

国明的美食课堂

国明姐的 创意饼干蛋糕

国明

国家高级西点师
文怡美食课堂 培训总监



超人气美食达人 国明姐甜蜜新作!

你还在千里迢迢出门买蛋糕吗? 那你就out啦!
亲手为自己和家人制作的美味蛋糕饼干才最好吃。
快跟国明姐一起来, 0技巧、0经验, 做出0失败的完美蛋糕!



青岛出版社 国家一级出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE 全国百佳图书出版单位

国明的美食课堂

国明姐的 创意饼干蛋糕

国明 著 文怡美食生活馆培训总监
国家高级西点师

CAKE BISCUIT



青岛出版社
QINGDAO
PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

图书在版编目 (C I P) 数据

国明姐的创意饼干蛋糕 / 国明著. —青岛: 青岛出版社, 2014.5

ISBN 978-7-5552-0766-5

I. ①国… II. ①国… III. ①饼干—制作②蛋糕—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第102657号

- 书 名 国明姐的创意饼干蛋糕
著 者 国 明
策 划 北京日知图书有限公司
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 0532-85814750 (传真) 0532-68068026
组稿编辑 周鸿媛
责任编辑 贺 林
特约编辑 鹿 瑶
装帧设计 刘潇然 韩少杰 王道琴
制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司
印 刷 青岛炜瑞印务有限公司
出版日期 2014年8月第1版 2014年8月第1次印刷
开 本 16开 (710mm × 1010mm)
印 张 12
字 数 150千
书 号 ISBN 978-7-5552-0766-5
定 价 34.80元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017

青岛版图书售后如发现质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。

电话: 0532-68068638

建议上架: 美食 烘焙 西餐

CONTENTS 目录

1. 工具...6 | 2. 原料...8 | 3. 关于烤箱...12 | 4. 准备工作...13 | 制作装饰蛋糕和饼干的Q&A...14 | 5. 打发基础...17 | 6. 巧克力装饰...23 | 7. 装饰蛋白糖霜...28 | 8. 翻糖装饰...31

Part 1 超萌超酷创意卡通饼干

巧克力派36
 彩色马卡龙38
 雪茄卷41
 蓝莓酥饼44
 猫头鹰饼干46
 小狮子饼干48
 小熊猫饼干50
 蜂蜜卡通饼干53

Part 2 最流行的翻糖糖霜甜点

糖霜卡通饼干58
 翻糖卡通饼干60
 翻糖糖霜婚礼饼干63
 圣诞靴子翻糖饼干66
 拐杖雪花糖霜饼干68
 翻糖花篮装饰饼干70
 翻糖玫瑰装饰蛋糕74
 翻糖海底世界装饰蛋糕78
 翻糖装饰姜饼屋81





