

西点名师大讲堂系列

创意西点制作

CHUANGYI

XIDIAN

ZHIZUO 一学就会的85款西点

西点名师刘科元亲身示教

海绵蛋糕、戚风蛋糕、乳酪蛋糕、饼干类、塔类西点全囊括

培训学校式步骤详解，各款创意西点教你巧制作

带你领略精妙的西点世界，让你更具备竞争力

还等什么，下一个西点名师就是你！

■ 王 巍 主编

■ 刘科元 编著

东华大学出版社

西点名师大讲堂系列

创意西点制作

CHUANGYI

XIDIAN

ZHIZUO 一学就会的85款西点

- 王 巍 主编
- 刘科元 编著



東華大學出版社

数据

创意西点制作/刘科元编著. --上海:东华大学出版社, 2011. 12

ISBN 978-7-81111-979-4

I. ①创… II. ①刘… III. ①糕点制作—西方国家
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第251751号

西点名师大讲堂

创意西点制作——一学就会的85款西点

策 划: **越华文化**

主 编: 王 巍

编 著: 刘科元

责任编辑: 马文娟

编 委: 张 苗 杨湘梅 胡湘君 彭 瑶

出版发行: 东华大学出版社

(上海延安西路1882号 邮编编码: 200051 电话: 021-62193056)

新华书店上海发行所发行

版式设计: 盛小静

印 刷: 杭州富春印务有限公司

开 本: 710×1000 1/32

印 张: 5

字 数: 280千字

版 次: 2012年2月第1版

印 次: 2012年2月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-81111-979-4/TS·300

定 价: 29.80元

(版权所有·翻印必究)



从起步到现在，刘科元艺术西点蛋糕烘焙培训教育连锁机构经历了近十个年头，今天我们又翻开了崭新的一页。很多同行对我们有诸多的疑惑与不解：为什么你们出那么多书？为什么每一年都要出书？为什么要那么多老师？为什么要全国联办分校……面对这些疑问，我想告诉大家的是：我们不只是一个企业，我们更是技术研发与技术推广的机构，我们最大愿望就是不断地将我们团队研发的新品种贡献给大家。

多年来，我一直不断追求西点蛋糕技术发展的方向，不断地修改和建立自己的教学体系。这些年来，我们也出版并开发了许多有价值的书籍与工具，以供读者学习、借鉴之用，希望能让更多的西点制作爱好者与从业者从中得益。《西点名师大讲堂》系列图书（共4册）里面的内容，都是由刘科元艺术蛋糕教研团队不断潜心研发的成果，并经精心挑选、总结、编辑，得以呈现。此系列图书以多种分类、构图方式进行详细说明，让大家可以轻松明白地学习到书本上的技术，并运用到实践之中。不管是初学者还是已有经验者，都可以从我们的书籍中得到技术上的提高。

相信随着您对西点蛋糕的深入了解，您便能从学习中感受到由创作带来的喜悦感和成就感，它会使您的人生更加精彩辉煌。

在这里我要感谢参与本书制作的我的弟子：林伟城、丁朝文、陈宏志、刘定鹏、林丽娟、刘云芳、黄莹、钟衍、戴瑞林、黄远军、冯玺等，在本书的编写过程中，他们不分白天黑夜地设计制作作品，精神可嘉，感谢他们！

刘科元写于深圳

2011.11.25

目录 CONTENT



part 1

- 004 西点入门
- 005 西点的起源
- 007 认识西点原料
- 010 认识西点工具

part 2

- 012 饼干制作
- 013 巴黎酥
- 014 橙香饼干
- 016 蛋黄酥
- 018 凤梨酥
- 020 快乐曲奇
- 022 美式海苔酥
- 024 奶香曲奇
- 026 巧克力果仁饼干
- 028 巧仁饼
- 030 仁香曲奇
- 032 香葱曲奇
- 034 杏仁酥饼
- 036 杏仁切片
- 038 幸运饼
- 040 牙买加风味饼
- 042 枕条饼干
- 044 蜂巢饼干

part 3

- 045 戚风蛋糕制作
- 046 虎皮蛋糕
- 048 白玉蛋糕
- 050 彩雪蛋糕
- 052 草莓夹心
- 054 咸香风味蛋糕
- 056 黄金密豆蛋糕
- 058 蓝莓蛋卷

