的理解和崭新的视角去演绎西餐西点所获得的结晶。最为难能可贵的是，在西餐进入中国市场的旅程并不顺畅的今天，我们正在尝试用这些结晶当做“敲门砖”，让它通过“中餐宴会”等颇受中国市场欢迎的方式去叩开中国市场的大门。

希望大家能喜欢，它们不仅看上去很美，如能来亲手做一做，亲口尝一尝，一定会更美。

是为序，以飨读者。

A handwritten signature in black ink, appearing to be '陈华' (Chen Hua), written in a stylized, cursive script.

2008年8月

(为本书作序的为上海建国宾馆总经理)

西点制作的基本知识



蛋糕甜品

Pastry Cake

- 8 巧克力曲福蛋糕
Chocolate Truffle Cake
- 9 金迈利蛋糕
Grand Maria Cake
- 10 酸奶水果蛋糕
Yoghurt Fruit Cake
- 11 玉米蛋糕
Semolina Cake
- 12 芝士蜂蜜蛋糕
Cheese Honey Cake
- 13 蓝莓慕斯
Blueberry Mousse
- 14 核桃派
Walnut Pie
- 15 红茶蛋糕
Black Tea Cake
- 16 巧克力无粉蛋糕
Chocolate Cake
- 17 香橙忌廉奶露天使
Orange Cream Cake
- 18 欧式巧克力蛋糕
Europe Chocolate Cake

- 19 草莓酸奶慕斯
Strawberry Yoghurt Mousse
- 20 巧克力布朗尼斯
Chocolate Brownies
- 21 咖啡蛋糕
Coffee Cake
- 22 薄荷巧克力芝士蛋糕
Mint Chocolate Cake
- 23 巧克力朗姆蛋糕
Chocolate Rum Cake
- 24 蜂蜜蛋糕
Honey Cake
- 25 榛子蛋糕
Hazelnut Cake
- 26 椰奶慕斯
Coconut Mousse
- 27 巧克力栗子蛋糕
Chocolate Chestnut Cake
- 28 白巧克力柠檬慕斯
White Chocolate Lemon Mousse
- 29 美式芝士蛋糕
American Cheese Cake
- 30 草莓芝士蛋糕
Strawberry Cheese Cake
- 31 巧克力蛋糕
Chocolate Cake
- 32 沙架蛋糕
Sacher Cake
- 33 芒果慕斯
Mango Mousse
- 34 白葡萄酒杯
White Wine Glass

- 35 蛋黄杯
Egg Yolk Glass
- 36 白兰地双色杯
Brandy Double Glass
- 37 芝士苏弗里
Cheese Souffle
- 38 热情果双色杯
Passion Fruit Double Glass
- 39 浓咖啡白巧克力炖蛋
Espresso White Chocolate Brule
- 40 黑白慕斯杯
Black and White Mousse Glass
- 41 番茄慕斯
Tomato Mousse
- 42 提拉米苏
Tiramisu
- 43 黑森林蛋糕
Black Forest Cake
- 44 覆盆子慕斯
Raspberry Mousse
- 45 香橙帕菲奶冻
Orange Parfait Brule
- 46 冻苏弗里
Ice Souffle
- 47 酸奶帕菲
Yoghurt Parfait
- 48 绿茶蛋糕
Green Tea Cake
- 49 桑葚慕斯
Raspberry Mousse
- 50 浓咖啡慕斯
Espresso Coffee Mousse

- 51 陈皮焗蛋
Orange Skin Brule
- 52 欧贝拉蛋糕
Opera Cake
- 53 英式蛋糕
English Cake



巧克力

Chocolate

- 54 榛果巧克力
Hazelnuts Chocolate
- 55 花生巧克力
Peanut Chocolate
- 56 朗姆巧克力
Rum Chocolate
- 57 白兰地巧克力
Brandy Chocolate
- 58 绿茶巧克力
Green Tea Chocolate