Part 3

超人气时尚装饰蛋糕

可可戚风蛋糕86

松露巧克力蛋糕89

焦糖果仁摩卡蛋糕92

香橙磅蛋糕95

榴莲芝士蛋糕98

蓝纹芝士蛋糕100

欧培拉蛋糕102

圣多诺泡芙蛋糕106

落叶巧克力蛋糕110

缎带奶油水果蛋糕114

圣诞雪人装饰蛋糕118

奶油玫瑰装饰蛋糕123

奶油草莓装饰蛋糕126

树根巧克力蛋糕卷130

小熊猫蛋糕卷134

Part 4

极致浪漫的慕斯蛋糕

草莓提拉米苏140

黄桃酸奶冻芝士143

香蕉栗子冻芝士146

芒果慕斯蛋糕148

甜杏夏洛特150

百香果慕斯蛋糕154

榴莲慕斯蛋糕156

薄荷慕斯蛋糕159

黑白巧克力慕斯162

巧克力树莓慕斯蛋糕166

Part 5

小巧可爱的杯子蛋糕

香橙杯子蛋糕170

芒果杯子蛋糕173

香蕉巧克力杯子蛋糕176

紫薯杯子蛋糕178

艾草杯子蛋糕180

蒙布朗杯子蛋糕182

奶酪杯子蛋糕184

小熊猫杯子蛋糕186

小熊杯子蛋糕188

圣诞树杯子蛋糕190



国明的美食课堂

国明姐的 创意饼干蛋糕

国明 著 文怡美食生活馆培训总监
国家高级西点师

CAKE BISCUIT



青岛出版社
QINGDAO
PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

图书在版编目 (C I P) 数据

国明姐的创意饼干蛋糕 / 国明著. —青岛: 青岛出版社, 2014.5

ISBN 978-7-5552-0766-5

I. ①国… II. ①国… III. ①饼干—制作②蛋糕—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第102657号

- 书 名 国明姐的创意饼干蛋糕
著 者 国 明
策 划 北京日知图书有限公司
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 0532-85814750 (传真) 0532-68068026
组稿编辑 周鸿媛
责任编辑 贺 林
特约编辑 鹿 瑶
装帧设计 刘潇然 韩少杰 王道琴
制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司
印 刷 青岛炜瑞印务有限公司
出版日期 2014年8月第1版 2014年8月第1次印刷
开 本 16开 (710mm × 1010mm)
印 张 12
字 数 150千
书 号 ISBN 978-7-5552-0766-5
定 价 34.80元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017

青岛版图书售后如发现质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。

电话: 0532-68068638

建议上架: 美食 烘焙 西餐



FOREWORD

甜蜜蛋糕遇上幸福饼干

人的一生会有很多梦想，相信很多人都曾梦想过拥有一家像童话故事里一样梦幻的蛋糕店，这是单纯的孩子心中最常见的五颜六色的梦。窗明几净，芳香四溢，漂亮的蛋糕各式各样——每次经过蛋糕店，我总会停下脚步，望着橱窗里的蛋糕，心里说不出来的甜蜜和幸福。

俗话说，人靠衣装马靠鞍。好吃的蛋糕和饼干只有配上漂亮的外观，才能称为完美的糕点。然而对于不常接触西点的我们，能做出还算好吃的蛋糕饼干就已经欣喜不已，外观漂不漂亮已经无力顾及。其实在我看来，与烘焙蛋糕饼干相比，装饰它们也并不是难事。通过各种材料和手法的变化，把其貌不扬的蛋糕、饼干装饰得精致梦幻，会让你精心烘焙出的蛋糕饼干变得更加有吸引力，看起来更好吃，在满足自己和家人味觉的同时，也给大家带去更多美的享受，为生活平添了更多乐趣和色彩，你会发现原来厨房里也处处充满了艺术。

我之前出版过一系列烘焙入门书籍（《人人都能学会的超赞甜点》《人人都爱的经典蛋糕配方》《纯天然健康手工面包》《自创独一无二的美味饼干》《手作健康甜品冰品》等），和很多刚刚开始接触和学习西点DIY的爱好者们经历了认识烘焙、了解烘焙、学习烘焙和制作烘焙作品的过程，那么这次，我们将晋升一个等级，一起进入西点装饰的基础课程吧。

当你看完并学习了这本书中的制作技巧后，你就会做出比之前更华丽更漂亮的西点作品。想象一下，当你把不亚于高级蛋糕店制作的西点端上的家里的餐桌，或者送给亲朋好友时，她们钦佩和惊喜的眼神吧。

CONTENTS 目录

1.工具...6 | 2.原料...8 | 3.关于烤箱...12 | 4.准备工作...13 | 制作装饰蛋糕和饼干的Q&A...14 | 5.打发基础...17 | 6.巧克力装饰...23 | 7.装饰蛋白糖霜...28 | 8.翻糖装饰...31

Part 1 超萌超酷创意卡通饼干

巧克力派36
 彩色马卡龙38
 雪茄卷41
 蓝莓酥饼44
 猫头鹰饼干46
 小狮子饼干48
 小熊猫饼干50
 蜂蜜卡通饼干53

Part 2 最流行的翻糖糖霜甜点

糖霜卡通饼干58
 翻糖卡通饼干60
 翻糖糖霜婚礼饼干63
 圣诞靴子翻糖饼干66
 拐杖雪花糖霜饼干68
 翻糖花篮装饰饼干70
 翻糖玫瑰装饰蛋糕74
 翻糖海底世界装饰蛋糕78
 翻糖装饰姜饼屋81





