

随书赠送  
78款压花  
造型模板

新手一学就会，可爱、简单的

ICING COOKIES

# 糖霜曲奇

让人赏心悦目的  
小甜品

【日】日本主妇兴趣技能协会 著  
冯莹莹 译



让每一天都精彩无限!

253

可爱曲奇

款

# 新手一学就会， 可爱、简单的糖霜曲奇

[日] 日本主妇兴趣技能协会 著  
冯莹莹 译



中国水利水电出版社  
www.waterpub.com.cn

·北京·

SMILE!

## 内 容 提 要

常常看到甜品店里形状可爱、色彩缤纷的糖霜曲奇，让人不自觉赞叹这种美食的艺术。就连各路明星都纷纷加入到糖霜美食地制作中。很多人认为糖霜曲奇的做法很难，其实不然，只要简单掌握了其中的技巧和小窍门，任何人都可以轻松做出像艺术品一样的糖霜曲奇！

北京市版权局著作权合同登记号：图字 01-2016-4328 号

本书通过创河（上海）商务信息咨询有限公司公司代理，经日本株式会社日东书院本社授权出版中文简体字版本。

HAJIMETE!KANTAN!KAWAII!ICINGCOOKIE

Copyright © Japan salonaise association 2014.

All rights reserved.

First original Japanese edition published by Nitto Shoin Honsha Co.,Ltd.,Japan.

Chinese (in simplified character only) translation rights arranged with Nitto Shoin Honsha Co.,Ltd.,Japan through CREEK & RIVER Co., Ltd. and CREEK & RIVER SHANGHAI Co., Ltd.

### 图书在版编目（C I P）数据

新手一学就会，可爱、简单的糖霜曲奇 / 日本主妇兴趣技能协会著；冯莹莹译. — 北京：中国水利水电出版社，2017.4

ISBN 978-7-5170-5326-2

I. ①新… II. ①日… ②冯… III. ①饼干—制作  
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第076630号

摄影：村上佳奈子 设计：宫下晴树

造型：上田浩美 五十岚明贵子 广高都志子 井上理惠

助理：日本主妇兴趣技能协会糖霜饼干认定讲师

策划编辑：杨庆川 责任编辑：邓建梅 加工编辑：庄晨 美术编辑：梁燕

书 名	新手一学就会，可爱、简单的糖霜曲奇
作 者	XINSHOU YIXUEJIUHUI, KEAI、JIANDAN DETANGSHUANG QUQI
出版发行	【日】日本主妇兴趣技能协会 著 冯莹莹 译 中国水利水电出版社 (北京市海淀区玉渊潭南路1号D座 100038) 网 址：www.waterpub.com.cn E-mail：mchannel@263.net (万水) sales@waterpub.com.cn
经 售	电 话：(010) 68367658 (营销中心)、82562819 (万水) 全国各地新华书店和相关出版物销售网点
排 版	北京万水电子信息有限公司
印 刷	北京市雅迪彩色印刷有限公司
规 格	184mm × 260mm 16开本 6.5印张 142千字
版 次	2017年4月第1版 2017年4月第1次印刷
印 数	0001—5000册
定 价	50.00元

凡购买我社图书，如有缺页、倒页、脱页的，本社营销中心负责调换  
版权所有·侵权必究

# Contents

## Part.1 关于糖霜的基本操作

制作糖霜曲奇的主要材料	6	挤压糖霜的方法 实践篇	16
制作糖霜曲奇的主要工具	7	利用金属卡口挤压糖霜	17
制作曲奇面坯的方法	8	糖坯的制作方法	20
用模具定型曲奇	9	用糖坯造型	21
蛋白糖霜的打发方法	10	翻糖蕾丝的制作方法	23
给糖霜上色的方法	11	模板垫的使用方法	24
裱花袋的制作方法	12	糖霜曲奇相关问题的解答	25
如何将糖霜装入裱花袋	13	练习图板	26
挤压糖霜的方法 基本篇	14		