曲奇

Cookies

- 59 黄油可可曲奇
Butter Cocoa Cookies
- 60 白脱曲奇
Butter Cookies
- 61 巧克力杏仁曲奇
Chocolate Almond Cookies
- 62 趣多多巧克力曲奇
Chocolate Chip Cookies
- 63 花生曲奇
Peanut Cookies
- 64 葱油曲奇
Spring Onion Cookies



面包

Bread

- 65 丹麦包
Danish Bread
- 66 蒜茸洋葱包
Garlic Onion Bread
- 67 洋葱培根蛋挞
Onion Bacon Tart

- 68 羊角包
Croissant Bread
- 69 巧克力丹麦
Chocolate Danish
- 70 糖纳子
Doughnut
- 71 酸味面包
Sour Bread
- 72 法式长棍
French Baguette
- 73 杏桃丹麦
Apricot Danish
- 74 牛油蛋糕
Marble Pound Loaf
- 75 香蕉蛋糕
Banana Cake
- 76 啤酒棒
Beer Stick
- 77 全麦面包
Whole Wheat Bread
- 78 爵巴挞面包
Ciabatta Bread
- 79 德式面包
German Bread
- 80 美式毛峰
American Muffin
- 81 葡萄干朗姆面包
Raisin Rum Bread
- 82 节瓜毛峰
Zucchini Muffin
- 83 巧克力毛峰
Chocolate Muffin



西点分类

西点通常分为蛋糕、巧克力、曲奇饼干和面包。

基本材料

制作西点的基本材料有面粉、鸡蛋、糖、牛奶、油脂、芝士、巧克力圆片、鱼胶片、香料。

常用工具

制作西点的常用工具有烤箱、打蛋器、筛子、容器、饼模、抹刀、衬纸、裱花袋、裱花嘴、刨丝板。

鱼胶片融化

鱼胶片也叫凝胶片，是5克左右的矩形硬片，用冷水泡软，置微波炉中火加热30秒左右融化。

果茸融化

100克固体果茸用微波炉中火加热30秒左右融化。

黄油融化

液体黄油使用方便，固体黄油在锅中加热到60~70℃便融化。

巧克力圆片融化

100克巧克力圆片用微波炉最低火加热2~3分钟融化成液状，加热时不宜炉温过高和时间过长。

隔水加热和隔水烘烤

锅中盛热水，容器装需加热的材料，坐于锅中隔水加热。黄油、巧克力等材料有时也用隔水加热使之融化即隔水加热。把一个个装了材料的瓷碗或杯放在烤盘中间，在烤盘中加水，进烤箱烘烤即隔水烘烤。

打发鸡蛋

分蛋清的打发和全蛋的打发，但都必须用到糖，且不能沾油水。

打发蛋清：搅拌机中速搅拌1分钟左右呈粗泡状，加入糖转高速搅拌7~8分钟至硬性发泡（蛋清呈鲜奶状，倒置容器不会流出）。

打发全蛋：全蛋和糖高速搅拌5分钟左右，浓度提高颜色发白即可。



打发淡奶油

淡奶油和糖用电动打蛋机中速搅拌4~5分钟，再高速搅拌2~3分钟，即打发呈鲜奶状。

白海绵蛋糕坯的制作方法

用料：鸡蛋150克，糖70克，低筋粉70克，黄油15克，香草香油1克，白兰地酒5克。

制作：低筋粉过筛，蛋和糖打发泡，将过筛的粉、已融黄油、香草香油和白兰地酒依次拌入。面粉糊倾入8英寸（注：1英寸=2.54厘米）饼模中，置于180~185℃烤箱中，烤20~25分钟。