Part 3

超人气时尚装饰蛋糕

可可戚风蛋糕86

松露巧克力蛋糕89

焦糖果仁摩卡蛋糕92

香橙磅蛋糕95

榴莲芝士蛋糕98

蓝纹芝士蛋糕100

欧培拉蛋糕102

圣多诺泡芙蛋糕106

落叶巧克力蛋糕110

缎带奶油水果蛋糕114

圣诞雪人装饰蛋糕118

奶油玫瑰装饰蛋糕123

奶油草莓装饰蛋糕126

树根巧克力蛋糕卷130

小熊猫蛋糕卷134

Part 4

极致浪漫的慕斯蛋糕

草莓提拉米苏140

黄桃酸奶冻芝士143

香蕉栗子冻芝士146

芒果慕斯蛋糕148

甜杏夏洛特150

百香果慕斯蛋糕154

榴莲慕斯蛋糕156

薄荷慕斯蛋糕159

黑白巧克力慕斯162

巧克力树莓慕斯蛋糕166

Part 5

小巧可爱的杯子蛋糕

香橙杯子蛋糕170

芒果杯子蛋糕173

香蕉巧克力杯子蛋糕176

紫薯杯子蛋糕178

艾草杯子蛋糕180

蒙布朗杯子蛋糕182

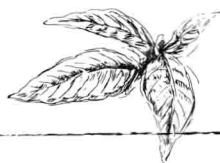
奶酪杯子蛋糕184

小熊猫杯子蛋糕186

小熊杯子蛋糕188

圣诞树杯子蛋糕190





1. 工具 TOOLS



烤箱
Oven



烤网 Grill



烤盘 Baking Pan



食品秤 Digital Food Scales



量杯 Measuring Cup

量匙
Measuring Spoon



电动打蛋器
Electric Mixer



手动打蛋器
Hand Mixer



橡皮刮刀
Rubber Scraper

1 烤箱、烤盘和烤网

烤箱一般会附带烤盘和烤网。烤盘用来盛放需要烘烤的食物，如肉类、饼干类和面包等。烤网可以用来烘烤带有模具的食品，如蛋糕和各种派。烤网还可以用来晾凉烤好的食物。

2 食品秤、量杯和量匙

做点心需按照配方严格称量配料。一般按重量称量的固体用食品秤，按容积称量的液体用量杯，1杯=240毫升；极少用量的粉类和液体可以用量匙称量，量匙一般有4个规格：一大匙或叫一汤匙（15毫升）、一小匙或叫一茶匙（5毫升）、1/2小匙（2.5毫升）、1/4小匙（1.25毫升），量取时如果是粉类，按一满匙并刮去多余的冒尖部分为准。

3 电动打蛋器

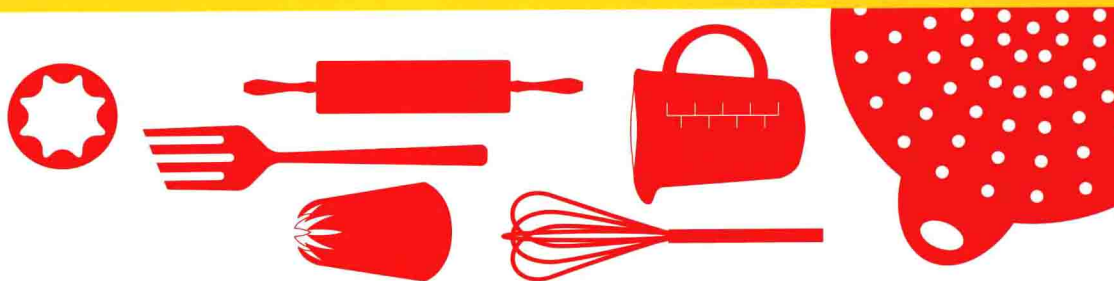
用来打发鲜奶油和蛋白以及像黄油、奶酪等用手搅拌比较费力的原料。电动打蛋器的功率不尽相同，一般来说功率越大，搅打的力度越大，需要搅打的时间也越短。家庭使用，以选择功率在100瓦以上的电动打蛋器为宜。

4 手动打蛋器

可以搅拌蛋黄、稀面糊等比较不费力的原料。

5 橡皮刮刀

非常好用的混合及搅拌工具，能把倒入模具的湿面糊表面刮得很平整，减少浪费，保证美观。



6 擀面杖、不锈钢刮板

擀面杖推荐使用滚轴式的，这种擀面杖可以用于擀面片等，表面有不沾设计，能够更轻松地擀面和清洗，使用非常方便。

擀面杖
Rolling Pin



不锈钢刮板
Stainless Steel Scraper

7 油纸、不沾油布、玻璃纸

油纸和不沾油布用来垫烤盘防沾用。这些材质都是耐高温的，可以放心地在烤箱中使用。另外油纸比较透明，可以内衬花纹制作巧克力装饰或是彩绘蛋糕卷。玻璃纸可以制作巧克力饰品。