## Part.2 不同季节、节日主题的糖霜曲奇

春日风情	28	冬日风情	50
复活节	30	新年	52
女孩节	32	情人节	54
母亲节	34	圣诞节	56
夏日风情	36	小饰品	58
儿童节	38		
父亲节	40		
梅雨季节	42		
秋日风情	44		
万圣节	46		
秋季森林	48		

### Column

糖霜曲奇的包装方法	33
简易糖霜曲奇	39
做出美味的糖霜曲奇	43
关于操作环境	45

## Part.3 庆贺用糖霜曲奇

出生贺礼	60
婚礼	62
演出	64
纪念日	66
生日/数字	68

### Column

适于赠送不喜甜食者的曲奇	65
和孩子们一起动手做吧!	67

## Part.4 不同风格的糖霜曲奇

法国风	72	下午茶	86
古典风	74	化妆品	88
华美风	76	动物	90
淑女小屋	78		
童趣(曲奇棒)	80		
甜品	82		
交通工具	84		

### Column

如何提高裱花的水平	73
-----------	----

## Part.5 立体糖霜曲奇

糖果屋	92	曲奇首饰盒	94
-----	----	-------	----

# 新手一学就会， 可爱、简单的糖霜曲奇

[日] 日本主妇兴趣技能协会 著  
冯莹莹 译



中国水利水电出版社  
www.waterpub.com.cn

·北京·

SMILE!



## 前言

我们常常在甜品店里看到各种形状可爱、色彩缤纷的糖霜曲奇，无论大人还是孩子都对它爱不释手。乍一看会觉得它的做法较难，其实只要掌握了其中窍门就能轻松完成。如能将其作为礼物赠送他人，对方定会惊喜不已。

本书将介绍由日本一般性社团法人——日本主妇兴趣技能协会的500名糖霜曲奇师所遴选出的多款作品。包括以万圣节、圣诞节等不同节日及季节为主题的曲奇，以及用于恭贺亲友生日、新婚及新生儿诞生等不同场合的曲奇，每一款作品都极具创意。

本书囊括了多位讲师的设计理念及技法，相信无论是初学者还是业内人士都会受益良多。

倘若你能从中找到自己喜欢的造型，请一定试着做一下。如果你能通过该书体会到制作糖霜曲奇的乐趣，实乃我们的一大幸事。

一般性社团法人 日本主妇兴趣技能协会  
代表理事 桔梗 有香子

# Contents

## Part.1 关于糖霜的基本操作

制作糖霜曲奇的主要材料	6	挤压糖霜的方法 实践篇	16
制作糖霜曲奇的主要工具	7	利用金属卡口挤压糖霜	17
制作曲奇面坯的方法	8	糖坯的制作方法	20
用模具定型曲奇	9	用糖坯造型	21
蛋白糖霜的打发方法	10	翻糖蕾丝的制作方法	23
给糖霜上色的方法	11	模板垫的使用方法	24
裱花袋的制作方法	12	糖霜曲奇相关问题的解答	25
如何将糖霜装入裱花袋	13	练习图板	26
挤压糖霜的方法 基本篇	14		

## Part.2 不同季节、节日主题的糖霜曲奇

春日风情	28	冬日风情	50
复活节	30	新年	52
女孩节	32	情人节	54
母亲节	34	圣诞节	56
夏日风情	36	小饰品	58
儿童节	38		
父亲节	40		
梅雨季节	42		
秋日风情	44		
万圣节	46		
秋季森林	48		

