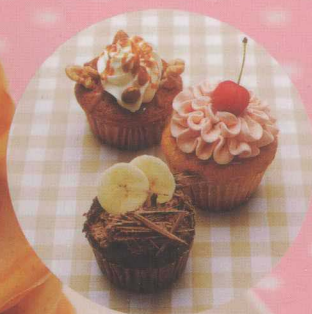
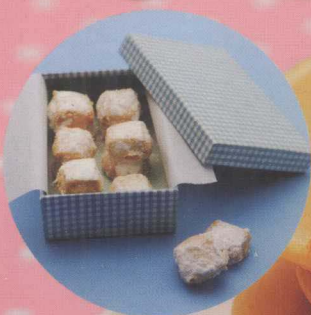


人气甜点家中轻松做!

# 超人气

# 蛋糕·点心·面包



人气甜点  
无须费时,  
立刻做出!

213.2  
5



(日) 信太康代 著  
李 瀛 王如峰 译

辽宁科学技术出版社

Boutique Mook No.816 Hot Cake Mix no Tedzukuri Oyatsu  
Copyright ©2009 Boutique-sha, Inc.  
Original Japanese edition published by boutique-sha.co.jp  
Chinese simplified character translation rights arranged withboutique-sha. co. jp  
Through Shinwon Agency Beijing Representative Office, Beijing.  
Chinese simplified character translation rights © 2010 by Liaoning Science &  
Technology Publishing House

© 2010, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由日本BOUTIQUE-SHA出版公司授权辽宁科学技术出版社在中国范围独家出版简体中文版本。著作权合同登记号: 06-2009第345号。

版权所有·翻印必究

### 图书在版编目 (CIP) 数据

超人气蛋糕·点心·面包 / (日) 信太康代著; 李瀛, 王如峰译. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2010.7

ISBN 978-7-5381-6480-0

I. 超… II. ①信… ②李… ③王… III. ①糕点-制作 ②面包-制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第 095662 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: 辽宁彩色图文印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 168mm × 236mm

印 张: 5.5

字 数: 100 千字

印 数: 1~5000

出版时间: 2010 年 7 月第 1 版

印刷时间: 2010 年 7 月第 1 次印刷

责任编辑: 康 倩

封面设计: 屈 铭

版式设计: 屈 铭

责任校对: 李淑敏

书 号: ISBN 978-7-5381-6480-0

定 价: 22.00 元

联系电话: 024-23284367

邮购电话: 024-23284502

E-mail: conniekang1113@hotmail.com

http: // www. lnkj. com. cn

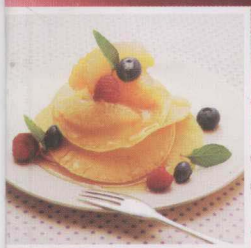


TS213.2  
X595

# 超人气蛋糕·点心

## 面包

(日) 信太康代 著  
李 瀛 王如峰 译



辽宁科学技术出版社  
沈 阳



# 目录

## contents



关于本书 ..... 7

烤制糕点分类制作

### 基础茶点

|                         |    |
|-------------------------|----|
| 原味烤饼 .....              | 9  |
| 烤制糕点酱汁系列 .....          | 10 |
| 加厚烤饼 .....              | 12 |
| 造型烤饼 .....              | 13 |
| 原味迷你薄饼搭配水果泡汁 .....      | 14 |
| 巧克力薄饼 .....             | 15 |
| 比利时华夫饼干搭配黑樱桃酱汁 .....    | 16 |
| 杏子果酱夹心蛋奶烤饼 .....        | 17 |
| 原味薄煎饼搭配香草冰淇淋巧克力果仁 ..... | 18 |
| 薄饼酱汁系列 .....            | 19 |
| 茶巾奶酪奶油芒果 .....          | 20 |
| 迷你可可洋梨薄饼 .....          | 21 |



### 百食不厌的迷你小点心

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| 装饰炸面包圈 .....                       | 23 |
| 杯形蛋糕3种 .....                       | 25 |
| 蔓越橘(红莓)杯形蛋糕 / 咸味糖汁杯形蛋糕 / 香蕉巧克力杯形蛋糕 |    |
| 健康豆奶面包圈 .....                      | 29 |
| 冲绳风味油炸甜球 .....                     | 30 |
| 松糕2种 .....                         | 31 |
| 迷你蛋糕2种 .....                       | 32 |
| 柠檬茶迷你蛋糕 / 蓝莓迷你蛋糕                   |    |







