

WESTERN-STYLE
PASTRY DIY

美味西点

50 余款超人气各式西点美味 轻松做!

◇面包◇蛋糕◇饼干◇蛋挞◇布丁……



D V D

烘焙专家精细示教
超好味西点制作全程详解

100%品质保证!

曾玉威 编著 成都时代出版社

完美口味自己“做”主!

高手升级、新手0失败的烘焙宝典

WESTERN
PASTRY DIY

美味西点

轻松做!

图书在版编目(CIP)数据

美味西点, 轻松做! / 曾玉威编著. —成都: 成都时代出版社, 2012.4

ISBN 978-7-5464-0563-6

I. ①美… II. ①曾… III. ①西点—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第 009995 号

美味西点, 轻松做!

MEIWEI XIDIAN QINGSONGZUO

曾玉威 编著

出品人	段后雷 罗 晓
责任编辑	张慧敏
责任校对	邢 飞
装帧设计	中映良品 (0755) 26740502
责任印制	干燕飞
出版发行	成都传媒集团·成都时代出版社
电 话	(028) 86619530 (编辑部) (028) 86615250 (发行部)
网 址	www.chengdusd.com
印 刷	深圳市濠江实业有限公司
规 格	787mm×1092mm 1/16
印 张	8
字 数	150千
版 次	2012年4月第1版
印 次	2012年4月第1次印刷
印 数	1-15000
书 号	ISBN 978-7-5464-0563-6
定 价	28.00元

著作权所有·违者必究。举报电话: (028)86697083

本书若出现印装质量问题, 请与工厂联系。电话: (0755)29827111

西点诱惑

——美味随心做

鸡蛋布丁金黄嫩滑的表面，提拉米苏轻盈的起司奶蛋，以及慕斯蛋糕上如蕾丝花边一般精致的螺旋花纹……哪怕有一千个理由也抵挡不住西饼店橱窗里甜蜜的诱惑！

其实，西饼店里陈列的不仅仅是甜点，更是一个个追求幸福心情和精致生活的甜美梦想。当水果和奶油的百般精致搭配带来了丰富的视觉享受和香滑的口感时，进食便不仅仅是为了果腹，更是为了制造心境。这本身就是一件奢侈的事：香甜包围了味蕾，我们由衷感觉到，生活也变得和甜点一样美味。

还在那份黑森林前徘徊不前吗？还在计算那份芝士里暗藏的卡路里吗？如此热爱生活的你，不妨尝试动手创造自己想要的甜蜜。

这是一趟奇妙的旅程：你需要变身为一位美食科学家，准备好食品秤、刮刀、毛刷、计时器等一系列简单精致的工具，熟悉计量方法并掌握烘焙温度；你还需要有些“冒险”精神，敢于承受某个失误可能带来的不完美，要知道这也是乐趣之一。

一路有我们陪着你，你大可以放松心情。我们会告诉你一些诀窍。尝试制作时，可以先烘焙曲奇饼干建立一些成就感，随后再学着处理挞丁一族，最后勇敢地挑战香浓的法式面包和起司蛋糕！可以根据“难易度”提示选择从简入难。准备好材料，就请带着享受的心情按步骤前进吧。只要希冀的心情不懈怠，诱人的美味必将诞生在你的手中。

一位听众能享受音乐的美，却无法切身体会演奏家所获得的无上快乐；同样，亲手创造出美味西点，也远比单纯品尝奇妙得多。当你从这段妙不可言的旅程中获得创造的乐趣时，不妨也把这份快乐带给身边的人，并告诉他们，原来生活比看上去更加美好。

Part1 西式糕点 品尝幸福的滋味 (1)

一、西点的起源 (2)

二、西点的分类 (3)

Part2 制作前先看这里 (7)

一、基础工具的选择及使用方法 (8)

二、不可不知的烘焙秘诀 (11)

三、烤箱烘焙要诀 (13)

Part3 快乐抢手蛋糕制作坊 (15)

一、制作蛋糕常用的材料 (16)

二、蛋糕制作先修班 (17)

三、海绵蛋糕 (21)

