



我爱 水果烘焙

用水果探索甜点的美味秘诀



南半球的小猫◎著



22种水果，90个甜点配方
水果与甜点的完美组合

北京科学出版社



我爱 水果烘焙

用水果探索甜点的美味秘诀



南半球的小猫◎著



北京科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

我爱水果烘焙 / 南半球的小猫著. — 北京: 北京科学技术出版社, 2016. 8

ISBN 978-7-5304-8435-7

I. ①我… II. ①南… III. ①烘焙—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 139116 号

我爱水果烘焙

作 者: 南半球的小猫

策划编辑: 宋 晶

责任编辑: 原 娟

责任印制: 吕 越

图文制作: 北京八度出版服务机构

出 版 人: 曾庆宇

出版发行: 北京科学技术出版社

社 址: 北京西直门南大街 16 号

邮政编码: 100035

电话传真: 0086-10-66161951 (总编室)

0086-10-66113227 (发行部) 0086-10-66161952 (发行部传真)

电子信箱: bjkj@bjkjpress.com

网 址: www.bkydw.cn

经 销: 新华书店

印 刷: 北京印匠彩色印刷有限公司

开 本: 720mm×1000mm 1/16

印 张: 12

版 次: 2016 年 8 月第 1 版

印 次: 2016 年 8 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5304-8435-7/T·894

定价: 39.80 元

京科版图书, 版权所有, 侵权必究。
京科版图书, 印装差错, 负责退换。



目录

CONTENTS



第一章

红色水果

- 燕麦草莓条 / 003
- 草莓杯子蛋糕 / 004
- 烤草莓佐杏仁酥粒 / 007
- 柠香草莓奶油蛋糕 / 008
- 覆盆子布朗尼 / 011
- 覆盆子玛芬 / 012
- 覆盆子千层酥 / 015
- 覆盆子舒芙蕾 / 016
- 覆盆子乳酪慕斯杯 / 019
- 烤苹果 / 021
- 苹果馅小面包 / 022
- 苹果燕麦饼干 / 025
- 香草苹果派 / 026
- 秋日苹果蛋糕 / 029
- 苹果挞 / 031
- 桃子夹心司康 / 032
- 超润西柚蛋糕 / 035
- 西柚烤布蕾 / 036
- 柚香饼干 / 037
- 酒香樱桃马斯卡彭挞 / 039
- 樱桃酱夹心面包 / 040
- 樱桃巧克力杯子蛋糕 / 043
- 椰丝燕麦烤油桃 / 044
- 油桃小面包 / 047



第二章

紫色水果

- 蓝莓玛芬 / 051
- 蓝莓软面包 / 052
- 蓝莓戚风蛋糕 / 055
- 迷你蓝莓派 / 056
- 蓝莓奶油司康 / 058
- 杏仁葡萄玉米面蛋糕 / 059
- 葡萄佛卡夏面包 / 061
- 酥皮李子挞 / 062
- 李子蛋糕 / 065
- 酥顶李子挞 / 066
- 甜李巧克力蛋奶布丁 / 069



第三章

绿色水果

- 奇异果蛋糕杯 / 072
- 奇异果天使蛋糕三明治 / 075
- 奇异果椰蓉玛芬 / 076
- 青柠檬蛋白夹心饼干 / 079
- 青柠檬奶油蛋糕 / 080
- 青柠檬杯子蛋糕 / 083
- 青苹果玛芬 / 087
- 青苹果布里欧修 / 088