黄油梅花饼底的制作方法

用料：低筋粉100克，糖20克，黄油50克，鸡蛋1只。

制作：将低筋粉过滤拌入糖和黄油，加入拌匀的鸡蛋揉成面团，摊平冷冻45分钟，拿出面团展开约0.6厘米厚，置于梅花模碟里，放烤箱中，温度200℃，烘烤18分钟。

巧克力淋面料的制作方法和淋面

用料：淡奶油100克，鱼胶片15克，巧克力镜面果胶300克。

制作：将淡奶油烧开与已融化的鱼胶液拌匀，然后加入巧克力镜面果胶搅拌稍凉，即成巧克力淋面料。将淋面料均匀浇在蛋糕成品表面，无须涂抹，即为淋面。

Meringue的制作方法

用料：蛋清50克，糖100克。

制作：蛋清和糖用打蛋机中速搅拌30秒，快速搅拌4~5分钟呈鲜奶状，装袋用圆形花嘴在衬纸上裱乒乓球大小的半球状，用烤箱使用结束后的自然余温烘干过夜。Meringue可装饰蛋糕。

醒发

本书中介绍的面包在制作过程中一般都要经历两道醒发。保鲜膜覆盖混合成团的材料后置放在空气中进行第一次醒发，塑造成形后置醒发箱进行第二次醒发，也称最后醒发。醒发后面团的体积增大，这是影响面包口感好坏的重要因素。

三乘三包法

这是制作羊角包和丹麦式面包的关键步骤。制作这些面包的面团分水面和油面，将水面擀平成矩形，油面覆盖水面一半大小，水面对折盖住油面，擀紧接口再擀平面团后三折，擀平三折，擀平最后再三折。



蛋糕甜品

Pastry Cake

巧克力曲福蛋糕

Chocolate Truffle Cake



制作

1 将 120 克淡奶油加糖、黄油煮开，加入蛋黄和巧克力圆片搅拌均匀待稍凉。

2 将 120 克淡奶油与苹果酒拌匀，与上混合。

3 将黑蛋糕坯片成三片，与奶油隔层叠放饼模中，一至五层，置冰箱冷冻过夜。

4 从冰箱中取出蛋糕，外表全抹上剩余的奶油，再用巧克力碎屑围边，巧克力片、草莓、杏仁粒装饰蛋糕表面。

用料

淡奶油	240 克	蛋黄	2 只
(120 克 + 120 克)		苹果酒	30 克
糖	65 克	6 英寸海绵蛋糕黑坯	2 只
黄油	35 克	装饰用的草莓、杏仁、巧克力适量	
黑巧克力圆片	274 克		

Grand Maria Cake

蛋糕甜品

金
迈
利
蛋糕



金迈利酒是法国最有名的橙味白兰地酒，它是由上等级的白兰地和苦橙浸酿而制作成的。

用料

鸡蛋	4只	3英寸海绵蛋糕白坯	3只
水	50克	金迈利酒、芒果酱	少许
糖	100克	装饰用的巧克力、猕猴桃	
淡奶油	250克	适量	

制作

- 1 用打蛋器搅拌鸡蛋，糖和水煮滚变黄色，徐徐加入搅拌的鸡蛋中，待凉。
- 2 淡奶油加酒拌匀，拌入稍凉的蛋糊中。
- 3 将蛋糕白坯放在铝箔蛋糕衬纸上垫底，塑料衬纸围着蛋糕白坯呈筒状，筒中倒入奶油蛋糊，置冰箱冷冻6小时取出，表面浇一层芒果酱，再以猕猴桃切片和巧克力饰面。



