

RANGREN JINGJIAO DE TANGSHUANG BINGGAN

让人惊叫的  
糖霜饼干

【韩】金旻柱 著 苏西 杨朔 译

 北方妇女儿童出版社

长春

版权所有 侵权必究

## 图书在版编目 ( C I P ) 数据

让人惊叫的糖霜饼干 / (韩) 金旻柱著 ; 苏西, 杨朔译  
-- 长春 : 北方妇女儿童出版社, 2017.5  
ISBN 978-7-5585-0073-2

I. ①创… II. ①金… ②苏… ③杨… III. ①饼干—  
制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第164038号

귀여운 아이싱 쿠키 만들기

Copyright © 2015 by Kim Min-joo

All rights reserved.

Simplified Chinese copyright © 2016 by Beijing Adagio Culture Co. Ltd.

This Simplified Chinese edition was published by arrangement with GOLDEN TIME  
through Agency Liang

著作权合同登记号：图字07-2016-4695号

出版人 刘刚

出版统筹 师晓晖

策 划 马百岗

责任编辑 张晓峰

版式制作 慢半拍·任鸽

开 本 787mm×1092mm 1/16

印 张 9.5

字 数 200千字

印 刷 小森印刷(北京)有限公司

版 次 2017年5月第1版

印 次 2017年5月第1次印刷

出 版 北方妇女儿童出版社

发 行 北方妇女儿童出版社

地 址 长春市人民大街4646号

邮 编 130021

电 话 编辑部：0431-86037512

发行科：0431-85640624

定 价 39.80元

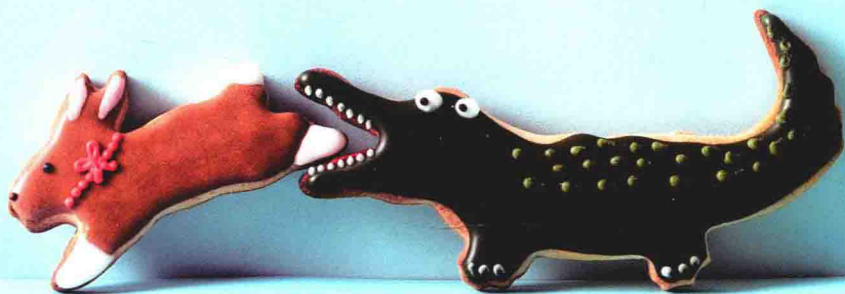


## 前言

突然想起 12 年前第一次使用烤箱那天，我将做饼干的面和好后放入烤箱，等待的时间里心里充满激动和紧张，“我亲手做的饼干能成功吗？”一边带着紧张一边打开烤箱门。另人意外的是，饼干处女座非常成功，那种满足感我现在都记得。从此之后，我便爱上了烤箱，兴趣也渐渐成了职业。

10 年前，在德国旅行时，我第一次看到了糖霜饼干，圣诞节闹市才开的市场上售卖的糖霜饼干就如同首饰和纪念品一样，令人一见钟情。我就是从那时开始做糖霜饼干的，在饼干上作画成了我的乐趣。当时在韩国关于糖霜饼干的信息很少，所以为了做出更漂亮的糖霜饼干我费尽心思，当然我也乐在其中。

所谓“糖霜饼干”就是在饼干上画上各种颜色的糖霜（蛋清、糖粉、柠檬汁混合而成的糖衣）装饰而成的饼干。因为颜值高，经常被当作餐后甜点和礼物。但在我刚开始做糖霜饼干的时候，几乎没有人知道它。“这个可以吃吗？”很多人第一眼看到糖霜饼干的时候往往会有这样的疑问。



如今，韩国关注糖霜饼干的人越来越多，写这本书对我来说是个挑战，我希望能够介绍给不了解糖霜饼干的人，或者帮助对制作糖霜饼干感兴趣的人们。这本书是我这 10 年来制作糖霜饼干的经验总结。

