

DIY

作者多年烘焙从业经验的累积

配上详细步骤图片和简单实用的说明文字

90款专为家人打造的DIY蛋糕

让您的生活更加美满和谐

烘焙合家欢

● 黄文林 主编





DIY
Baking the
happiness
of family

辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

本书编委会

主 编 黄文林

编 委 谭阳春 罗 超 李玉栋 贺梦瑶

图书在版编目 (C I P) 数据

DIY 烘焙合家欢 / 黄文林主编. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2012. 5

ISBN 978-7-5381-7394-9

I. ① D… II. ①黄… III. ①烘焙—糕点加工 IV.

① TS213. 2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 032613 号

如有图书质量问题, 请电话联系

湖南攀辰图书发行有限公司

地 址: 长沙市车站北路 236 号芙蓉国土局 B
栋 1401 室

邮 编: 410000

网 址: www.pench.cn

电 话: 0731-82276692 82276693

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 29 号 邮编: 110003)

印 刷 者: 湖南新华精品印务有限公司

经 销 者: 各地新华书店

幅面尺寸: 185mm × 210mm

印 张: 5

字 数: 40 千字

出版时间: 2012 年 5 月第 1 版

印刷时间: 2012 年 5 月第 1 次印刷

责任编辑: 卢山秀 攀 辰

摄 影: 郭 力

封面设计: 效国广告

版式设计: 攀辰图书

责任校对: 合 力

书 号: ISBN 978-7-5381-7394-9

定 价: 24.80 元

联系电话: 024-23284376

邮购热线: 024-23284502

淘宝商城: <http://lkjcs.tmall.com>

E-mail: lnkjc@126.com

<http://www.lnkj.com.cn>

本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/7394

序言 |

PREFACE



烘焙,现在已经慢慢融入到每个家庭的生活里面了,烘焙带给每个家庭的不仅是一份幸福与快乐还是一种品质生活的享受。在欧美国家,烘焙食品在人们的生活中占有极其重要的地位。几乎每一位家庭主妇都会做蛋糕和点心。每当亲朋好友聚会之时,主人往往为客人献上自制的蛋糕或苹果派。

生活总是平淡的,时不时还会被繁琐的事困扰着,有时,心情不好,坐立难安之际,索性撇下多如蝼蚁的琐事,一头栽进厨房,专心致志地制作蛋糕。既能找到乐趣,又能给亲人和朋友带来惊喜,何乐而不为呢!当身边的空气都弥漫着西点的香味,你发现生活依然是如此的美妙。说是烘焙蛋糕,其实,烘焙的是心情。

这本书对我来说有着不一般的意义,它既是我烘焙生活的一个小小总结,也是我对未来生活的美好期待。我用照片记录了每个烘焙的过程,用文字写下每个步骤和小贴士,更写下了我做每份糕点的心情及相关的故事,期待着能让更多的爱好者在DIY的过程中,回忆起自己心中那份曾经甜蜜的心情。DIY最重要的是创意,这点无论是在选料、色彩搭配上,还是在造型、烘烤方面,都可以体现出来。这些是DIY糕点的闪光点,只要你的创意与众不同,你的作品自然就会成为众人目光的焦点。书中每款作品的配方和每个步骤都经过我的反复研究和总结,值得你信赖。从事烘焙业多年,我深切的体会过操作失败时的挫败感,也对自己有过许多的怀疑。即使阅读了详细的材料说明、做法,同时也能对照每一个步骤照片,仍会因人、环境、室温、器材、烤箱性能各异等,致使成品有所差异。今天我想和大家分享一句话:多练习,把自己最好的状态调整出来,你一定可以做出令人垂涎欲滴的作品!希望广大读者能够通过本书了解烘焙、爱上烘焙,也能将这样的温暖传达给身边的每一人。

