

时尚甜品系列

阳光午后，清凉的微风
享受一下亲子烘焙的时光

江盈达
翁晓宓◎著

童心玩烘焙

健康美味的午茶点心，
造型可爱的出游便餐，
以及充满节日气氛的姜饼屋……
样样都是小朋友喜爱的。
拉上爸爸、妈妈一起动手制作吧！
满满的成就感和幸福感，
让课业的困扰烟消云散。



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

童心玩烘焙 / 江盈达, 翁晓宓著. —北京: 中国轻工业出版社, 2010.9

(时尚甜品系列)

ISBN 978-7-5019-7805-2

I. ①童… II. ①江… ②翁 III. ①烘焙-糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 157995 号

本书由三艺文化事业有限公司授权出版。

责任编辑: 马 妍 责任终审: 劳国强 装帧设计: 北京水长流文化发展有限公司
责任校对: 燕 杰 责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京画中画印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2010年9月第1版第1次印刷

开 本: 720×1000 1/16 印张: 6

字 数: 138千字

书 号: ISBN 978-7-5019-7805-2 定价: 28.00元

著作权合同登记 图字: 01-2009-1683

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

090077SIX101ZYW

时尚甜品系列

童心玩烘焙

江盈达
翁晓宓◎著

黄东庆◎编审



中国轻工业出版社

作者序一

MOMMY&ME



小时候因为父母工作繁忙，要学着自己煮饭和照顾弟弟，长大后很荣幸可以从事烘焙工作。回想以前如果能吃到母亲为我们用心制作的小甜点，内心就深感幸福及满足，那是一种相当甜蜜的滋味！

为小孩子做点心的梦想已经在我脑海中萦绕许久，且目前缺少专门为孩子设计的书籍，这次有机会实现我的梦想，全靠朋友的用心促成与全力支持，还有蛋糕装饰设计师翁晓宓老师的加入，充实了书中内容，使其更加完美，也期望读者能感受其中巧妙的创作和我们用心的制作，使大家都能享受与自己小宝贝一起动手烘焙的甜蜜时光。

考虑到这是本亲子 DIY 的书，我们相当用心于设计菜单及产品制作，非常期望它是一本适合家庭的烘焙书，其内容有入门的小点心，也有较复杂需要组合多种元素的烘焙产品，并且可依实际的需要来制作和变化。

江盈達

作者序二



本书设计主题为亲子 DIY，可依不同程度的烘焙技术与小朋友一起动手制作，在食物材料上更是容易获得，或是以家中现有材料来替代便可完成。且有几款时下最流行的甜点制作大公开，不仅让小朋友喜欢，更深受大人的青睐。此书也非常适合刚接触烘焙的新手，以简单可爱的点心作为开始，让您一步一步迈向甜点达人。希望这本书能带领您与小朋友一起享受烘焙的乐趣，品尝幸福滋味，体验成功的愉悦！

翁曉宓 (晓)

此书的作者，由两位 2008 年新加坡 FHA 国际美食烘焙大赛铜牌得主共同携手合作！

江盈达老师，目前任职于莱尔富国际股份有限公司西点蛋糕部，对烘焙的流行元素和口味颇有钻研，丰富的经验不在话下。

翁晓宓老师则是法国蓝带学校、Wilton 蛋糕装饰学校以及日本东京制果学校结业的创意蛋糕设计师，现任皇后烘焙有限公司蛋糕装饰讲师。她能够将食材呈现出多姿多彩的风貌，有独特的构思。

每天繁忙的您，有多久没陪孩子一起吃饭了？有多久没亲手为孩子带爱心美食了？这两句话应该是现代时尚的父母最怕被问到的问题。为增加亲子间的互动及增进亲子间的默契，不妨利用假日和您的孩子一起动手制造家庭的温馨浪漫，相信通过此书中巧妙的内容设计，您与孩子，一定可以创造更多幸福快乐的家庭生活。

本书教您如何以简单的食材，通过经亲子相互合作，使其轻松变成时尚健康的点心。设计的内容相当多元，不仅有烘焙，更涵盖了餐盒、甜点、健康饮料及夏日冰品等；帮助每天都忙于工作的父母，以最简单的方式与您心爱的宝贝联手做出可口的点心以及健康的饮料，一同分享亲手制作的乐趣。