感谢亲爱的老公和美丽的女儿，还有提供各种支持的父母，让我能够做自己喜欢的事。

金旻柱



# 目录

## Chapter 1 基础知识



### ① 基本工具 ⇒ 010

制作饼干的工具  
/ 糖霜作画的工具

### ② 基础材料 ⇒ 014

装饰材料 / 糖霜材料 / 饼干材料

### ③ 制作饼干 ⇒ 016

姜饼制作

### ④ 造型制作 ⇒ 018

装饰 / 利用基础饼干模具  
利用饼干模具和刀  
/ 自己DIY造型

### ⑤ 糖霜制作 ⇒ 020

### ⑥ 糖霜调色 ⇒ 022

单一色素制作(粉红色、大红色、红色)  
混合色素制作(橘红色)

### ⑦ 裱花袋制作 ⇒ 024

勾画薄线条需要的裱花袋  
/ 用裱花袋盛装糖霜  
用裱花嘴转换器夹住裱花袋

### ⑧ 线条和圆点 ⇒ 026

直线的画法 / 曲线的画法  
/ 圆点的画法

### ⑨ 铺面 ⇒ 027

铺面(圆形)  
圆点图案 / 大理石花纹图案  
格子纹图案1 / 格子纹图案2  
我的专属花纹

### ⑩ 文字和花朵 ⇒ 030

文字 / 用裱花袋制作花朵  
/ 用裱花嘴制作花朵

### ⑪ 姜饼人制作 ⇒ 033



## Chapter 2 动物和植物

小熊1 ⇒ 036

小熊2 ⇒ 038

鸭子 ⇒ 040

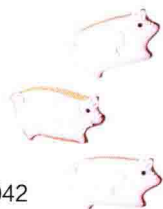
刺猬/鳄鱼 ⇒ 042

羊 ⇒ 044

奶牛/猫头鹰/猪/兔子 ⇒ 046

水果 ⇒ 049

花瓶 ⇒ 052



## Chapter 3 儿童世界

冬衣 ⇒ 056

连体衣和围嘴 ⇒ 058

女孩衣服 ⇒ 062

恐龙王国 ⇒ 065

小汽车 ⇒ 068

白雪公主 ⇒ 072

灰姑娘 ⇒ 075



## Chapter 4 温暖的日常

美味的甜点时间 ⇒ 080

早午餐 ⇒ 084

欢快的烘焙时间 ⇒ 087

叮叮当当DIY ⇒ 090

学习 ⇒ 092

化妆 ⇒ 095



## Chapter 5 幸福的日子



情人节 ⇒ 100

白色情人节 ⇒ 102

暑假 ⇒ 104

春节 ⇒ 108

复活节 ⇒ 111

万圣节 ⇒ 116