- 060 密豆卷
- 062 年轮蛋糕
- 064 巧克力豆蛋糕
- 066 乳酪密豆抹茶蛋糕
- 068 寿司蛋糕
- 070 蔬菜蛋糕
- 072 双味卷
- 074 甜蜜蛋糕
- 076 咸香火腿蛋糕
- 078 相思毛巾卷
- 080 香妃蛋糕
- 082 香蕉蛋糕
- 084 椰皇卷
- 086 紫菜蛋卷
- 088 布丁蛋糕

part 4

- 089 海绵蛋糕制作
- 090 花紫蛋糕
- 091 苹果蛋糕
- 092 鲜奶蛋糕
- 093 橙香蛋糕
- 094 果子烧蛋糕
- 095 金条方砖
- 096 梅花蛋糕
- 097 麻香蛋糕
- 098 橙香元宝蛋糕
- 099 杏果蛋糕
- 100 彩纹蛋糕
- 102 茶香蛋糕
- 104 方正黄金
- 106 浓香咖啡蛋糕
- 108 幸福蛋糕
- 110 雪白蛋糕
- 112 狮皮蛋糕
- 114 绿茶蛋糕
- 116 绿茶枸杞蛋糕
- 118 牛油蛋糕吐司
- 120 醉香蛋糕

part 5

- 122 重油蛋糕制作
- 123 Q豆绿茶蛋糕
- 124 蜂巢蛋糕
- 125 黑泥蛋糕
- 126 淮山蛋糕
- 127 朗姆葡萄蛋糕
- 128 蜜桂圆蛋糕
- 129 香蕉蛋糕
- 130 椰果蛋糕
- 131 核桃奶油蛋糕
- 132 布朗尼蛋糕
- 134 红枣蛋糕
- 136 摩卡蛋糕
- 138 相思切片
- 140 红糖蛋糕

part 6

- 141 乳酪蛋糕制作
- 142 芒果乳酪蛋糕
- 144 乳酪咖啡蛋糕
- 146 法式芝士蛋糕

part 7

- 148 挞类制作
- 149 覆盆子巧克力挞
- 150 椰挞
- 152 葡式蛋挞

part 8

- 154 酥皮制作
- 155 花生酥条
- 157 密豆酥

目录 CONTENT



part 1

- 004 西点入门
- 005 西点的起源
- 007 认识西点原料
- 010 认识西点工具

part 2

- 012 饼干制作
- 013 巴黎酥
- 014 橙香饼干
- 016 蛋黄酥
- 018 凤梨酥
- 020 快乐曲奇
- 022 美式海苔酥
- 024 奶香曲奇
- 026 巧克力果仁饼干
- 028 巧仁饼
- 030 仁香曲奇
- 032 香葱曲奇
- 034 杏仁酥饼
- 036 杏仁切片
- 038 幸运饼
- 040 牙买加风味饼
- 042 枕条饼干
- 044 蜂巢饼干

part 3

- 045 戚风蛋糕制作
- 046 虎皮蛋糕
- 048 白玉蛋糕
- 050 彩雪蛋糕
- 052 草莓夹心
- 054 咸香风味蛋糕
- 056 黄金密豆蛋糕
- 058 蓝莓蛋卷

- 060 密豆卷
- 062 年轮蛋糕
- 064 巧克力豆蛋糕
- 066 乳酪密豆抹茶蛋糕
- 068 寿司蛋糕
- 070 蔬菜蛋糕
- 072 双味卷
- 074 甜蜜蛋糕
- 076 咸香火腿蛋糕
- 078 相思毛巾卷
- 080 香妃蛋糕
- 082 香蕉蛋糕
- 084 椰皇卷
- 086 紫菜蛋卷
- 088 布丁蛋糕

part 4

- 089 海绵蛋糕制作
- 090 花紫蛋糕
- 091 苹果蛋糕
- 092 鲜奶蛋糕
- 093 橙香蛋糕
- 094 果子烧蛋糕
- 095 金条方砖
- 096 梅花蛋糕
- 097 麻香蛋糕
- 098 橙香元宝蛋糕
- 099 杏果蛋糕
- 100 彩纹蛋糕
- 102 茶香蛋糕
- 104 方正黄金
- 106 浓香咖啡蛋糕
- 108 幸福蛋糕
- 110 雪白蛋糕
- 112 狮皮蛋糕
- 114 绿茶蛋糕
- 116 绿茶枸杞蛋糕
- 118 牛油蛋糕吐司
- 120 醉香蛋糕

