

日本人气甜点老师熊谷裕子亲自授课，甜点口感迷人的秘诀全在这里！

·熊谷裕子的甜点教室·

口感极致追求

*The texture of the best
mouthfeel dessert*

【日】熊谷裕子/著
高詹灿 黄正由/译



给想晋级的烘焙爱好者
使用的教科书！

教你打造属于自己的
独门配方！

光明日报出版社

·熊谷裕子的甜点教室·

口感极致追求

【日】熊谷裕子/著 高詹灿 黄正由/译



The texture

a dessert

光明日报出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

口感极致追求 / (日) 熊谷裕子著; 高詹灿, 黄正由译. — 北京: 光明日报出版社, 2014.9

(熊谷裕子的甜点教室)

ISBN 978-7-5112-7088-7

I. ①口… II. ①熊… ②高… ③黄… III. ①甜食—制作
IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第179471号

著作权合同登记号: 图字01-2014-5216

YAKIGASHI NO SHOKKAN TECHNIQUE

© YUKO KUMAGAI 2012

Originally published in Japan in 2012 by ASAHIYA SHUPPAN CO., LTD..

Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA INC., KAWAGOE.

熊谷裕子的甜点教室: 口感极致追求

著 者: [日] 熊谷裕子

译 者: 高詹灿 黄正由

责任编辑: 李 娟

策 划: 多采文化

责任校对: 牟伟华

封面设计: 胡椒设计

责任印制: 曹 净

内文排版: 百朗文化

出版方: 光明日报出版社

地 址: 北京市东城区珠市口东大街5号, 100062

电 话: 010-67022197 (咨询) 传真: 010-67078227, 67078255

网 址: <http://book.gmw.cn>

E-mail: gmcbbs@gmw.cn lijuan@gmw.cn

法律顾问: 北京天驰洪范律师事务所徐波律师

发行方: 新经典发行有限公司

电 话: 010-68423599 E-mail: duocaiwenhua2014@163.com

印 刷: 北京艺堂印刷有限公司

本书如有破损、缺页、装订错误, 请与本社联系调换

开 本: 787 × 1092 1/16

字 数: 100千字

印 张: 6

版 次: 2014年8月第1版

印 次: 2014年8月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5112-7088-7

定 价: 38.00元

·熊谷裕子的甜点教室·

口感极致追求

【日】熊谷裕子/著 高詹灿 黄正由/译



The texture

a dessert

光明日报出版社

糖类将决定甜点的口感·····	4
清爽的材料·····	5
湿润的材料·····	6
用形状来改变口感·····	8
用熟成度来改变口感·····	10

目录 CONTENTS

极致的湿润感 杏仁点心 11



梅森芙利安 12



枫栗苏格兰蛋糕 16



苹果白鸽杏仁蛋糕 20

湿润 + 清爽 磅蛋糕 25



米耶蛋糕 26



格勒诺布尔 30



黑加仑蛋糕 34



柠檬罂粟蛋糕 38

粉红色果仁糖的制作方法 24

如何将甜点从大尺寸模具中顺利脱模 24

湿润 + 黏稠 巧克力点心 42



软馅巧克力蛋糕 43



巧克力中的巧克力 46

关于材料

- * 使用个头较大的鸡蛋，蛋黄约 20g、蛋白约 40g。
- * 使用动物性脂肪成分 35% 或 36% 的鲜奶油。
- * 搓揉面团时撒的粉，请使用高筋面粉，若没有可使用低筋面粉代替。

- * 柠檬皮、橘子皮内侧的白色部分会带来苦味，所以只磨碎表皮使用。

关于道具

- * 请使用跟材料分量合适的碗和打蛋器。若材料分量太少而碗太大的话，有可能造成蛋白

- 无法顺利发泡，或面团无法顺利混合等现象。
- * 事先用指定的温度预热烤箱。
- * 烘烤时间与温度，会随着家用烤箱的种类而产生些许变化，请依照实际情况进行调整。本书会以家用的对流加热烤箱为基准来记载时间与温度。实际制作时请务必根据实际的烘烤状况进行调整。

