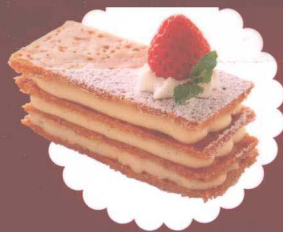


详尽的步骤图解，高手升级，新手零失败，

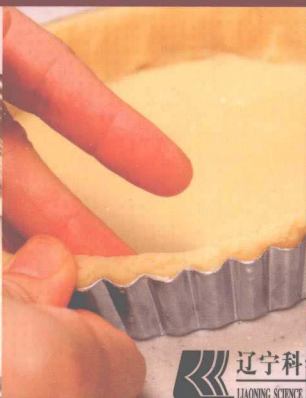
西式糕点

60种精选甜点，
500个必学诀窍

制作大全



(日) 川上文代 著
书锦缘 译



TITLE: [イチバン親切なお菓子の教科書]

BY: [川上 文代]

Copyright © FUMIYO KAWAKAMI 2006

Original Japanese language edition published by Shinsei Publishing Co., Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with Shinsei Publishing Co., Ltd.

Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

© 2010, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由日本株式会社新星出版社授权辽宁科学技术出版社在中国范围内独家出版简体中文版本。著作权合同登记号: 06-2009第37号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目 (CIP) 数据

西式糕点制作大全 / (日) 川上文代著; 书锦缘译. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2010.4

ISBN 978-7-5381-6294-3

I. ①西… II. ①川…②书… III. ①糕点—制作—西方国家 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第018289号



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总策划: 陈庆

策划: 蒙明炬 张羿

设计制作: 郭宁

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: 北京地大彩印厂

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 170mm × 240mm

印张: 13

字数: 114千字

出版时间: 2010年4月第1版

印刷时间: 2010年4月第1次印刷

责任编辑: 谨严

责任校对: 合力

书号: ISBN 978-7-5381-6294-3

定价: 48.00元

联系电话: 024-23284376

邮购热线: 024-23284502

E-mail: lnkj@126.com

http://www.lnkj.com.cn

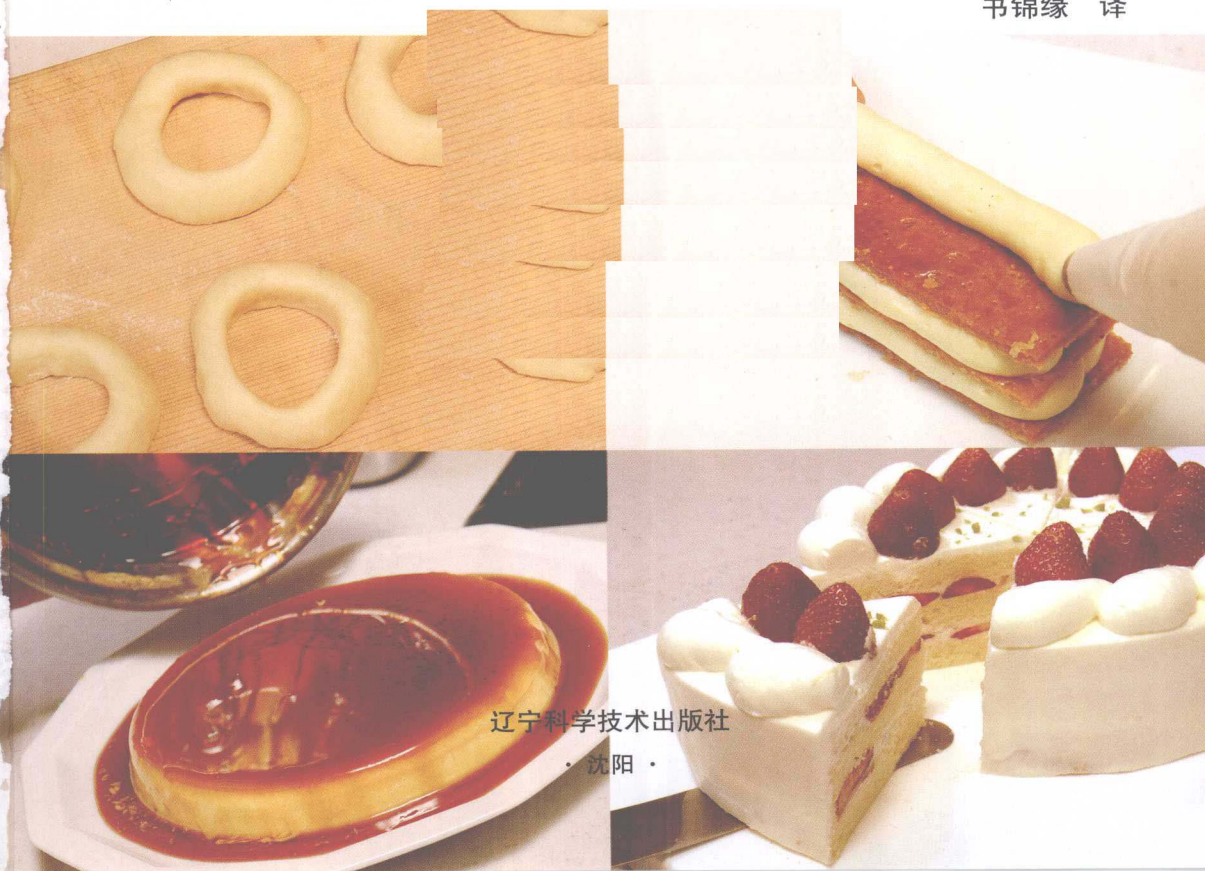
本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/6294