part 5

- 122 重油蛋糕制作
- 123 Q豆绿茶蛋糕
- 124 蜂巢蛋糕
- 125 黑泥蛋糕
- 126 淮山蛋糕
- 127 朗姆葡萄蛋糕
- 128 蜜桂圆蛋糕
- 129 香蕉蛋糕
- 130 椰果蛋糕
- 131 核桃奶油蛋糕
- 132 布朗尼蛋糕
- 134 红枣蛋糕
- 136 摩卡蛋糕
- 138 相思切片
- 140 红糖蛋糕

part 6

- 141 乳酪蛋糕制作
- 142 芒果乳酪蛋糕
- 144 乳酪咖啡蛋糕
- 146 法式芝士蛋糕

part 7

- 148 挞类制作
- 149 覆盆子巧克力挞
- 150 椰挞
- 152 葡式蛋挞

part 8

- 154 酥皮制作
- 155 花生酥条
- 157 密豆酥

西点名师大讲堂系列

创意西点制作

CHUANGYI

XIDIAN

ZHIZUO 一学就会的85款西点

■ 王 巍 主编

■ 刘科元 编著



東華大學出版社



从起步到现在，刘科元艺术西点蛋糕烘焙培训教育连锁机构经历了近十个年头，今天我们又翻开了崭新的一页。很多同行对我们有诸多的疑惑与不解：为什么你们出那么多书？为什么每一年都要出书？为什么要那么多老师？为什么要全国联办分校……面对这些疑问，我想告诉大家的是：我们不只是一个企业，我们更是技术研发与技术推广的机构，我们最大愿望就是不断地将我们团队研发的新品种贡献给大家。

多年来，我一直不断追求西点蛋糕技术发展的方向，不断地修改和建立自己的教学体系。这些年来，我们也出版并开发了许多有价值的书籍与工具，以供读者学习、借鉴之用，希望能让更多的西点制作爱好者与从业者从中得益。《西点名师大讲堂》系列图书（共4册）里面的内容，都是由刘科元艺术蛋糕教研团队不断潜心研发的成果，并经精心挑选、总结、编辑，得以呈现。此系列图书以多种分类、构图方式进行详细说明，让大家可以轻松明白地学习到书本上的技术，并运用到实践之中。不管是初学者还是已有经验者，都可以从我们的书籍中得到技术上的提高。

相信随着您对西点蛋糕的深入了解，您便能从学习中感受到由创作带来的喜悦感和成就感，它会使您的人生更加精彩辉煌。

在这里我要感谢参与本书制作的我的弟子：林伟城、丁朝文、陈宏志、刘定鹏、林丽娟、刘云芳、黄莹、钟衍、戴瑞林、黄远军、冯玺等，在本书的编写过程中，他们不分白天黑夜地设计制作作品，精神可嘉，感谢他们！

刘科元写于深圳

2011.11.25

西点 part 1

入门



西点的英文名词为Baking food，翻译过来即是烘焙食品的意思。因为此类烘焙食品是由西方引进，也是西方食品的代表，所以就称为“西点”。西点可以作主食也可以作点心，任何与烘焙有关的食物都可称为西点，如蛋糕、面包、饼干、派等都可划分为西点的范围内。西点外观精美、口味纯正、款式多变，以其独特的魅力风靡全球，经久不衰。

西点的起源



西点是西方饮食文化中一颗璀璨明珠，它与东方烹饪一样，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、西班牙、德国、意大利、奥地利等国家已有相当长的历史，并在发展中取得了显著的成就。

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年底比斯城的宫廷烘焙场面。从画中可以看出几种面包和蛋糕的制作情景，说明有组织的烘焙作坊和模具在当时已经出现。据说，普通民用做成动物形状的面包和蛋糕来祭神，这样就不必用活的动物了。一些富人还捐款作为基金，以奖励那些在烘焙品种方面有所创新的人。据统计，在这个古老的帝国中，面包和蛋糕的品种达16种之多。