酥脆 + 松散 饼干 50



Variation

橘子饼干 51



林兹夹心饼干 54



Variation

坚果圈圈饼、腰果饼干 56



Variation

孜然起司饼干 60

外表酥脆 + 内部湿润 法式烘饼 63



Variation

布列塔尼烘饼 64



朗姆栗子
巴斯克蛋糕 68



丑角烘饼 72



柚子林兹塔 75

组合不同的口感 组合面糊类点心 77



魔女的舌头 78



Variation

佛罗伦萨脆饼 80



Variation

亚眠塔 84



Variation

坚果小塔 88



Variation

克拉芙蒂 91

后语 95

糖类将决定甜点的口感

糖类的作用

1 保湿效果

让蛋白霜的气泡更稳定，让甜点更具湿润感。

2 防腐效果

延长甜点的保存期限。

3 赋予甜点颜色

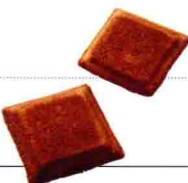
让甜点在烘焙后表面产生美丽的颜色。

砂糖（蔗糖）是用甘蔗和糖用甜菜的汁液浓缩、精制而成的高纯度结晶。精制的程度越低，原料的颜色和风味就越强；精制程度越高，原料越接近白色且味道越没有特色。精制程度也会对口感产生很大的影响，需配合不同甜点的味道和口感来区分使用。

若为了降低甜度而过度减少砂糖的分量，甜点的口感会变得过于干燥、无法烘烤成美丽的金黄色而是呈泛白色。甜点的配方最重视均衡，与其随意减少砂糖的量，不如跟具有酸味或苦味的材料组合，对味道进行整合。

液体糖类赋予甜点湿润、浓稠的口感

转化糖或蜂蜜等液体糖类具有很高的保湿效果，可以让蛋糕烤出美丽的颜色，具备湿润的口感，或让焦糖变得浓稠。但只使用液体糖类会让烤出来的甜点颜色太深、质地过于黏稠，请跟砂糖搭配使用。液体糖类也有防止砂糖结晶化的效果。

纯度	口感、风味	主要的糖类	特征	使用的食谱
高 低	口感爽朗、轻盈，口味温和、高雅、纤细	细砂糖 	纯度最高，结晶颗粒较大，不容易凝结在一起。	孜然起司饼干 
		糖粉 	制成粉末状的细砂糖，有些会添加玉米淀粉和寡糖。制作包覆蛋糕的酱汁（Frosting）时也会用到。	
	湿润	上白糖 	添加了少量的转化糖，比较容易凝固。容易购买。	黑加仑蛋糕 
	风味独特	三温糖 	褐色、风味淡雅。	格勒诺布尔 
		红糖 蔗糖 粗糖 	保留了甘蔗中的矿物质、风味和颜色（茶褐色）。适合与苹果、栗子、咖啡搭配。	
	口感湿润、浓厚，风味独特、扎实，味道纯朴	黑糖 	呈深浓的茶褐色，风味较强，口感厚实。可以与上白糖一起使用。	
	液体糖类			
	黏稠	转化糖 (Invert Sugar) 	不想为甜点增添颜色或风味的时候使用。也有增加甜点黏度的效果。	梅森芙利安 
		蜂蜜 	为甜点增添颜色与风味。依照花卉品种的不同，风味也不同。	



清爽的材料



让杏仁面糊、法式烘焙拥有酥脆与轻盈口感的材料

黄油



布列塔尼烘焙 (P.64) 所使用的黄油，硬度高到勉强可以剥开的程度。

要将杏仁面糊等烘烤出酥脆的口感，必须尽可能避免麸质产生。黄油会将小麦粉的颗粒包住，防止麸质形成，让面糊呈松散状。这种现象称为黄油的“起酥性” (Shortening)。

黄油越多，口感越酥脆，但回温后质地柔软或加热后熔化为液体的黄油，则无法产生该效果。理想的做法是用食物调理机将又冷又硬的黄油混入面糊中，操作过程简单，不易失误。

淀粉



口感酥脆的橘子饼干 (P.51) 的面糊中加入了玉米淀粉。

玉米淀粉不会形成麸质，跟黄油一样可以使甜点拥有酥脆的口感。淀粉还可以让面糊产生轻盈又容易咀嚼的口感。若只添加玉米淀粉，面糊容易下垂、变形，必须跟小麦粉混合使用。

坚果



梅森芙利安 (椰子) 表面撒了大量椰子 (P.12)。

坚果清脆的口感与芳香可以作为甜品的点缀，创造出酥脆的口感印象。生坚果就算混入面糊中烘烤，也无法充分烤出风味，必须事先进行烘烤，至内部中央处出现微焦色后再混入。若是撒在甜点表面，则可以使用生坚果，与面糊一起烘烤。