亲子烘焙让父母与孩子度过一段幸福快乐的时光，收获的不仅是美味甜品，也是一份感情。最后，感谢皇后烘焙有限公司所有幕后英雄们，因为有你们的支持和适时充当救火队才能使本书顺利完成，并且预祝各位烘焙爱好者能够好好醉心于自己喜欢的领域里，更加努力、更加进步！

皇后烘焙有限公司负责人





蛋糕篇

小甜筒

Petit Sweet Cone.....07

鲜奶冻巧克力蛋糕卷

Milk Jelly in Chocolate Cake Roll.....11

蜂蜜蛋糕

Honey Cake.....15

果香千层

Thousand Layer Cake.....17

戚风蛋糕

Chiffon Cake.....20

双色蛋糕

Two Colors Cake.....25

点心篇

蔬菜司康

Vegetable Scone.....29

铜锣烧

Gong Pan Cake.....33

蔓越莓面包圈

Cranberry Bagel.....35

小丸子

Tiny Balls.....39

精灵小点

Dessert of Spirit.....41

饼干篇

香草造型饼

Vanilla Cookies.....45

茶漾酥饼

Tea Cookies.....47

咸甜酥饼

Salted and Sweet Crispy Cake...49

姜饼屋

Ginger House.....53

香蕉巧克力塔

Banana Chocolate Tart.....55

餐点篇

活力便餐

Pent-ton.....59

营养鲜肉派

Neat Pie.....63

CONTENTS

吐司变化篇

吐司比萨饼

Toast Pizza67

活力早点

Morning Set69

法式吐司

French Toast73

甜品篇

蓝莓奶酪

Blueberry Panna Cotta77

黑芝麻奶酪

Black Sesame Panna Cotta79

香橙奶酪

Orange Panna Cotta81

红糖布丁

Brown Sugar Pudding85

柠檬晶冻

Lemon Jelly87

巧克力慕斯

Chocolate Mousse89

香蕉冰淇淋

Banana Ice Cream91

夏日圣代

Summer Sundae93

惊奇冰砂

Stunning Sorbet95

满分蔬果汁

Vegetable and Fruit Juice95





蛋糕篇



小甜筒

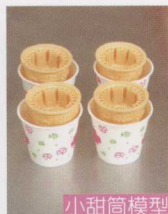
Petit Sweet Cone





材 料

平底威化甜筒杯、蛋糕体或吐司	
全蛋	3个
细砂糖	50g
色拉油	50g
牛奶	50g
蓝莓果酱	80g
低筋面粉	130g
泡打粉	5g



1. 将蛋糕体或吐司裁成长条状。



2. 再卷成柱状。



3. 放入威化甜筒杯里。



4. 再放进纸杯中备用。



5. 全蛋打入钢盆，加入细砂糖。



6. 搅拌至糖溶。



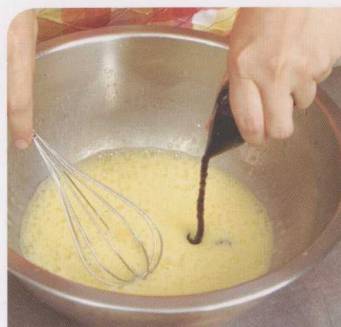
7. 加入色拉油。



8. 充分拌匀乳化。



9. 加入牛奶，拌匀。



10. 加入蓝莓果酱，搅拌至果酱溶解。



11. 低筋面粉加泡打粉混合过筛，加入上述料液中。



12. 搅拌至光滑无颗粒。



13. 将面糊装入甜筒杯至全满。



14. 入烤箱，以上火190℃、下火120℃，烘烤20~25分钟。



15. 出炉冷却后，可用打发鲜奶油或奶油霜装饰。

注意

- 面粉加入料液中后，不要搅拌过度，避免出筋影响口感。
- 不同品牌果酱甜度略微不同，细砂糖用量可自行斟酌。
- 奶油霜做法：无盐黄油100g、白油100g、糖粉50g混合打发至浅鹅黄色即可。