60种精选甜点，
500个必学诀窍

西式糕点制作大全

日本名师秘方传授，超人气点心保证上手！
详尽的步骤图解，高手升级，新手零失败！

(日) 川上文代 著
书锦缘 译



辽宁科学技术出版社
· 沈阳 ·

前言

本书以介绍西式糕点的做法为主，同时也包括了常见的日式点心及亚洲甜点的做法。

书中的每一道糕点都配有每一个制作环节的图片，并有制作时的重点与注意事项的说明。所以，即使常被人们认为“高难度”或“不知如何着手”的糕点，也可以有很高的成功率。

除了蛋糕的制作步骤之外，本书中还对制作时容易犯的错误、器具的用法、食材混合方式的差异等进行了说明，即使是初次尝试制作糕点的人也能够不慌不忙地完成。

即使失败了，也请不要就此放弃，仔细思考到底是哪里出错了。一定要再接再厉，继续挑战哦！



请记住，“失败是成功之母”！其实，混合或打发方式只要稍有不同，往往就可以产生不同的结果。这就是糕点制作的难处，也是它的乐趣所在。

只要有了这本书，您以前常常在蛋糕店看到或者买到的糕点，现在就可以自己做了！这样一来，当有值得庆祝的事或举办小型宴会时，就可以用亲手制作的糕点款待来客了。同时，本人也衷心地希望，有朝一日各位能够将自家的厨房幻化成绝佳的糕点屋哦！

川上文代



目 录

前言.....	2
---------	---

第1章

糕点的基础知识

制作前的准备工作.....	10
必备的糕点制作器具.....	12
装饰糕点时的必备器具.....	15
必备的计量工具.....	16
如何使用烤箱.....	18
10种基本动作.....	20
基本面团等是用什么做成的?	24
基本奶油和酱汁.....	30
基本馅料的制作.....	34
如何正确使用挤花袋.....	36
装饰的技巧.....	38



第2章

西式糕点/蛋糕篇

专栏 糕点的历史 法国糕点的变迁·····	42
草莓海绵蛋糕 (Strawberry Short Cake) ·····	43
蛋糕卷 (Roll Cake) ·····	47
红茶戚风蛋糕 (Black Tea Chiffon Cake) ·····	51
舒芙雷干酪蛋糕 (Soufflé Cheese Cake) ·····	55
变化样式 奶油干酪	
蛋糕 (Rare Cheese Cake) ·····	58
变化样式 烤干酪蛋糕 (Baked Cheese Cake) ···	60
泡芙 (Cream Puff) ·····	63
变化样式 巴黎车轮饼 (Paris-brest) ·····	66
莓果塔 (Berry Tart) ·····	69
苹果派 (Apple Pie) ·····	73
千层派 (Mille-Feuille) ·····	77
经典巧克力蛋糕	
(Gâteaux Chocolate Classique) ·····	81
蒙布朗 (Mont Blanc) ·····	85
变化样式 日式蒙布朗 (Mont Blanc) ·····	88