爱尔兰青苹果蛋糕 / 091

青苹果蜂蜜烤吐司 / 092



第四章

黄色水果

菠萝派 / 096

菠萝酥 / 099

迷你香梨派 / 100

巧克力香梨布丁 / 103

香梨挞 / 104

榴莲蛋糕 / 107

榴莲咖啡面包 / 108

榴莲乳酪蛋糕 / 111

榴莲挞 / 112

懒人芒果挞 / 115

姜味奶冻佐烤芒果 / 116

芒果奶酪小蛋糕 / 119

芒果酸奶面包 / 120

茶香柠檬玛德琳 / 123

经典柠檬挞 / 124

炼奶柠檬块 / 127

迷迭香柠檬饼干 / 128

罂粟籽柠檬蛋糕 / 131

柠檬热布丁 / 132

黄桃布丁 / 135

巧克力香蕉大理石面包 / 136

香蕉花生酱杯子蛋糕 / 139

香蕉肉桂蛋糕 / 140

香蕉舒芙蕾 / 143

香蕉长条蛋糕 / 144

香蕉司康 / 147

香蕉太妃派 / 148

香蕉杏仁软饼干 / 151

无花果薄荷酸奶挞 / 152



第五章

橙色水果

橙香司康 / 156

橙香杏仁蛋糕 / 159

香橙椰蓉面包 / 160

橙子玛芬 / 163

橙子酱面包布丁 / 164

橙香蔓越莓坚果饼干 / 167

双色香橙蛋糕 / 168

香橙核桃意式脆饼 / 171

橙子果酱挞 / 172

花式柿子面包 / 175

柿子核桃软饼干 / 176

柿子戚风蛋糕 / 179

经典法式翻转杏挞 / 180

迷你杏蛋糕 / 183

杏酥 / 184





第一章

红色水果



tips

1. 整块燕麦草莓烤好后要晾凉再取出切条，因为热的燕麦草莓非常软，不易成型。
2. 如果不立即食用，可以将燕麦草莓条放入密封袋冷藏，作为第二天的早餐。



燕麦草莓条

原料

原料A

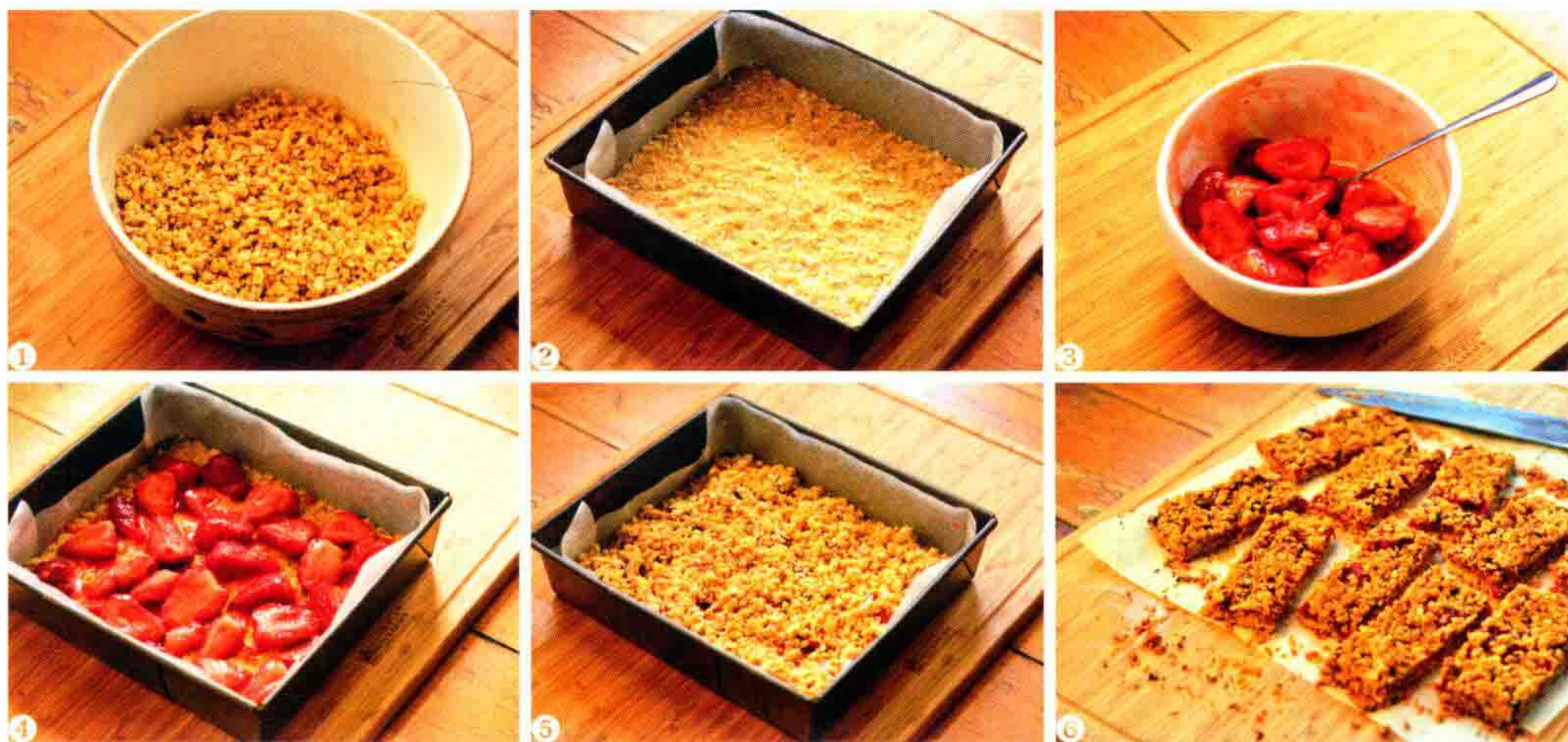
中筋面粉	80克
红糖	60克
盐	1/8小匙
快熟燕麦片	135克
无盐黄油	120克