# 目录

## contents

|               |    |
|---------------|----|
| 烤饼2种 .....    | 34 |
| 磅蛋糕3种 .....   | 36 |
| 黄豆粉蛋白饼底 ..... | 38 |
| 葡萄干夹心饼 .....  | 40 |
| 方形小甜饼干 .....  | 42 |
| 果仁巧克力圆饼 ..... | 43 |

### 简单易做茶点系列

|                 |    |
|-----------------|----|
| 迷你德式蛋糕卷 .....   | 44 |
| 长方形蜂蜜蛋糕 .....   | 46 |
| 香橙胡萝卜蒸制面包 ..... | 47 |
| 平底锅蛋糕 .....     | 48 |



### 百变蛋糕

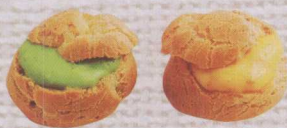
|                          |    |
|--------------------------|----|
| 水果蛋糕 .....               | 49 |
| 奶油满满的柠檬卷糕 .....          | 52 |
| 芝士蛋糕棒 .....              | 54 |
| 蛋奶酥芝士蛋糕添加莓果酱和香草冰淇淋 ..... | 55 |
| 香味戚风蛋糕 .....             | 56 |
| 法国风味巧克力蛋糕 .....          | 58 |
| 菠菜南瓜奶油蛋糊泡芙 .....         | 60 |
| 苹果派 .....                | 62 |
| 水果挞 .....                | 64 |





# 目录

## contents



### 怀旧点心



|                    |    |
|--------------------|----|
| 黑芝麻圆饼干 .....       | 66 |
| 红糖江米条 .....        | 67 |
| 今川烧白玉豆沙和奶酪 .....   | 68 |
| 核桃豆沙包 .....        | 69 |
| 山药糕 .....          | 70 |
| 蒸制红薯包 .....        | 71 |
| 豆沙黄油铜锣饼 .....      | 72 |
| 迷你铜锣饼红豆冰淇淋夹心 ..... | 73 |

作为主食也美味可口，制作简单的

### 面包风格茶点

|                            |    |
|----------------------------|----|
| 法国田园风味面包 .....             | 75 |
| 迷你羊角包 .....                | 76 |
| 橄榄油意大利佛卡恰 (Focaccia) ..... | 77 |
| 香蕉和核桃面包 .....              | 78 |
| 迷你肉桂卷 .....                | 80 |
| 烤制咖喱面包 .....               | 82 |
| 迷你美国热狗 .....               | 83 |
| 巴西奶酪小面包 .....              | 84 |



|                 |    |
|-----------------|----|
| 糕点制作的基本技巧 ..... | 85 |
| 基本工具 .....      | 86 |



## 作者简介 信太康代

法国旅行期间，被手工茶点制作所吸引，先后在瑞士和巴黎的糕点学校留学。回到日本后，作为糕点研究家经常出现在杂志、电视中。她还在家中以沙龙的形式主观点心与烹饪教室。简单易做、美味可口的料理以及地道的饭后冷点备受欢迎。著作有《幸福甜蜜的芝士蛋糕》、《红薯、栗子、南瓜小点心》、《第一次学烘焙》等多部著作。



---

### 工作人员

糕点制作助手 / 冈本加奈子、佐佐木直子

摄影 / 藤田律子

造型 / 渥美友理

封面设计、插图设计 / 柴恒和江

编辑 / 大谷祥子

### 摄影协助单位

串珠摄影

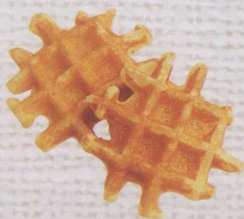
### 材料提供

森永乳业株式会社

森永制果株式会社

四叶乳业株式会社

---





# 用克戟粉制作 “这种东西”吧！

克戟粉（Hot Cake Mix）不仅用于烤制糕点，其他各种点心通过搅拌均匀也可以轻松制作。只要掌握以下特点，认真琢磨，片刻就可做出“想做的东西”！



克戟粉  
600g

## 克戟粉的特点

### 1 轻松做出松软的糕点！

混合粉中已经放入了发酵粉等增加膨松感的粉类，因此无须费力搅拌即可轻松地做出松软的糕点。

### 2 无须过筛也不易结块！

混合粉中已经加配了砂糖、植物性粉末油脂，因此无须过筛也不易结块儿，建议初学者使用。

### 3 材料称量省时省力！

很多材料都是简单易用的150g的小份，而且砂糖已经配置完成，称量材料省时省力。





# 关于本书

## 关于材料

- 鸡蛋在没有特指的情况下使用L型（大号）。
- 黄油在没有特指的情况下使用无盐黄油。



牛奶



原味酸奶



无盐黄油  
(不含食盐)