油纸、不沾油布、玻璃纸
Parchment Paper
Non-stick Fabric



8 模具

烘焙模具包括金属蛋糕模、蛋糕卷薄盘、金属杯子蛋糕模、硅胶杯子蛋糕模、各种一次性纸杯模、大小慕斯圈、饼干模、翻糖金属和塑料压模。



模具
Mold



9 裱花转台

在做装饰蛋糕的时候，转台是必不可少的小道具，可以让制作过程变得快捷简单。

10 翻糖工具套装

镊子、牙签、小刀、毛刷。

花嘴、裱花袋
Pastry Tube
Forcing Bag



裱花转台
Revolving Cake Stand



11 抹刀

用来抹平打发鲜奶油，是制作装饰蛋糕常用的工具。

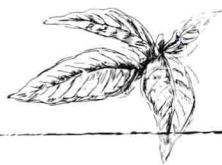
抹刀 Spatula



12 花嘴、裱花袋

用来做装饰蛋糕上的花朵及图案。

翻糖工具套装
Fondant Tool Set



2. 原料 INGREDIENTS



高筋面粉
Strong Flour



中筋面粉
Plain Flour



低筋面粉
Self-raising Flour



玉米淀粉
Corn Flour



小苏打
Baking Soda



泡打粉
Baking Powder

1 高筋面粉

小麦面粉蛋白质含量在12.5%以上，是制作面包的主要原料之一。

2 中筋面粉

小麦面粉蛋白质含量在9%~12%，多用于制作中式点心如馒头、包子、水饺以及部分西饼，如派皮等。

3 低筋面粉

小麦面粉蛋白质含量在7%~9%，是制作蛋糕和饼干的主要原料之一。

4 玉米淀粉

又叫玉米粉、粟粉，溶于水后通过加热可产生胶凝特性，多用于馅料中。还可在蛋糕的配方中加入适当分量以降低面粉筋度。

5 小苏打

化学膨大剂的一种，碱性。常用于酸性较重的点心配方中，例如含有巧克力、蜂蜜、糖浆果汁的点心。巧克力为酸性，大量使用时会使西点带有酸味，因此可使用少量的苏打粉做为膨大剂中和其酸性。同时，苏打粉也有使巧克力加深颜色的效果，使其看起来更黑亮。

6 泡打粉

又称发酵粉、发粉或速发粉，化学膨大剂的一种，广泛使用于各式蛋糕、西饼的配方中。泡打粉是中性的，因此，它不能用来替换配方中的小苏打。

7 可可粉

可可粉具有浓烈的可可香气，呈深棕色，



白糖
Caster Sugar



糖粉
Icing Sugar



吉利丁片
Gelatine Sheet

制品都是由10千克左右的牛奶浓缩而成，含有丰富的蛋白质、钙、脂肪、磷和维生素等营养成分，是纯天然的食品。奶酪通常是以牛奶为原料制作的。根据制作工艺及原料的不同，奶酪在口感、味道上有很大差别。

13 酸奶

酸奶是牛奶发酵后的奶制品，富含牛奶所有的营养素并且更容易被人体吸收。

14 砂糖和绵白糖

砂糖的主要成分是蔗糖。在制作点心时一般使用细砂糖，它的颗粒细小更易融化，而且能吸收更多的油脂。粗砂糖一般用来制作糖浆，粗颗粒的结晶比细的反而更纯，所以做出的糖浆更晶莹剔透。而绵白糖是细小的蔗糖晶粒被一层转化糖浆包裹而成的，它的水分高，更绵软，适合直接食用，家庭制作甜点也可以用来替代细砂糖使用。

15 糖粉

糖粉是指砂糖磨成粉并添加少量淀粉防止结块的粉末。一般用于装饰和制作某些含水分较少的品种或需要使糖很快与其他原料混合的品种，如饼干。

16 鸡蛋

鸡蛋是制作蛋糕最常用到的原料之一，

在西点制作中有非常重要的作用，它可以提升糕点的营养价值、增加香味、乳化结构、增加金黄的色泽，具有凝结作用，可作为膨大剂使产品增加体积。在作为烘焙原料使用时，常会将蛋白和蛋黄分开处理，或只用其中的蛋白或蛋黄部分。

