

尚锦烘焙系列

尚锦文化

Simple
Baking

一学就会的 人气小西点

黄春慧◎著



Roll Cake



Cookies



Panna Cotta



Mousse



Puff



Cookies

中国纺织出版社

尚锦烘焙系列

Simple Baking

一学就会的
人气小西点

黄春慧◎著



图书在版编目(CIP)数据

一学就会的人气小西点 / 黄春慧著. —北京: 中国纺织出版社, 2011.10
(尚锦烘焙系列)

ISBN 978-7-5064-7818-2

I. ①一… II. ①黄… III. ①西点—烘焙 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第171795号

原文书名: 《一学就会的人气小西点》

原作者名: 黄春慧

©膳书房文化事业有限公司, 2009

本书中文简体版经膳书房文化事业有限公司授权, 由中国纺织出版社独家出版发行。本书内容未经出版者书面许可, 不得以任何方式或任何手段复制、转载或刊登。

著作权合同登记号: 图字: 01-2011-1267

责任编辑: 卢志林 责任印制: 刘 强

装帧设计: 水长流文化发展有限公司

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京盛通印刷股份有限公司印刷 各地新华书店经销

2011年10月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 8

字数: 221千字 定价: 29.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

Contents

目录



Simple!

简单易学的小西饼

6 新手入门从制作前的准备开始

8 烘焙的基本材料

12 烘焙的好帮手器具

15 做西点必须掌握的成败关键

17 传达心意的伴手赠礼包装

19 赏味、保存有一套

★饼干的基本操作 Basic Procedures

22 面糊类小西饼

22 软性小西饼——手工抹茶蛋卷

23 酥松性小西饼——奶酥小西饼

24 酥硬性小西饼——果香小西饼

25 脆硬性小西饼——童话卡通饼干

26 制作小西饼的基本功

28 超香浓奶油夹心酱

★创意塑形——软性小西饼

29 奶油猫舌小西饼

30 手工咖啡蛋卷

32 手工原味蛋卷

32 手工黑糖蛋卷

33 手工枫糖蛋卷

33 手工芝麻蛋卷

★自由变化——酥松小西饼

34 伯爵奶酥小西饼

35 蓝莓奶酥小西饼

36 柠檬香草小西饼

37 椰香杏仁夏威夷豆饼干

38 水滴巧克力手工饼干

39 玫瑰花夏威夷豆饼干

40 胚芽薰衣草香草饼干

41 双色芝麻小西饼

41 新鲜迷迭小西饼

42 杏仁迷迭香饼

42 柚香杏仁脆饼

43 红茶杏仁小西饼

44 蜜橘皮手工饼干

45 麦香核桃酥饼

45 苹果蔓越莓饼干

46 巧克力全麦玉米脆片饼

46 胚芽燕麦坚果脆饼

47 枫糖燕麦片腰果饼干

★酥硬——冰箱小西饼

48 枸杞红枣养生饼干

49 巧克力杏仁果小西饼

★压模切块——脆硬小西饼

50 可爱造型卡通饼干

51 玫瑰花手工脆饼

52 砂糖杏仁脆饼

53 咖啡杏仁小西饼

★乳沫小西饼

54 草莓蛋清小西饼

54 蛋黄小西饼

55 黄色椰香酥球

55 白色椰香酥球

★轻薄造型——薄脆小西饼

56 全蛋式杏仁瓦片

57 海苔瓜子酥片

58 蛋清式杏仁瓦片

59 绿茶坚果瓦片

59 椰香坚果瓦片

★巧酥、日式煎饼

60 枫糖坚果巧酥

61 咖喱咸味坚果巧酥

62 玫瑰花杏仁千层酥

63 椰香、柠檬巧克力千层酥

64 黑糖坚果饼干

66 芝麻杏仁饼干

67 花生煎饼

67 芝麻坚果饼干

★Enjoy午茶好时光——与饼干速配的冷饮

68 夏之艳、苏打绿、紫色浪漫

69 咖啡元素冷饮



★西点蛋糕的基本操作 Basic Procedures

- 72 ● 戚风蛋糕基础制作——抹茶雪纺蛋糕
- 73 ● 泡芙皮基础制作——泡芙皮
- 74 ● 塔皮基础制作——基础塔皮
- 75 ● 派皮基础制作——基础派皮
- 76 ● 绝顶美味的泡芙内馅

