

MODERN PEOPLE



烘焙坊

让你第一次做烘焙就成功!

零失败 新手烘焙

LING SHIBAI XINSHOU HONGBEI

王安琪 ▶ 著



中国轻工业出版社

MODERN PEOPLE
现代人

烘焙坊

零失败新手烘焙

王安琪 著

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

零失败新手烘焙 / 王安琪著. —北京: 中国轻工业出版社,
2010.4

(现代人·烘焙坊)

ISBN 978-7-5019-7506-8

I. ①零… II. ①王… III. ①烘焙—糕点加工 IV. ① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 022678 号

版权声明:

本书由台湾邦联文化事业有限公司授权中国轻工业出版社独家出版中文简体版本。

责任编辑: 付 佳

策划编辑: 龙志丹

责任终审: 劳国强

整体设计: 逗号张文化创意

责任监印: 胡 兵

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: 北京君升印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2010 年 4 月第 1 版第 1 次印刷

开 本: 720 × 1000 1/16 印张: 6.5

字 数: 110 千字

书 号: ISBN 978-7-5019-7506-8

定价: 26.00 元

著作权合同登记 图字: 01-2009-7062

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

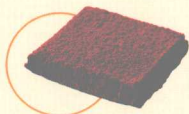
如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

90948S1X101ZYW



前言 Foreword

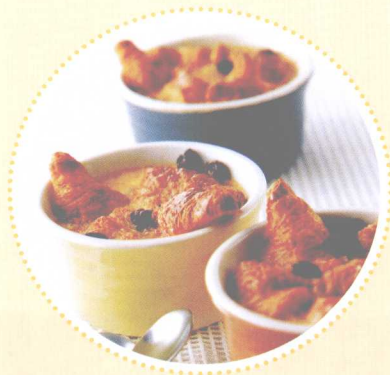
开始做点心



做点心前的准备工作如果做得好，操作过程中就会非常顺利，不会手忙脚乱，成功率当然也很高。因此，一定要先掌握烘焙糕点的基础准备，例如奶油回温、面粉过筛、烤箱预热等，这些会在基础篇的“认识材料”中说明。而在制作每道甜点时，也会将这些必须先“准备”的动作列在做法1中，以便后面的制作过程能够更顺利地进行。

如果你是第一次做甜点的新手，建议你先从每一部分的第一道甜点开始制作，因为我们将巧克力、饼干、松饼、磅蛋糕、布丁的最基础的制作方法，在每一部分的一开始都做了详细地说明，并且附有详尽的操作步骤图。只要学会了基础甜点的制作要领，所有的变化配方都难不倒你。

此外，在开始制作前，最好要充分了解有可能使用到的器具、材料，以及制作步骤的先后顺序，这样成功率会大大提高！



- 1 ▶ 翻阅书页，决定想做的甜点种类。
- 2 ▶ 依照配方准备正确的材料与干净的器具。
- 3 ▶ 为使每个步骤顺利进行，请仔细阅读制作方法。
- 4 ▶ 开始制作，搅拌、搅拌、再搅拌。
- 5 ▶ 放进烤箱，耐心等待品尝美味甜点！

目录 Contents

PART 1

基础篇 ▶▶ 甜点班上课了

第一课 认识器具·····	8
第二课 认识材料·····	14
第三课 学习基础·····	17

PART 2

巧克力 ▶▶ 爱情代名词

杏仁巧克力·····	24
巧克力奶酪球·····	26
北海道生巧克力·····	27
榛果巧克力砖·····	28
浓情巧克力塔·····	29
枫糖双色巧克力·····	30
哈密瓜牛奶巧克力·····	31
棉花糖巧克力·····	32

花生燕麦巧克力·····	33
苦甜杏仁巧克力酥·····	34
豆沙栗子巧克力·····	35
黑樱桃巧克力慕斯·····	36

PART 3

饼干 ▶▶ 西点新生

香草奶油饼干·····	40
咖啡杏仁瓦片·····	42
玫瑰花奶酥·····	43
辣味姜饼·····	44
咖啡核桃饼干·····	45
花生米香脆饼·····	46
咸酥海苔饼·····	47
焦糖杏仁酥饼·····	48
美式巧克力豆饼干·····	49
奶酪苏打饼干·····	50

