

CAKES AND BAKES

暖暖西点烘焙

(英) 莎拉·刘易斯 著

超过 200 款 美味可口的蛋糕西饼

STYLISH COOKING EXPERT

食尚达人

HAMLYN ALL COLOUR COOKBOOK 独家授权

总销超 200 万册、译成 14 种语言的超人气食谱

厨艺小白做出地道异国风味!



广东人民出版社
新世纪出版社

暖暖西点烘焙

Cakes and Bakes

(英) 莎拉·刘易斯 (Sara Lewis) 著

程雪 魏雪英 译



广东出版集团
新世纪出版社

图书在版编目(CIP)数据

暖暖西点烘焙/(英)刘易斯著;程雪、魏雪英译. —广州:新世纪出版社, 2012.1
ISBN 978-7-5405-5111-7

I. 暖… II. ①刘… ②程… ③魏… III. ①西点—烘焙 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第001612号

出版人: 孙泽军

策划: 卢茵

责任编辑: 宁伟

装帧设计: 林可秋

特约编辑: 钟转笑

技术编辑: 李丹虹

First published in 2008
under the title Hamlyn All Colour 200 Cakes & Bakes
by Hamlyn, an imprint of Octopus Publishing Group Ltd.
Endeavour House, 189 Shaftesbury Avenue, London WC2H 8JY, UK
© 2008 Octopus Publishing Group Ltd.
All rights reserved