Happy!
幸福美味的小西点

★深具魅力的杯子蛋糕

- 77 ● 雪花天使蛋糕
- 78 ● 古典巧克力蛋糕
- 80 ● 香柚杯子蛋糕
- 81 ● 枣泥杯状蛋糕
- 82 ● 北海道戚风蛋糕

★口感非常棒的蛋糕卷

- 84 ● 柠檬天使蛋糕卷
- 85 ● 巧克力戚风瑞士卷
- 86 ● 奶冻蛋糕卷
- 89 ● 高纤胚芽蛋糕卷
- 91 ● 黑芝麻蛋糕卷
- 92 ● 寿司蛋糕卷

★讨人喜爱的泡芙

- 94 ● 咖啡鲜奶卡士达泡芙
- 95 ● 水果泡芙
- 96 ● 脆皮菠萝泡芙
- 98 ● 蔓越莓冰淇淋泡芙

★令人惊喜的塔&派

- 100 ● 葡式蛋塔
- 102 ● 香醇咖啡蛋塔
- 103 ● 黑糖麻薯蛋塔
- 104 ● 酥波萝椰香麻薯塔
- 107 ● 水果塔
- 106 ● 椰子塔
- 107 ● 松子塔
- 108 ● 柠檬乳酪小塔
- 109 ● 香料火腿起司塔
- 110 ● 菠萝派
- 112 ● 柠檬布丁派
- 113 ● 蓝莓乳酪派
- 114 ● 香甜苹果塔

★满口浓醇香的慕斯&奶酪

- 116 ● 提拉米苏杯
- 118 ● 芒果慕斯杯
- 119 ● 桑葚果冻慕斯杯
- 120 ● 覆盆子慕斯蛋糕
- 122 ● 芒果鲜奶酪
- 124 ● 抹茶奶酪
- 124 ● 酸奶奶酪
- 125 ● 紫山药奶酪
- 125 ● 鲜豆浆奶酪
- 126 ● 芬达晶冻
- 127 ● 奶油嫩仙草
- 128 ● 神奇宝贝布丁蛋



尚锦烘焙系列

Simple Baking

一学就会的
人气小西点

黄春慧◎著



图书在版编目(CIP)数据

一学就会的人气小西点 / 黄春慧著. —北京: 中国纺织出版社, 2011.10
(尚锦烘焙系列)

ISBN 978-7-5064-7818-2

I. ①一… II. ①黄… III. ①西点—烘焙 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第171795号

原文书名: 《一学就会的人气小西点》

原作者名: 黄春慧

©膳书房文化事业有限公司, 2009

本书中文简体版经膳书房文化事业有限公司授权, 由中国纺织出版社独家出版发行。本书内容未经出版者书面许可, 不得以任何方式或任何手段复制、转载或刊登。

著作权合同登记号: 图字: 01-2011-1267

责任编辑: 卢志林 责任印制: 刘 强

装帧设计: 水长流文化发展有限公司

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231

http: // www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京盛通印刷股份有限公司印刷 各地新华书店经销

2011年10月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 8

字数: 221千字 定价: 29.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

About the Author

作者简介

黄春慧

出生成长于苗栗，热爱烘焙与烹饪，曾任职于私立金桦餐饮补习班中餐烹调、传统面食、烘焙食品技术指导老师以及传统早餐班、蛋糕班、烘焙点心班、私房菜班指导老师。

教学之余，仍不断进修且精益求精，已取得中餐烹调丙级、调酒丙级、烘焙食品面包丙级、中式面食加工水调和面类发面类丙级，中式面食加工酥油皮、糕浆皮类丙级、中式米食加工米粒类米浆型丙级等证书。