糕点制作的诀窍与重点①	
海绵蛋糕的失败范例·····	46
糕点制作的诀窍与重点②	
水果的处理方式·····	50
糕点制作的诀窍与重点③	
变化无穷的戚风蛋糕·····	54
糕点制作的诀窍与重点④	
带点清爽酸味的干酪·····	62
糕点制作的诀窍与重点⑤	
泡芙的失败范例·····	68
糕点制作的诀窍与重点⑥	
充分了解粉类·····	72
糕点制作的诀窍与重点⑦	
制作派、塔的辅助器具·····	76
糕点制作的诀窍与重点⑧	
好的派皮是迈向成功的捷径·····	80
糕点制作的诀窍与重点⑨	
巧克力食材学·····	84
糕点制作的诀窍与重点⑩	
挤花嘴是决定蛋糕外观的关键因素·····	90



第3章

西式糕点/其他种类篇

专栏 糕点的种类 小甜饼 (Petit Fours) ... 92

水果奶油蛋糕 (Fruit Butter Cake) 93

玛德莲与费娜雪 (Madeleine & Financier) ... 97

玛芬 (Muffin) 101

3种饼干 (3 Cookies) 105

变化样式 雪球与岩石饼干 (Snowball & Rock
Cookie) 108

杏仁圆饼与达垮司 (Macarons & Dacquoise) 111

千层可丽饼 (Mille Crêpe) 115

3种巧克力 (3 Chocolates) 119

巧克力慕斯与法式奶冻

(Chocolate Mousse & Blanc-Manger) 123

提拉米苏 (Tiramisu) 127

糖渍水果冰沙 (Sherbet) 131

变化样式 香草芭菲 (Vanilla Parfait) 133

卡士达布丁 (Custard Pudding) 135

变化样式 烤布蕾 (Crème Brûlée) 138

3种果冻 (3 Jellys) 141

甜甜圈 (Doughnut) 145

格子松饼 (Waffle) 149

草莓芭芭露 (Bavaois) 153



糕点制作的诀窍与重点⑪

干果与核果篇..... 96

糕点制作的诀窍与重点⑫

糕点的美味源于油脂..... 100

糕点制作的诀窍与重点⑬

包装创意精典集..... 104

糕点制作的诀窍与重点⑭

最简易的基本饼干面团..... 110

糕点制作的诀窍与重点⑮

各国独具特色的蛋白霜..... 114

糕点制作的诀窍与重点⑯

做法简单、风味绝佳的果酱..... 118

糕点制作的诀窍与重点⑰

巧克力调温..... 122

糕点制作的诀窍与重点⑱

隔水加热法的优点..... 126

糕点制作的诀窍与重点⑲

让糕点飘散出香气的调味料..... 130

糕点制作的诀窍与重点⑳

冰沙与冰淇淋的分类..... 134

糕点制作的诀窍与重点㉑

如何妥善利用剩余的蛋黄和蛋白..... 140

糕点制作的诀窍与重点㉒

吉力丁为什么能产生水嫩的弹力感? 144

糕点制作的诀窍与重点㉓

油炸方法的三大法则..... 148

糕点制作的诀窍与重点㉔

如何以风味、形状来分辨砂糖..... 152

糕点制作的诀窍与重点㉕

如何掌握搅拌器的使用技巧..... 156

第4章

日式糕点篇

专栏 日式糕点的演变 茶道与日式糕点… 158

御萩 (Ohagi) …………… 159

关西风味樱饼与关东风味

樱饼 (Sakuramochi) …………… 163

铜锣烧 (Dorayaki) …………… 167

大福 (Daifuku) …………… 171

