



韩国超人
人气甜品教主
给新手们的『零失败烘焙书』

方法
超简单!
原料
超普遍!



175种 爱意小甜饼DIY



甜蜜礼物送给
最重要的人

〔韩〕安成美 著
〔韩〕金善敏 译

古吴新出版社

175种

爱意小甜饼DIY



甜蜜礼物送给
最重要的人

〔韩〕安成美 著
〔韩〕金善敏 译

古吴轩出版社

图书在版编目(CIP)数据

175种爱意小甜饼DIY: 甜蜜礼物送给最重要的人 /
(韩) 安成美著; (韩) 金善敏译. — 苏州: 古吴轩出
版社, 2013.1

ISBN 978-7-80733-974-8

I. ① 1… II. ① 安… ② 金… III. ① 饼干—制作
IV. ① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 314392 号

세상 모든 쿠키: 이 한 권이면 175가지 쿠키가 똑딱!

Copyright © 2012 by An Seong-mi

Original Korean edition published by SIGONGSA Co., Ltd. All Rights Reserved

Simplified Chinese Character rights arranged with SIGONGSA Co., Ltd.

through Beijing GW Culture Communications Co., Ltd.

版权代理: 北京水木双清文化传播有限责任公司

责任编辑: 王 琦

见习编辑: 徐小良

策 划: 毕 晶

封面设计: 王俊波

书 名: 175种爱意小甜饼DIY: 甜蜜礼物送给最重要的人

著 者: [韩] 安成美

译 者: [韩] 金善敏

出版发行: 古吴轩出版社

地址: 苏州市十梓街458号

邮编: 215006

Http://www.guwuxuancbs.com E-mail: gwxcbs@126.com

电话: 0512-65233679

传真: 0512-65220750

经 销: 新华书店

印 刷: 北京蓝空印刷厂

开 本: 960×1270 1/24

印 张: 12.5

版 次: 2013年3月第1版 第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-80733-974-8

著作权合同

登 记 号: 图字: 10-2012-558号

定 价: 59.90元

致亲爱的读者

每天我都过着平凡的生活：早上起床后准备早餐，目送丈夫上班和孩子们上学；上午打扫；下午去超市买东西……在这样平淡的某一个日子，我忽然收到了一个学生寄来的快递，这实在是个意外惊喜！在她送来的包裹里，竟装满了手工制作的饼干。我想象着她为我做完饼干后，认真地将它们一个一个包装起来的情景，心里立刻充满了温暖的感动。

饼干虽然只是用面粉等做出来的食物，但是包含着做饼干之人的心意。这份礼物之所以让我感动，正是因为我收到了来自她的这份美好的心意。这真是能带来奇迹的魔术。我精心烤出的饼干也能拥有让人充满幸福的力量吗？

每次我做饼干时，最困扰我的问题就是：这次烤什么样的饼干才好呢？一定要有创意和新鲜感才行！于是我找出我记录的所有食谱，重新做了研究。这些研究后来就成了这本书——《175种爱意小甜饼DIY——甜蜜礼物送给最重要的人》。我严格地挑选了175种饼干的做法，然后将它们分为四类：专为孩子们准备的饼干，专为女孩们准备的饼干，有益健康的饼干，充满爱意的礼物饼干。

希望这本书能够让大家创造一些小小的甜蜜奇迹，让某些人的一天成为难忘的纪念日。



饼干制作基础

- 饼干制作基础1：制作饼干的工具 / 2
- 饼干制作基础2：制作饼干的材料 / 4
- 饼干制作基础3：制作基本材料的方法 / 6
- 饼干制作基础4：制作漂亮饼干的要诀 / 10
- 温馨提示：漂亮的包装方法 / 12