Chinese Translation © 2012 Guangzhou Anno Domini Media Co. Ltd.
译文由广州公元传播有限公司提供

All rights reserved 所有权利保留

暖暖西点烘焙

(英) 莎拉·刘易斯(Sara Lewis) 著
程雪 魏雪英 译

出版发行: **新世纪出版社**

经 销: 全国新华书店

制 作:  广州公元传播有限公司

印 刷: 深圳市福威智印刷有限公司

规 格: 760mm × 889mm 1/24

印 张: 10印张

字 数: 50千字

版 次: 2012年2月第1版第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5405-5111-7

定 价: 25.00元

如发现印装质量问题影响阅读, 请致电020-38865309联系调换。

目录 CONTENTS

009 基础课程

021 小蛋糕

022 开心果巧克力蛋黄酥
藏红花巧克力蛋白酥

024 复活节纸杯蛋糕
女性纸杯蛋糕

026 柠檬香橙蛋糕
柠檬金黄糖浆蛋糕

028 香橙葡萄烤饼
小圆烤饼

030 枫蜜核桃松饼
牛奶巧克力和榛子松饼

032 水果薄饼
香橙肉桂粉薄饼

034 复活节十字小圆面包
姜果小面包

036 炸油条
香橙油条

038 雪山姜饼
桂皮香橙松饼

040 维也纳果酱卷
百味蛋糕卷

042 蓝莓柠檬松饼
覆盆子白巧克力松饼

044 迷你卡布奇诺蛋糕
迷你维多利亚三明治蛋糕

046 林明顿蛋糕
覆盆子酱蛋糕

048 巧克力松饼
白巧克力酸莓松饼

050 香蕉葡萄薄饼
夏天蓝莓薄饼

052 香梨酸莓松饼
蓝莓酸莓松饼

054 草莓薰衣草脆饼
柠檬蓝莓脆饼

056 杏仁葵花籽松饼
桃子香橙松饼

058 香蕉太妃蛋白酥
咖啡太妃蛋白酥

060 榛子蓝莓蛋糕
杏仁覆盆子蛋糕

062 柠檬纸杯蛋糕
糖果纸杯蛋糕

064 全麦黑糖烤饼
枣榛子烤饼

066 摩卡纸杯蛋糕
双重巧克力纸杯蛋糕

068 覆盆子椰蓉酥饼
杏仁开心果酥饼

071 曲奇

072 柠檬姜饼
巧克力姜饼

074 复活节曲奇
数字曲奇饼干

076 巧克力杏仁脆饼
白巧克力姜味杏仁脆饼

078 姜味雪人饼干
万圣节南瓜饼

080 咖啡夹心甜饼
巧克力夹心甜饼

082 枫糖饼干
蜂蜜饼干

084 杏仁脆饼
橙花脆饼

086 琳泽饼干
香橙杏仁夹心饼干

088 圣诞树装饰饼干
香橙什锦香料心形饼干

090 经典脆饼
开心果脆饼

092 樱桃软糖曲奇
黑巧克力开心果曲奇

094 三味巧克力卷饼
传统卷饼

096 三味巧克力曲奇
巧克力香草榛子曲奇

098 接骨木花棠松饼
覆盆子奶油松饼

100 巧克力辣椒曲奇
姜味巧克力曲奇

102 花生曲奇
花生巧克力曲奇

104 葡萄茴香饼干
茴香香橙饼

106 姜味燕麦脆饼
香橙脆饼

108 意式烤饼
柠檬夏威夷果烤饼

110 冰冻椰蓉曲奇
香草金砂糖曲奇

113 盘烤曲奇

114 巧克力脆饼
柠檬味手指饼

116 草莓酱烤饼
果酱烤饼

118 能量棒
芝麻香蕉烤饼

120 黑莓玉米饼
李子榛子玉米饼

122 朗姆酒葡萄巧克力饼
三味巧克力饼

124 白巧克力杏仁小方饼
白巧克力酸莓方饼

126 热带姜味蛋糕
胡萝卜葡萄蛋糕

128 巧克力香梨香橙酥
蜜梨方块酥

130 苹果黑莓脆皮蛋糕
苹果甜馅酥皮蛋糕

132 糖霜香蕉棒
酸莓香蕉棒

134 芒果猕猴桃蛋糕
杏仁酸莓倒置蛋糕

136 西梅干葵花籽方酥
枣苹果方酥

138 巧克力焦糖蛋糕
焦糖杏仁蛋糕

141 夹心蛋糕

142 草莓蛋白核桃蛋糕
巧克力栗子蛋白核桃蛋糕

144 巧克力朗姆酒蛋糕
香橙白酒蛋糕

146 苹果柠汁蛋糕
香梨蛋糕

148 巧克力甜土豆蛋糕

150 柠檬天使蛋糕
酸橙开心果天使蛋糕

152 李子杏仁脆皮蛋糕
鲜桃脆皮蛋糕

154 杏仁香橙瑞士卷
草莓杏仁蛋糕卷

156 香浓巧克力蛋糕
巧克力白兰地酒香橙蛋糕

158 圣雅文蛋糕
巧克力香草蛋糕

160 巧克力栗子蛋糕卷

162 巧克力枣三明治蛋糕
黑森林蛋糕

164 咖啡果仁糖蛋糕
巧克力榛子仁糖蛋糕

166 蓝莓奶白蛋糕卷
薄荷草莓蛋糕卷

168 家庭巧克力蛋糕
巧克力香橙蛋糕

170 旧式咖啡蛋糕
桂皮榛子蛋糕

172 胡萝卜核桃蛋糕
苹果卷白兰地奶油蛋糕

174 维多利亚三明治蛋糕
巧克力生日蛋糕

176 巧克力啤酒蛋糕

178 樱桃香橙蛋糕卷
西番果芒果奶油蛋糕

180 柠檬麦片蛋糕
柠檬汁蛋糕

182 巧克力榛子奶油蛋糕
杏仁奶油卷

185 丰盛蛋糕

186 胡椒蛋糕
农舍水果蛋糕

188 香蕉枣核桃蛋糕
巧克力樱桃杏仁蛋糕

190 牙买加姜味蛋糕