- ◎海绵蛋糕零失败要点抢先知
- ◎肉松海绵蛋糕
- ◎泡芙咖啡海绵蛋糕
- ◎蜂蜜海绵蛋糕
- ◎巧克力海绵蛋糕
- ◎原味乳酪蛋糕
- ◎草莓太妃糖奶油海绵蛋糕

四、重油蛋糕 (30)

- ◎重油蛋糕零失败要点抢先知
- ◎巧克力布朗尼
- ◎魔鬼蛋糕
- ◎蓝莓马芬蛋糕

五、慕斯蛋糕 (38)

- ◎慕斯蛋糕零失败要点抢先知
- ◎草莓慕斯
- ◎咖啡慕斯
- ◎芒果慕斯
- ◎巧克力蓝莓慕斯
- ◎绿茶慕斯

六、芝士蛋糕 (45)

- ◎芝士蛋糕零失败要点抢先知
- ◎红樱桃芝士蛋糕

七、提拉米苏 (48)

- ◎提拉米苏

八、戚风蛋糕 (50)

- ◎戚风蛋糕零失败要点抢先知
- ◎戚风蛋糕片
- ◎巧克力戚风蛋糕

九、蛋糕卷 (54)

- ◎草莓海绵蛋糕卷
- ◎虎皮海绵蛋糕卷
- ◎香芒蛋糕卷
- ◎巧克力瑞士卷

十、其他蛋糕 (59)

◎天使蛋糕 ◎拉明顿蛋糕 ◎萨克大蛋糕 ◎黑森林蛋糕

Part4 超人气香浓面包制作坊 (67)

一、制作面包常用的材料 (68)

二、面包制作基本功 (69)

三、软式面包 (71)

◎红豆面包 ◎菠萝包 ◎丹麦面包 ◎牛角包 ◎椰丝面包 ◎布丁面包 ◎番茄肠仔面包
◎芝麻雪山包 ◎甜甜圈面包 ◎培根面包 ◎香肠卷 ◎苏格兰软面包 ◎手指包

四、硬式面包 (86)

◎法式长棍面包 ◎百吉面包 ◎佛卡夏 ◎杏仁面包 ◎短棍面包

Part5 馋嘴曲奇&饼干制作坊 (93)

一、制作饼干所需的材料 (94)

二、饼干制作先修班 (95)

三、巧手做饼干 (97)

◎黄油曲奇饼干 ◎小人饼干 ◎核桃饼干 ◎维也纳手指饼
◎意大利式脆饼 ◎薄脆饼 ◎杏仁饼干

Part6 酷派挞丁一族 (105)

一、挞&派 (106)

◎挞皮的基本做法 ◎葡式蛋挞 ◎原味芝士派 ◎蓝莓派 ◎黑莓苹果派 ◎苹果柠檬派

二、布丁 (114)

◎布丁的基本做法 ◎焦糖布丁 ◎柳橙布丁

三、泡芙 (117)

◎泡芙的基本做法 ◎脆皮泡芙

附录：常用术语 (120)



Part1

西式糕点 品尝幸福的滋味

Western-style Pastry, Taste of Happiness

做西点不仅是一种爱好，更是一种寻找幸福的途径。隔三差五做个特色西点，看着心爱的人津津有味地品尝着自己的作品；抑或与心爱的他一起制作属于自己独特的味道，那小日子便多了几分滋润，生活更多了一点蜜糖的滋味。

一、西点的起源

西点是中国人对西式甜点的统称，它同东方烹饪一样，在世界上享有很高的声誉。欧洲是西点的主要发源地。西点制作在英国、法国、丹麦、德国、意大利、奥地利、俄罗斯等国已有相当长的历史。

据史料记载，古代埃及、希腊和罗马已经开始了最早的面包和蛋糕的制作。古埃及的一幅绘画展示了公元前1175年底比斯城的宫廷焙烤场面，据说当时古埃及帝国的面包和蛋糕品种已达16种之多。早期西点所用的甜味剂是蜂蜜，蜂蜜蛋糕香甜松软，曾一度风行欧洲。古希腊人还制作了一种嵌有葡萄和杏仁的塔（tart，果馅饼），这也许是最早的蛋糕塔。

西点的英文名词为Baking food，意思是烘焙食品，所以西点又称为西式烘焙食品。西方人将糖果和点心统称甜点，多数西点是甜点，咸味较少，带咸味的西点主要有咸面包、三明治、汉堡包、咸酥馅饼。

