

玩美书系



爱上烘焙，爱上简单生活

简单 烘焙

BASIC BAKING

梁凤玲 (Candy) 著

 青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

简单 烘焙

BASIC BAKING

梁凤玲 (Candy) 著

 青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (C I P) 数据

简单烘焙 / 梁凤玲 (Candy) 著. — 青岛 : 青岛出版社, 2017.4

(玩美书系)

ISBN 978-7-5552-5471-3

I. ①简… II. ①梁… III. ①烘焙 - 糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2017) 第080347号

书 名 简单烘焙
著 者 梁凤玲 (Candy)
出版发行 青岛出版社
社 址 青岛市海尔路182号 (266061)
本社网址 <http://www.qdpub.com>
邮购电话 13335059110 0532-68068026
责任编辑 周鸿媛
特约编辑 张文静
摄 影 梁丽银 王辉和
视频拍摄 方诺辰 侯锦雯 李春帆
装帧设计 丁文娟 任珊珊
制 版 青岛乐喜力科技发展有限公司
印 刷 北京盛通印刷股份有限公司
出版日期 2017年6月第1版 2017年6月第1次印刷
开 本 16开 (787mm × 1092mm)
印 张 16
字 数 200千字
图 数 1000幅
印 数 1-5000
书 号 ISBN 978-7-5552-5471-3
定 价 58.00元

编校印装质量、盗版监督服务电话: 4006532017 0532-68068638

本书建议陈列类别: 美食类 烘焙类

Contents

新手也能从容上阵的 超简单饼干

烘焙达人们都在用的
烘焙神器

新手推荐



最能打动你柔软内心的酥软蛋糕

Part 4

爱上香甜面包的
千丝万缕

新手推荐

淡奶油吐司

牛奶排包

椰蓉面包

奶酪包

乡村全麦面包

红豆包

蒜香包

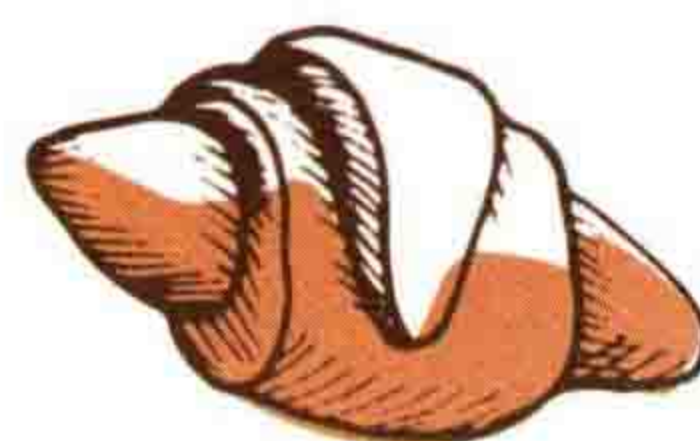
蔓越莓奶酥包

披萨面包

芝士肉松包

肠仔包

芝士火腿披萨



新手推荐

草莓酱

蓝莓酱

焦糖奶油酱

黑芝麻牛轧糖

蔓越莓牛轧糖

芒果布丁

盆栽布丁

雪媚娘

烤布蕾

蛋黄酥

传统月饼

泡芙

提拉米苏

法式小鸡马卡龙

法式可可马卡龙（配方）

意式马卡龙

Part 5

让人难以抗拒的
人气甜点

编者注：标记  图标作品可以扫描二维码观看精彩制作视频。

简单 烘焙

BASIC BAKING

梁凤玲 (Candy) 著

 青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE



作者简介



扫码关注 Candy
与你分享更多烘焙心得

梁凤玲（Candy），美国惠尔通（Wilton）WMI 认证导师。一直致力于追求自己热爱的烘焙事业，目前在广东佛山经营着两家实体店、一家网店（Candy 烘焙杂货铺）以及一家惠尔通授权认证教室 Candy Bakery。曾前往中国香港学习美国惠尔通课程，并在 2013 年成为国内首批美国惠尔通（Wilton）WMI 认证导师。除此之外，还进修英国 PME 翻糖蛋糕课程，并获得 Master 证书。早在韩式裱花大热之初，又赴韩国学习正宗韩式裱花课程。Candy 一直在朝着自己的目标前进，也希望将这份烘焙的热情传递给每一位来到 Candy Bakery 教室学习的烘焙爱好者和学员！著有书籍《玩美 蛋糕裱花魔法入门》《玩美 蛋糕裱花魔法进阶》等。