原料B

草莓	285克
中筋面粉	1大匙
柠檬汁	1大匙

做法

- ① 黄油切丁；草莓去蒂切成两半。
- ② 将80克面粉、30克红糖与盐混合均匀；加入燕麦片和黄油丁，用手搓匀（图①）。
- ③ 在22厘米×19厘米的长方形模具内铺上烘焙纸，放入约1/2的燕麦片混合物，用手压平、压紧（图②）。
- ④ 将1大匙面粉、柠檬汁与30克红糖混合均匀。
- ⑤ 放入草莓，拌匀（图③）后均匀地铺在模具中（图④），再将剩余的燕麦片混合物铺在上面（图⑤）。
- ⑥ 将模具放入预热至190℃的烤箱中烤45~50分钟，取出晾凉。
- ⑦ 取出整块燕麦草莓，切条食用（图⑥）。



草莓杯子蛋糕

原料

原料A

低筋面粉	35克
玉米淀粉	10克
蛋黄	3个
无盐黄油	35克
蛋白	3个
细砂糖	45克

原料B

淡奶油	150克
草莓酱	150克
草莓	9颗

做法

- ① 黄油隔水加热至熔化，静置冷却；将纸杯放入模具。
- ② 蛋黄打散（图①）；将面粉和玉米淀粉混合过筛；烤箱预热至200℃。
- ③ 搅打蛋白至起泡，分3次加入细砂糖，搅打至干性发泡（图②）。
- ④ 加入蛋黄，用刮刀拌匀（图③）；分次筛入面粉混合物，拌匀。
- ⑤ 取出少许面糊，放入黄油中，拌匀（图④）。
- ⑥ 将黄油混合物倒回剩余的面糊中，拌匀（图⑤）。
- ⑦ 将面糊舀入纸杯（图⑥），放入烤箱，将烤箱温度降至175℃，烤20分钟左右，直到蛋糕熟透。
- ⑧ 取出蛋糕，放在冷却架上晾凉，用小刀在每个蛋糕顶部中间挖个洞（图⑦）。
- ⑨ 将淡奶油搅打至浓稠后加入50克草莓酱，继续搅打至难以流动的状态（图⑧），此时草莓奶油会呈淡粉色。
- ⑩ 将100克草莓酱分别舀入洞中，将挖出来的蛋糕盖回去（图⑨）。
- ⑪ 在蛋糕顶部涂抹草莓奶油，并放一颗草莓（图⑩）。



tips

1. 这个配方可以做出9个杯子蛋糕。
2. 先将烤箱预热至200℃，再将温度降至175℃进行烘焙，这样做是为了避免蛋糕顶部烤熟而里面还没熟。





tips

1. 用这个配方制作出的杏仁酥粒可能用不完，余下的可以当饼干吃，也可以适当增加原料A中的原料分量多做几杯。
2. 马斯卡彭奶酪可以用酸奶油代替。
3. 可以再用一个杯子装些杏仁酥粒搭配食用，软软的草莓搭配酥脆的杏仁酥粒非常好吃。

烤草莓佐杏仁酥粒

原料

原料A

草莓	350克
柠檬	1/2个
细砂糖	50克

原料B

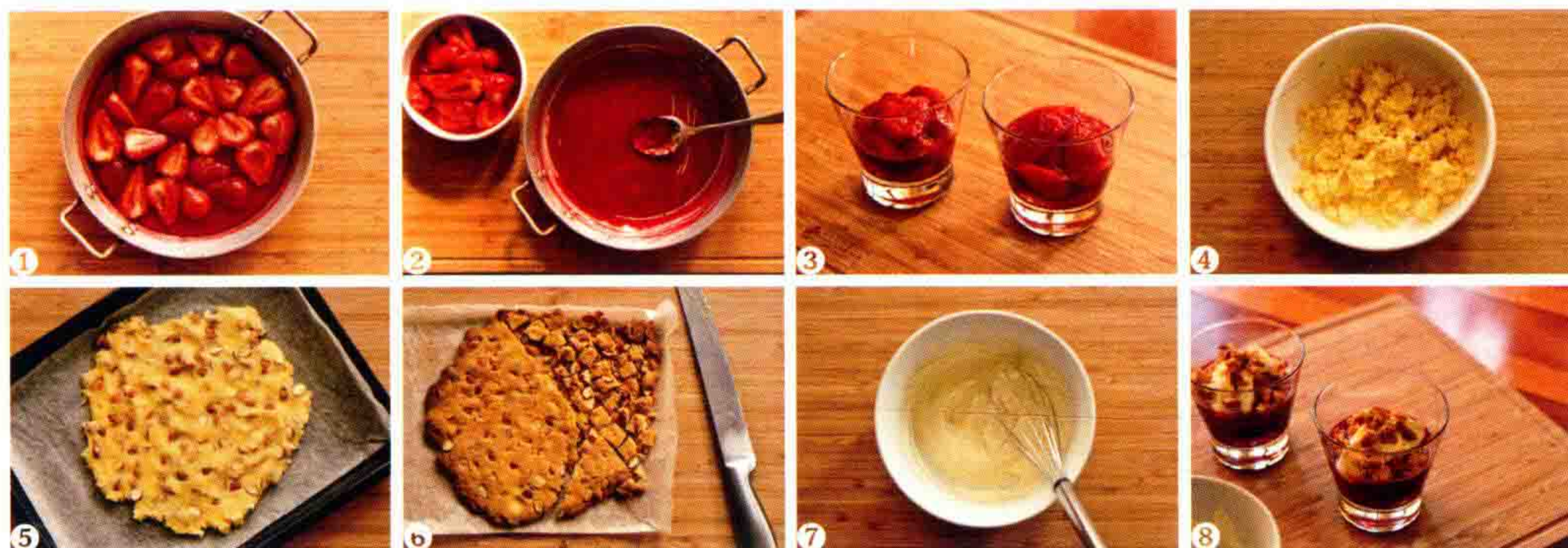
自发粉	75克
糖粉	20克
柠檬	1个
盐	1小撮
无盐黄油	70克
杏仁	50克