西点用料十分考究，不同品种往往要求使用不同的面粉和油脂，以使产品更具特色。西点注重装饰，有多种馅料、装饰料，装饰手段极为丰富，品种变化层出不穷。

传统西点主要包括面包、蛋糕和点心三大类。广义上讲，某些冷点（如冰淇淋）也属于西点的范围。从西点的发展来看，面包历史最为悠久，是西方人的主

食，也是销量最大的食品之一。蛋糕是最具代表性的西点之一，有不同的口味、式样与装饰，是各种宴会不可或缺的点缀食品。西式点心品种较多，甜酥点心（挞、派）和起酥点心是两类主要的西式点心，此外还有饼干、布丁等。



二、西点的分类

1. 蛋糕

蛋糕以鸡蛋、白糖、小麦粉为主要原料, 以牛奶、果汁、奶粉、香粉、色拉油、水、起酥油、泡打粉为辅料, 经过搅拌、调制、烘烤后制成。蛋糕的种类很多, 依照使用的原料、面糊性质与搅拌方法的不同, 大致可分为三大类。



(1) 面糊类蛋糕

也就是俗称的奶油蛋糕, 如香蕉核桃蛋糕、奶油磅蛋糕、大理石奶油蛋糕等等。这类蛋糕最大的特色就在于蛋糕的体积较大、组织紧密, 且具有香醇滑软又浓郁的风味。此类蛋糕多是采“糖油拌合法”, 先将配方中的糖和油拌匀, 再加入其他原料, 并在搅拌过程中融入大量空气使蛋糕体积膨大。有时也会加入泡打粉或小苏打粉, 以协助蛋糕更加酥松、膨胀。面糊蛋糕的配方中固体油脂成分高, 可利用油脂来润滑面糊, 并能产生柔软的组织。

(2) 乳沫类蛋糕



乳沫类蛋糕包括天使蛋糕、海绵蛋糕、瑞士卷、蜂蜜蛋糕等等, 也是生日蛋糕最常用的蛋糕主体。此类蛋糕是以鸡蛋或蛋白中所形成的泡沫, 使蛋糕膨大、松软, 所以是组织最具弹性的一种蛋糕, 不但口感柔软, 且因外观膨大松软有如海绵一般, 故又称做海绵蛋糕。

制作海绵蛋糕有两种搅拌方法: 一为“蛋糖预热法”, 先将配方中的全蛋和糖加热, 并用搅拌器不断搅动, 再高速地将蛋糊打至呈乳白色浓稠状, 最后加入过筛的面粉、牛奶及色拉油慢慢拌匀, 所以又称“全蛋打法”。另一种则是“蛋白、蛋黄分开搅拌法”, 又称“分蛋打法”, 即将蛋黄和蛋白分别打发后相互混合, 再添加面粉。分开含有油脂的蛋黄, 可使蛋白的气泡更稳定, 不易被破坏。此做法的优点是蛋糕体积较大, 组织弹性佳, 且失败率较低。



(3) 戚风类蛋糕

戚风蛋糕是由乳沫类蛋糕变化而来的一种蛋糕。所谓戚风, 是英文Chiffon的音译, 该单词原是法文, 意思是拌制的馅料像打发的蛋白那样柔软。而戚风的打发正是将蛋黄和蛋白分开搅拌, 先把蛋白部分搅拌成很蓬

松、很柔软的膏状；蛋黄则打成面糊状，为了使面粉容易拌合均匀，应加些液体油脂，一般以色拉油最为理想；最后再将两者混合拌匀即可。

戚风蛋糕也是生日蛋糕最常用的主体，外表再加以鲜奶油或巧克力来装饰。戚风蛋糕兼具面糊类及乳沫类的优点，组织松软，水分充足，久存而不易变硬，而且气味芬芳，口味清淡，最适合夏季食用。



2. 面包

面包以小麦粉为主要原料，以酵母、鸡蛋、油脂、果仁等为辅料，加水调制成面团，经过发酵、整型、成型、焙烤、冷却等过程加工而成。面包按用途还可以分为“主食面包”和“点心面包”两类；按质感可以分为“软质面包”、“脆皮面包”、“松质面包”和“硬质面包”四类；按原料可以分为白面包、全麦面包和杂粮面包三类。