爱上烘焙， 爱上简单生活……

大家好，我是 Candy，我从事烘焙教学已经有 10 多年了。在我授课的过程中，我发现很多学员对于各种西点的制作仅停留在对单个配方的机械式运用上，因此他们常常跟我抱怨：“Candy，一会儿打蛋白，一会儿打蛋黄，一会儿打全蛋，头都要搞晕！”“Candy，戚风蛋糕和海绵蛋糕有什么区别？”“Candy，面包面团要揉出手套膜，这是要把手揉断的节奏啊！”……

其实，在学习烘焙的路上，有这许多的困惑是很正常的。我最初学烘焙的时候，也一度晕头转向。于是我很想写一本书，教大家用简单的方法来学习烘焙，帮大家少走弯路，能更快找到烘焙的乐趣。因为不管是打发蛋白还是打发全蛋，不管是“七分发”还是“十分发”，都是有规律可循的，我为此还专门总结了一些“公式”，应该能帮助大家更好地理解各类西点之间的区别和联系。只要掌握了这些公式，剩下需要我们做的，就是在这些公式的基础上，加入任何你喜欢的配料，调配出变化无穷的美味！

简单烘焙，除了有简单的方法，还可以使用一些“神器”。我向大家隆重推荐面包机和带低温发酵功能的烤箱。有了这两件“神器”，让新手望而却步的面包也可以轻松搞定——把所有材料投入面包机，只要设定好时间，就可以轻松揉出薄膜般的手套膜，再加上精确控温的带低温发酵功能的烤箱，面团的发酵效果尽在掌握。一款美味面包就这样轻松出炉啦！

作为一个烘焙新人，你是否不管是饼干、蛋糕、面包，还是各种小甜点都想尝试一下呢？但往往又因为过于复杂的操作而止步。在这本书里，我特别从每个品类里甄选了一些“超级简单”的烘焙作品，就算你是第一次玩烘焙，也能保证一次成功！动心了吗？快找到每个部分的“新手推荐”，开始小试牛刀吧！如果做成功了，别忘记和大家分享啊！

爱上烘焙，操作看似繁复，但是称称量量、搅搅拌拌间，我们浮躁的心得以抚慰。当我们抛开喧嚣，静下心来为家人烘焙甜点时，当诱人的香味飘出时，当孩子的笑声回荡在耳边时，生活就因此变得简单而幸福！

Candy

2017 年 4 月于广东佛山

目 录

Contents

Part 2

新手也能从容上阵的
超简单饼干

Part 1

烘焙达人们都在用的
烘焙神器

64	60	57	54	51	48	45	42	39	36	33	30	22	20	14	8
情人节饼干	卡通饼干	乳酪奶油夹心酥饼	打发黄油+搅拌蛋黄面糊 可可维也纳曲奇	樱花曲奇	打发黄油+搅拌蛋白面糊 淡奶油曲奇	打发黄油+搅拌淡奶油面糊 海盐巧克力曲奇	字母饼干	饼干机曲奇	抹茶杏仁饼干	蔓越莓饼干	打发黄油+搅拌全蛋面糊 健康无油核桃酥	基本打发技巧	烘焙神器——烤箱、面包机	基本材料	基本工具

新手推荐



134	130	127	122	118	114	110	106	103	100	97	92	89	83	79	76	73	70
樱桃彩绘蛋糕卷	小鸡彩绘蛋糕卷	轻乳酪蛋糕	粉红木马奶油蛋糕	巧克力树桩蛋糕卷	水果奶油蛋糕	奥利奥咸奶油蛋糕	榴莲蛋糕卷	蔓越莓乳酪戚风蛋糕	三色戚风蛋糕	圣诞帽杯子蛋糕	北海道戚风蛋糕	黑芝麻戚风蛋糕	戚风蛋糕	大理石芝士蛋糕	红丝绒玛德琳蛋糕	云石蛋糕	布朗尼

新手推荐

164	159	156	153	150	146	144	141	138
樱花芝士蛋糕	流心芝士蛋糕	百香果芒果	冷藏蛋糕	干果磅蛋糕	蜂蜜柠檬磅蛋糕	磅蛋糕	杏仁蛋糕	分蛋式海绵蛋糕