糖粉



在法式烘焙的面糊中加入糖粉，制作成外表酥脆的朗姆栗子巴斯克蛋糕 (P.68)。

杏仁面糊、甜酥皮面糊、法式烘焙的面糊会使用颗粒较细、纯度较高的糖粉来烘烤出酥脆的口感。细砂糖的颗粒较粗无法形成质感细腻的面糊，使用上白糖则会出现湿黏感。糖粉有不黏、味道温和的特点，可以让甜品拥有清爽的甜味。

湿润的材料

让磅蛋糕、海绵蛋糕拥有细腻质感的材料

油脂类

油脂具有保湿的效果，可以防止淀粉随时间延长变得松散、干燥。但油脂成分越多，给人的感觉就越厚重，也比较不容易烤透，必须添加泡打粉等膨胀剂，用较低的温度慢慢烘烤。

跟空气接触时会因为氧化而使味道变差，还会散发出氧化的臭味。添加油脂成分较多的甜点必须密封保存。

巧克力



加入大量巧克力，以半生状态呈现的巧克力中的巧克力 (P.46)。

在烘焙式甜点中，巧克力通常会跟黄油一起加热至熔化后混入面糊中，除了带来独特的苦涩味外，还能形成厚重、湿润的口感。

巧克力的温度太低的话不容易乳化，必须加热到 40 ~ 45℃ 再融入面糊中。但温度太高的话，甜点会变得粗糙，无法形成细腻的口感，以不超过 50℃ 为宜。

杏仁粉



用自制杏仁粉来提高香味的老虎芙利安 (P.15)。

杏仁含有大量油脂。大多是用细长形的加利福尼亚品种来制成粉末，风味较为温和，口感也比较柔滑。用外观扁平的西西里、西班牙品种制成的粉末则较为湿润，风味独特，带有些许苦味。也可连皮一起制成粉末，风味更强烈。

职业甜点师除了会细心选择杏仁的品种，还会按照颗粒粗细区分使用。一般家庭可以用食物调理机将整颗杏仁磨成粉末，即为新鲜的自家制杏仁粉。

软化黄油



用回温后软化的黄油来制作口感轻盈的柠檬罂粟蛋糕 (P.38)。

固态、熔化、软化、烧焦等，跟面糊混合的黄油状态不同，甜品的口感也会有很大的区别。想得到湿润口感，则用回温后软化或熔化后呈液态的黄油。固态黄油还具有“乳化效果” (Creaming Effect)，在搅拌时会含入大量空气，让甜点拥有蓬松且细腻的口感。软化、液态黄油则不具有“乳化效果”。

水果



亚眠塔 (P.84) 加入了大量的糖渍菠萝。

加入较多的水分当然可以使甜品更湿润，但若将生水果直接加入面糊中，会使面糊因为水分过多而接近液态，不易烤熟。因此必须通过加热或烘烤，让水果中的多余水分蒸发后再混入面糊中。熬煮时可以加糖，通过糖分的保水性来防止水分过度蒸发，进而得到湿润的口感。除此之外，凝缩有水果糖分的干燥水果、浸渍洋酒的干燥水果、栗子的甘露煮跟涩皮煮，都具有赋予甜品湿润口感的效果。

果酱



用自制的果酱来赋予黑加仑蛋糕酸味 (P.34)。

糖分较高的甜点拥有湿润的口感，但如果糖分集中在表面则容易烤焦，必须多加注意。像丑角烘饼 (P.72) 跟柚子林兹塔 (P.75) 一样包在中间烘烤，可以形成周围酥脆、中央湿润的口感。也可以像黑加仑蛋糕这样，将黑加仑加糖稍微熬煮制成简易的果酱，混入面糊中。跟生的黑加仑相比，味道更加强烈，风味、酸味更浓郁。

力娇酒糖浆

(酒糖液)