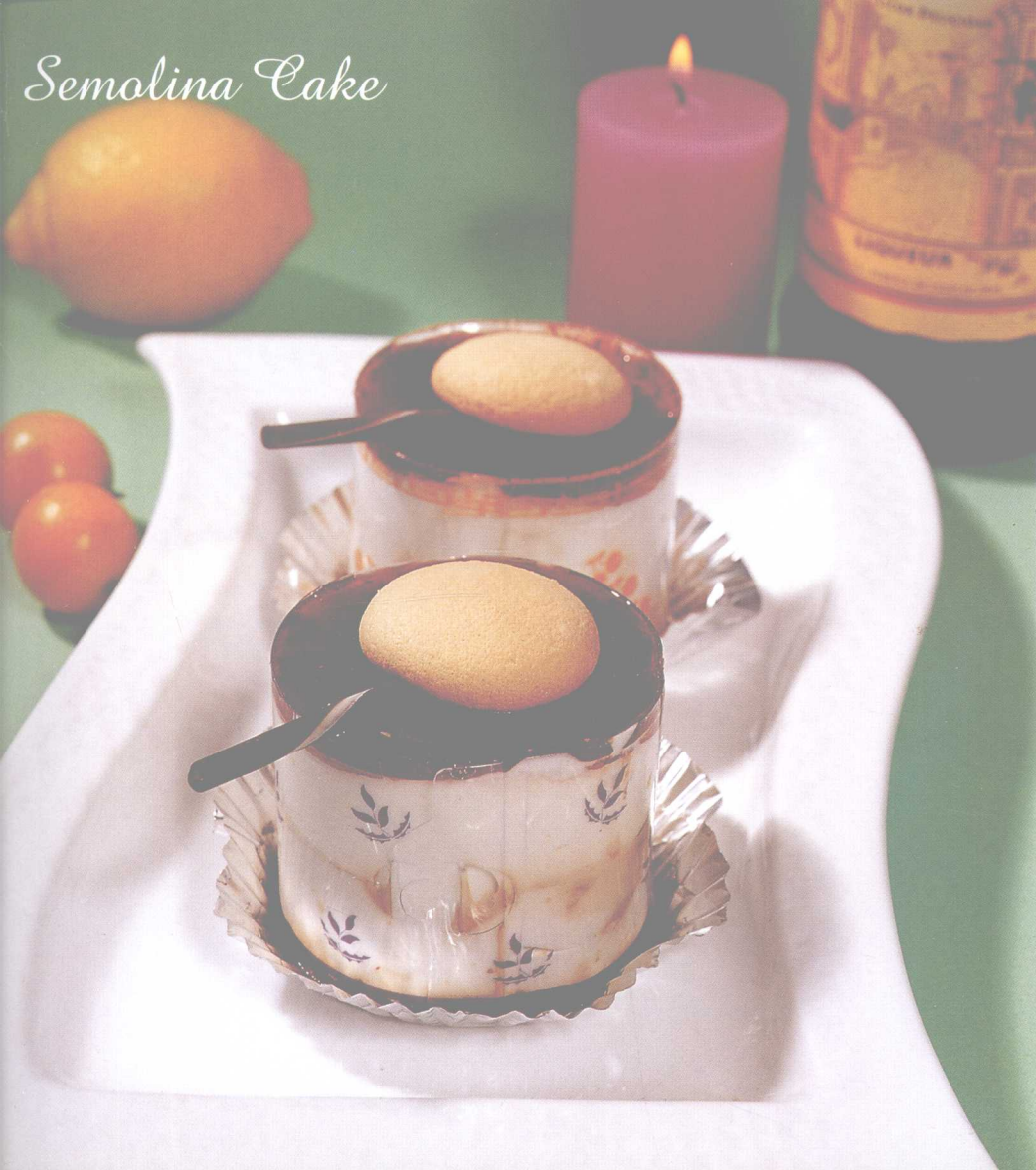
制作

- 1 鱼胶片融化，果茸加糖加热，加入鱼胶液里，稍凉待用。
- 2 酸奶油与淡奶油拌匀，与1混合拌匀。
- 3 白蛋糕坯装模垫底，倒入奶油，置冰箱冷冻6小时至凝固取出，以白巧克力片围边，猕猴桃、草莓、巧克力丝饰面。