麦片姜饼

192 威士忌蛋糕
多汁水果庆祝蛋糕

194 酒味苹果无花果蛋糕
苹果杂果蛋糕

196 香梨豆蔻葡萄蛋糕
枣子苹果蛋糕

198 果酱香料蛋糕
胡桃姜料面包

200 杏仁水果蛋糕
复活节高脂水果蛋糕

202 热带圣诞节蛋糕
乐园蛋糕

204 蔓越莓樱桃蛋糕
枣香蛋糕

206 柠檬蛋糕
橙子香菜蛋糕

208 杏茶面包
李子干和橙子面包

211 酥皮点心

212 柑橘果仁蜜糖千层酥
玫瑰水果仁蜜糖千层酥

214 法式苹果馅饼
桃子小果馅饼

216 奶油利口酒巧克力手指饼
巧克力空心饼干

218 覆盆子环饼
草莓奶油泡芙

220 小香蕉桃子甜点
传统苹果甜点

222 经典柠檬馅饼
黑巧克力果馅饼

224 蛋奶草莓片
咖啡奶油片

227 免烤蛋糕

228 柠檬美味蛋糕
提拉米苏块

230 西西里奶酪蛋糕
樱桃酒奶油蛋糕

232 分层果仁棒
姜味水果棒

234 意大利脆饼
提拉米苏

236 巧克力美味脆饼
巧克力蜜饯脆饼

238 香脆玉米片
巧克力香橙脆片

暖暖西点烘焙

Cakes and Bakes

(英) 莎拉·刘易斯 (Sara Lewis) 著

程雪 魏雪英 译



广东出版集团
新世纪出版社





图书在版编目 (CIP) 数据

暖暖西点烘焙 / (英) 刘易斯著 ; 程雪、魏雪英译 . — 广州 : 新世纪出版社 , 2012.1
ISBN 978-7-5405-5111-7

I. 暖… II. ①刘… ②程… ③魏… III. ①西点—烘焙 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第001612号

出 版 人 : 孙泽军

策 划 : 卢 茵

责任编辑 : 宁 伟

装帧设计 : 林可秋

特约编辑 : 钟转笑

技术编辑 : 李丹虹

First published in 2008
under the title Hamlyn All Colour 200 Cakes & Bakes
by Hamlyn, an imprint of Octopus Publishing Group Ltd.
Endeavour House, 189 Shaftesbury Avenue, London WC2H 8JY, UK
© 2008 Octopus Publishing Group Ltd.
All rights reserved

Chinese Translation © 2012 Guangzhou Anno Domini Media Co. Ltd.
译文由广州公元传播有限公司提供

All rights reserved 所有权利保留

暖暖西点烘焙

(英) 莎拉·刘易斯 (Sara Lewis) 著
程雪 魏雪英 译

出版发行 : 新世纪出版社

经 销 : 全国新华书店

制 作 : ◆ 广州公元传播有限公司

印 刷 : 深圳市福威智印刷有限公司

规 格 : 760mm × 889mm 1/24

印 张 : 10印张

字 数 : 50千字

版 次 : 2012年2月第1版第1次印刷

书 号 : ISBN 978-7-5405-5111-7

定 价 : 25.00元

如发现印装质量问题影响阅读, 请致电020-38865309联系调换。

目录 CONTENTS

009 基础课程

021 小蛋糕

- | | | |
|----------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| 022 开心果巧克力蛋黄酥
藏红花巧克力蛋白酥 | 038 雪山姜饼
桂皮香橙松饼 | 054 草莓薰衣草脆饼
柠檬蓝莓脆饼 |
| 024 复活节纸杯蛋糕
女性纸杯蛋糕 | 040 维也纳果酱卷
百味蛋糕卷 | 056 杏仁葵花籽松饼
桃子香橙松饼 |
| 026 柠檬香橙蛋糕
柠檬金黄糖浆蛋糕 | 042 蓝莓柠檬松饼
覆盆子白巧克力松饼 | 058 香蕉太妃蛋白酥
咖啡太妃蛋白酥 |
| 028 香橙葡萄烤饼
小圆烤饼 | 044 迷你卡布奇诺蛋糕
迷你维多利亚三明治蛋糕 | 060 榛子蓝莓蛋糕
杏仁覆盆子蛋糕 |
| 030 枫蜜核桃松饼
牛奶巧克力和榛子松饼 | 046 林明顿蛋糕
覆盆子酱蛋糕 | 062 柠檬纸杯蛋糕
糖果纸杯蛋糕 |
| 032 水果薄饼
香橙肉桂粉薄饼 | 048 巧克力松饼
白巧克力酸莓松饼 | 064 全麦黑糖烤饼
枣榛子烤饼 |
| 034 复活节十字小圆面包
姜果小面包 | 050 香蕉葡萄薄饼
夏天蓝莓薄饼 | 066 摩卡纸杯蛋糕
双重巧克力纸杯蛋糕 |
| 036 炸油条
香橙油条 | 052 香梨酸莓松饼
蓝莓酸莓松饼 | 068 覆盆子椰蓉酥饼
杏仁开心果酥饼 |