黄文林



目录 CONTENTS

006 第1章 烘焙基础知识

007 常用烘焙工具

009 常用烘焙材料

011 基本技巧点拨

014 第2章 亲子乐园

015 哆咪 A 梦

016 粉红 Kitty 猫

017 小刺猬

018 海绵宝宝

019 6+1 饼干

020 Kitty 猫

021 心中的蝴蝶

022 苹果饼干

023 西瓜头麦兜

024 坐在草地上的奶牛

025 和平鸽

026 可爱小白

027 巧克力朋友们

028 雪白皇冠

029 白雪公主

030 蜡笔小新

031 表情猪手绘

032 双色卡通饼干

033 蝴蝶饼干

034 森林饼干

035 小动物们

036 小狗饼干

037 笑脸小猪

038 饼干笑脸熊

039 第3章 感恩亲情

040 瑜伽美女

041 漂亮妈妈

042 妈妈, 我爱您

043 手提包

044 双鱼抹茶蛋糕

045 领带饼干

046 巧克力高跟鞋

047 门牙姑娘

048 长发女人饼干

049 幸福快乐

050 Kitty 姐妹

051 兔子友谊

- | | |
|--------------|-----------|
| 052 方形礼盒 | 059 麻将蛋糕 |
| 053 小新和妈妈 | 060 家和万事兴 |
| 054 巧克力慕斯蛋糕 | 061 父爱如山 |
| 055 胡须爸爸 | 062 向日葵 |
| 056 只吃饭, 不洗碗 | 063 幸福一家 |
| 057 趴趴熊亲子衫 | 064 象棋巧克力 |
| 058 旅途小汽车 | 065 巧克力麻将 |

066 第4章 双乐节日

- | | |
|--------------|-------------|
| 067 母亲节快乐 | 077 原味冰皮月饼 |
| 068 奶奶生日快乐 | 078 五仁月饼 |
| 069 寿字蛋糕 | 079 巧克力冰皮月饼 |
| 070 妈妈: 生日快乐 | 080 抹茶冰皮月饼 |
| 071 金榜题名 | 081 双黄莲蓉月饼 |
| 072 祝福妈妈 | 082 大放异彩 |
| 073 花边蛋糕 | 083 勤字蛋糕 |
| 074 最好的祝福 | 084 桌球蛋糕 |
| 075 欢乐圣诞 | 085 圣诞快乐 |
| 076 前程似锦 | |

086 第5章 家庭常备

- | | |
|--------------|-------------|
| 087 可可曲奇 | 106 原味曲奇 |
| 088 棋盘格饼干 | 107 抹茶手指曲奇 |
| 090 香脆杏仁巧克力块 | 108 原味手指曲奇 |
| 092 瑞士卷 | 109 原味戚风蛋糕 |
| 094 蟹黄小饼干 | 110 巧克力玛芬蛋糕 |
| 096 椰丝杏仁饼干 | 111 红豆玛芬蛋糕 |
| 098 椰丝球 | 112 抹茶豆沙酥 |
| 100 重油蛋糕 | 113 抹茶蛋糕 |
| 101 黄桃蛋糕 | 114 英文饼干 |
| 102 琉璃曲奇 | 116 大理石小圆饼 |
| 104 香草戚风蛋糕 | 118 抹茶巧克力饼干 |
| 105 抹茶曲奇 | 120 杏仁粒切片 |





DIY
Baking the
happiness
of family

辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

本书编委会

主 编 黄文林

编 委 谭阳春 罗 超 李玉栋 贺梦瑶

图书在版编目 (C I P) 数据

DIY 烘焙合家欢 / 黄文林主编. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2012. 5

ISBN 978-7-5381-7394-9

I. ① D… II. ①黄… III. ①烘焙—糕点加工 IV.

① TS213. 2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 032613 号

如有图书质量问题, 请电话联系

湖南攀辰图书发行有限公司

地 址: 长沙市车站北路 236 号芙蓉国土局 B
栋 1401 室

邮 编: 410000

网 址: www.pengchen.cn

电 话: 0731-82276692 82276693

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 29 号 邮编: 110003)