水果馅蜜 (Anmitsu) …………… 175

甜薯羊羹 (Imoyokan) …………… 179

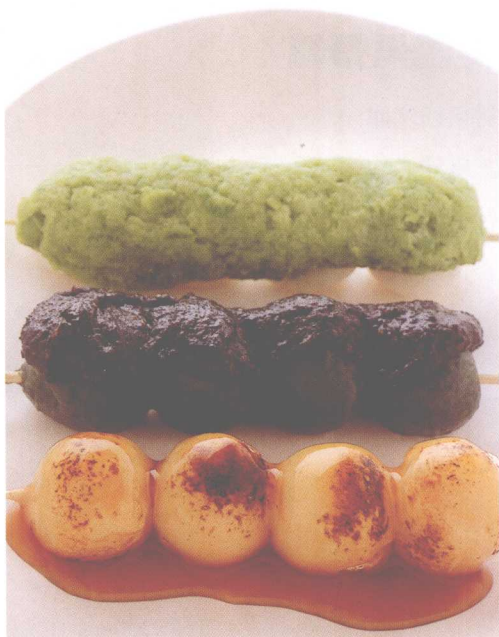
变化样式 水羊羹 (Mizuyokan) …………… 182

团子 (糯米丸子) (Dango) …………… 185

甜栗馒头 (Kurimanjyu) …………… 189

长崎蛋糕 (Castella) …………… 193

煎饼与霰饼 (Senbei & Arare) …………… 197



日式糕点制作的诀窍与重点①

日式糕点的年历表…………… 162

日式糕点制作的诀窍与重点②

充分展现日本风情的叶与花…………… 166

日式糕点制作的诀窍与重点③

风味不同、原料繁多的日本茶…………… 170

日式糕点制作的诀窍与重点④

蒸煮专家——蒸锅的用法…………… 174

日式糕点制作的诀窍与重点⑤

制作质感水嫩日式糕点的必备食材…………… 178

日式糕点制作的诀窍与重点⑥

可当零食也可用来增添糕点色彩的甜纳豆… 184

日式糕点制作的诀窍与重点⑦

可让糕点变得有嚼劲还可以增加浓稠度的日本粉类…………… 188

日式糕点制作的诀窍与重点⑧

可使糕点膨胀又具有凝固效果的蛋…………… 192

日式糕点制作的诀窍与重点⑨

具有地方特色的日式糕点…………… 196

日式糕点制作的诀窍与重点⑩

煎饼与霰饼有何不同? …………… 200



第5章
异国风情篇

椰奶西米露..... 202

芝麻球..... 204

芒果布丁..... 206

杏仁豆腐..... 207

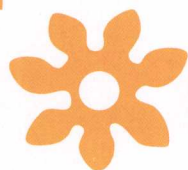


体例说明

- 本书材料的标示：1杯=200ml，1大匙=15ml，1小匙=5ml。
- 烤箱的性能会根据使用机种的不同而有所差异，所以请配合做法中的烘烤所需时间，适当地调节温度。
- 鸡蛋若无特别标示，请使用M（中型）大小的鸡蛋。奶油请用无盐奶油。
- 各食谱中所记载的所需时间仅供参考。制作时请根据食材的状态或气候等实际情况做适当的调整。
- 食谱中所出现的标记“准”，为“准备作业”之意。“※”为“注意事项”之意。
- 制作的难易度以“★”号来标示。“★”代表“初级”，“★★”代表“中级”，“★★★”代表“高级”。
- 本书中所使用的利口酒如下：
 香橙甜酒（法Grand Marnier）、康图酒（法Cointreau）、覆盆子酒（法Crème de Framboise）、咖啡利口酒（法Kahlúa）、椰子利口酒（法Malibu Rum）。
- 食谱中所使用的甜味豆馅有豆粒馅、豆泥馅、白泥馅，也可使用市售的现成品。

第1章 糕点的基础知识





制作前的准备工作

做到一半时，发现奶油不够用；想要隔水加热时，才发现忘了先烧开水；打算进行最后的完成步骤了，却发现面团还要静置1小时。为了防止诸如此类的突发状况，制作前的准备工作就成为迈向成功的首要条件了。简单地说，重点就在于制作开始前，需要在心中预先演练制作步骤的先后顺序及所需时间。



首先要熟读食谱的内容

将步骤的先后顺序牢记于心，就可以完美地掌控好制作的空
间、准备及所需时间了。

如果没有在心中预演一遍就急着开始动手制作，往往就会败在意想不到的地方。例如：要先让蛋恢复到室温再用，还是先搅开了再用？蛋白与蛋黄是否要分开来使用？奶油是否要放置在室温下软化了以后再用？总之，即使是同样的食材，使用时的状态不一样，蛋糕的制作效果也会各不相同。所以制作时请配合食谱的指示，预先做好准备。