■ ■ 现任

现任苗栗县中西点心糕点班、手做糖果班、月饼伴手礼、年节肉品加工班及苗栗社区大学手作糖果班、手作伴手礼等指导老师。

■ ■ 出版作品

《伴手礼自己做》

Preface

作者序

《一学就会的人气小西点》，是我继上一本《伴手礼自己做》后的第二本食谱。在这本书中充满着许多与儿子的共同回忆，还有儿子的最爱——提拉米苏杯与各式奶酪。

对于自己无意中踏上教学这条路，只能说是条“不归路”，虽然不轻松，但我乐在其中，也深陷其中，所以我无悔。在厨房里的我是幸福的、快乐的，虽然不能像以往那样打扮得漂漂亮亮的，但我亦无怨。

教学时我不喜欢添加香料、色素等，而且每每做饼干时一定会出现挖冰勺，因为挖冰勺是最好的定量工具；我也喜欢与学员分享各种模型或材料的变化利用，例如用活动蛋糕模做慕斯蛋糕，书中的覆盆子起司蛋糕就是用6寸活动蛋糕模完成的。

一直以来我总是喜欢手做各式点心或糖果等与朋友分享，而每每我得到的是大伙的肯定与认同。教学中学员常问下一期教什么，也让我每期内容不重复，让许多学员忠诚地上我的课。

这次拍摄食谱，谢谢编辑们的协助，希望大家挥洒的汗水下，能带来丰硕的成果。

最后，谢谢老公抽空陪我，也借由这本书跟宝贝儿子说声“生日快乐”——妈妈爱你！加油！

黄春慧

Contents

目录



Simple!

简单易学的小西饼

6 新手入门从制作前的准备开始

8 烘焙的基本材料

12 烘焙的好帮手器具

15 做西点必须掌握的成败关键

17 传达心意的伴手赠礼包装

19 赏味、保存有一套

★饼干的基本操作 Basic Procedures

22 面糊类小西饼

22 软性小西饼——手工抹茶蛋卷

23 酥松性小西饼——奶酥小西饼

24 酥硬性小西饼——果香小西饼

25 脆硬性小西饼——童话卡通饼干

26 制作小西饼的基本功

28 超香浓奶油夹心酱

★创意塑形——软性小西饼

29 奶油猫舌小西饼

30 手工咖啡蛋卷

32 手工原味蛋卷

32 手工黑糖蛋卷

33 手工枫糖蛋卷

33 手工芝麻蛋卷

★自由变化——酥松小西饼

34 伯爵奶酥小西饼

35 蓝莓奶酥小西饼

36 柠檬香草小西饼

37 椰香杏仁夏威夷豆饼干

38 水滴巧克力手工饼干

39 玫瑰花夏威夷豆饼干

40 胚芽薰衣草香草饼干

41 双色芝麻小西饼

41 新鲜迷迭小西饼

42 杏仁迷迭香饼

42 柚香杏仁脆饼

43 红茶杏仁小西饼

44 蜜橘皮手工饼干

45 麦香核桃酥饼

45 苹果蔓越莓饼干

46 巧克力全麦玉米脆片饼

46 胚芽燕麦坚果脆饼

47 枫糖燕麦片腰果饼干

★酥硬——冰箱小西饼

48 枸杞红枣养生饼干

49 巧克力杏仁果小西饼

★压模切块——脆硬小西饼

50 可爱造型卡通饼干

51 玫瑰花手工脆饼

52 砂糖杏仁脆饼

53 咖啡杏仁小西饼

★乳沫小西饼

54 草莓蛋清小西饼

54 蛋黄小西饼

55 黄色椰香酥球

55 白色椰香酥球

★轻薄造型——薄脆小西饼

56 全蛋式杏仁瓦片

57 海苔瓜子酥片

58 蛋清式杏仁瓦片

59 绿茶坚果瓦片

59 椰香坚果瓦片

★巧酥、日式煎饼

60 枫糖坚果巧酥

61 咖喱咸味坚果巧酥

62 玫瑰花杏仁千层酥

63 椰香、柠檬巧克力千层酥

64 黑糖坚果饼干

66 芝麻杏仁饼干

67 花生煎饼

67 芝麻坚果饼干

★Enjoy午茶好时光——与饼干速配的冷饮

68 夏之艳、苏打绿、紫色浪漫

69 咖啡元素冷饮



★西点蛋糕的基本操作 Basic Procedures

- 72 ● 戚风蛋糕基础制作——抹茶雪纺蛋糕
- 73 ● 泡芙皮基础制作——泡芙皮
- 74 ● 塔皮基础制作——基础塔皮
- 75 ● 派皮基础制作——基础派皮
- 76 ● 绝顶美味的泡芙内馅