17 吉利丁片/吉利丁粉

又称明胶或鱼胶。它是由牛骨或鱼骨提炼而来的胶原蛋白，具有凝结作用，遇热溶化。有粉状和片状不同的形态，片状呈半透明黄褐色，需要提前用冰水浸泡5分钟后使用，这样可使其吸足水分更易与其他液体混合，并能有效地去除它的腥味。

18 黑巧克力、白巧克力

巧克力融化后常用于各式点心的制作中，融化时最好选用隔水加热的方法，水温维持在50~70℃即可。



白巧克力
White Chocolate

黑巧克力
Dark Chocolate

巧克力豆
Chocolate Bean

19 巧克力豆

是表面经过特殊处理的耐高温的特殊巧克力制品。

20 朗姆酒、白兰地

朗姆酒是以甘蔗糖蜜为原料生产的一种蒸馏酒，也称为兰姆酒、蓝姆酒。原产地在古巴，口感甜润、芬芳馥郁。白兰地是英文Brandy的译音，它是以水果为原料，经发酵、蒸馏制成的酒。通常所称的白兰地专指以葡萄为原料，通过发酵再蒸馏制成的酒。而以其他水果为原料，通过同样的方法制成的酒，常在白兰地酒前面加上水果原料的名称以区别其种类。

21 香草精、食用色素

香草精是众多香精中的一种，有纯天然香草精与人工香草精之分。常用于糕点类去除腥臭味或是制作香草口味点心时使用。因为是浓缩香精，所以用量不宜太多，以免过于浓重的香草味覆盖了糕点原本应有的味道。



白兰地
Brandy



朗姆酒
Rum



香草精
Vanillon Extract



食用色素
Food Colouring

22 装饰用坚果、水果、糖果及饼干

蛋糕装饰食品是为蛋糕作品进行画龙点睛的必需品。常用的坚果有花生、核桃、杏仁、松子、榛子等。饼干是近年来比较流行的装饰品，手指饼干、奥利奥饼干等都可根据需要灵活运用。水果及水果罐头在使用时需要注意做好造型。



糖果
Candy



核桃
Walnut



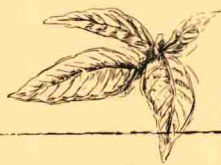
杏仁
Almond



榛子
Hazelnut



饼干
Biscuit



3. 关于烤箱

ABOUT OVEN

如何选择烤箱

家用烤箱的品牌和规格有很多，选择时需注意以下几个要点：

- ① 最高温度能达到250℃：家庭烘烤食品所需温度一般都不超过250℃；
- ② 可以定时60分钟或更长时间：有些点心或肉类需要烤很久，能定时60分钟或120分钟的烤箱在烤制时更方便；
- ③ 容积在25升以上为宜，并且内部有至少3层放置烤盘的位置：足够的空间才可以放置比较常用的蛋糕模具，而且容积越大的烤箱相对来说空间内部温度越均匀；此外，不同的糕点在烘烤时需要放置在上下不同位置；
- ④ 烤箱有顶部和底部两层加热原件，并且可以分开控制开关：这样有些产品需要单独用上火或下火时才更好控制。



如何预热

食物被放入烤箱烘烤前，烤箱应已经达到了需要的温度。这样就需要提前5~10分钟将旋钮转到指定的温度，让烤箱空烧一会儿，这就是预热。



Cooking tips

使用注意事项

1. 新买来的小型烤箱，里面的很多零件都是用胶性材料黏合的，第一次使用时最好空烧20分钟左右，让胶性材料的气味有效挥发。
2. 使用烤箱尤其要注意防烫，手千万不要碰触到上下加热管。同时，拿取热的烤盘也一定要带手套。此外，热的烤盘要放置在防烫的木板、石板或金属材质上，以免烫坏桌面等家具。
3. 烤箱每次使用完毕要立即进行清理，将滴落在烤盘、烤箱内的油、水和蛋糕面糊等及时擦拭干净。如果是烤肉，更应该趁烤箱温热时，用抹布沾温热的洗洁精将油污擦干净，并打开烤箱门进行放味。