### Column

糖霜曲奇的包装方法	33
简易糖霜曲奇	39
做出美味的糖霜曲奇	43
关于操作环境	45

## Part.3 庆贺用糖霜曲奇

出生贺礼	60
婚礼	62
演出	64
纪念日	66
生日/数字	68

### Column

适于赠送不喜甜食者的曲奇	65
和孩子们一起动手做吧!	67

## Part.4 不同风格的糖霜曲奇

法国风	72	下午茶	86
古典风	74	化妆品	88
华美风	76	动物	90
淑女小屋	78		
童趣(曲奇棒)	80		
甜品	82		
交通工具	84		

### Column

如何提高裱花的水平	73
-----------	----

## Part.5 立体糖霜曲奇

糖果屋	92	曲奇首饰盒	94
-----	----	-------	----





# Part. I

## 关于糖霜的 基本操作



# 制作糖霜曲奇的主要材料

## 曲奇用材料

- 1 香草精 2 低筋面粉 3 砂糖 4 高筋面粉 5 鸡蛋 6 无盐黄油



## 糖霜用材料

- 1 食用色素 (color gel) 2 糖粉 3 水 4 黑可可粉 5 蛋清粉



# 制作糖霜曲奇的主要工具

## 曲奇用材料

- 1 烘焙垫 2 筛网 3 盆 4 食品塑料袋 5 擀面杖 6 橡胶刮铲 7 打蛋器 8 曲奇模具 9 直尺



## 糖霜用材料

- 1 透明胶带 2 彩色胶带 3 订书器 4 透明玻璃杯 5 盆 6 透明玻璃纸 (OPP纸)  
7 勺子 8 牙签 9 镊子 10 小毛笔 11 橡胶刮铲



# 制作曲奇面坯的方法

## \* 材料 \*

- 无盐黄油 90g
- 砂糖 70g
- 香草精 适量
- 蛋液 25g
- 低筋面粉 200g

适当控制甜度能使曲奇搭配糖霜食用时依然美味。



用打蛋器将室温放置的黄油充分搅散。



加入砂糖、香草精后继续打发至发白状态。



分两次加入蛋液，且每次都要充分混匀。



加入过筛后的低筋面粉，并用橡胶刮铲混匀至无面粉颗粒的状态。



最后用手充分揉压以使面坯规整成形。



将适量面坯放入塑料袋中，并将宽度为5mm的直尺置于两侧，然后沿直尺擀平面坯。



将面坯放于砧板上再放入冰箱冷藏，醒面30分钟以上。（如时间不够可在冷冻层中放置10分钟。）

## 可尝试各种面坯

操作时可将1/10的低筋面粉变为可可粉、抹茶粉或草莓粉等，如此便可做出不同口味及颜色的面坯。如果颜色过于单调，还可使用食用色素。

做好面坯后可尝试用模具定型！



## 用模具定型曲奇

1



用剪刀剪开塑料袋的两边。

2



用曲奇模具定型。

3



用手指从模具里轻扣出面坯，然后排列在铺有烘焙垫的烤盘上（对于手指无法伸入的细小模具，可用牙签的圆头轻压而出）。

4



为防止面坯粘连模具，可事先给模具撒上干粉。

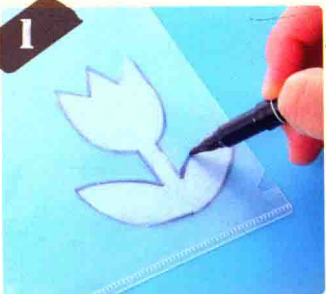
5



使用电烤箱时，需事先预热至180℃，烤制15分钟左右（煤气烤箱需用170℃烤12分钟左右）。

## 如何自制曲奇模具

1



将图样放入透明文件夹中，并用油性记号笔描出轮廓。

2



用剪刀将文件夹上的图样剪下。

3



将剪下的图样置于面坯上，再用刀沿着图样切割面坯。

## 曲奇棒的烤制方法

需将曲奇烤至3mm厚，或用2片曲奇夹住一个小棒来烘烤。（为防止小棒焦糊，可先用锡箔纸包裹。）



# 蛋白糖霜的打发方法

## \* 材料 \*

- 糖粉 200g
- 蛋清粉 5g  
(也可以蛋白代替)
- 水约 30cc  
(水量因季节、温度可略调整)