原料C

马斯卡彭奶酪	80克
糖粉	5克
香草精	几滴

做法

- ① 准备一口可以放入烤箱的平底锅；草莓洗净去蒂，擦干水分后切成两半，放入平底锅中。
- ② 将1/2个柠檬擦出皮屑、挤出汁。将柠檬汁、柠檬皮屑和细砂糖放入平底锅中，再放入预热至180℃的烤箱中烤15分钟左右。
- ③ 小心地捞出草莓（图①），再把锅放在炉子上加热3~5分钟，收浓锅中的汁。
- ④ 关火，将草莓倒回锅中，拌匀（图②），彻底晾凉后将混合物分别装入两个玻璃杯中（图③），放入冰箱冷藏。
- ⑤ 将1个柠檬擦出皮屑；黄油切丁。将柠檬皮屑、黄油丁和自发粉、20克糖粉、盐放在一起。
- ⑥ 将混合物用手搓匀（图④）；加入杏仁，拌匀；放在铺有烘焙纸的烤盘里，按扁（图⑤）。
- ⑦ 将烤盘放入预热至180℃的烤箱中，烤20~25分钟；取出晾凉，用刀切碎或者用手掰成杏仁酥粒（图⑥）。
- ⑧ 将奶酪、5克糖粉和香草精搅拌均匀（图⑦），分别舀入杯中，再撒些杏仁酥粒（图⑧）。



柠香草莓奶油蛋糕

原料

原料A

低筋面粉	80克
鸡蛋	3个
细砂糖	90克
香草精	1小匙
玉米淀粉	30克
柠檬	1个

原料B

草莓酱	170克
淡奶油	250克
酸奶油	50克
香草精	1小匙
细砂糖	15克
草莓	250克
薄荷叶	少许

做法

- ① 将面粉与玉米淀粉混合均匀，过筛两次。
- ② 将鸡蛋与1小匙香草精用电动打蛋器中高速搅打5分钟左右，然后一点点加入90克细砂糖，一边加一边继续搅打10分钟左右，直到颜色发白、质地浓稠（图①）。
- ③ 一点点筛入面粉混合物，用刮刀不断翻拌（图②）；擦入柠檬皮屑（图③），用刮刀拌匀。
- ④ 将面糊倒入模具，放入预热至180℃的烤箱中，烤30~35分钟，取出晾凉，脱模（图④）。
- ⑤ 把蛋糕在水平方向上切成两片（图⑤），在下面那片的顶部均匀地涂抹草莓酱，再放上另一片（图⑥）。
- ⑥ 把淡奶油、酸奶油、15克细砂糖和1小匙香草精混合在一起，搅打至难以流动的状态（图⑦），涂抹在蛋糕顶部和侧面。
- ⑦ 摆上草莓，并用少许薄荷叶装饰（图⑧）。

草莓酱

原料：草莓420克、柠檬汁2大匙、粗砂糖125克

做法：将草莓洗净，去蒂切块，与柠檬汁和粗砂糖一同入锅，加热搅拌至粗砂糖溶解，大火煮沸后，再转中大火煮15分钟左右，彻底晾凉。



tips

1. 我用的是直径约18厘米（7英寸）的圆形蛋糕模。
2. 蛋糕晾凉时无须倒扣。