纸类也要先切割成适当的大小。

确认事项

- 让材料恢复成某种状态需要多长时间？面团需要静置多久？
- 蛋、奶油、粉类在使用前是否需要预先做什么处理？
- 是否需要先煮沸用来隔水加热的水？是否要确认水温？
- 制作空间是否够宽敞？



烤盘、模型的准备

先在烤盘、模型里铺上纸类或撒上粉类，接下来就是制作面糊或面团等步骤了。

制作糕点时，有时需要在使用的模型内侧涂上奶油，撒上粉类或铺上纸类。由于做好的面糊或面团要立即烘烤，所以事前将这些准备妥当，就能够让整个制作过程变得很顺利。



用毛刷或指尖将奶油薄薄地涂抹上一层。



备齐所需的器具

将所需的器具摆在触手可及的地方，制作时就不会手忙脚乱了。

制作糕点时，有时也需要用到比较特殊的器具，所以最好在一开始就确认是否所有的器具都准备齐全了。如果在制作开始后再准备，就可能会发生正要用的器具手边却没有，结果无法使用的情况。此外，在使用器具前，也请先确认是否有污垢或水滴附着在上面。



将材料按照不同的用途预先加以分类，例如是用来制作成面糊，还是奶油等。这是个非常好的办法哦！

将蛋白与蛋黄分开后，要立即用保鲜膜密封好。这样做可以防止蛋液的表面因干燥而起皱。

事先准确地量好材料的用量

边量边做，往往会造成混乱，导致失败。此外，切勿用目测的方式来量取材料。

制作糕点的材料所需用量本来就有一定的标准，请准确遵照量取。边量边做不仅效率不佳，还会造成蛋白霜塌陷等类似质地恶化的情况。

事先确认好何时开始预热烤箱

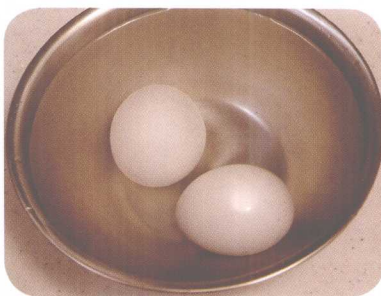
正确地推算好自己的烤箱需要预热多久

烤箱的性能会依机种的不同而有所差异。一般来说，瓦斯烤箱预热约需5分钟，电烤箱约需10分钟。面糊或面团在做好后，就要马上放进烤箱烤，这是很基本的常识。所以，请预先推算好要在什么时候开始预热烤箱。

将材料的温度维持在适度的室温下

原则上，蛋与奶油都要先恢复成室温再使用。如果室内温度太高，奶油或巧克力就会融化。

如果将刚从冰箱取出还很冰冷的蛋液加入面糊里混合，就会使奶油凝固。此外，如果使用质地还很硬的奶油，就无法与粉类混合均匀。而制作派或塔等时，如果室温高于20℃，奶油就会融化。因此，无论是材料还是室内温度，都要让它保持在适度的状态中哦！



要让蛋的温度恢复到室温时，可以把它浸在37℃左右的温水中。奶油在室温下放置一会儿后，要用手指碰触看看，以确认软硬度，如果到心的部分都变软了，就是最佳的柔软度了。

S 必备的糕点制作器具

有些器具在烹调菜肴时虽然不经常用到，但是在制作糕点时，却是不可或缺的。而且制作糕点时需要用到很多特殊器具，虽然不必把所有的器具一次性全部准备齐全，但是像秤、量杯、搅拌盆、搅拌器、粉筛、橡皮刮刀，是一定要预先备齐的。

粉筛

用来筛滤低筋粉、泡打粉等粉类的器具。粉筛有好几种，有的是通过摇动把手内侧的摇杆来过筛，有的是手握把手处以左右移动的方式来过筛，还有只要按下开关就可以自动过筛的电动粉筛机。图片中的粉筛是由2片网片构成的，可以很均匀地筛粉。