第一个饼干盒：

专为孩子们准备的饼干

- 富含纤维素的、有益健康的饼干：燕麦片巧克力芯片饼干 / 18
- 小孩子们的第一块点心：鸡蛋小饼 / 19
- 香喷喷到极点：杏仁饼干 / 20
- 长寿果的香气和绵甜的巧克力凑在一起：长寿果巧克力块饼干 / 22
- 手做名牌饼干：澳洲坚果巧克力饼干 / 23
- 优质调温巧克力的精髓所在：裂纹巧克力饼干 / 24
- 既是孩子的零食，又是丈夫的酒肴：奶酪饼干 / 26
- 巧克力和小甜饼一并享受的快乐：Kisses巧克力小圆饼 / 28
- 如朋友般亲切的小饼干：椰子小脆饼 / 29
- 家庭手做饼干的王道：巧克力卷心小球 / 30
- 柔柔软软溶化掉的甜蜜：酥软巧克力芯片饼干 / 32
- 所有的营养混合在一起：脆脆巧克力棒 / 34
- 小得能一口吃一个：巧克力小球儿 / 35
- 和草莓一模一样：草莓饼干 / 36
- 味道及模样简直和奶酪一模一样：奶酪条饼 / 38
- 既圆圆又可爱：巧克力芯片小球 / 40
- 添加天然香草豆的、真正的香草饼干：香草豆小条饼 / 41
- 对模样一见钟情，对美味二见钟情：马球饼干 / 42