鲜奶油



可可



巧克力



饼干

※一般使用苦味巧克力，需要醇厚、香甜口味时使用牛奶巧克力。

## 关于规格

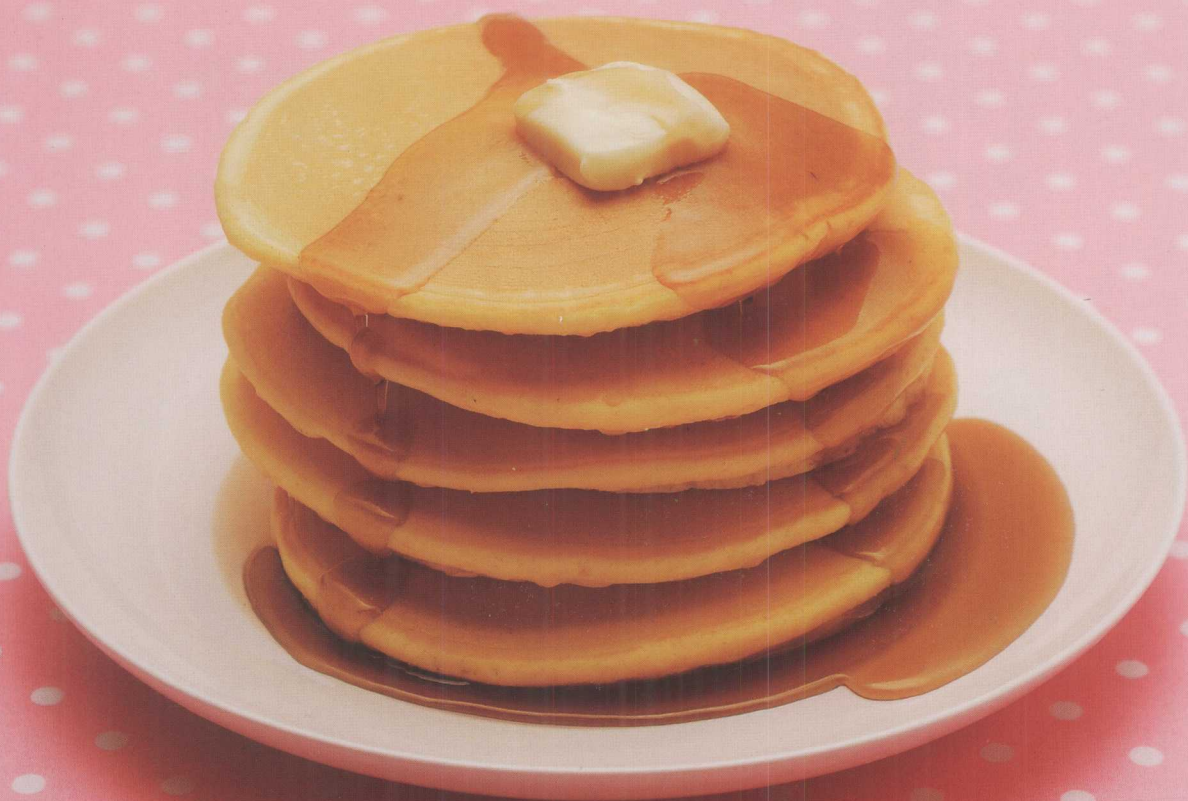
- 1量杯为200ml，1大量匙为15ml，1小量匙为5ml。
- 平底锅一律使用不粘锅，否则需加入薄层黄油或奶油。
- 本书微波炉的加热时间针对600W的微波炉，其他场合需酌情处理。
- 烤箱需事先预热，预热状态因机种而异，请酌情调整。