圣诞节 ⇒ 120

## Chapter 6 和家人一起的日子

旅行 ⇒ 128

母亲节/教师节 ⇒ 130

婚礼 ⇒ 133



## 附录 饼干纸样









# 基础知识

这部分是制作糖霜饼干的基础知识。  
你可以学到从制作饼干到装饰糖霜的方法。



# 01

## 基本工具

烘焙需要很多工具。这些工具大多可以长期使用，工具齐全便时刻可以做烘焙。在超市等地就能轻松购买到烘焙工具，我们可以先从基本工具开始准备。

### 制作饼干的工具



**①烤箱** 家庭用烤箱有面包烤箱、多功能烤箱（微波炉兼用）、燃气烤箱、电子烤箱等多个种类。根据书中介绍的配方、温度以及时间不同可选用不同的烤箱。

**②隔热手套** 烤箱的烤盘温度非常高，所以一定要佩戴烤箱用隔热手套。

**③秤** 1g的差距所做出来的饼干都会有所不同，因此为了用量准确，秤是非常必要的。

**④量匙和量杯** 在测量少量液体或面粉时，使用量匙非常方便。量匙分为1Ts（1大匙）、1ts（咖啡量匙1小匙）、1/2ts（1/2小匙）、1/4ts（1/4小匙），1Ts为15g，1ts为5g。

量杯则用于测量大量食材。请水平使用量匙和量杯。

**⑤盆（饼干用）** 用来盛放材料。盆的薄厚、深浅以及尺寸根据不同用途可有多种选择。本书中的糖霜饼干在制作过程中需要比较深的盆。

**⑥筛子** 用于筛面粉。它能够将结块的面粉分散开来，并且将杂质筛除。

**⑦手提式搅拌机** 做蛋白脆饼或混合面团时使用它能够提高效率。

**⑧打蛋器** 搅拌材料时使用，主要在搅拌少量食材时使用。

**⑨铲子** 搅拌材料或者做面团时使用，也用作整理盆中面团。

**⑩锡纸** 整理面团，以及切面团时使用。也可以代替刮刀用来刮饼干糖霜。

**⑪油纸和高温油布** 烘焙饼干时要将油纸或高温油布铺在烤箱烤盘上。

**⑫擀面杖** 擀面的时候使用。

**⑬饼干模具** 用于制作不同形状的饼干。有塑料和不锈钢等多种材质。尤其是不锈钢材质的饼干模具可以很好地做到与水分离，而且不易生锈。

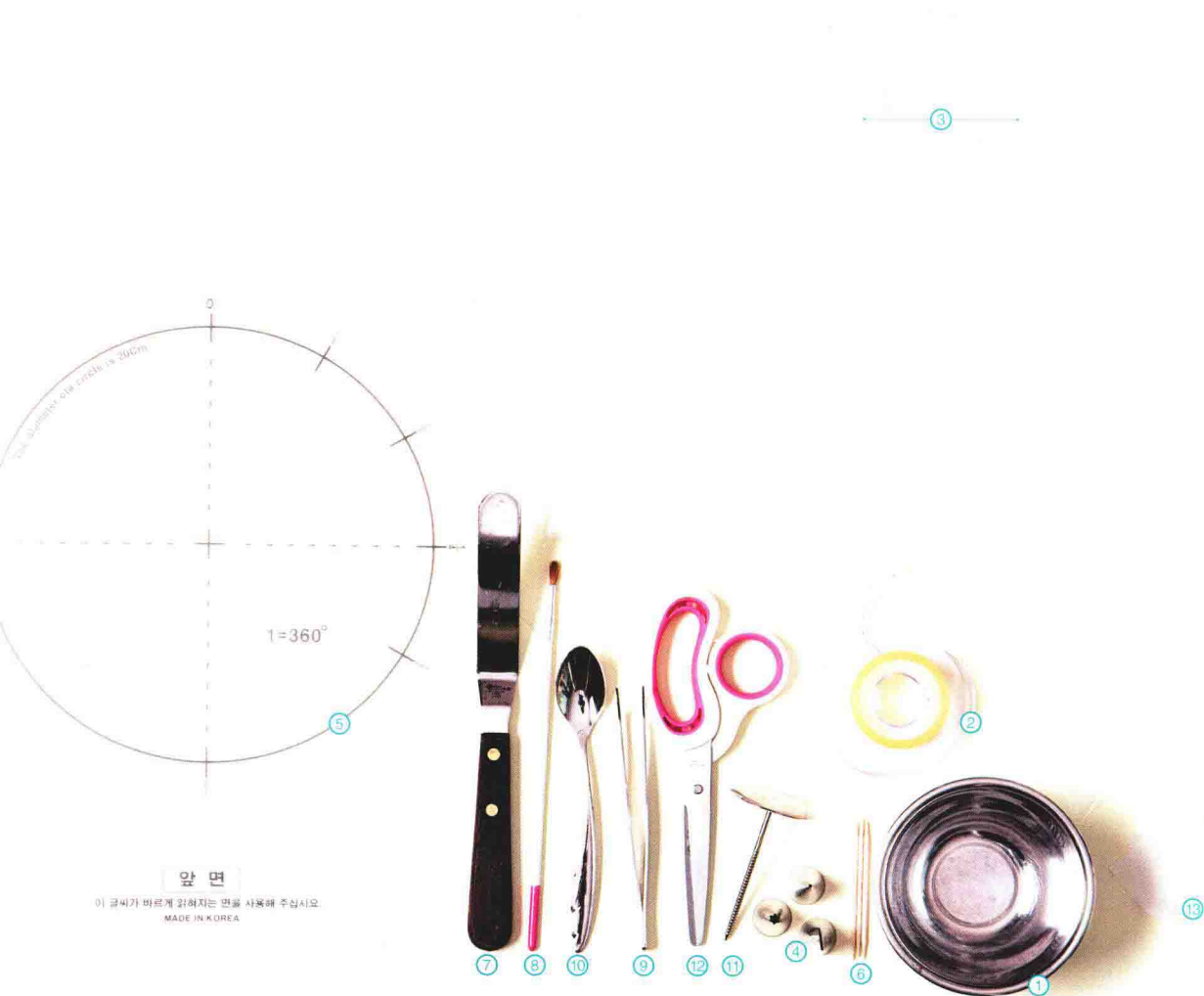
**⑭披萨轮刀或者其他刀具** 需要精细雕琢或者缺少需要的饼干模具的时候可以使用。