甜点烤好后用刷子将其涂在表面。

不是在烘烤之前混入面糊中，而是在烤好后涂在甜点表面使其渗入，这样可以在赋予甜点香味的同时补充水分，形成湿润的口感。甜点散热后比较不容易渗入，得在烤好后趁热涂上，这样也可让酒精适度蒸发，只留下良好风味。



用形状来改变口感



用相同的面糊制作的甜点，也会因为尺寸跟形状不同，导致烘焙时热量的散布方式不同，从而形成完全不同的口感。同样，适当的改变造型可以让味道与口感取得均衡，让作品更加美味。大家可以试着挑战各种造型，不用拘泥于特定的形状。

薄烤

① 圈圈饼



加入榛果粉的圈圈饼面团，为了强调芳香会擀得相当薄，让内部可以确实被加热。放上坚果和混有咖啡的鸡蛋液，使其在入口瞬间轻脆，进入口中后变松软让风味扩散出去。用同样的面团包入腰果，制作成球状的腰果饼干，则会拥有内部酥脆又清爽的口感。

厚烤

① 腰果饼干



小

① 布列塔尼烘饼



布列塔尼烘饼的面团中加入了大量的黄油，成品拥有酥脆的口感。小尺寸会增加表面积所占的比例，烤出金黄色与浓郁的芳香，中央则拥有酥软的口感。加大尺寸并在中央塞入干燥水果或果酱，则会形成表面酥脆、中央湿润的口感，风味也会因为水果种类不同而截然不同。

大

① 中型布列塔尼烘饼



磅蛋糕模具

① 米耶蛋糕



用磅蛋糕的模具烘烤，可以减少甜点烤至焦黄的面积，甜点内部口感湿润又轻盈。表面虽然淋有糖衣，但食用时会切片，因此并不会太甜腻。娇小的鸡蛋形模具则会使烘焙面积变大，格外突显出甜点浓郁的芳香。同样会淋上糖衣，让甜度更扎实。另外加上杏干，用酸味来平衡整体的味道。

小尺寸鸡蛋形模具

① 鸡蛋形蛋糕



大尺寸正方形

① 苹果白鸽杏仁蛋糕



小尺寸磅蛋糕

① 樱桃白鸽杏仁蛋糕



用较厚的花嘴挤出

① 咖啡葡萄饼干



白鸽杏仁蛋糕的面糊几乎都是由杏仁所组成，大量的油脂让烘烤之后的口感非常湿润。用厚度跟尺寸较高的模具进行烘烤，可以充分引出杏仁的美味跟湿润感。小尺寸磅蛋糕则是表面积占有较大的比例，可以突显出浓郁的芳香与表面杏仁的颗粒感。

咖啡葡萄饼干的面糊中混入了泡打粉，口感酥脆又轻盈。烘烤之后颜色较浅，夹入带有苦涩味的咖啡鲜奶油跟浸泡金万利力娇酒的葡萄干。夹馅的味道较为强烈，因此挤出较厚的面糊进行烘焙，以提高饼干的存在感。林兹夹心饼干则是在面糊中混入可可粉和香料，反而是饼干部分的味道较为强烈，因此挤出薄薄一层，与覆盆子果酱的味道取得均衡。

用较薄的花嘴挤出

① 林兹夹心饼干



变换各种造型，面糊分量转换原则



使用跟食谱中尺寸不同的模具时，该如何确定面糊的分量？就算形状不同，只要体积不变，就可以按照食谱的分量来制作。若体积不同，也只需计算出体积的比例，就能简单求出所需面糊的分量。

必须注意的是，面糊的分量也会影响烘焙所需的时间。请观察实际的烘焙状况，一边观察一边进行调整。模具尺寸较大、厚度较深时，可以将温度稍微调低，将时间延长，让热量慢慢扩散到内部。请多尝试几次，找出最理想的状态。

体积比例的计算

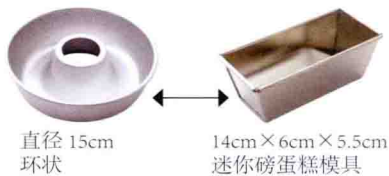
范例 1



10cm × 24cm
长方形塔模

直径 16cm
塔环

范例 2



直径 15cm
环状

14cm × 6cm × 5.5cm
迷你磅蛋糕模具

可以用体积（高度相同的话也可用底部面积）的比例来计算面糊的分量。

$$10\text{cm} \times 24\text{cm} = 240\text{cm}^2 \longleftrightarrow 8\text{cm} \times 8\text{cm} \times 3.14\text{cm} \approx 200\text{cm}^2$$
$$200 \div 240 \approx 0.83$$