Part 3

最能打动你柔软内心的酥软蛋糕

Part 4

爱上香甜面包的
千丝万缕

新手推荐

淡奶油吐司

牛奶排包

椰蓉面包

奶酪包

乡村全麦面包

红豆包

蒜香包

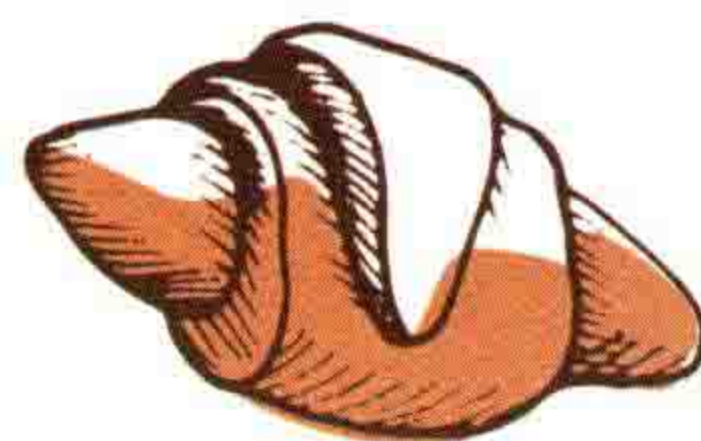
蔓越莓奶酥包

披萨面包

芝士肉松包

肠仔包

芝士火腿披萨



新手推荐

草莓酱

蓝莓酱

焦糖奶油酱

黑芝麻牛轧糖

蔓越莓牛轧糖

芒果布丁

盆栽布丁

雪媚娘

烤布蕾

蛋黄酥

传统月饼

泡芙

提拉米苏

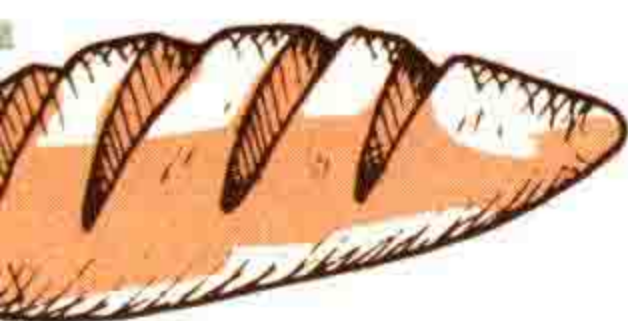
法式小鸡马卡龙

法式可可马卡龙（配方）

意式马卡龙

Part 5

让人难以抗拒的
人气甜点



A whisk and a sieve are placed on a brown tray. The whisk has a red handle with the text '展艺' and 'ART EXHIBITION' on it. The sieve is made of metal mesh.