Happy!
幸福美味的小西点

★深具魅力的杯子蛋糕

- 77 ● 雪花天使蛋糕
- 78 ● 古典巧克力蛋糕
- 80 ● 香柚杯子蛋糕
- 81 ● 枣泥杯状蛋糕
- 82 ● 北海道戚风蛋糕

★口感非常棒的蛋糕卷

- 84 ● 柠檬天使蛋糕卷
- 85 ● 巧克力戚风瑞士卷
- 86 ● 奶冻蛋糕卷
- 89 ● 高纤胚芽蛋糕卷
- 91 ● 黑芝麻蛋糕卷
- 92 ● 寿司蛋糕卷

★讨人喜爱的泡芙

- 94 ● 咖啡鲜奶卡士达泡芙
- 95 ● 水果泡芙
- 96 ● 脆皮菠萝泡芙
- 98 ● 蔓越莓冰淇淋泡芙

★令人惊喜的塔&派

- 100 ● 葡式蛋塔
- 102 ● 香醇咖啡蛋塔
- 103 ● 黑糖麻薯蛋塔
- 104 ● 酥波萝椰香麻薯塔
- 107 ● 水果塔
- 106 ● 椰子塔
- 107 ● 松子塔
- 108 ● 柠檬乳酪小塔
- 109 ● 香料火腿起司塔
- 110 ● 菠萝派
- 112 ● 柠檬布丁派
- 113 ● 蓝莓乳酪派
- 114 ● 香甜苹果塔

★满口浓醇香的慕斯&奶酪

- 116 ● 提拉米苏杯
- 118 ● 芒果慕斯杯
- 119 ● 桑葚果冻慕斯杯
- 120 ● 覆盆子慕斯蛋糕
- 122 ● 芒果鲜奶酪
- 124 ● 抹茶奶酪
- 124 ● 酸奶奶酪
- 125 ● 紫山药奶酪
- 125 ● 鲜豆浆奶酪
- 126 ● 芬达晶冻
- 127 ● 奶油嫩仙草
- 128 ● 神奇宝贝布丁蛋



Preparation

新手入门篇

从制作前的准备开始



究竟是添加了什么样的迷人材料？究竟是运用了什么样神奇的器具？
让不过就是面糊、面团化身成的糕饼西点，
散发着让人好想咬上一口的神奇魔力……

其实，迷人的西点制作很简单！了解几个制作的要点，掌握了，
很快就可以随心所欲地组合出变化哦！怎么样？心动了吗？
就从摸清楚造就这迷人西点的材料、器具以及制作要点的底细开始吧！