酥软的质感与优雅的环形：**巧克力黄油环饼** / 44

我与果酱有个约定：**果酱甜饼** / 46

放入孩子们书包的饼干：**巧克力短棒蛋糕饼** / 47

如同孩子的手指那么可爱：**手指饼干** / 48

不喜欢甜食的人也难以抗拒，低糖的坚果香：**澳洲坚果巧克力芯片饼干** / 50

浓郁的牛奶+软甜的巧克力：**牛奶巧克力饼干** / 52

夹了一层巧克力溶液的饼干：**小麦巧克力夹心饼干** / 53

如星星般闪烁：**玻璃彩糖甜饼** / 54

松松、软软、甜甜的诱惑：**棉花糖** / 56

做一只哞哞叫的奶牛：**炼乳奶牛饼干** / 58

华丽丽的饼干：**燕麦片 m&m 巧克力饼干** / 59

饿了就吃一个：**奶油奶酪短棒饼干** / 60

和孩子一起做的饼干：**可爱小熊甜饼** / 61

让孩子和童话里的主人公见一面：**姜饼人饼干** / 62

最受孩子们欢迎的饼干：**巧克力蘑菇饼干** / 64

绵绵甜甜、香喷喷的美味：**长寿果巧克力饼干** / 66

魅力加倍的巧克力芯片饼干：**杏仁巧克力芯片饼干** / 67

透过裂纹传出的香味：**花生黄油饼干** / 68



第二个饼干盒：

专为女孩们准备的饼干

焦糖的甜味浓浓地飘过来：**焦糖圆饼** / 72

和热牛奶一起吃更加美味：**白巧克力饼干** / 74

咯吱咯吱的美味脆饼：**巧克力杏仁薄片饼干** / 75

花生的香味增加了一倍：**花生饼干** / 76

幽微的香草味让人沉醉：**香草甜味饼干** / 78

意大利式的居家美味：**意大利杏仁小饼** / 80

浓浓的桂皮香：**桂皮饼干** / 81

美味的怪物史莱克：**绿茶巧克力块饼干** / 82

感受浓香黄油的风格：**黑砂糖饼干** / 84

一杯清茶的伴侣：**榛果小甜饼** / 85

专为女孩们准备的低卡路里饼干：**甜南瓜饼干** / 86

这是浓浓椰子味：**椰子酥小甜饼** / 88

仿佛在喝一杯浓香的红茶：**红茶小饼** / 90

杏仁控们的最爱：**杏仁黄油饼干** / 92

毕毕剥剥、香喷喷：**长寿果谷物麦片饼干** / 93

蜗牛般圆圆的可爱模样：**摩卡饼干** / 94

严谨庄重的贵族风格：**法式金块蛋糕** / 96

午后轻松的享受：**奶酪蛋糕条饼** / 98

在嘴里轻轻地、软软地碎掉：**摩卡巧克力饼干** / 99

如同棉花糖般绵软的杏仁蛋糕：**法式蛋白酥皮奶油夹心饼干 (Dacquoise)** / 100

新鲜的柠檬味：**柠檬小球** / 102

脆脆的外皮、粘粘的心儿：**椰子饼干** / 104

卷起来真有趣：**香烟饼干** / 105

能把酸酸、甜甜、香香的味道一并享受的幸福：**酸果蔓杏仁条饼** / 106

杏仁就是王道：**杏仁酥小甜饼** / 108

点上了草莓酱的饼干：**黄油环饼** / 109

甜蜜的巧克力成了美丽的花蕊：**巧克力红茶蛋糕** / 110

加上鲜奶油的高档斯昆：**英式巧克力斯昆 (Scone)** / 112

品尝一下枫树糖浆的味道：**英式小麦枫树斯昆** / 114

精心烤出27层的脆感：**脆棍棒派** / 116

优雅享用你的早午餐：**英式奶酪火腿斯昆** / 118

浓缩咖啡的绝妙伴侣：**巧克力奶油夹心饼干** / 119

绿茶与白巧克力的相遇：**绿茶白巧克力饼干** / 120

让杏仁的坚硬溶化在奶油奶酪的柔滑中：**杏仁奶酪饼干** / 122

沉迷于浓浓的天然桂皮香：**棕色糖饼** / 123

被称为“斯尼克涂特斯 (Snickerdoodles)”的饼干：**桂皮糖饼** / 124

布朗尼蛋糕的表妹：**金发女郎蛋糕 (Blondie)** / 126

四凹凸凸的情趣：**花生曲奇饼干** / 128

一根香蕉变身小甜饼：**香蕉饼干** / 129

用香浓的榛果果仁糖作为夹心的饼干：**法式果仁糖夹心饼干** / 130

像老朋友一样熟悉的味道：**生姜饼干** / 132

烘烤出的优雅艺术品：**大理石饼干** / 134

如宝石一般五色斑斓的水果：**水果干饼干** / 135

天然巧克力的丰富美味：**可可毛尖饼干** / 136

添加杏仁的奶酪饼干：**奶酪酥饼** / 138

如天上的新月般富有韵味：**杏仁新月饼干** / 139

杏仁在冰淇淋奶油夹心中沉睡了：**杏仁冰淇淋奶油饼干** / 140

润润的酥软口感：**法式山莓金块蛋糕** / 142

令人喜爱的甜南瓜色：**甜南瓜酥饼干** / 144

和乒乓球一样圆圆的小可爱：**甜南瓜小糖球** / 145

利用搅拌机就能迅速简易做出的饼干：**奶油淇淋夹心饼干** / 146



第三个饼干盒：

有益健康的饼干

不添加黄油的清淡美味：**黑色饼干** / 150

像娃娃一样漂亮可爱：**黑麦娃娃饼** / 151

有益健康的非油炸饼干：**豆腐饼干** / 152

和糯米糕一模一样：**黄豆面饼干** / 154

大自然的新鲜感：**紫薯花饼** / 156