3. 点心

(1) 饼干

饼干制作方式简单，是烘焙初学者最容易上手的西点。一般来说，面粉、糖、油是组成饼干的基本材料，蛋及水分是影响饼干口感的关键。其中糖可以增加饼干色泽以及脆度，糖越多饼干越脆；油脂使饼干吃起来酥脆爽口；蛋则有助于饼干酥松、不干涩；水分则决定饼干的硬度。先了解这些材料之间的相互关系，烘焙便更容易成功。



(2) 派

派由内馅和派皮两部分组成。内馅分为咸、甜两类；派皮借由大量的油脂以及擀面时的层层堆叠，做出香酥的口感。内馅和派皮交融搭配，或是一同放入烤箱烘烤，或是直接把内馅放在烤得酥松的派皮上，都有其独到的美味。



(3) 塔

塔皮的制作原理和饼干颇为类似, 烤好的塔皮上, 放置香浓内馅或是新鲜水果。根据内馅不同, 可以冰镇或是趁热食用。此外, 制作柠檬派或起司派时, 也可以压碎消化饼干铺于底制成厚实塔皮。塔皮的外形美观大方, 制作方式也较容易。



(4) 泡芙

泡芙是在酥松张孔的奶油面皮中间包裹奶油、巧克力乃至冰淇淋, 吃起来外热内冷, 外酥内滑, 口感极佳。泡芙在制作时, 首先用水、奶油、面粉和鸡蛋做成面包, 然后将奶油、巧克力或冰淇淋通过注射, 灌进面包内即成。在泡芙的表面, 可以洒上一层糖粉, 还可放干果仁或淋巧克力酱。



(5) 布丁

布丁亦称“布甸”, 用面粉、牛奶、鸡蛋、水果等制成。常见的布丁有鸡蛋布丁、芒果布丁、鲜奶布丁、巧克力布丁、草莓布丁等。布丁也是果冻的一种。







Part2

制作前 先看这里

Reading Before Making

工欲善其事，必先利其器。挑选适当的西点制作工具，充分认识它们的功能和使用要领，在遵守操作规范的前提下发挥自己的创意，才能在烹饪的过程中得心应手，制作出合乎自己心意的成品。

一、基础工具的选择及使用方法

你有过兴致勃勃地动手去做西点，而在制作过程中发现缺容器，缺面粉，备感慌乱的经历吗？面对一堆堆的材料和器具时，你是不是更加慌乱了？为避免在制作过程中手忙脚乱，你必须了解西点制作工具的用法，并将这些东西事先准备好，这样才会达到事半功倍的效果。



秤

1. 秤

做西点需严格按照配方称量配料，没有称量设备或者称量设备不准确，制作失败的可能性非常大。一般按重量称量的都用食品秤。家用食品秤种类繁多，从天平式到数字显示式，标称有公制和英制两种。

2. 打蛋器

打蛋器分电动、手动两种。

●电动打蛋器

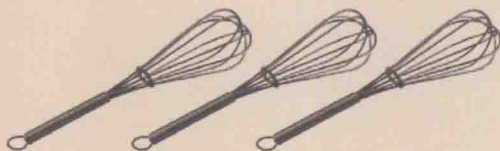
可以手持，也可以放在操作台上使用。用来打发鲜奶油和蛋白，像黄油、奶酪等用手搅拌比较费力的原料也可以用电动打蛋器搅打。电动打蛋器的功率越大，搅打的力度就越大，需要搅打的时间也越短。