**⑮一次性保鲜膜和保鲜袋** 用来包裹、保存面团使用。

**⑯冷凉网** 从烤箱中取出的饼干要放在冷凉网上充分凉凉后在进行包装。



## ◆ 糖霜作画的工具



①**小盆（糖霜作画用）** 小盆中可以盛放糖霜糖浆，可以调节想要的颜色，最好选用不锈钢材质。

②**遮蔽胶带或透明胶带** 在制作裱花袋的时候能够用得上。

③**裱花袋以及做裱花袋用的塑料** 可以将糖霜放入其中装饰饼干时使用。

④**裱花嘴** 安装在裱花袋上使用，可以制作各式花样。

⑤**砧板** 制作饼干时一般会将其放置在砧板上。

⑥**牙签或者针** 这个工具可以帮助你**在饼干上游刃有余**

地勾画任何线条。

⑦**烘焙铲子** 主要用于移动烤箱里的饼干面团。

⑧**面粉刷** 刷面粉或上色时使用，也可用来扫除饼干的异物或修整糖霜。

⑨**镊子** 主要用于夹取细小的黏着物等。

⑩**茶匙** 用于盛取和好的糖霜等。

⑪**花托** 在制作花朵时使用。

⑫**剪刀** 制作裱花袋时使用。

⑬**油纸** 用纸样做饼干时使用。

# 02

## 基础材料

烘焙入门新手最先学习制作的往往就是饼干，因为饼干的制作比蛋糕、面包的制作材料以及工具更简单，比较容易挑战。如果想要学习制作糖霜饼干，就要从制作饼干开始。下面我们来介绍一下糖霜材料、装饰材料 and 饼干材料。



### 糖霜材料

- ①**蛋清** 最好将蛋清和蛋黄分开来使用。如果能够将蛋清进行杀菌处理就更好了。
- ②**糖粉** 如果不喜欢淀粉含量100%的糖粉，可以使用低淀粉含量的糖粉。
- ③**柠檬汁** 能起到杀菌的作用，能够让糖霜颜色更鲜艳，还能够起到让糖霜快速干燥的作用。
- ④**食用色素** 主要使用惠尔通色素（译者注：美国烘焙品牌。）
- ⑤**珍珠粉** 金色或者银色的珍珠粉、玫瑰色珍珠粉用于后期装饰。