现在人们知道的英国最早的蛋糕是一种称为西姆尔的水果蛋糕。据说它来源于古希腊，其表面装饰的12个杏仁球代表罗马神话中的众神，今天欧洲有的地方仍用它来庆祝复活节。

据称，古希腊最早在食物中使用甜味剂蜂蜜，蜂蜜蛋糕曾一度风行欧洲，特别是在蜂蜜产区。古希腊人用面粉、油和蜂蜜制作了一种煎油饼，还制作了一种装有葡萄和杏仁的塔，这也许是最早的食物塔。亚里斯多德在他的著作中曾多次提到过各种烘焙制作。

古罗马人制作了最早的奶酪蛋糕。迄今，最好的奶酪蛋糕仍然出自意大利。古罗马的节日一度过得十分奢侈豪华，导致公元前186年罗马参议院颁布了一条严厉的法令，禁止人们在节日中过分放纵和奢华。这以后，烘焙糕点成了妇女日常烹饪的一部分，而从事烘焙业则是男士备受尊重的一项职业。据记载，在公元前4世纪，罗马成立有专门的烘焙协会。初具现代风格的西式糕点大约出现在欧洲文艺复兴时期。糕点制作不仅革新了早期的方法，而且品种也在不断增加。烘焙业已成为相当独立的行业，进入了一个新的繁荣时期。

现代西点中两类最主要的点心——排和起酥点心相继出现。在1350年，一本关于烘焙的书记载了排的5种配方，同时还介绍了用鸡蛋、面粉和酒调制能擀开的面团，并用其来制作排。法国和西班牙在制作排的时候，采用了一种新的方法，即将奶油分散到面团中，再将其折叠几次，使成品具有酥层。这种方法为现代起酥点心的制作奠定了基础。大约在17世纪，起酥点心的制作方法进一步完善，并开始在欧洲流行。





丹麦包和可松包是起酥点心和面包相结合的产物。哥本哈根以生产丹麦包而著称。可松面包通常做成角状或弯月状，这种面包在欧洲有的地方称为“维也纳面包”。据说，大约在1683年，土耳其军队围攻维也纳城，一位烘焙师制作了一种月牙面包，把它挂在教堂前，嘲笑土耳其国旗上的月牙标志。可松面包更早的文字记载见于有关德国复活节的糕点介绍，它被作为山羊角的象征。据说，可松包从德国传到维也纳以及西班牙，并被当地人作为一种早点。西班牙人似乎发挥了他们在文化艺术上的想象力，将起酥点心和可松包做得十分完美。另外据推测，制作海绵蛋糕面糊所采用的搅打法，也是首先由西班牙人创造的。

据记载，最原始的面包甚至可以追溯到石器时代。早期面包一直采用酸面团自然发酵而成的方法；16世纪，酵母开始运用到面包制作中；18世纪，磨面技术的改进为面包和其他糕点提供了质量更好、种类更多的面粉；这些都为西式糕点的现代生产创造了有利条件。

18世纪到19世纪，在西方政体改革、近代自然科学和工业革命的影响下，西点烘焙业发展到一个崭新阶段。维多利亚时代是欧洲西点发展的鼎盛时期，一方面，贵族豪华奢侈的生活影响到西点的制作，特别是装饰大蛋糕的制作上；另一方面，西点亦朝着个性化、多样化的方向发展，品种更加丰富。同时，西点开始从作坊式的生产步入到现代化的工业生产，并逐渐形成了一个完整而成熟的体系。