将食谱中的长方形塔模改成塔环时，用食谱材料的 80% 的分量来制作即可。

环形模具等体积较难计算的情况，可以将水倒入模具中测量水的重量（= 体积）。若是 2 份迷你磅蛋糕模具的水刚好可以将环形模具填满，则表示 1 份环形蛋糕模具的面糊分量相当于 2 份迷你磅蛋糕模具的面糊分量。

用熟成度来改变口感

不同的甜点，赏味期也不同。有的刚刚烤好风味最佳，有的放置熟成后更加美味。饼干跟薄烤类甜点表面积较大，容易氧化，也容易受潮，刚烤好的时候最美味。塔这种组合两种面糊的甜点，必须让人享受两种面糊之间的对比，同样建议尽早享用。

追求厚实、湿润口感的蛋糕，放置一段时间使配料渗入内部，可以得到更好的风味。不论是哪一种都必须密封保存，以避免附着杂味、变干燥或受潮。



质感柔滑的面糊 重点在于“乳化”

烘焙式甜点的面糊，一般会以黄油为基底加入鸡蛋等各种含水分的材料。因为是将水跟油混合，若没有搅拌均匀就进行烘烤的话，口感会变得粗糙、干枯。要想得到细腻、轻盈的口感，最重要的是让油跟水进行“乳化”。混合方式跟混合的程度会随着甜点种类不同而有所不同，请参照食谱内容进行制作。



质感粗糙，还处于分离的状态。



确实搅拌，进行乳化后，呈柔滑状。



烘焙之后质感细腻，口感湿润。

刚烤好或熟成后带给人双重美味

④ 梅森芙利安



刚烤好时表面酥脆，散发出浓郁的芳香，跟内部的湿润口感形成鲜明的对比。放置一天后水分开始扩散，让甜点整体拥有湿润的口感。但放置太久会过度氧化，出现油臭味，黄油的芳香跟杏仁的风味也会消失殆尽。

通过熟成来形成湿润的口感，风味更好

④ 苹果白鸽杏仁蛋糕



用混入玉米淀粉的杏仁面糊制成的杏仁蛋糕，刚烤好时，各种材料的风味各自独立，给人留下七零八落的印象。特别是在温热的时候，面团松散，完全无法发挥应有的美味。放置1~2天后，整体风味开始融合，杏仁跟黄油的美味开始浮现，形成湿润的口感。因此让其稍微熟成后再享用，才能品尝到最棒的味道。

刚刚烤好，酥脆又柔滑

④ 克拉芙蒂



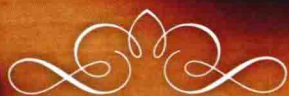
用刚刚烤好时香浓又酥脆的基本酥皮面团（美国派皮）来搭配柔滑的内馅和水果，是非常美味的一款甜品。趁还留有余温、内馅处于黏糊状时享用最佳，但如果放置1天以上，内馅和水果的水分会转移到酥皮面团中，让派皮变软并失去芳香。无法在当天制作的情况下，可以在前一天将酥皮面团单独烘烤好后密封保存，当天再将内馅和水果倒入烘焙，便可以在刚烤好时的黄金赏味期内享用。



极致的湿润感 杏仁点心

杏仁点心会用到大量的杏仁粉和黄油，因富含油脂成分而不容易干燥，烘烤出来的甜点口感非常湿润，且质感细腻，散发出浓郁的杏仁风味。因为油脂成分较高，若发生氧化会让风味骤减。重点在于使用新鲜的高品质杏仁粉，并密封保存。

芙利安（Friand）在法文中是美味甜点的意思，制作成正方形称为芙利安，制作成长方形则称为费南雪（Financier）。使用了大量杏仁粉、烧焦的黄油和蜂蜜，从而形成浓郁的芳香与湿润的口感，烘烤出丰富的美味。用品质良好的杏仁磨成杏仁粉，可以让作品更加香浓。刚刚烤好的时候外表酥脆、内里湿润，放置熟成后则整体湿润、温和。让人可以同时享用两种不同的美味。