1 将糖粉与蛋清粉加入盆中后用刮铲充分混匀，如有硬块可过筛。

2 加水后需迅速搅匀，以防混入空气。用量较多时，可用搅拌机混匀。

3 当糖霜呈现光泽时即完成。（达到提拉后尖角可定型的硬度）

用保鲜膜将打发好的糖霜包好后放入密闭容器中，再放入冰箱冷藏。使用前略微打发一下即可，需在3日内用完。

## 用尖角确定糖霜硬度

操作时可用水量调整糖霜硬度，用勺子提拉糖霜即可分辨不同硬度。

### 偏硬



糖霜的尖角直立定型，可通过金属卡口制作花、叶等造型。

### 中等硬度



糖霜的尖角微弯，常用于绘制轮廓及图案，还可用于粘贴各种组件。

### 偏软



糖霜呈可流动状，常用于涂抹等操作。

## 使用生鸡蛋制作蛋白糖霜时

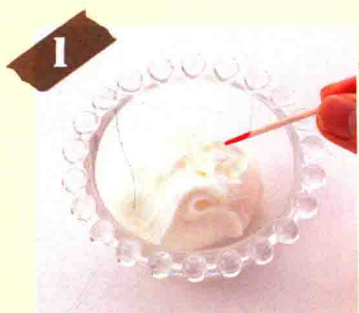
可用餐叉打发蛋清，然后加入糖粉，再用橡胶刮铲充分混匀。最后依照上表决定糖霜硬度。