电动打蛋器

●手动打蛋器

由多个环状不锈钢圈组成，末端由一个手柄固定在一起，用于搅打时需将空气拌入材料中，或将块状的材料搅碎。故手动打蛋器可以搅拌蛋黄、稀面糊等搅打比较不费力的原料。



手动打蛋器

3. 粉筛&撒粉瓶

做西点最重要的一步，是将面粉，或与面粉混合的粉状体（如可可粉、泡打粉、糖粉、

吉士粉等) 过筛。粉筛的网孔有大小之分, 细孔的筛子筛出的原料会比较细, 做出的成品组织也很完美。它们还可以用于均匀细致地筛一些装饰糖粉和可可粉撒在蛋糕体上。

4. 刮刀

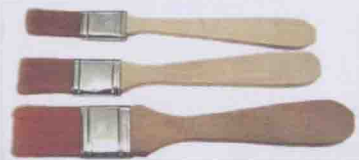
刮刀是非常好用的混合及搅拌工具, 并且能把容器内的湿面糊刮得很干净, 减少浪费。橡皮刮刀富于弹性, 但不耐热。建议再准备一把硅胶或者木质刮刀以便长时间搅拌材料时用。



刮刀

5. 毛刷

毛刷是由尼龙或动物硬毛制成, 有平式和圆式两种, 用来抹平表面。尼龙毛刷用来刷高热物的时候要谨慎, 因为刷毛可能会融化。刷子用后要洗净再收起来。用于刷黄油和其他食用油的刷子要分开。



毛刷

6. 搅拌碗

搅拌碗是用来打发和搅拌各种原料, 可以准备大小不同的数个, 一套4、5个最为合适。材质通常为不锈钢或玻璃。不锈钢碗经久耐用, 可以耐高温和低温; 玻璃碗和陶瓷碗要足够重, 以免在进行材料混合的时候出现晃动的现象。



搅拌碗

7. 面板

制作甜点, 尽量不要使用家中的常用菜板, 最好单独准备一个面板, 免得清洗不净, 有余味。



面板

8. 烤箱

烤箱的品牌和规格有很多, 在选择家用烤箱时, 应该注意: 烤箱的容积在20升以上为宜, 并且内部有至少两层放置烤盘的位置。烤箱顶部和底部两层都有加热管, 因为有些品种需要单独用上火或下火烘烤, 这样

就可以分开控制开关。此外烤箱最高温度可以达到250度，可以定时60分钟或更长时间，烤制时才更方便。

9. 烤盘和烤网

烤盘用来盛放需要烘烤的食物；烤网用来放置带有模具的食品，如蛋糕、各种派等等。烤网还可以将烤好的食物放置在上面冷却。一般烤箱会附带烤盘和烤网。

10. 烤模

烤模有多种造型，常见的有方形、圆形、半圆形、心形，此外还有一些特定西点的专用烤模，形状固定，如戚风蛋糕模、咕咕洛夫蛋糕模、玛德蕾尼蛋糕模。尺寸各异，空心无底，方便脱模。制作糕点时，可以根据自己的喜好和需要来进行选择。

11. 烘焙纸

烘焙纸为烘焙饼干、蛋糕时铺在烤盘上或模具中的纸，使用一次即可丢弃，不需回收，相当方便。

12. 隔热手套和烤盘手柄

隔热手套和烤盘手柄是非常有用的防烫工具。

13. 计时器

计时器可以帮助掌控准确的烹饪时间。

14. 抹刀&切刀

抹刀用于在蛋糕表面涂抹鲜奶油、果酱时使用，可轻松推平、整平或移取蛋糕。切刀用于切水果和其他较硬材料。



烤模



抹刀

15. 挤花袋&挤花嘴

圆锥形的挤花袋用途很广泛，前端装上挤花嘴，可以用来为面包、派、塔填充馅料；也可以挤面糊，制作小饼干和泡芙；奶油装饰时更是少不了它。挤花嘴大小、形状各异，可以变换出很多花样，材质以不锈钢为佳。

Secrets of Baking

二、不可不知的烘焙秘诀

烘焙大师说，做好西点的秘诀是：准确称量、温度的控制、时间的控制。注意这三个要点，再对配方多一点了解，对过程多一份用心，就能做出你心目中的美味西点来。

1. 正确的计量是制作美味西点的绝对条件

西点对分量的要求比较严格，所以准确的计量还是必需的。做西点时，常用到秤、计量勺来量取。

(1) 称量要准确

做西点时，称量是很重要的，因为这是烘焙成功的第一步，尤其是称量粉状材料及固体类的油脂，如果使用杯子或量匙是很难量精确的，这时候就必须用一个精确的秤来称量。通常要求秤的计量可以到以克为单位。数字型电子秤会更准确。