奶油松子饼干·····	51
椰香柠檬卷·····	52
无花果酱夹心饼干·····	53
柠檬糖霜饼干·····	54
橙皮菠萝饼干·····	55
咖喱蛋白酥饼·····	56
芝麻红豆烤饼·····	57
茴香番茄烤饼·····	58
洋葱培根烤饼·····	59

PART 4



松饼蛋糕 ▶▶ 入门小点心

香草牛奶松饼·····	62
核桃胡萝卜松糕·····	64
抹茶奶酪松饼·····	65
咖啡榛果松饼·····	66
椰丝杏桃松饼·····	67
香葱玉米松饼·····	68
五谷山药松饼·····	69
紫苏松饼·····	70
苹果酸奶松饼·····	72
茶香松糕·····	73



PART 5

磅蛋糕

▶▶ 奶油蛋糕始祖

传统香浓磅蛋糕·····	76
古典大理石磅蛋糕·····	78
地瓜牛奶磅蛋糕·····	79

洛神花酸奶磅蛋糕·····	80
蜜饯燕麦磅蛋糕·····	81
乡村李子磅蛋糕·····	82
柠香柳橙磅蛋糕·····	83
夏威夷磅蛋糕·····	84
榛果伯爵奶茶磅蛋糕·····	85



PART 6

布丁 ▶▶ 超人气甜点

焦糖鸡蛋布丁·····	88
草莓炼乳布丁·····	91
牛角面包姜汁布丁·····	92
脆糖咖啡布丁·····	93
椰子核桃面包布丁·····	94
绿豆沙薏仁蒸布丁·····	95
香橙水果布丁·····	96
南瓜蜂蜜蒸布丁·····	97
鲜奶豆腐冻布丁·····	98
珍珠杏仁冻布丁·····	99
番石榴鲜奶冻布丁·····	100
水蜜桃酸奶冻布丁·····	101
桂圆糯米冻布丁·····	102
芋香莲子冻布丁·····	103
芒果蛋糕冻布丁·····	104





PART 1

基础篇

▶▶ 甜点班上课了

第一次做甜点的你，
只要先上3节基础课程，
即使是新手，
也不会失败了！



成功制作甜点的注意事项



关于器具

- ★ 各种烘焙用器具是为了操作方便而设计的，若有其他现成且顺手的物品可以使用，也不一定要购买专用的器具。不过为了学习更多的点心种类，建议还是购买一些专用器具比较好。
- ★ 第一次购买器具时，可先买些想制作的点心所需的器具，之后再慢慢买其他的，这样不会因一次买太多而造成浪费！
- ★ 使用器具前后都要注意清洁及存放，才能延长器具的使用期限。

关于材料

- ★ 一般来说，材料在烘焙材料专卖店都能买到。

- ★ 在材料保存上，要注意材料外包装上的说明，并依照上面的指示进行保存。如果买的是分装过的，最好用标签注明购买日期及保存期限，以免超过有效食用期限。

关于基础

- ★ 严格按照基础步骤执行，这是制作甜点不失败的先决条件。或许第一次做甜点的人会觉得麻烦，但了解原理后，就会体会到基础步骤的重要性！
- ★ 各种材料的配比比例不仅会影响成品的风味，还是甜点成败的关键。所以在第一次做甜点时，一定要准确称量所有材料，做过一次后，再根据自己的喜好进行适当调整，并记录具体的比例，这样就能拥有专属于自己的招牌点心了！