## \* 材料 \*

- 糖粉 200g
- 蛋清 30g

## 给糖霜上色的方法

需加深颜色时，可用牙签的圆头蘸取色素后加入。



1 用牙签尖头蘸取少量色素，加入打发好的糖霜中。



2 用勺子充分混合糖霜至色调均匀。



3 若颜色过浅，可适当增加色素用量。

## 使用黑可调制黑色

仅用色素无法将糖霜调成黑色，用黑可的效果更好。



1 将黑可可粉加入打发好的糖霜中，充分搅匀。

Point  
搅拌时糖霜呈深棕色，放置一会儿后，颜色会逐渐变黑。



2 加入适量水，调整糖霜硬度。

Point  
可可会在放置时吸收水分而变硬。

## 如何调制淡雅色系



1 先给糖霜上基础色。



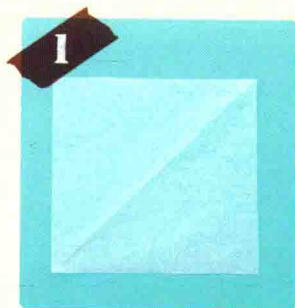
2 加入少量黑色素。



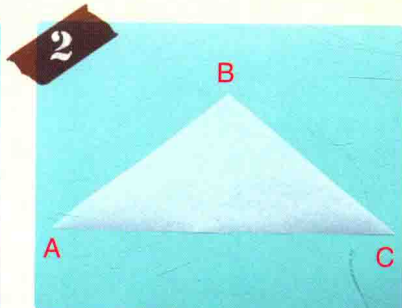
3 充分搅匀后即可做出淡雅的颜色。

# 裱花袋的制作方法

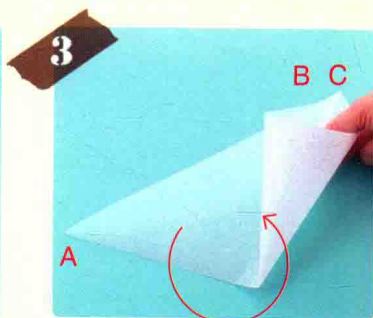
※为让大家更容易理解，这里用烘焙纸代替透明玻璃纸来操作。



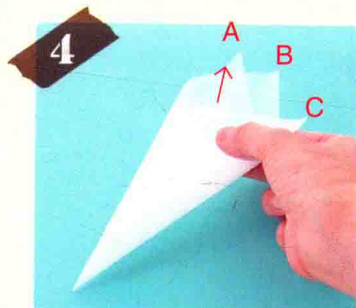
1 将透明的玻璃纸（20cm X 20cm）沿对角线剪成两半。



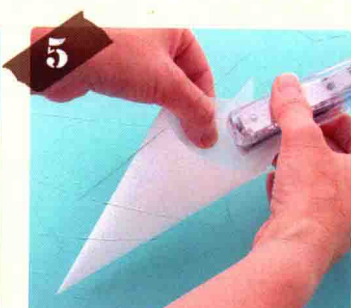
2 将等边三角形的三个角分别设为ABC。



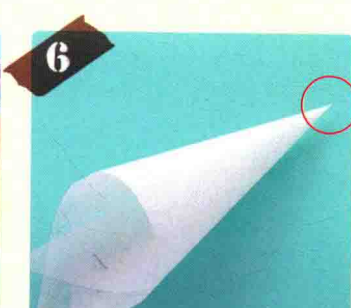
3 卷起三角形以使B角与C角重合，同时按住重合处，将A角卷向C角原来的位置。



4 按住B、C重合处的同时调整A角，使前端形成了一个闭合的尖角。



5 用订书器将A、B、C处的重合部位固定。



6 最后检查一下锥体尖端是否充分闭合。

## 比色图表

※白色（WH）为糖霜上色前的状态。



### 使用时注意事项

已装入糖霜的裱花袋在备用或保存时，需放入密封袋内。



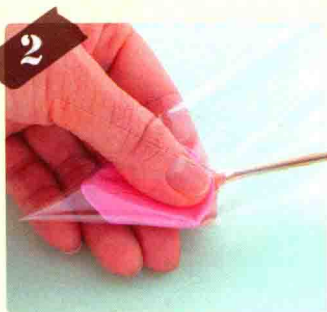


# 如何将糖霜装入裱花袋

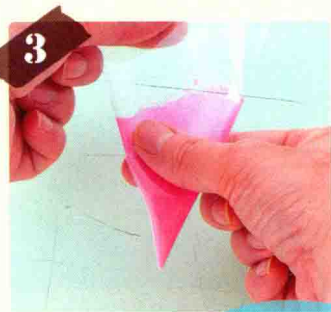
## 中等硬度的糖霜



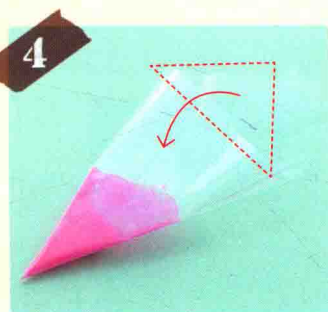
1 用勺子舀取糖霜，尽量放入裱花袋的底部。



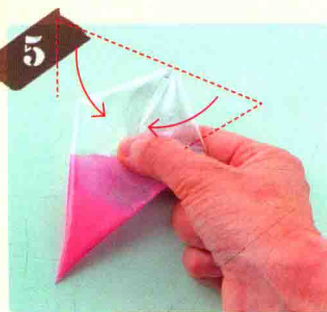
2 用手指轻压勺子，便可轻松将其抽出。



3 用手指将糖霜捋到裱花袋尖端。



4 将订书器固定的多余部分向内回折。



5 再将左右两端向裱花袋中线处对折。



6 向内卷起折叠部分后，用透明胶带固定即可。

为了便于操作，需将多余部分卷紧。

Point

## 软糖霜



1 将裱花袋立于杯中，然后将糖霜倒入裱花袋中。



2 为防止量多溢出，糖霜量达裱花袋一半处即可。



3 折叠操作同上，最后用彩色胶带固定即可。

Point

这里分别使用透明胶带与彩色胶带固定裱花袋，是为了易于区别“中等硬度糖霜”与“软糖霜”。