用自制的杏仁粉提高香味

梅森芙利安

Friand à la Maison



材料 7cm×7cm的
正方形模具5个

无盐黄油.....30g

带皮的整颗杏仁（生）

.....30g

蛋白.....30g

蜂蜜（百花或橘子、薰衣草等）

.....10g

糖粉.....30g

低筋面粉.....10g



使用西西里或西班牙品种，可以得到良好的风味与略微苦涩的浓厚芳香。左边为西西里、右边为加利福尼亚生产的品种。西西里品种形状扁平且个头较大。

使用的模具



正方形模具、船形模具或硅胶圆形模具都可以。

准备模具



用毛刷或手指将回温变柔软的黄油涂在模具上。

制作方法



1 制作烧焦的黄油。将黄油放入锅中，用中火加热。一边加热一边用打蛋器搅拌。



湿润
的重点！

4 将蛋白、蜂蜜倒入碗中，用打蛋器混合均匀。少量蜂蜜就能带来很好的保湿效果。可以使用香味较佳的种类。



湿润
的重点！

7 加入烧焦的黄油，搅拌至融合后换用耐热刮刀搅拌均匀，即完成面糊。烧焦的黄油不只会带来湿润口感，还可以增加烘烤之后的香味。



2 加热至冒出许多气泡，且变成深褐色后关火，将锅放到水中使其停止变色，温度降至跟人体差不多的温度。



湿润
的重点！

5 加入杏仁粉、糖粉、低筋面粉，以画圆的方式搅拌均匀。慢慢搅拌至粉粒消失，一开始会呈现膨胀、厚重的感觉。



8 盖上保鲜膜防止变干燥，在阴凉处放置半天，使其充分融合。



3 用食物调理机将带皮的整颗杏仁打碎，磨成杏仁粉。也可以用市售的杏仁粉或带皮杏仁粉代替。



6 当面糊的弹性消失，舀起后能顺利流下即可结束搅拌。必须确实混合到这个程度。



9 放置后的面糊有时会出现沉淀，稍微搅拌后再倒入模具中，填至8或9分满。



10 放入预热至 180℃ 的烤箱，烘烤 12 ~ 13 分钟至呈金黄色后取出。



11 从模具中倒扣出来。背面也呈金黄色即表示烘焙完成。

最佳赏味期

散热之后享用，外表芳香酥脆、内部湿软美味。放在密封袋中静置一晚，口感会变得更湿润。保存在阴凉处或冰箱中，风味可以维持 3 ~ 4 天。

Variation

赋予面糊不同的口味

巧克力、榛果、橘子

拥有独特风味的榛果与可可、橘子相当对味。若没有榛果粉，也可以用杏仁粉代替。



将杏仁换成 30g 榛果粉（市售），低筋面粉改为 6g，并添加 4g 可可粉和 1/4 颗橘子皮碎，在步骤 5 中加入。倒入模具后，将干燥橘皮切丝后和切成粗粒的榛果一起放在上面。放入预热至 180℃ 的烤箱烘烤 13 ~ 15 分钟。

抹茶、芝麻

为了突显抹茶的风味，将烧焦黄油改为熔化黄油，杏仁粉也使用没有颜色、去皮、风味较为柔和的种类。调整温度与时间，别让颜色太深。



烧焦黄油改为熔化黄油。将杏仁换成 30g 杏仁粉（市售、无皮），低筋面粉改为 6g，并添加 2g 抹茶，在步骤 5 加入。倒入模具中，撒上适量黑芝麻或白芝麻。放入预热至 180℃ 的烤箱烘烤 5 分钟，调到 170℃ 再烤 10 分钟。

椰子、菠萝

赋予甜点椰子的风味与口感，放上菠萝来赋予甜点多汁的口感。



将杏仁换成 30g 杏仁粉（市售、无皮），在步骤 5 加入。放上 2 片用厨房纸巾吸除水分的 1cm 宽的菠萝（罐头）。撒上适量椰子丝，放入预热至 180℃ 的烤箱烘烤 13 ~ 15 分钟。