烤制糕点分类制作

## 基础茶点

用克戟粉制作的经典茶点系列，如果常备克戟粉，无论何时，只要想吃就能迅速地做，品尝到刚出炉的点心。





# 原味烤饼

首先从烤饼的制作方法开始学起，掌握烤制火候的要领。

材料（直径12cm 4-5个）

克戟粉.....150g  
鸡蛋.....1个  
牛奶.....1/2杯  
黄油、槭糖汁.....各适量

## 制作方法



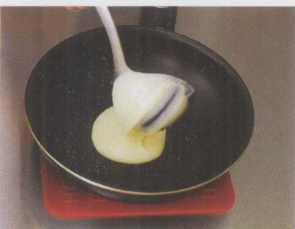
**1** 往盆中打入鸡蛋，搅散，加入牛奶，用打发器搅拌。



**2** 步骤1中加入克戟粉，轻轻搅拌至没有粉末，表面滑腻。

## 要点

搅拌克戟粉若用力过猛，蓬松感会变差，因此要轻轻搅拌。



**3** 不粘平底锅中火加热后，暂时离火放在锅垫上，无须放入黄油或奶油，用圆形汤勺直接将面糊倒入即可。

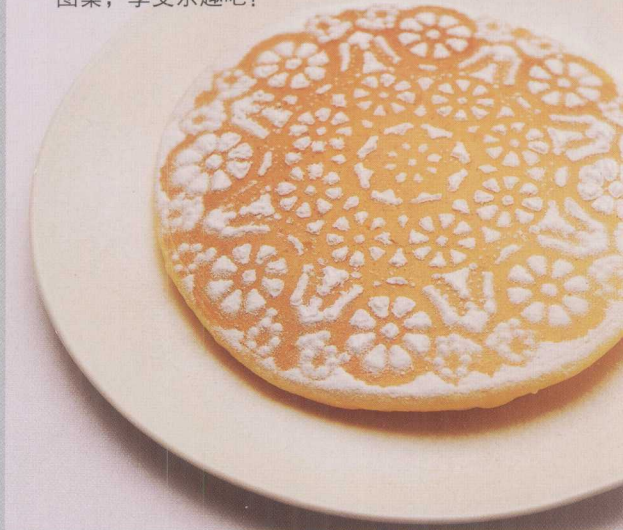
## 要点

因为是暂时离火，锅底受热均匀，不会出现表面斑点，而呈现漂亮的烤色，而且无须黄油等也能成功烤制。

※如果没有不粘平底锅，需铺一些黄油或奶油来烤制。

## 用糖粉制作各种图案

在烤制后的烤饼表面铺上剪纸，用茶筛撒上糖粉，就可制作出如此可爱的图案！可以用来招待客人或者逗小孩开心。用各种剪纸做出各种图案，享受乐趣吧！



**4** 再以中小火煎面糊，待表面“噗噗”张开小孔、边沿烤干后翻面。



**5** 盖上盖儿，烤制1~1.5分钟即可，根据喜好放上黄油或淋上槭糖汁后即可食用。



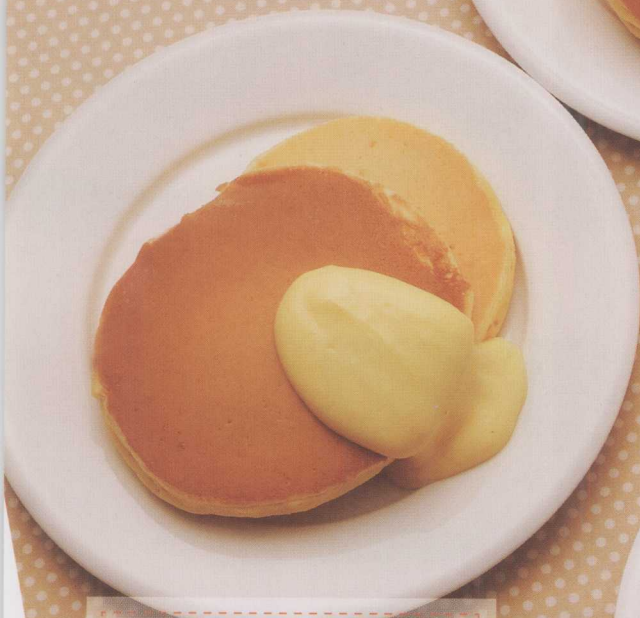
## 烤制糕点酱汁系列

如果搭配各种酱汁，烤饼的美味会得到进一步的提升！这些酱汁也可以与其他茶点进行各种组合。



### 巧克力酱汁

令人心旷神怡的浓厚巧克力口味是适合各种茶点的万能酱汁！



### 牛奶蛋糊奶酪酱汁

滑腻的牛奶蛋糊加上奶酪的浓郁，透露出一点点的华贵。



### 猕猴桃果酱酱汁

猕猴桃果酱的清爽、酸甜与酸奶也非常搭配。



## 巧克力酱汁

材料（容易做出的分量）

牛奶巧克力.....60g  
鲜奶油.....100ml

### 制作方法

1 耐热容器中装入鲜奶油，罩上保鲜膜，用微波炉加热1分钟。



2 切碎的巧克力加入步骤1中，用橡皮铲趁着余热搅拌至没有碎块儿，完全熔化。

※巧克力酱汁因经常使用，可适当多做一些，进行各种组合，可在冰箱中冷藏保存2周左右。

## 猕猴桃果酱酱汁

材料（容易做出的分量）

猕猴桃.....4个  
柠檬汁.....小量匙2匙  
细砂糖.....80g