### 装饰材料

主要用在饼干或蛋糕的后期装饰上。主要的装饰材料是糖。



圆形糖珠（小）



圆形糖珠（中）



心形糖珠



白色珍珠糖珠



雪花模样糖珠



水晶糖粒



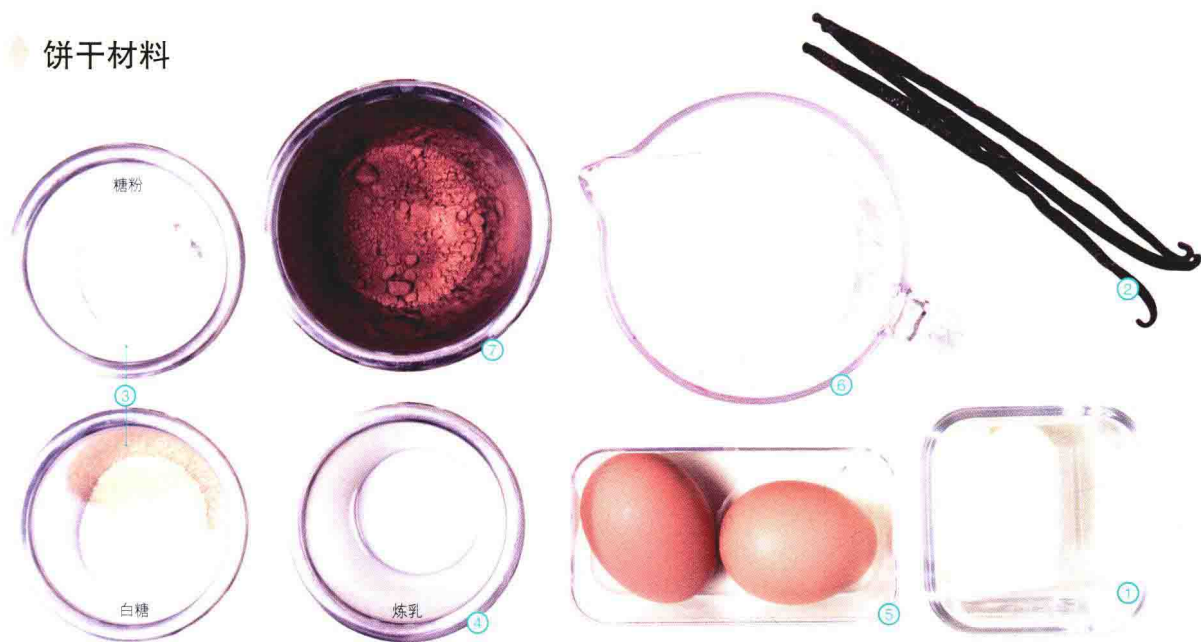
银色珍珠糖珠（小）



银色珍珠糖珠（中）



## 饼干材料



**①无盐黄油、植物油** 烘焙时主要使用不含盐的无盐黄油。黄油一般放在冰箱中保管，但使用时要用室温状态下的黄油。用手指按压黄油时感觉轻微柔软即可，如果融化过度，在制作饼干时，不容易展开。有时也用植物油来代替黄油，需要注意的是不同的材料，做出来的味道和口感是不同的。

**②香草豆** 香草树的果实香草豆是散发香草味道的天然材料。市面上售卖的香草味食物为了降低成本大

部分使用的都是人工香料。家庭烘焙则最好使用香草豆，香草豆制作的甜点更美味。

**③白糖** 虽然在制作饼干的时候一般使用白糖，但制作不同的饼干有时也会使用黄糖和黑糖。除此之外，根据粉末类型还可分为糖粉、蔗糖等。

**④炼乳、龙舌兰糖浆、糖稀** 有时会取代白糖使用。

**⑤鸡蛋** 制作饼干前要先将鸡蛋从冰箱里取出，放置于室温状态下。

**⑥低筋面粉** 面粉分为高筋面粉、中筋面粉和低筋面粉三种。低筋面粉 → 中筋面粉 → 高筋面粉，其蛋白质含量依次增多。在制作面包时通常使用高筋面粉，制作饼干时则通常使用低筋面粉，其谷蛋白含量低，做出来的饼干口感更脆。也可以使用万能的低筋面粉，但本书中主要使用低筋面粉。