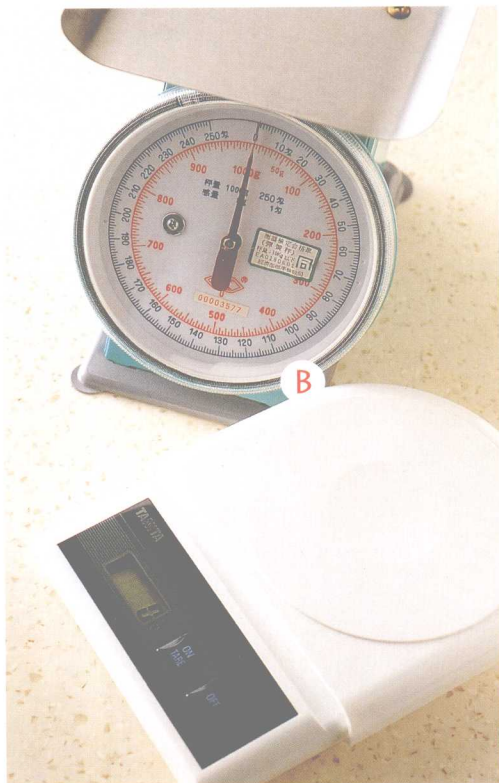
第一课

认识器具

第一次做甜点前，必须购买一些基本器具，下面是新手必备的器具。另外，若是完全没有经验，想要从某一种甜点开始做起，也可以先根据这类甜点的需要，购买一些不可或缺的器具，然后再慢慢买其他器具，这样就可避免一次买太多而造成浪费。



烤箱(A) 烤箱是做点心必备的器具之一，其他物品不可替代。购买烤箱前要先了解自己的需求，除了定时、定温装置一定要有之外，如果条件允许，建议购买上下火可分开调温的，这类应用较广；也可以购买容积够大且有上下火转钮的，即使不能分别调温，只要熟练运用，也能操作自如。



台秤(B) 有弹簧秤与电子秤两种，建议购买可归零的电子秤，不仅可精准称量1~2克的小分量，又可避免传统台秤因长期使用导致弹簧弹性丧失。

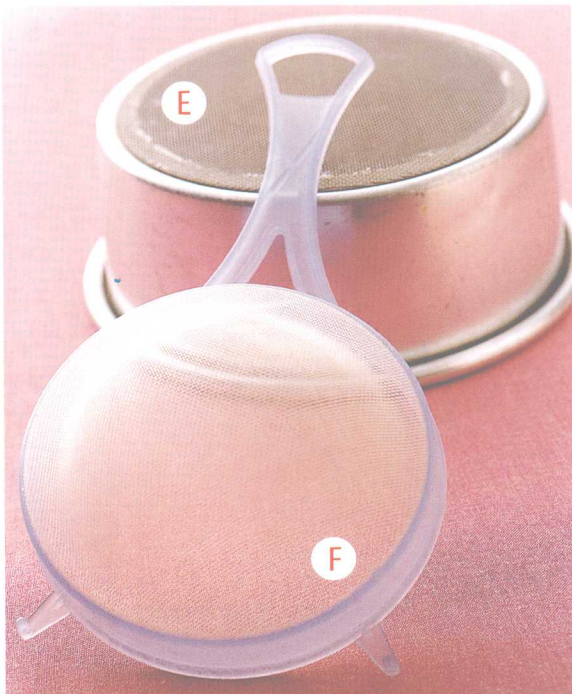
量匙(C) 量匙用来称量份量较少的粉状固体材料或液体材料，一套通常为4支，分别为1大匙(15毫升)、1小匙(5毫升)、1/2小匙、1/4小匙，塑料制品约30元，不锈钢制品约100元。

量杯(D) 量杯是用来称量液体材料的器具，以毫升为单位，有玻璃、塑料、不锈钢等材质，建议使用透明的玻璃量杯，它不容易因视觉产生误差，也能称量温度较高的液体，但因重量较重，操作时要小心。