Ingredients

烘焙的基本材料

烘焙材料琳琅满目，对于初试身手的人来说实在是一大考验，需要准备的材料有哪些？该如何取量使用？

看了下面关于烘焙材料的基本运用的一次清楚详细的解说，就算是烘焙新手也可以很自如地使用，不会摸不着头脑，手忙脚乱。

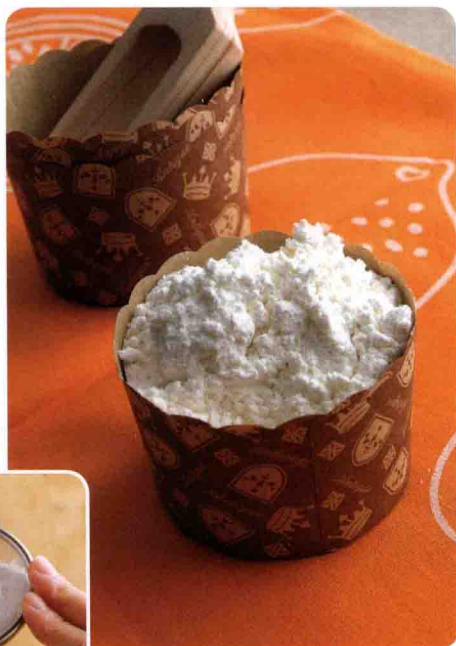
★面粉类

低筋面粉：简称“低粉”，筋度较低，是蛋糕、饼干等较松软西点的主要粉料；面粉容易吸收空气中的水分而受潮结粒，使用前必须先过筛。

中筋面粉：简称“中粉”，筋度介于高、低筋面粉之间；由于应用最为普遍广泛，故也被称做万用粉。

高筋面粉：简称“高粉”，筋度最高，多用来制作极富口感类的食品，如面包、馒头等。

全麦面粉：由整颗小麦磨制成的，含有营养较高的麸皮与胚芽的部分，可使制作出的食品带有浓郁的麦香，具有独特的口感。



零失败秘诀

★面粉使用时一定要先过筛均匀，做出来的西点口感才会细腻。



★糖类

细砂糖：颗粒细小的细砂糖，可快速地与其他材料溶解均匀，是烘焙主要的甜味材料之一。

粗砂糖：颗粒较粗，除了添加在饼干面团内之外，也常用于成品表面的装饰。

糖粉：又称“糖霜”，是由细砂糖磨粉添加少许玉米淀粉而成，具有质地细腻及易溶解混合的特点，常运用于奶油霜饰或撒粉装饰上。

二级砂糖：又称“金砂糖”，含有少量的矿物质及有机物，适用于制作颜色较深的糕饼西点。

黑糖：一种未经提炼的纯糖，含有丰富的铁及其他微量元素，营养价值高，具有浓郁的香甜味。



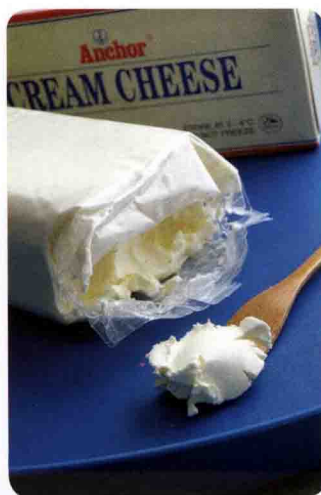
★油脂、乳制品类

奶油：自牛乳中提炼的固体油脂，有含盐、不含盐之分，制作西点时通常使用无盐奶油。

奶油乳酪：牛奶制成的半发酵新鲜乳酪，常用来制作乳酪蛋糕或慕斯，使用前要先取出放置于室温下回软后再使用。

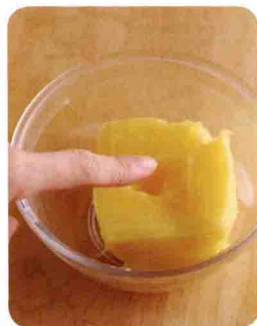
牛奶：市售的牛奶有全脂、低脂、脱脂等种类，制作糕点时适量加入面团中可增加湿润度，让口感滑顺。

鲜奶油：由牛奶经超高温杀菌制成，分为动物性、植物性鲜奶油；经过适当的搅拌，会形成稳定的泡沫，常用于挤花装饰或制作慕斯等糕点。



零失败秘诀

★奶油使用前，要先从冰箱内取出放置于室温下，待其回软后再使用。



🥄 零失败秘诀

★吉利丁片使用前，需先用冰水泡开，使其还原软化后再沥干水分使用。



★凝固剂

吉利丁：吉利丁，动物性胶质，有片状及粉状两种，本身带有些许异味，适用于制作香味浓郁的制品，像慕斯。使用时需先放入冰水中软化(拌匀)，再加热煮溶，待凉后放入冰箱冷藏才会凝结。