选择重点

单手就可操作的粉筛最方便理想。高约15cm的粉筛，大致上就可以一次筛完需过筛的粉了。



搅拌器

混合或打发面糊、奶油时使用的器具。网丝条数较多的较适合用来打发，较少的比较利于混合材质较硬的面糊等。尺寸较小的搅拌器，多半是用来混合少量的液体或粉类。

选择重点

网丝质地坚挺、弯曲成弧形的搅拌器是较佳的选择。同时，请实际用手握柄，确认到底好不好拿。



搅拌盆

这是几乎所有的糕点在制作时都会用到的器具。不仅在制作面糊或奶油时会用到，冷却或隔水加热、还有在计量材料的分量时，也是不可或缺的重要器具。

选择重点

耐热性佳，又容易冷却的不锈钢制品。最好备齐大、中、小不同尺寸的搅拌盆数个，尺寸为直径24cm、21cm、18cm、15cm的最为恰当。另外，再准备1个耐热玻璃材质的搅拌盆就更方便了。



木勺、橡皮刮刀

这两个都是用来混合材料的器具，差别在于橡皮刮刀是用来混合面糊等，而木勺则大多在边加热边混合、熬煮、过滤材料等时使用。此外，用橡皮刮刀可以很轻易地刮除粘在搅拌盆或锅上的面糊、奶油等。

选择重点

橡皮刮刀请选择耐热材质，且柄与前端一体成形的，这样较容易保持干净卫生。前端较宽大的木勺很适合过滤时使用。

刮板

刮板直线的那端用来切割面皮、面团或奶油，曲线的那端可以用来集中搅拌盆里残留的面糊等，其用途广泛，是个非常便利的器具。此外，直线的那端还可以用来将面糊等的表面整平或混合面糊，还可以用来移动材料等。直线的那端呈锯齿状的，称为锯齿刮板。

选择重点

直线与曲线部分切口平滑的较佳。



过滤器具

滤网主要用来过滤薯类或栗子，孔径较大的万用网筛用来筛粒子较粗的粉类，圆锥形过滤器则是用来过滤液体。

选择重点

滤网要选择材质较佳、坚固耐用的。过滤器具的种类很多，有的还可以根据不同的用途交换不同孔径的网片来使用。万用网筛应选择附有钩子、可以挂在锅或搅拌盆边缘上的，比较好用。圆锥形过滤器请选择孔径较小的。



毛刷

除了可用来涂抹糖浆或蛋液，还可以用来清除水果表面的脏污。使用后要用温水洗净，注意藏在毛层内的污垢也要彻底洗净，然后完全干燥。

选择重点

除一般的软质尼龙毛刷外，还有马毛、山羊毛的，以及不需要担心会掉毛、卫生又耐用的矽利康材质毛刷。毛刷依柔软度或粗细各有不同，请根据用途来选择。



温度计

温度计是在巧克力调温或熬煮糖浆等必须准确掌握温度变化状况的制作过程中不可或缺的器具。

选择重点

建议使用一眼就可以看清楚度数的数位温度计。如果可以测量到200℃以上，就可以用于测量高温的油炸食物。图片中的这种温度计，只要先设定好温度，到达此温度时就会发出通知的响声，非常好用。

手提电动搅拌器

它由于可以快速地打发，是制作蛋白霜等时非常重要的器具。不过，为避免打发过度，在打发到一定程度时，要记得调整成低速，并随时仔细观察打发的状况。

选择重点

请注意搅拌器前端的形状。如果是呈弧形弯曲的就没有问题。但是，如果是像图片中有棱角的形状，就很容易产生金属臭，最好尽量避免使用。



锅

制作泡芙（Cream Puff）、芭芭露（Bavarois）等面糊或奶油、焦糖酱，或隔水加热时常用的器具。加热牛奶时，先用水蘸湿，就可以在底部形成一层薄膜，避免烧焦粘锅。

选择重点

直径15~21cm的单柄锅比较好用。质地较厚、附有盖子的锅，用途比较广泛，不会在使用时受到诸多的限制。



万用网筛

滤网

圆锥形过滤器

瓦斯喷枪 (Burner)

制作烤布蕾 (Crème Brûlée) 时, 可以用来加热表面, 让砂糖变焦, 呈现出焦褐色。此外, 也可以用来加温冷藏过的蛋糕型, 让蛋糕更容易脱模。

选择重点

有需充灌瓦斯与直接用分离式瓦斯罐两种, 前者用起来比较方便, 但是, 如果使用频繁, 后者会比较适当。



刨削器

用来将干酪刨成粉或将柑橘皮磨成泥时使用。

选择重点

请选择握柄上有防滑加工、孔径细小、突起的部分很坚硬的刨削器。刨削的孔较多的, 就可以很轻易地将水果皮磨成泥。



模型等

烘烤或固定面团时所使用的器具。使用时请依照各食谱中做法的指示, 选择恰当模型。

烤箱

有瓦斯烤箱、电烤箱两种。用火来烘烤的是瓦斯烤箱。其他详情请参照18页。

烤盘 (参照18页)