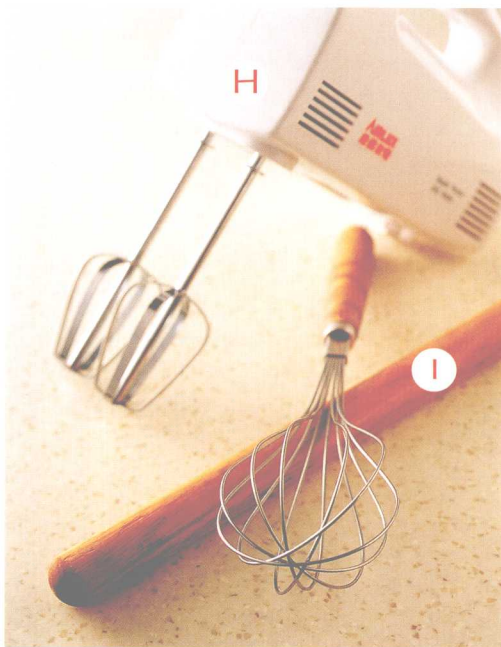
筛网(E) 平底筛网，主要用来过筛粉类，使各种粉松散细致，再使用时才不会结块。

滤网(F) 中间较尖的滤网，适合用来过滤液态材料或是在成品上装饰用的糖粉。有各种尺寸可供选择，建议选用孔洞较细密的。





▲ **搅拌盆(G)** 是混合、搅拌材料时使用的，有不锈钢和玻璃两种材质，不锈钢材质较耐用，建议准备大小尺寸不同的2个，在材料需隔水加热或混拌时使用。选购时要挑选深度较深的，可避免材料在搅拌时掉出来。



▲ **打蛋器(H)** 有手工打蛋器和电动打蛋器两种。手工打蛋器是最常用的搅拌器具，钢圈条数越多越容易搅拌均匀。电动打蛋器有手提式和桌用型两种，搅拌时较为省力省时。建议手工打蛋器及电动打蛋器都准备，以便在需要简单拌匀或快速拌打时都能得心应手。

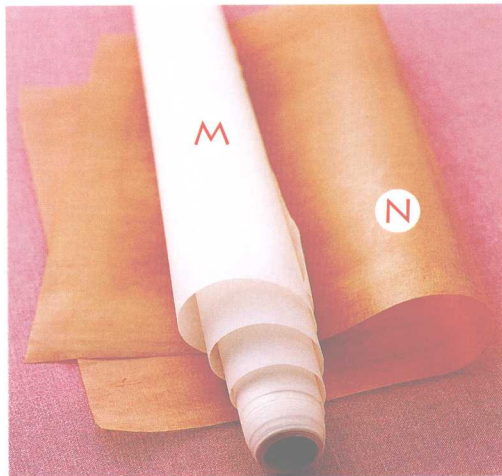
▲ **擀面棍(I)** 最常见的擀面棍是木质的，通常用于擀平面团。

◀ **橡皮刮刀(J)** 具有弹性、有圆弧度，多用于混合搅拌流状材料，也可将钢盆里的材料刮取干净。缺点是不耐热，也可以用塑料饭匙代替，只是柔软性较差。

◀ **木匙(K)** 在搅拌温度较高的材料时必须使用木匙，另外还可将材料压滤筛成泥状。

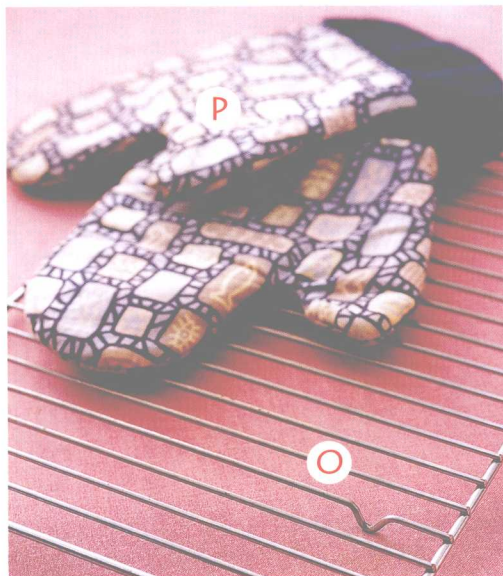


挤花袋&挤花嘴(L) 有尼龙制和抛弃式两种，多用于填馅或鲜奶油挤花，本书则用在饼干造型上。也可只购买较常用的菊形挤花嘴，将挤花嘴套入剪好缺口的塑料袋中，或是直接用塑料袋剪个小缺口作为圆孔挤花袋，用完即丢，虽然不容易操作，但却省去清洗的麻烦。