当前，烘焙业在欧美十分发达，西点制作不仅是烹饪的组成部分（即餐用面包和点心），而且是独立于西餐烹调之外的一种庞大的食品加工行业，成为西方食品工业的主要支柱之一。

认识西点原料



面粉类

高筋面粉

小麦面粉蛋白质含量在12.5%以上的。是制作面包的主要原料之一。在西点中多用于松饼（千层酥）和奶油空心饼（泡芙）中，也在高成分的水果蛋糕中使用。

中筋面粉

小麦面粉蛋白质含量在9%~12%之间，多用于中式点心的馒头、包子、水饺中，以及蛋塔皮和派皮等部分西点中。

低筋面粉

小麦面粉蛋白质含量在7%~9%之间，是制作蛋糕的主要原料之一，在酥类西饼中也是主要原料之一。

蛋糕专用粉

低筋面粉经过氯气处理，使得其酸价降低，有利于蛋糕的组织结构更加完美。

全麦面粉

小麦粉中包含其外层的麸皮，使其内胚乳和麸皮的比例与原料小麦成分相同，多用来制作全麦面包和小西饼。

小麦胚芽

小麦在磨粉过程中将胚芽部分与本体分离而得，用作胚芽面包之制作，小麦胚芽中含有丰富的营养价值，是儿童和老年人的营养佳品。

麸皮

小麦最外层的表皮，多数当作饲料使用，但也可掺在高筋白面粉中制作高纤维麸皮面包。

裸麦粉

是由裸麦磨制而成，其蛋白质的成分与小麦的不同，不含有面筋，多数与高筋小麦粉混合使用。

麦片

通常是指燕麦片，烘焙产品中用于制作杂粮面包和小西饼等。

玉米面

呈小细粒状，由玉米磨研而成，在烘焙产品中用

来制作玉米粉面包和杂粮面包。在大规模制作法式面包时也可将其撒在粉盘上作面团防黏之用。

玉米淀粉

又称粟粉，溶于水加热至65℃时即开始膨化产生胶凝特性，多数用在派馅的胶冻原料中或奶油布丁馅中。还可在蛋糕的配方中加入，能适当降低面粉的筋度。

油脂类

白油

俗称化学猪油或氢化油，是油脂经油厂加工脱臭脱色后，再加以不同程度的氢化，使之成为固体的白色油脂，多数用于酥饼的制作或代替猪油使用。

白奶油

分含水和不含水两种，是与白油相同的产品，但该油脂洁白细腻，油质更佳。含水白奶油多用于制作裱花蛋糕，而不含水白奶油则多用于制作奶油蛋糕、奶油霜饰和其他高级西点。

乳化油

在蛋糕制作时可使水和油混合均匀而不分离，主要用于制作高成分奶油蛋糕和奶油霜饰。

奶油

分含水和不含水两种。真正的奶油是由牛奶提炼而成，为高级蛋糕、西点之主要原料。

酥油

酥油的种类有很多种，最好的酥油应属于次级的无水奶油，最普遍使用的酥油则是加工酥油，是利用氢化白油添加黄色素和奶油香料而制成的，其颜色和香味接近真正的酥油，适用于任何一种烘焙产品中。