用料

酸奶油	18 克	水果果茸	50 克
糖	15 克	6 英寸海绵蛋糕白坯	1 只
鱼胶片	6 克	装饰用的白巧克力、草莓、猕猴桃适量	
淡奶油	150 克		

Semolina Cake



蛋糕甜品

玉米蛋糕

用料

玉米粉	25 克	什锦硬水果粒	20 克
牛奶	200 克	3 英寸海绵蛋糕白坯	2 只
糖	20 克	装饰用的巧克力	适量，圆
鱼胶片	3 克	形手指饼若干	

制作

1 将牛奶煮开加糖和玉米粉拌匀稍凉。
2 鱼胶片融化拌入奶糊中，再把水果粒拌入。

3 蛋糕白坯放在铝箔蛋糕衬纸上垫底，塑料衬纸围着蛋糕白坯呈圆筒状，筒中倒入奶糊，放冰箱冷冻 6 小时至凝固取出，以圆形手指饼和巧克力条饰面。

芝士蜂蜜蛋糕



制作

1 打蛋机中速将芝士与黄油打滑发泡待用。

2 蛋黄与 75 克糖拌匀加入芝士黄油中。

3 蛋清与 60 克糖用打蛋机打发，与以上蛋糊混合，拌入低筋粉、蜂蜜、刨碎的柠檬皮，倒入 6 英寸圆模进炉烘烤，上下炉温均为 180℃，烤约 50 分钟。取出放凉后用黄桃和巧克力片饰面。

用料

奶油芝士	200 克	低筋粉	75 克
黄油	60 克	蜂蜜	9 克
糖	135 克 (75 克 + 60 克)	柠檬皮	半只
蛋黄	3 只	装饰用的巧克力、黄桃	适量
蛋清	3 只		

Blueberry Mousse

蛋糕甜品

蓝莓慕斯



蓝莓是维生素C和抗氧化剂的丰富来源。

用料

蓝莓果茸	200 克	君度橙酒	少许
糖	40 克	6 英寸海绵蛋糕白坯	1 只
柠檬	2 只	装饰用的巧克力、猕猴桃、	
淡奶油	200 克	瓜子仁适量	
鱼胶片	10 克		

制作

- 1 果茸加糖煮开待凉。
- 2 淡奶油与已融鱼胶液拌匀，加少许酒，和果茸拌匀。
- 3 将蛋糕白坯装饼模垫底，倒入奶油，置冰箱冷冻过夜。取出以瓜子仁围边，裱一圈奶油花，表面用猕猴桃和巧克力片装饰。

核桃派



制作

1 将蜂蜜、糖、黄油、牛奶、纯水、葡萄糖放锅中烧开变浅黄色待凉。

2 核桃仁清洗稍干放入烤箱，180℃炉温约5分钟烤香呈金黄色，取出稍凉，切片拌入奶糊中。

3 将以上混合物倒入梅花饼底中，放入烤箱用180℃烘烤15~20分钟，外壳呈金黄色且核桃仁与外壳连在一起即可，取出每只切六片，以黄梅硬性啫喱膏涂沫表面。



在煮用料前，选用较深的容器，因为蜂蜜、牛奶、黄油、糖、葡萄糖等都是容易溢出的原料。

用料

核桃仁
蜂蜜
糖
黄油
牛奶

225 克
40 克
227 克
100 克
150 克

纯水
6 英寸梅花饼底
葡萄糖
黄梅硬性啫喱膏

20 克
2 只
60 克
少许

Black Tea Cake

蛋糕甜品

红茶蛋糕



★
贴士

红茶也可用绿茶代替制作蛋糕，绿茶即抹茶。茶叶片经过蒸和干燥程序，没有发酵茶味，带青草香味。

用料

红茶包	5 小包	鱼胶片	25 克
纯水	300 克	6 英寸海绵蛋糕白坯	2 只
淡奶油	280 克	装饰用的白巧克力、草莓	
糖	70 克	适量	

制作

- 1 将茶包加水、糖烧开冷却待用。
- 2 鱼胶片融化加入淡奶油中，与茶水拌匀。
- 3 蛋糕白坯用心形饼模压住切成心形坯装模垫底，倒入红茶奶油，置冰箱冷冻过夜。取出以白巧克力片围边，草莓饰面。