吉利T：吉利T(植物胶质)白色粉末，无异味，透明度佳，常用于果冻上。使用时会先与糖混合均匀，再加入沸水中煮溶，放凉即能结冻。

果冻粉：粉末状，使用时先放入沸水中煮溶，再放置于室温下放凉即可成冻。

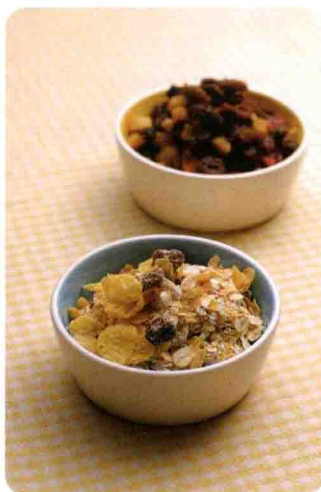


零失败秘诀

★分蛋处理时，蛋清中如果残有蛋黄，可利用纸巾来吸附。

★蛋

蛋黄中的含卵磷脂具有良好的乳化作用，蛋清则能使组织蓬松、质地细腻。制作时须先将蛋从冰箱中取出，待蛋回复室温后再使用。制作的蛋糕西点，如果是属于须将蛋黄、蛋清分离使用的，就一定要彻底分离开，若是蛋清中含有蛋黄或任何水分、油脂，就不易打发。



★添加物

坚果蜜饯类：核桃、葡萄干、椰子丝、水果蜜饯等。坚果类营养价值高，除了可增添风味和口感，还可使糕饼不会过于甜腻，也可用做表面装饰；蜜饯类使用前用朗姆酒略微浸泡，风味更佳。

花果香草：气味芬芳的花果香草，都是很好的风味添加物。



零失败秘诀

★果干先浸泡朗姆酒后再用，风味更佳。

★膨大剂

泡打粉：俗称“发粉”，是由小苏打粉加上其他酸性材料所制成的化学膨大剂，遇水和热会产生二氧化碳，促使材料膨胀，多用于蛋糕、饼干等西点的制作。

塔塔粉：塔塔粉是酸性盐，能降低蛋清酸性，有助于蛋清打发稳定、洁白。

小苏打粉：又称“碳酸氢钠”，呈弱碱性，用于烘焙加热时使面包膨胀，产生空隙而松软。



Tools

烘焙的好帮手器具

形形色色、各具用途的烘焙器具，可说是成就美味西点的幕后功臣！

选对合用的工具加以善用，距离成功烘焙也就不远了。现在就从基本的器具及用法开始介绍，让您清楚认识，知道如何使用，轻松一手操控！



★零失败秘诀

★用量匙量取粉料时，记得要用手指或筷子顺着量匙口抹平，这样才会精确。



★磅秤和量杯、量匙

磅秤：准确地称取材料的使用分量，是烘焙的成功关键之一。磅秤多用来称取量较多的固体材料，量称材料时，记得必须在水平桌面上进行操作。

量杯：用来量取粉类或液态类的材料，常见量杯的刻度为1杯、3/4杯、1/2杯、1/4杯。

量匙：用来量取少量的粉类、液体材料，常见的量匙规格通常为1大匙、1小匙、1/2小匙、1/4小匙，4支成套。



★零失败秘诀

★将糖粉装入孔洞细密的滤网中，进行产品的装饰。



★筛网、滤网

大小网筛：主要用来过筛粉类，避免粉类与其他材料搅拌混合时，出现结块拌不均匀的情形；或者用来筛撒糖粉作为装饰之用。

★零失败秘诀

★螺旋钩状适用于面包、面条面团制作；桨状常用来搅拌混合蛋糕西点材料；球状多用来搅拌发泡蛋白、鲜奶油等。



★搅拌机

桌上型搅拌机：搅拌、打发材料的利器。一般附有螺旋钩状、桨状及球状三种搅拌器，可视用途搭配使用。

★钢盆、打蛋器、橡皮刮刀

钢盆：常用来打蛋或作为装盛材料、拌合的容器使用；圆底无死角的盆底，方便材料的拌合或打发。

打蛋器：搅拌的器具，常搭配钢盆来搅拌材料，可方便将蛋类等液体材料搅打浓稠。

橡皮刮刀：橡皮材质的刮刀具备良好的弹性，可将钢盆里的材料刮取干净，多用于材料的混匀及搅拌。



★零失败秘诀

★用来打发蛋清的钢盆，使用时一定要干净，不能有任何水分。