烘焙纸(M) 可裁剪、隔离模具与面糊，烘烤后容易脱模，模具也较容易清洗，用完后可直接丢弃。

烤盘垫纸(N) 单价较高，但可重复使用，有单张式和卷式两种。



隔热手套(P) 烤箱温度高，取出点心时必须戴上隔热手套避免烫伤。不同的手套有薄厚之分，选购时要注意挑选，最好准备一双。



凉架(O) 用来放置烤好的点心，使点心四周的空气流通顺畅，让点心尽快风干冷却。凉架有大、小、方、圆及钢线多寡之分。也可用蒸架代替。

毛刷(Q) 可用来在模具上刷上奶油以防粘连，还可扫去面团上多余的面粉，或是涂抹增加饼干光泽的蛋液。

► 器具选购



第一次做巧克力

◀ 需要以下材料



台秤



搅拌盆



橡皮刮刀

木匙



烤盘垫纸



凉架

烤箱



第一次做饼干

◀ 需要以下材料



台秤



量匙

量杯



筛网



搅拌盆



烤箱



打蛋器

擀面棍



橡皮刮刀

木匙



烤盘垫纸



隔热手套



挤花袋&挤花嘴



毛刷



第一次做松饼蛋糕

◀ 需要以下材料



烤箱



台秤



量匙



筛网



搅拌盆



打蛋器



橡皮刮刀



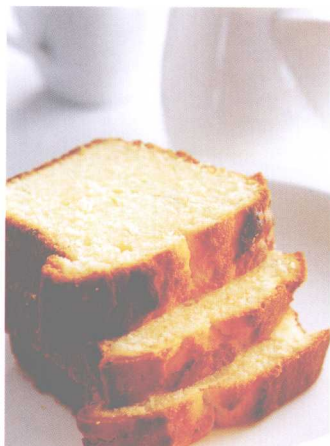
烘焙纸



隔热手套



凉架



第一次做磅蛋糕

◀ 需要以下材料



第一次做烤布丁

◀ 需要以下材料



第一次做冻布丁

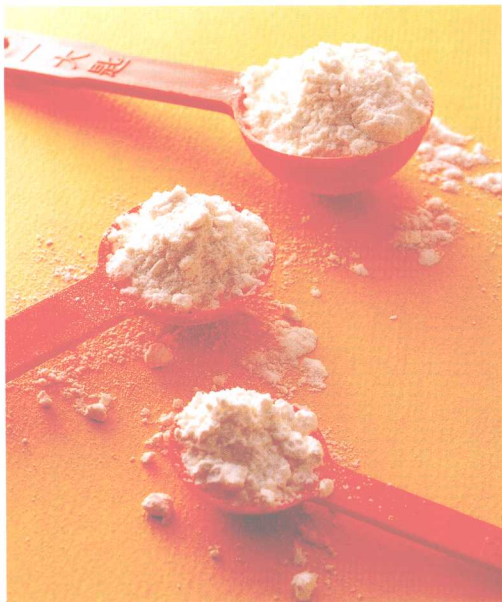
◀ 需要以下材料



第二课

认识材料

买好器具后，还需要购买材料，这样才能开始做甜点。这里介绍一些常用的基本材料，让你在学会做点心前先了解一些材料的相关知识！



1 面粉类

最常见也是最常用的有低筋、中筋、高筋3种面粉。低筋面粉含7%~8%的蛋白质，适用于制作饼干、蛋糕等不需要筋度过高的糕点，但它易受潮，使用前必须过筛；中筋面粉含9%~11%的蛋白质，也被称为“多用途面粉”，常用来制作馒头、包子等中式点心；高筋面粉则含有11%~14%的蛋白质，适合用来做面包。