专为老人准备的健康零食：**小麦核桃饼干** / 158

富含营养与粗纤维的传统零食：**坚果江米条** / 159

勾起童年回忆的好朋友：**紫菜小甜江米条** / 160

白薯盛开如玫瑰：**白薯玫瑰环饼** / 162

精心考虑家人健康的小食：**小麦芝麻饼干** / 164

心中洋溢着温暖的缅怀：**芝麻薄脆饼** / 165

不添加糖分的素净美味：**小麦精盐饼干** / 166

烤出既薄又脆的自然味道：**土豆橄榄油薄脆饼** / 168

蜗牛团团转得好可爱：**紫薯蜗牛饼干** / 170

坚果们的盛宴：**法式曲奇脆脆饼干 (Croquant)** / 172

像只喷香喷香的小虫子：**杏仁曲奇条饼** / 173

饼干里放进了一大篮新鲜的蔬菜：**蔬菜脆饼** / 174

男女老少都喜欢的健康零食：**焦糖杏仁** / 176

在家手做的谷物麦片：**坚果燕麦片粥** / 177

富含丰富粗纤维的可爱小饼：**迷你小麦饼干** / 178

营养总动员：**核桃燕麦片饼干** / 180

忍不住揣在口袋里的零食：**坚果燕麦片粥江米条** / 182

为家人烤出上选的营养素：**坚果燕麦片粥曲奇饼干** / 183

咔嚓咔嚓！最脆的饼干：**意大利式酸果蔓杏仁比斯科蒂 (Biscotti)** / 184

将营养烘烤两次的精心：**意大利式谷物比斯科蒂** / 186

天天吃也不怕胖：**谷物小脆饼** / 187

一片一片的叶子飘来飘去：**枫树饼干** / 188

豆粉香与杏仁香的结合：**黄豆杏仁薄片脆条饼** / 190

打发时间的小零食：**火腿奶酪脆条饼** / 192

如此有益健康的饼干非常罕见：**豆腐渣饼干** / 193

噼噼啪啪碎在嘴里的感觉非常好玩：**杏仁片薄脆饼干** / 194

清香淡雅的口味令人迷恋：**橄榄果饼干** / 196

坚果们在盛开：**坚果曲奇饼干** / 198

像彩虹一样漂亮的饼干：**三色饼干** / 200

芝麻开门！我们要去香喷喷的世界：**芝麻饼干** / 201

不再干涩难咽，反而很好吃：**小麦压缩方饼** / 202

添加新鲜的蔬菜制作真正的蔬菜脆饼吧！烘烤时要调整适当的温度
蒸发面团里面蔬菜的水分，这样做出来的脆饼才会有酥脆的质感。



低筋面粉.....120g
砂糖.....10g
盐.....1g
发酵粉.....1g
水.....5g
黄油.....30g
捣碎的红萝卜.....40g
捣碎的洋葱.....40g
荷兰芹粉.....2g
大蒜粉.....2g



1 先把红萝卜、洋葱捣碎，与荷兰芹粉、大蒜粉放在一起备用。



2 把低筋面粉、发酵粉筛入容器内，再添加砂糖、盐搅拌均匀。



3 放入冷藏的黄油后，用刮刀捣碎黄油，与其它材料搅拌均匀。



4 再放入“1”的蔬菜。



5 混入少许水后，用手轻轻和面。



6 将搅拌好的面团放入塑料袋内，用擀面杖擀成约0.2cm的极薄的厚度。



7 用尺子和刀把面团切成每片2.5cm×4cm大小的长方形。



8 将面团排列在烤盘上，用签子钻些孔，在预热至165～170℃的烤箱中烤15～18分钟，烘烤时注意去除蔬菜内的水分。

坚果的爱意：**迷你布朗尼蛋糕** / 243

心中充满了甜蜜：**巧克力核桃软糖饼干** / 244

高贵的杏仁饼干：**法式佛罗伦萨甜饼** / 246

跟雪花一见钟情：**雪花饼干** / 248

榛果的迷恋：**榛果细砂糖小球** / 250

像棉花糖一样的甜蜜的溶化：**草莓酥皮小甜点** / 251

当柔软与坚强相遇：**坚果软糖** / 252

毕毕剥剥的声音听起来就想吃：**法式可可瓦石薄饼 (Tuile)** / 254

送给老人的最好零食：**核桃羹** / 255

优雅的餐后点心：**苹果面碎片蛋糕** / 256

令你很有颜面的豪华饼干：**焦糖坚果甜饼** / 258

和卷筒蛋糕一样烤的饼干：**桂皮卷筒饼干** / 260

巧克力华丽盛放：**玫瑰巧克力** / 262

送给孩子的童话故事：**桂皮星星甜饼** / 264

送上满溢的长寿果香味：**迷你长寿果蛋挞** / 266

当甜橙与腰果相遇：**橙子腰果饼干** / 268

香甜与绵软的理想调和：**核桃软糖曲奇饼干** / 269

餐后咖啡的最合适甜点：**奶油奶酪蛋挞** / 270

紧紧相拥的甜蜜：**双色饼干** / 272

感受既甜又涩的焦糖味道：**焦糖长寿果饼干** / 274

手做巧克力球：**榛果夹心小巧克力球** / 276

巧克力的香味最醇厚的表达：**法式巧克力饼干** / 277

寒冷天气里的温暖甜蜜：**迷你巧克力蛋挞** / 278

最想吃的优雅：**蓝莓果酱饼干** / 280

写下你的爱吧：**模板饼干** / 282

容易又简单的甜点：**抹茶粉巧克力** / 283

让你在客人面前大有面子的饼干：**杏仁软糖环饼** / 284

每年圣诞节一定要做的饼干：**冰雪甜饼** / 286

饼干制作基础

*The foundation of
making cookies*



饼干制作基础1:

制作饼干的工具



1. 捣碎搅拌机

它有多种功能，不仅可以捣碎蔬菜、肉类等食品，还可以制作面团，搅拌各种液体，让你在做饼干时省时省力；且使用非常方便。



2. 烤盘

烤饼干用的烤盘能使用很长时间。使用时，在烤盘上铺一张烘焙纸，可以起到防粘的作用。这样可保持烤盘干净，也能延长使用寿命。



3. 玛德琳模具与松饼模具

烘烤玛德琳蛋糕与松饼蛋糕时使用。烘烤蛋糕前必须在模具内侧涂上一小点黄油，再撒少许面粉，然后挤上搅拌好的面团。这样烤出的蛋糕不会粘在模具上，蛋糕的模样也漂亮。



4. 电子秤与量勺

做饼干时最好用电子秤，电子秤能精确到1克的单位。量勺用于控制液体和材料的分量，使用很方便。



5. 手动打蛋器与电动打发器

电动打发器能做出细腻而又丰富的泡沫，并且省时省事；尤其搅拌酥皮与马卡龙的面团时是必需的道具。然而有些饼干不宜使用电动打发器，因为过于细腻的泡沫会影响饼干的形状，而应该使用手动打蛋器搅拌。



6. 计时器与温度表

精确的时间控制是制作饼干的要点之一，尤其烘烤时必须使用计时器。溶化的巧克力与焦糖液的温度控制需用数码温度表。



7. 橡皮刮刀

一般用来搅拌面糊等材料。它的前面由橡胶做成，本身比较柔软，所以可以把粘在器具上的材料刮干净。还有一种耐高温的橡皮刮刀，可以用来搅拌热的液态材料，搅拌溶化的巧克力或者焦糖液时很方便。



8. 刷子与筛网

刷子用于在饼干上涂抹液体，可以用它将鸡蛋或糖浆涂到饼干上。刷子有两种：硅刷耐热，好洗；而粗毛刷与硅刷相比，能用于相对精细的操作和装饰环节上。筛网在把细砂糖或可可粉撒到饼干上时使用。



9. 刮刀

分割面团或整理分散的面团时使用。刮刀有很多种：按形状有椭圆形刮刀、直线形刮刀等；按材料有不锈钢刮刀、塑料刮刀等。我们可以灵活地利用。



10. 烘焙纸与圆柱形纸管

烘焙纸（牛油纸）是烘烤时为了不让面团粘在烤盘的表面上而使用的一种材料。圆柱形长条纸管用于冷藏或冷冻面团时，让面团保持原形。



11. 饼干模具

切刀、图章

使用各种各样的饼干模具可以做出各种特别的饼干。不锈钢料模具用完后必须洗净擦干，并放置在阴凉干燥处。饼干图章用于在饼干上印字。印字的饼干作为礼物，可以向收礼的人表达美好的心意。



12. 裱花袋与裱花嘴

裱花袋有两种：硅胶裱花袋既厚又好洗，能用很长时间；还有用一次性塑料做成的裱花袋。把不同的裱花嘴套在裱花袋上，就可以制作各种漂亮的曲奇饼干了。



13. 蛋糕竿、尺子、文具刀

蛋糕竿不仅用于切蛋糕，做饼干时也可以使用。还有不锈钢料尺子与文具刀，为了卫生与健康，最好准备制作饼干专用的。



14. 模板、刷子

在烘烤之前的面团上印字或画画时要使用这种镂空的模板。用刷子蘸少许可可粉隔着模板刷在面团上，拿掉模板，漂亮而又独特的字和画就留在饼干上了。



饼干制作基础2：

制作饼干的材料



1. 低筋面粉

制作饼干时应使用低筋面粉，它的蛋白质含量比较低，约为7% ~ 9%，并且因为面筋的含量也较少，做出的饼干更具脆感。有些饼干还使用中筋面粉制作。



2. 奶制品

黄油、奶酪、鲜奶油

黄油分为加盐黄油与无盐黄油，制作饼干一般使用无盐黄油。奶油奶酪英文名为 Cream Cheese，是一种未成熟的全脂奶酪，质地细腻，口感微酸，适合用来制作奶酪蛋糕。奶制品一律要冷藏。使用奶制品制作饼干时，应该提前从冰箱中取出在常温下放置一个小时后再使用。奶制品本身的温度会影响饼干的味道。鲜奶油如果不够用，可用牛奶代替。