**⑦无糖可可粉** 可可豆磨成的可可粉主要用来制作可可饼干或巧克力蛋糕。

# 03

## 制作饼干

在制作糖霜饼干之前，先要制作饼干面团。按本书介绍的配方制作的饼干甜味比较淡，很适合给孩子们当作零食。

**材料** 无盐黄油 100g, 糖粉 90g, 鸡蛋 40g, 盐一撮, 低筋面粉 200g(制作可可饼干则需要低筋面粉190g+可可粉10g)

**准备** 事先将黄油和鸡蛋从冰箱中取出放置室温，用手指按压黄油，轻微柔软即可。但如果黄油过长时间放置在室温下，黄油会过度融化，做出来的饼干就会易碎。用筛子筛低筋面粉。



将黄油放在碗中，用打蛋器搅拌至像蛋黄酱一样的柔软状态。



放入糖粉，搅拌。



搅拌至颜色发白。



放入鸡蛋，用打蛋器快速搅拌至产生泡沫。放鸡蛋时呈现的是分离状态，所以要快速搅拌。



产生的泡沫样子。



放入低筋面粉，用勺子轻轻搅拌直至面粉消失。（如果制作可可饼干，就放入可可粉10g和低筋面粉190g。）

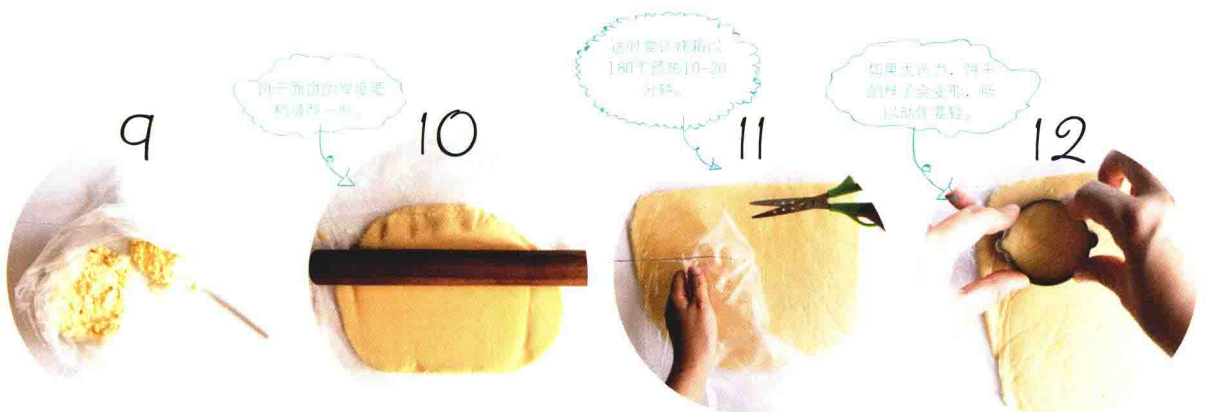


使用打蛋器或者搅拌器搅拌会形成谷蛋白，这样做出来的饼干口感不好，因此最好用小勺子轻轻搅拌至看不到生粉的程度。



为了让面粉成块状要不停地用勺子搅拌。

如果家人，可以  
将面粉过筛。



将面团装入保鲜袋中。

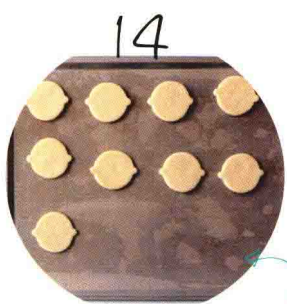
然后用擀面杖擀平，普通的饼干0.5~0.8cm厚即可，但糖霜饼干则最好厚一些（大概1~1.5cm）。

放入冰箱保存至少1个小时后取出，去掉外面的保鲜袋。

将饼干模具轻轻放在面饼上，然后轻轻按压。



用模具将饼干做出来。



用手指将做好的饼干抠出来，放在油纸上，然后放在烤盘上。



放入烤箱，以180℃温度烘烤10~15分钟。根据所使用的烤箱也会有所差异，饼干边缘变成褐色时便可以取出。用手指轻轻触摸有弹性便完成了。从烤箱中取出的饼干要放置在冷却网上晾一下。

饼干在烘烤过程中会膨胀，因此摆放的时候要间隔2cm左右的距离。

## 姜饼制作

**材料** 无盐黄油 80g, 黄砂糖 60g, 盐一撮, 发酵粉 1g, 鸡蛋一个, 低筋面粉 150g, 生姜粉 4g, 锡兰肉桂粉 2g

- ①将黄油放在碗中，用打蛋器搅拌至像蛋黄酱一样的柔软状态。
- ②放入黄砂糖搅拌，同时放入盐。
- ③当面团产生泡沫时放入鸡蛋，快速搅拌。
- ④放入事先筛好的面粉（发酵粉、低筋面粉、生姜粉、锡兰肉桂粉），用勺子轻轻搅拌。
- ⑤做好的面团，一块放在保鲜袋里，用擀面杖擀至需要的厚度。
- ⑥如饼干制作方法的步骤11~15继续。

Tip

- ①烘焙饼干最佳赏味期一般在7~10天，最多可保存3周。
- ②剩下的面团可以放在保鲜袋中然后用擀面杖擀平后放入冰箱冷冻室储存。在冷冻室内可储存1个月左右，使用时自然解冻即可。
- ③用饼干模具便可制作出自己想要的形状，最开始做的时候还不熟练很难一次成功，经常是饼干与饼干之间粘连在一起。用油纸直接将饼干放入烤箱也是一种方法。