鲜奶冻巧克力蛋糕卷

Milk Jelly in Chocolate Cake Roll

材 料

A 蛋糕体

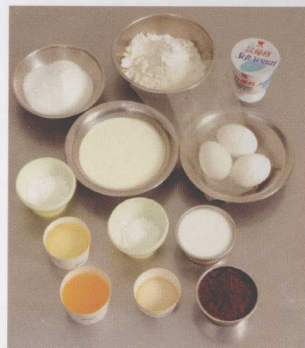
蛋白	360g	橙汁	90g
细砂糖A	180g	色拉油	70g
盐	3g	低筋面粉	180g
塔塔粉	5g	可可粉	40g
细砂糖B	90g	小苏打	3g
朗姆酒	6g	蛋黄	180g

B 奶油霜

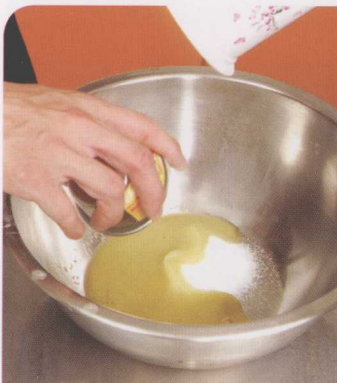
动物鲜奶油	500g	牛奶	50g
糖粉	40g	薄荷酒	30g
吉利丁片	2片		