3. 膨松剂

发酵粉、小苏打粉

发酵粉与小苏打粉都是使面团膨胀的基本材料。虽然发酵粉以小苏打粉为基本原料，但是二者的膨胀力有所差别，也需要区别使用。发酵粉的使用量随它含量的多少而有差别，在一般情况下使用2% ~ 4%含量的发酵粉。



4. 砂糖

白砂糖、黄砂糖、黑砂糖、细砂糖

制作饼干一般使用白砂糖，然而按饼干的类别与颜色，也需要使用黄砂糖与黑砂糖。细砂糖以白砂糖为原料做成，是碾碎的白砂糖添加少量淀粉做成的。冰糖因为粒子较大，主要用于装饰饼干。



5. 坚果

核桃、长寿果、杏仁、榛果、腰果、开心果等

坚果不仅让饼干的味道更香，还能减少甜味，并且营养丰富，有益健康，同时还有装饰饼干的效果。坚果应在使用前用烤箱烤一会儿，或者用煎锅炒一会儿，这样可以除去坚果原有的异味，使饼干更加美味。



6. 谷物

小麦、黑麦、燕麦片、豆粉等

谷物类因富含纤维素而有益健康，也是做饼干的一种重要材料。豆粉应在使用前炒一会儿，炒过的豆粉才无异味，而且比炒前更香。



7. 糖浆

寡糖、炼乳、龙舌兰糖浆、枫树糖浆等

虽然糖浆可以用砂糖代替，但是如果将所有食谱上的糖浆都换为砂糖，便会影响某些饼干的味道。枫树糖浆由枫树的树液做成，是一种香味很独特的饼干材料；龙舌兰糖浆由一种仙人掌做成，其糖度比较高，它可以取代糖膏。



10. 水果干

酸果蔓干、橙子皮干、柠檬皮干、草莓干等

酸果蔓干是酸果蔓与砂糖混合后脱水做成的，味道酸甜，多用作面包与饼干的材料；橙子皮干和柠檬皮干是捣碎的橙子皮和柠檬皮添加砂糖后脱水而成的；草莓干不添加砂糖，直接将脱水的草莓切成骰子形，也称草莓骰子（Strawberry Dice）。它们主要用于装饰蛋糕或饼干。



8. 香草精

它的功能在于除去鸡蛋和奶制品的异味并增加饼干的美味。在超市卖的香草精和在家制作的相比，其浓度较高，使用时应注意用量。朗姆酒可以代替香草精。



9. 巧克力

巧克力可分为两种：调温巧克力（Couverture Chocolate，可可脂含量30%以上的优质巧克力）与准巧克力（可可含量7%或者2%以上的次等巧克力）。调温巧克力容易溶化，味道与口感非常好；准巧克力有巧克力芯片（Choc Chip）、巧克力块（Choc Chunk）、可可毛尖（Cacao Nib），它们不容易溶化，所以主要用作需高温烘烤的饼干材料。可可毛尖是把可可种子的皮烤后碾碎成粉状的材料，巧克力含量很低，主要用于装饰饼干。



11. 天然植物粉

甜南瓜粉、可可粉、百年草粉、草莓粉、紫薯粉、抹茶粉等

天然植物粉可以让饼干的颜色与味道更丰富。添加天然植物粉制作出的饼干五色斑斓，香浓美味，有益健康。百年草粉由一种紫色的仙人球做成。抹茶粉由绿茶粉加小球藻做成，它与纯绿茶粉相比，绿色更鲜艳，也淡化了苦味。



12. 彩糖珠

彩糖珠以砂糖为主要原料，主要用于装饰饼干与蛋糕。