长柄勺

将酱汁或液态的面糊等舀入模型里时所使用的器具。虽然也可用一般的汤勺来代替, 不过, 有注入口的尖头长柄勺, 用的时候材料不易漏出来, 舀入模型后, 面糊等的形状就会比较漂亮。

选择重点

用起来最便利的就是像图片中的这种尖头的长柄勺。一般使用的长柄勺容量为30~90ml。



擀面棍

将派或塔等面团擀开成面皮时必备的器具。材质的种类很多, 有塑胶质、木质等。如果用的是木质的擀面棍, 用完时一定要用蘸湿的布仔细擦干净, 再彻底干燥。

选择重点

不易粘黏面糊等的木质材质是最佳的选择。一般用直径4cm、长40~50cm的尺寸。

喷雾器

为了防止面团等变干燥, 用来将水洒上去时所使用的器具。由于可以喷出呈雾状的水汽, 所以能够让面团等适度地保湿。

选择重点

有铝质或塑胶质等不同的材质。无论是哪一种材质, 只要选择喷雾的水珠细致、不太占空间、可以打开盖子来清洗内部的就没问题。



托盘

可以用来分开存放计量好的材料, 或放置烤好的甜点, 摊放炒好的馅料、豆馅等, 让它们冷却。此外, 要将吉力丁片或洋菜用水泡胀时, 使用托盘就可以均匀地浸泡, 吸收水分。如果是要沥掉油炸物的油, 就要先将网架铺放上去。

选择重点

被加热后容易冷却的不锈钢材质或铝质材质的较佳。

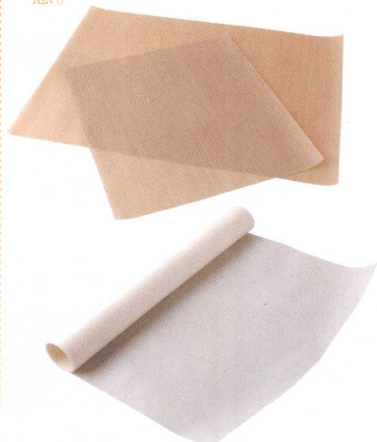


纸类

主要用来铺放在模型或烤盘里, 或是粉类过筛时使用。备妥制作圆锥形纸袋 (法Papier Cornet, 参照37页)、纸模等所需的石蜡纸 (英Paraffin), 或可以用来吸水的厨房纸巾等, 要用时就很方便了。

选择重点

制作糕点所用的纸种类繁多, 例如硫酸纸、玻璃纸 (英Glassing Paper) 等, 可用于不同的用途。如果是经常制作糕点的人, 选择可以反复清洗使用、特殊材质制成的烤盘布比较经济实惠。



装饰糕点时的必备器具

装饰蛋糕时，挤花袋与挤花嘴是必备的器具。但是，旋转台、抹刀等其他器具，在装饰时也非常有用，能够让成品更加完美。所以，就算无法一次性全部备齐，还是可以慢慢地分批购入，准备齐全哦！

抹刀

可以将奶油抹平的专用刀。



蛋糕冷却架

用来放烤好的蛋糕等，让其冷却。由于蛋糕的底部可以接触到空气，所以可以有效地散热。



挤花袋

有两种不同的材质：将氨基甲酸酯树脂镀在聚酯纤维上所制成的材质和塑胶材质。



蛋糕刀

用来将蛋糕切片或切块时使用。刀刃长约15~35cm的尺寸比较好用。



切片辅助器

做成板子或金属棒状等有助于水平切片的器具。也有像下图中可以将刀刃的前后端卡住，用以辅助切割的便利器具。



旋转台

让您在装饰蛋糕时可以边转动蛋糕边装饰，不需要移动身体就能够把奶油涂抹得很漂亮的器具！



挤花嘴

将奶油或面糊等挤出时所使用的器具，有蒙布朗（Mont Blanc）专用、挤花饼干专用等各种不同大小、不同形状的挤花嘴。