### 制作方法

1 猕猴桃去皮，切成薄一些的圆片。



2 将步骤1放入耐热容器中，撒上细砂糖，倒入柠檬汁，罩上保鲜膜，置于微波炉加热8分钟，取出用橡皮铲充分搅拌。

**要点** 上下充分翻转搅拌，使全体热量均匀。



3 再次放入微波炉，无须保鲜膜，加热4分钟去除水分，再次搅拌，散热后呈黏稠状即可食用。

## 牛奶蛋糊奶酪酱汁

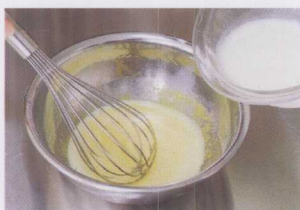
材料（容易做出的分量）

蛋黄.....1个  
细砂糖.....35g  
克戟粉.....大量匙1匙  
牛奶.....150g  
奶油奶酪.....40g

### 制作方法



1 往盆中放入蛋黄、细砂糖，用打发器搅拌，再加入克戟粉搅拌均匀。



2 在耐热容器中倒入牛奶，罩上保鲜膜，用微波炉加热1分钟，加入步骤1中。



3 步骤2罩上保鲜膜，用微波炉加热1~1.5分钟后，搅拌均匀。



4 加入恢复室温的奶油奶酪，搅拌使其熔化。

※保质期：冷藏条件下猕猴桃酱汁2周、牛奶蛋糊奶酪酱汁3~4天。





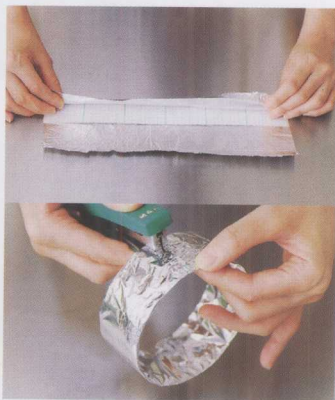
## 加厚烤饼

深受欢迎的时尚加厚烤饼，用手工制作的模具做出有厚度的糕点，口感十足，再添加上您喜欢的果酱或酱汁食用。

### 材料（2个）

|          |      |
|----------|------|
| 克戟粉      | 150g |
| 鸡蛋       | 1个   |
| 牛奶       | 1/2杯 |
| 蓝莓果酱     | 适量   |
| 模具用熔化的黄油 | 适量   |

### 制作方法



**1** 用厚纸制作直径11cm、高4cm的模具。厚纸卷上锡箔纸用钉书钉钉牢，内侧涂抹熔化的黄油备用。

**2** 往盆中打入鸡蛋，加入牛奶，用打发器搅拌，再加入克戟粉，轻轻搅拌至粉末消失。



**3** 平底锅中弱火加热，暂时离火，放入步骤1的模具，将步骤2的面糊倒入模具的1/2处。



**4** 再次点火，盖上盖儿，用极弱火烤制5~6分钟，待面糊表面膨起，“噗噗”打开小孔，再翻转。

### 要点

模具中盛有很厚的面糊，因此用极弱火慢慢烤制，以免表面烤焦。

**5** 里侧烤制约2分钟（食材因重量会落到底部）。根据喜好搭配蓝莓果酱使用。



# 造型烤饼

可爱的小熊和心形模具制作出的造型烤饼，里面再加一些甜玉米或巧克力，美味可口，会被一扫而光，尽情享受下午茶时刻吧！

## 材料

(8cm×9.5cm×3.5cm的心形模具3个，12cm×10cm×2.5cm的熊形模具2个)