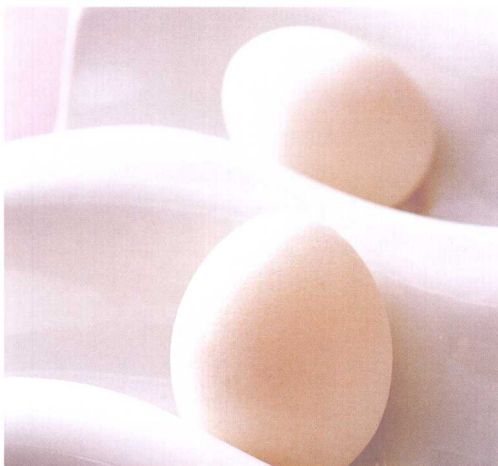
2 奶油类

奶油是从牛奶中提炼出来的油脂，其中含有3.9%的脂肪、3.5%的蛋白质、4.9%的乳糖，其余大多为水分，有无盐奶油、咸味奶油2种。做甜点时建议买无盐的，有的品牌还有贴心设计，打开包装后，内侧有刻度，可以不用称量就可以取得想要的奶油份量。咸味奶油含有盐分，平时可用来做菜或是涂抹吐司，本书用在烤饼制作中。



3 糖类

点心常用的糖类有细砂糖及糖粉，有时也会加入红糖来增加风味。细砂糖颜色白亮、甜度高，遇水就会溶化，是点心甜味的来源。糖粉由细砂糖磨制而成，呈白色粉末状，比细砂糖更容易溶解。另外还有一种防潮糖粉，必须在烘焙材料专卖店才能买到，主要是撒在做好的甜点表面，用来隔绝空气，保持甜点的湿度。红糖呈红褐色，是没有脱色的糖，味道略带焦香味，有些甜点用红糖会比用细砂糖更具风味。



4 蛋类

蛋在甜点制作上是很重要的，可以增加香味及色泽，购买时要挑选表面有细小粗糙颗粒的，表明较新鲜。一般使用的是鸡蛋，每颗蛋(中型)的蛋白约30克，蛋黄约20克，若要分离蛋白、蛋黄，可在打开蛋壳后将蛋黄留在蛋壳中，不要使其破裂即可。



5 奶类

常用的有牛奶及鲜奶油，牛奶又分全脂、低脂、脱脂3种，通常使用的是全脂牛奶。牛奶必须冷藏保存。

鲜奶油有植物性和动物性两种，植物性鲜奶油是人造的，主要成分为棕榈油、玉米糖浆等，具有糖分，通常用来打发后装饰在糕点上；动物性鲜奶油是从牛奶中提炼出来的，本身不含糖分，用来制作各种甜点，能增加润滑口感。鲜奶油必须按照包装指示来保存，有些需要冷藏，有些则需要冷冻。一般来说，动物性鲜奶油的保存期较短，且不能冷冻，需尽快用完。



6 巧克力

巧克力的种类很多，如苦甜巧克力(还有纽扣形及砖块形)、薄荷巧克力、草莓巧克力、牛奶巧克力等，也可分成调温及免调温两种，建议购买免调温的，比较容易操作。平时需包好放在阴凉通风处保存，大概可存放6个月。若表面微微变白，仍然可以使用，只要隔水加热化开，白色就会消失，但要尽快用完；如果白色太多，表明变质严重，即使隔水加热，白色也不会消失，无法食用。



7 明胶片

明胶片是从动物的骨头中提炼出来的胶质，使用前要先泡冰水至软化，挤干水分后再使用。它在40℃以上即可溶解，但较不耐酸，若溶解液酸度较高则不易结冻，温度需降至10℃以下才能完全凝固，放入冰箱冷藏才能凝结成形。明胶片需存放于阴凉干燥处，以免受潮粘住。



8 膨胀剂

常见的膨胀剂有苏打粉、泡打粉、速溶酵母粉等，都能促进面团发酵，使成品体积膨胀变大。使用时必须按照要求，不能过多也不能太少，以免破坏成品的组织，影响风味。

苏打粉又叫小苏打，呈白色粉末状，为碱性，适量添加可让点心增色，若过量会使成品产生碱味，破坏点心味道；泡打粉又称发酵粉，为中性，遇水时会产生化学变化，产生二氧化碳，进而使成品膨大松软。

速溶酵母粉可直接放入材料中搅拌，多用来制作烤饼等较有嚼劲的点心。需放入冰箱保存。