C 奶油冻

酸奶	180g
动物性鲜奶油	150g
吉利丁片	3片



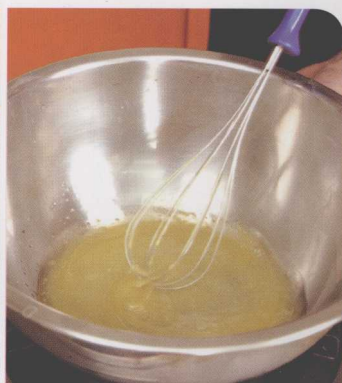
A 蛋糕体



1. 细砂糖A、盐、橙汁倒入钢盆。



2. 加入色拉油。



3. 煮至温热溶解。



4. 将过筛的低筋面粉、可可粉和小苏打倒入。



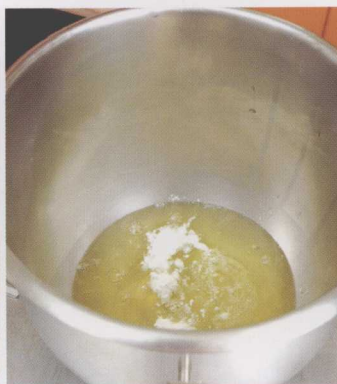
5. 拌至无颗粒状。



6. 将朗姆酒及蛋黄倒入，拌匀备用。



7. 将蛋白倒入搅拌缸中。



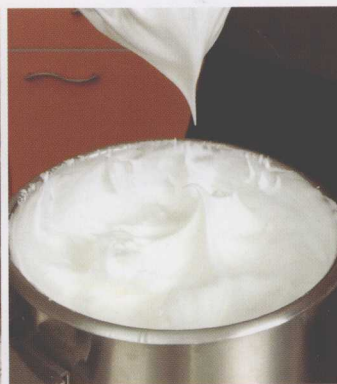
8. 加入塔塔粉。



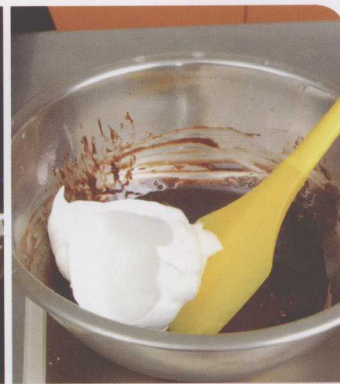
9. 以搅拌器打发。



10. 细砂糖B分两次加入，拌匀。



11. 打发至蛋白呈挺立状。



12. 将 1/3 蛋白加入面糊，拌匀。



13. 再加入其余 2/3 蛋白, 拌匀。



14. 倒入烤盘, 抹平。

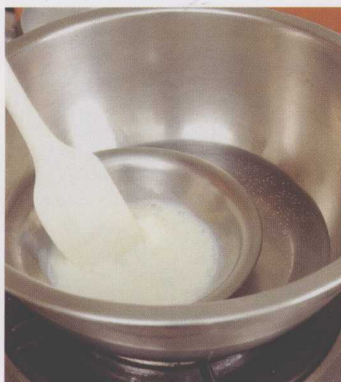


15. 入烤箱, 以上火 180℃、下火 120℃, 烘烤约 20 分钟, 出炉。

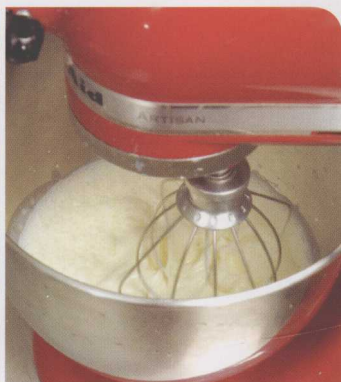
B 奶油霜



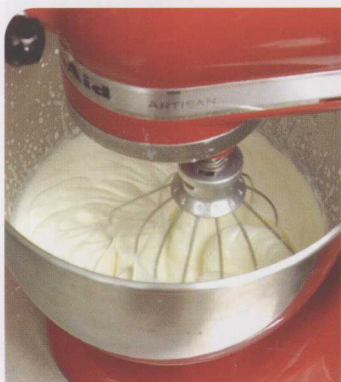
1. 吉利丁片泡软, 隔水加热至溶化。



2. 加入煮热的牛奶溶解。



3. 糖粉加入动物性鲜奶油中打发。



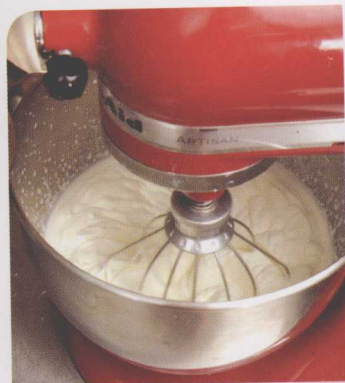
4. 打发至表面呈线条状。



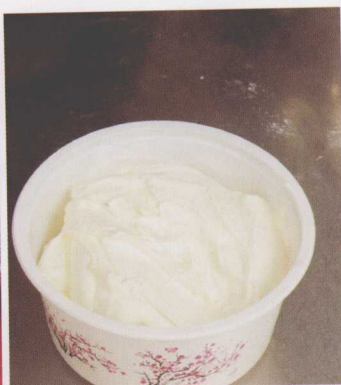
5. 加吉利丁牛奶混合液。



6. 加入薄荷酒。

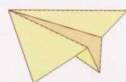


7. 拌打至所需的软硬度。

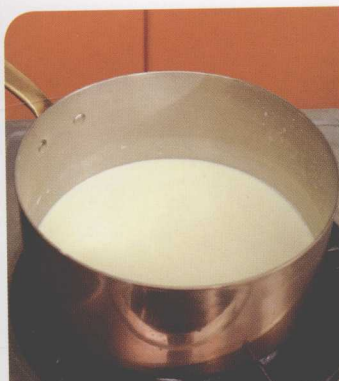


8. 放入冷藏备用。

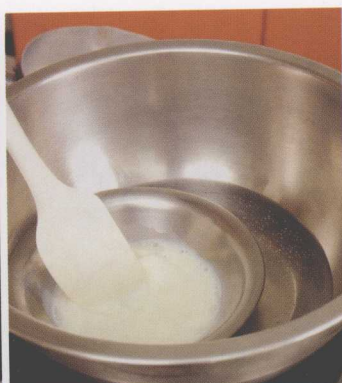
鲜奶冻巧克 力蛋糕卷 Milk Jelly in Chocolate Cake Roll



C 奶油冻



1. 动物性鲜奶油先煮沸。



2. 吉利丁片泡软，隔水加热至溶化。稍凉时，倒入酸奶拌匀。



3. 倒入动物性鲜奶油中，再入模冷冻至凝固备用。

整 型



1. 蛋糕体冷却后，抹上奶油霜馅，放上奶油冻。



2. 将蛋糕体卷起。



3. 冷藏定型后取出切片即可。



蜂蜜蛋糕 Honey Cake

材 料

全蛋	180g
细砂糖	70g
蜂蜜	45g
中筋面粉	90g
牛奶	60g
色拉油	15g



模型



喷烤盘油