克戟粉.....150g  
鸡蛋.....1个  
牛奶.....1/2杯  
甜玉米.....40g  
巧克力片.....40g  
模具用熔化的黄油.....适量

## 制作方法

**1** 模具内用毛刷涂抹熔化的黄油备用。

**2** 往盆中打入鸡蛋，加入牛奶，用打发器搅拌，再加入克戟粉，轻轻搅拌至粉末消失。

**3** 平底锅点中弱火加热，暂时离火，放入步骤**1**的模具，将步骤**2**面糊倒入模具的1/3处。



**4** 再次点火，盖上盖儿，用极弱的火烤制 1~2 分钟，待面糊表面膨起“噗噗”打开小孔，撒上甜玉米或巧克力片。



**5** 待表面烤干，将刀沿着食材周围刺到底部。

※请务必戴隔热手套操作。



**6** 翻转，使食材落入底部，烤制 1~2 分钟。





# 原味迷你薄饼 搭配水果泡汁

松弛的面质烤制成薄薄的烤饼，口感绵润细腻，盛满用机械糖汁浸泡的水果。

材料（直径8cm，15~16个）

## 薄饼面糊

|      |      |
|------|------|
| 克戟粉  | 150g |
| 鸡蛋   | 1个   |
| 牛奶   | 3/4杯 |
| 原味酸奶 | 1/4杯 |

## 水果泡汁

|              |    |
|--------------|----|
| 香橙           | 2个 |
| 葡萄柚          | 1个 |
| 机械糖汁（添加了克戟粉） | 2袋 |
| 蓝莓、木莓、薄荷     | 适量 |



## 制作方法

### 制作薄饼



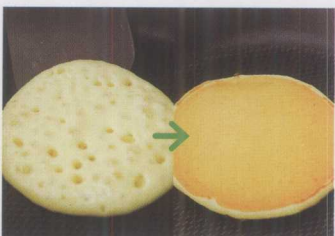
1 往盆中打入鸡蛋，打散后加入牛奶和酸奶，用打发器搅拌。



2 另取一盆，倒入克戟粉，中央做个窝儿，将步骤1分两次慢慢倒入，同时向外围搅拌至滑腻。



3 平底锅中弱火加热，暂时离火，将步骤2的面糊用汤匙舀入，呈约8cm的圆形。



4 再次点火，用弱火烤制待表面“噗噗”打开小孔，翻转继续烤制1~2分钟。

### 制作并摆放泡汁



5 香橙、葡萄柚去除薄皮，倒入机械糖汁搅拌。

6 食器内摆放薄饼，均匀盛上步骤5的水果泡汁，撒上木莓、蓝莓、薄荷。



# 巧克力薄饼

暖暖的可可风味薄饼再淋上浓厚的巧克力酱汁，最后再撒上香酥的杏仁，美味令人陶醉！

## 材料（直径12cm 8~10个）

|                 |       |
|-----------------|-------|
| 克戟粉             | 150g  |
| 鸡蛋              | 1个    |
| 牛奶              | 3/4杯  |
| 原味酸奶            | 1/4杯  |
| 可可              | 大量匙2匙 |
| 细砂糖             | 大量匙2匙 |
| 巧克力酱汁（制作方法见P11） | 适量    |
| 杏仁片             | 适量    |

## 制作方法

**1** 杏仁片用平底锅翻炒至浅黄色备用。往盆中打入鸡蛋，打散后加入牛奶和酸奶，用打发器搅拌。

**2** 另取一盆，倒入克戟粉和过筛的可可、细砂糖，混合后在中央做个窝儿，将步骤1分两次慢慢倒入，同时向外围搅拌至滑腻。

**3** 平底锅中点弱火加热，暂时离火，将步骤2的面糊用汤匙舀入，呈约12cm的圆形。

**4** 再次点火，用弱火烤制待表面“噗噗”打开小孔，翻转再继续烤制1~2分钟。

**5** 装盘，淋上巧克力酱汁，撒上杏仁片。