071 曲奇

- | | | |
|---------------------------|-----------------------|---------------------------|
| 072 柠檬姜饼
巧克力姜饼 | 080 咖啡夹心甜饼
巧克力夹心甜饼 | 088 圣诞树装饰饼干
香橙什锦香料心形饼干 |
| 074 复活节曲奇
数字曲奇饼干 | 082 枫糖饼干
蜂蜜饼干 | 090 经典脆饼
开心果脆饼 |
| 076 巧克力杏仁脆饼
白巧克力姜味杏仁脆饼 | 084 杏仁脆饼
橙花脆饼 | 092 樱桃软糖曲奇
黑巧克力开心果曲奇 |
| 078 姜味雪人饼干
万圣节南瓜饼 | 086 琳泽饼干
香橙杏仁夹心饼干 | 094 三味巧克力卷饼
传统卷饼 |

096 三味巧克力曲奇
巧克力香草榛子曲奇

098 接骨木花棠松饼
覆盆子奶油松饼

100 巧克力辣椒曲奇
姜味巧克力曲奇

102 花生曲奇
花生巧克力曲奇

104 葡萄茴香饼干
茴香香橙饼

106 姜味燕麦脆饼
香橙脆饼

108 意式烤饼
柠檬夏威夷果烤饼

110 冰冻椰蓉曲奇
香草金砂糖曲奇

113 盘烤曲奇

114 巧克力脆饼
柠檬味手指饼

116 草莓酱烤饼
果酱烤饼

118 能量棒
芝麻香蕉烤饼

120 黑莓玉米饼
李子榛子玉米饼

122 朗姆酒葡萄巧克力饼
三味巧克力饼

124 白巧克力杏仁小方饼
白巧克力酸莓方饼

126 热带姜味蛋糕
胡萝卜葡萄蛋糕

128 巧克力香梨香橙酥
蜜梨方块酥

130 苹果黑莓脆皮蛋糕
苹果甜馅酥皮蛋糕

132 糖霜香蕉棒
酸莓香蕉棒

134 芒果猕猴桃蛋糕
杏仁酸莓倒置蛋糕

136 西梅干葵花籽方酥
枣苹果方酥

138 巧克力焦糖蛋糕
焦糖杏仁蛋糕

141 夹心蛋糕

142 草莓蛋白核桃蛋糕
巧克力栗子蛋白核桃蛋糕

144 巧克力朗姆酒蛋糕
香橙白酒蛋糕

146 苹果柠汁蛋糕
香梨蛋糕

148 巧克力甜土豆蛋糕

150 柠檬天使蛋糕
酸橙开心果天使蛋糕

152 李子杏仁脆皮蛋糕
鲜桃脆皮蛋糕

154 杏仁香橙瑞士卷
草莓杏仁蛋糕卷

156 香浓巧克力蛋糕
巧克力白兰地酒香橙蛋糕

158 圣雅文蛋糕
巧克力香草蛋糕

160 巧克力栗子蛋糕卷

162 巧克力枣三明治蛋糕
黑森林蛋糕

164 咖啡果仁糖蛋糕
巧克力榛子仁糖蛋糕

166 蓝莓奶白蛋糕卷
薄荷草莓蛋糕卷

168 家庭巧克力蛋糕
巧克力香橙蛋糕

170 旧式咖啡蛋糕
桂皮榛子蛋糕

172 胡萝卜核桃蛋糕
苹果卷白兰地奶油蛋糕

174 维多利亚三明治蛋糕
巧克力生日蛋糕

176 巧克力啤酒蛋糕

178 樱桃香橙蛋糕卷
西番果芒果奶油蛋糕

180 柠檬麦片蛋糕
柠檬汁蛋糕

182 巧克力榛子奶油蛋糕
杏仁奶油卷

185 丰盛蛋糕

186 胡椒蛋糕
农舍水果蛋糕

188 香蕉枣核桃蛋糕
巧克力樱桃杏仁蛋糕

190 牙买加姜味蛋糕
麦片姜饼

192 威士忌蛋糕
多汁水果庆祝蛋糕

194 酒味苹果无花果蛋糕
苹果杂果蛋糕

196 香梨豆蔻葡萄蛋糕
枣子苹果蛋糕