PART 1

烘焙达人们都在用的
烘焙神器

★ 新手推荐 ★

烤箱

面包机



1 基本工具



电动打蛋器

制作蛋糕体，打发奶油、黄油等的必备工具。手动打蛋器一般用于原料的基础混合或者用于打发少量的奶油、黄油等；手持的电动打蛋器一般用来打发量多的原料。

打蛋盆

打蛋盆用于制作蛋糕体，奶油调色，或用于打发蛋清、奶油、黄油等。建议选取不锈钢材质、盆身较深（可防止打发时材料溅出）的打蛋盆。

电子秤

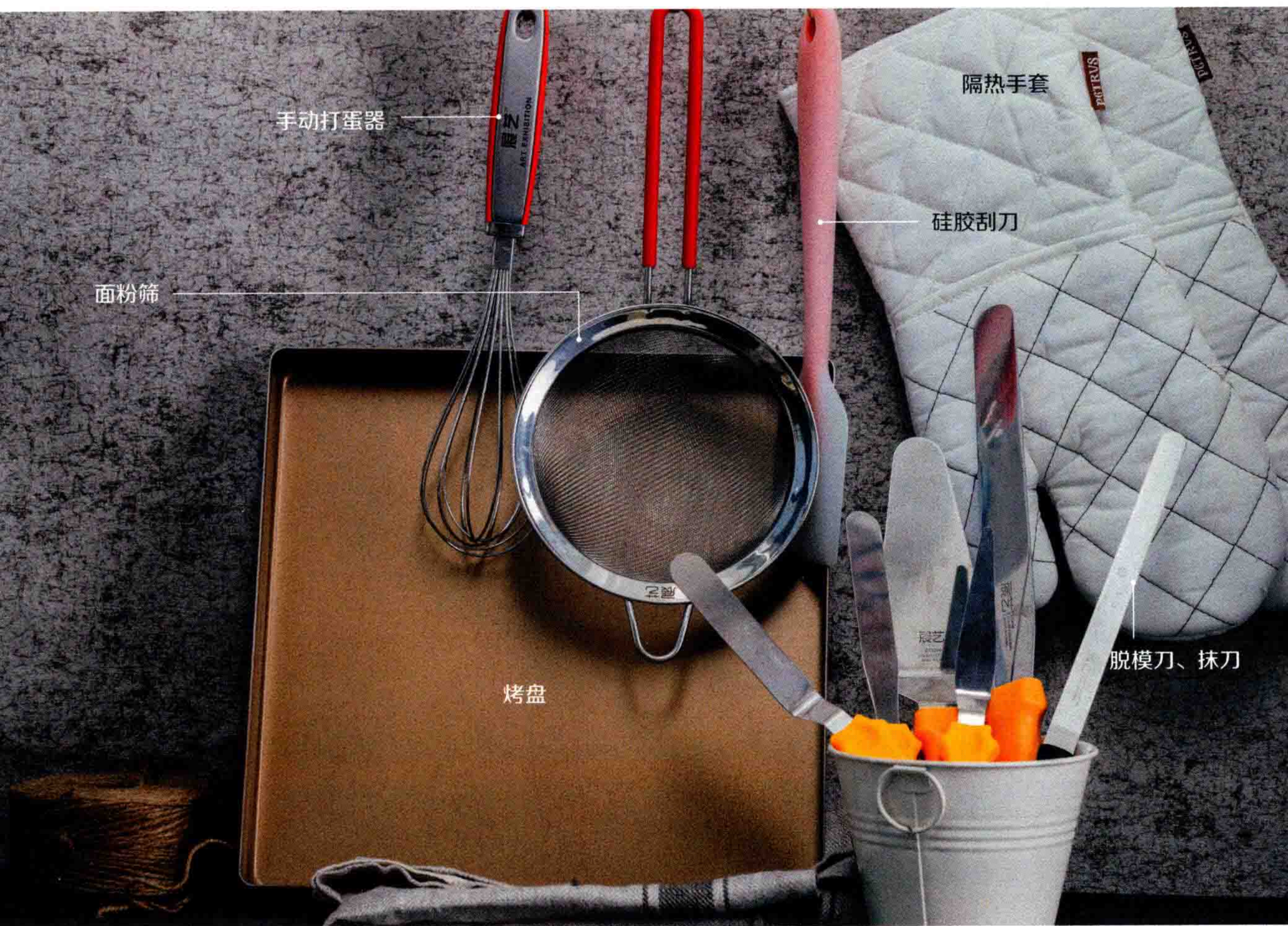
制作烘焙必备的工具，建议选购能够精确到 0.1 克的。

晾架

用于放凉蛋糕体或饼干。



扫码观看电子秤的使用



手动打蛋器

用于打发、搅拌少量蛋糊、奶油、黄油等。

面粉筛

用于过筛粉类材料。大面粉筛（直径约 14 厘米），主要用于过筛面粉；小面粉筛（直径约 5 厘米），用于给蛋糕表面筛糖粉、可可粉等。

隔热手套

用于拿取烤箱加热的食品，可避免被烫伤。

硅胶刮刀

用于混合面糊和拌匀打发好的奶油或奶油调色等。由于刀头柔软，可轻松刮干净打蛋盆里的面糊和奶油。

脱模刀、抹刀

脱模刀用于脱出蛋糕模里的蛋糕体；抹刀用于奶油抹面。



扫码观看硅胶刮刀的使用



锯齿刀

用于切割面包或蛋糕，切割轨迹稳定，切面整齐，不易掉渣。

柠檬刮刀

用于刮柠檬屑或芝士碎的工具。

蛋糕分片器

蛋糕分片器用于固定锯齿刀，能将蛋糕分割成厚薄均匀的蛋糕片。



抹刀

不同型号的抹刀主要用于不同需求的奶油抹面。

蛋糕铲

抹刀



杯式手持面粉筛

用手握住手柄上的弹簧，轻轻捏动手柄就可过筛面粉，非常方便。

刮板

用于切割面团、刮平蛋糕表面面糊、刮起案板上的散粉等。

液体温度计

用于精确测试糖水温度。

量勺

用于量取少量的粉类及液体类食材，规则为 1.25 毫升、2.5 毫升、5 毫升和 15 毫升。

分蛋器

用于分离蛋白与蛋黄。

曲奇饼干裱花枪

1. 将底部螺母拆下，按下曲奇饼干枪侧面限位扣，同时拉长手柄至顶端。
2. 将之前准备好的曲奇面团装入曲奇饼干枪的腔体内。
3. 安装好花片并固定住螺母，推动手柄即可开始制作曲奇。



扫码观看杯式面粉筛的使用



扫码观看曲奇饼干裱花枪的使用





各式饼干模具
用于制作不同
形状的饼干。

手压式月饼模具
用于压制月饼造
型及表面花纹的模具。



裱花嘴
用于做出不
同的奶油花。

裱花袋
一般分为一次性裱花袋、硅胶裱
花袋和布制裱花袋等。用于挤压出奶
油花及做巧克力勾线等。

食用色素
用于奶油及糖霜调色，也
可制作五彩缤纷的马卡龙壳。