玛琪琳

其含水量为15%~20%，含盐量为3%，熔点较高，是奶油的代替品，多用在蛋糕和西点中。

起酥玛琪琳

该油脂内含有熔点较高的动物性牛油，用作西点、起酥面包和多层次膨胀的产品中，一般含水量以不超过20%为佳。

猪油

由猪的脂肪提炼而成，在烘焙产品中也可用于面包、派以及各种中西式点心中。

液体油

在室内常温(26℃)中呈流质状态的都是液体油，最常使用的液体油有沙拉油、菜籽油和花生油。花生油最适用于广式月饼制作，而沙拉油则广泛应用于戚风蛋糕、海绵蛋糕中。

糖乳类

粗砂糖

即颗粒较粗的白砂糖，可用在面包和西饼类的制作或直接撒在饼干表面。

细砂糖

是烘焙食品制作中常用的一种糖。

糖粉

一般用于糖霜或奶油霜饰和含水量较少的品种中。

红糖

红糖含有浓馥的糖浆和蜂蜜的香味，多用在颜色较深或香味较浓的烘焙产品中。

蜂蜜

主要用于蛋糕或小西饼中，可增添产品的风味和色泽。

转化糖浆

砂糖加水、加酸，煮一定的时间，再冷却至合适温度后即成。此糖浆可长时间保存而不结晶，多数用在中式月饼皮内等各种代替砂糖的产品中。

葡萄糖浆

单糖，是由淀粉经酸解后的最终产品，含有少量麦芽糖和糊精，可用在某些西饼中。

麦芽糖浆

双糖是由淀粉经酵素或酸解作用后的产品，内含麦芽糖和少部分糊精及葡萄糖。

焦糖

砂糖加热溶化后使之成棕黑色，可代替色素使用。

翻糖

由转化糖浆再加以搅拌使之凝结成块状，用于蛋糕和西点的表面装饰。



牛奶

为鲜奶，含脂肪3.5%，含水分88%，多用于制作西点的塔类产品。

炼奶

加糖并经过浓缩，又称炼乳。

全脂奶粉

为新鲜奶水脱水后的产物，含脂肪26%~28%。

脱脂奶粉

为脱脂的奶粉，在烘焙产品制作中最常用，可取代奶水，使用时通常以10%的脱脂奶粉加90%的清水混合即可。

乳酪

国内又称芝士，是由牛奶中的酪蛋白凝缩而成，用于制作西点和芝士蛋糕。

膨大剂类

鲜酵母

大型工厂普遍采用的一种用作面包面团发酵的膨大剂。

即发干酵母

由新鲜酵母脱水而成，呈颗粒状的干性酵母。由于使用方便和易储藏的特点，是目前最为普遍的一种用于面包、馒头等制作的酵母。

小苏打

学名碳酸氢钠，化学膨大剂的一种，碱性。常用于酸性较重的蛋糕配方和西饼配方中。

泡打粉

又名发酵粉，化学膨大剂的一种，能广泛使用于各式蛋糕、西饼的配方中。

臭粉

学名碳酸氢氨，化学膨大剂的一种，用在需膨松较大的西饼之中，面包和蛋糕中几乎不用。

调味、添加剂类

塔塔粉

酸性物质，用来降低蛋白碱性和煮转化糖浆之用，例如在制作戚风蛋糕打蛋白时添加。

柠檬酸

酸性盐，煮转化糖浆用。

蛋粉

为脱水粉状固体，有蛋白粉、蛋黄粉和全蛋粉等三种。

可可粉

分为高脂、中脂、低脂、有经碱处理、未经碱处理等数种，是制作巧克力蛋糕等品种的常用原料。

巧克力

有甜巧克力和苦巧克力、硬质巧克力和软质巧克力之分，另还有各种颜色不同的巧克力。常作烘焙产品的装饰之用。

椰子粉

有长条状、细丝状、粉状等数种，是制作椰子风味产品的常用原料。

杏仁膏

由杏仁和其他核果所配成的膏状原料，常作烘焙产品的装饰之用。

蛋糕油

膏状，是制作海绵类蛋糕不可缺少的一种添加剂，也广泛用于各中西式酥饼中，能起到乳化的作用。

面包改良剂

用于面包配方内，有利于增进面包的柔软度和烘烤弹性。

琼脂

从海藻中提制，为胶冻原料，胶性较强，在室温下不易溶解。

嗜喱粉

由天然海藻提制而成，为胶冻原料。是制作各式果冻、嗜喱、布丁和慕斯等冷冻产品的主要原料之一。

香精

有油质、水质、粉状等区别，浓度和用量均不一样，使用前需仔细看说明再决定。

香料

多数由植物种子、花、蕾、皮、叶等所研制，具有强烈味道，可作为调味用品。例如肉桂粉、丁香粉、豆蔻粉和花椒叶等。

认识西点工具



耐高温硅胶模01



耐高温硅胶模02



巧克力魔术棒



剪刀



小蛋糕模



心形吸塑模



圆形吸塑模



字母模具



蛋形模



蛋挞模



面包模具



雪芳模



裱花棒



梅花蛋糕模



长柄胶刮



土司盒1



土司盒2



慕斯托盘



不锈钢粉刷



克称



托盘



火枪



酥棍



分面刀



搅拌机



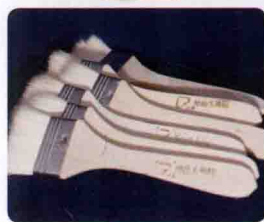
开罐器



铝合金裱花转盘



分片器



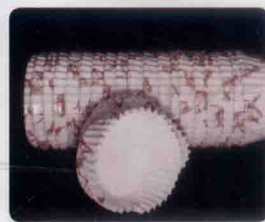
毛刷



蛋挞杯



面包方纸杯



面包圆纸杯



慕斯围边



木纹根



面包夹



吹瓶



食品模具



9头裱花嘴



24头裱花嘴



48头裱花嘴



铝合金慕斯模具



打蛋器



铲刀



多功能小铲

饼干 part 2

制作

饼干即是以小麦粉(可添加糯米粉、淀粉等)为主要原料,加入(或不加入)糖、油脂及其他原料,经调粉(或调浆)、成形、烘烤等工艺制成的口感酥松或松脆的食品。