198 果酱香料蛋糕
胡桃姜料面包

200 杏仁水果蛋糕
复活节高脂水果蛋糕

202 热带圣诞节蛋糕
乐园蛋糕

204 蔓越莓樱桃蛋糕
枣香蛋糕

206 柠檬蛋糕
橙子香菜蛋糕

208 杏茶面包
李子干和橙子面包

211 酥皮点心

212 柑橘果仁蜜糖千层酥
玫瑰水果仁蜜糖千层酥

214 法式苹果馅饼
桃子小果馅饼

216 奶油利口酒巧克力手指饼
巧克力空心饼干

218 覆盆子环饼
草莓奶油泡芙

220 小香蕉桃子甜点
传统苹果甜点

222 经典柠檬馅饼
黑巧克力果馅饼

224 蛋奶草莓片
咖啡奶油片

227 免烤蛋糕

228 柠檬美味蛋糕
提拉米苏块

230 西西里奶酪蛋糕
樱桃酒奶油蛋糕

232 分层果仁棒
姜味水果棒

234 意大利脆饼
提拉米苏

236 巧克力美味脆饼
巧克力蜜饯脆饼

238 香脆玉米片
巧克力香橙脆片



基础课程

BASIC COURSE





自制蛋糕或饼干既是对自己的奖励，也是忙碌一周过后的一种放松方式。烘烤甜品时所散发出的香气引得家人都涌向厨房，甜点还没摊凉之前就吵着要把它吃掉。

自制的蛋糕和烤品也可以作为赠予家人和朋友的礼物，胜过任何在商店里买到的甜品。许多蛋糕的中心装饰品（见P142-185）可以是糖果，也可以是用巧克力制成的花或者是冰品，又或者是庆祝生日时特别点燃的蜡烛。当拜访朋友时，何不带些自制小蛋糕（见P22-69）或小甜点（见P72-111）来代替一束花呢？如果没有太多的空余时间，你可以试着做盘形烤点（见114-139）。因为它们很快就可以做好，并且便于包装和携带，是野餐或作为学校或公司的自带午餐的绝佳选择。许多蛋糕可以温热时食用，当与奶油冻或冰激凌搭配食用时，这些甜点的口感就像是布丁那样。

很多孩子都没法在学校里学习厨艺，一起烘烤蛋糕也是一个鼓励他们学习厨艺的好方法。事实上，烘烤蛋糕并没有那么神奇，也不像有些人想象的如此繁复。假如你有一组很好的天

平和一些基本的蛋糕模子，并且按照食谱准确烘烤，简单的程度无异于小孩子玩过家家游戏。除此之外，你准确地知道烹饪时该放入的食材，所以你可以选择最少量的人造香料和添加剂。或许你的橱柜里已经有许多食材，下次逛超市时，任何特别的食材都可以放入购物车中。

烘烤器具

本书的所有食谱都很简单，你只需准备好最基本的器具即可。任何额外的食材和器具都可在超市、大街上的商店里买到。

测量仪

好的测量仪绝对是自制蛋糕的必需品。放入太多的奶脂蛋糕就会凹陷，放入太多的面粉蛋糕则会变干。使用电子秤添加和称重所需的食材，是高度精确地测量食材使用量的最简单和明确的方式。

与多数传统的天平不同，你可以把普通的混合碗放在最上面，按下控制键，量出你选择的食材。重设天平归零，便可以在同一个碗中加入其他的食材。这是称量奶油蛋糕和馅饼所需的黄油和砂糖时的最理想选择。

称量食材时要采取统一的度量。电子秤比天平也更为简易。但缺点是电池在某一时刻会耗尽，所以需要保留一个电池作为备用品。

如果选用弹簧测量仪则要确保小刻度很清晰，但有些测量仪上的指针只显示50克的增长。

用还没拆开包装的黄油再次确认测量仪的精确性。显示的量应该与