印 刷 者: 湖南新华精品印务有限公司

经 销 者: 各地新华书店

幅面尺寸: 185mm × 210mm

印 张: 5

字 数: 40 千字

出版时间: 2012 年 5 月第 1 版

印刷时间: 2012 年 5 月第 1 次印刷

责任编辑: 卢山秀 攀 辰

摄 影: 郭 力

封面设计: 效国广告

版式设计: 攀辰图书

责任校对: 合 力

书 号: ISBN 978-7-5381-7394-9

定 价: 24.80 元

联系电话: 024-23284376

邮购热线: 024-23284502

淘宝商城: <http://lkjcs.tmall.com>

E-mail: lnkj@126.com

<http://www.lnkj.com.cn>

本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/7394

序言 |

PREFACE



烘焙,现在已经慢慢融入到每个家庭的生活里面了,烘焙带给每个家庭的不仅是一份幸福与快乐还是一种品质生活的享受。在欧美国家,烘焙食品在人们的生活中占有极其重要的地位。几乎每一位家庭主妇都会做蛋糕和点心。每当亲朋好友聚会之时,主人往往为客人献上自制的蛋糕或苹果派。

生活总是平淡的,时不时还会被繁琐的事困扰着,有时,心情不好,坐立难安之际,索性撇下多如蝼蚁的琐事,一头栽进厨房,专心致志地制作蛋糕。既能找到乐趣,又能给亲人和朋友带来惊喜,何乐而不为呢!当身边的空气都弥漫着西点的香味,你发现生活依然是如此的美妙。说是烘焙蛋糕,其实,烘焙的是心情。

这本书对我来说有着不一般的意义,它既是我烘焙生活的一个小小总结,也是我对未来生活的美好期待。我用照片记录了每个烘焙的过程,用文字写下每个步骤和小贴士,更写下了我做每份糕点的心情及相关的故事,期待着能让更多的爱好者在DIY的过程中,回忆起自己心中那份曾经甜蜜的心情。DIY最重要的是创意,这点无论是在选料、色彩搭配上,还是在造型、烘烤方面,都可以体现出来。这些是DIY糕点的闪光点,只要你的创意与众不同,你的作品自然就会成为众人目光的焦点。书中每款作品的配方和每个步骤都经过我的反复研究和总结,值得你信赖。从事烘焙业多年,我深切的体会过操作失败时的挫败感,也对自己有过许多的怀疑。即使阅读了详细的材料说明、做法,同时也能对照每一个步骤照片,仍会因人、环境、室温、器材、烤箱性能各异等,致使成品有所差异。今天我想和大家分享一句话:多练习,把自己最好的状态调整出来,你一定可以做出令人垂涎欲滴的作品!希望广大读者能够通过本书了解烘焙、爱上烘焙,也能将这样的温暖传达给身边的每一人。



目录 CONTENTS

006 第1章 烘焙基础知识

- 007 常用烘焙工具
- 009 常用烘焙材料
- 011 基本技巧点拨

014 第2章 亲子乐园

- 015 哆咪A梦
- 016 粉红Kitty猫
- 017 小刺猬
- 018 海绵宝宝
- 019 6+1饼干
- 020 Kitty猫
- 021 心中的蝴蝶
- 022 苹果饼干
- 023 西瓜头麦兜
- 024 坐在草地上的奶牛
- 025 和平鸽
- 026 可爱小白
- 027 巧克力朋友们
- 028 雪白皇冠
- 029 白雪公主
- 030 蜡笔小新
- 031 表情猪手绘
- 032 双色卡通饼干
- 033 蝴蝶饼干
- 034 森林饼干
- 035 小动物们
- 036 小狗饼干
- 037 笑脸小猪
- 038 饼干笑脸熊

039 第3章 感恩亲情

- 040 瑜伽美女
- 041 漂亮妈妈
- 042 妈妈，我爱您
- 043 手提包
- 044 双鱼抹茶蛋糕
- 045 领带饼干
- 046 巧克力高跟鞋
- 047 门牙姑娘
- 048 长发女人饼干
- 049 幸福快乐
- 050 Kitty姐妹
- 051 兔子友谊

- | | |
|--------------|-----------|
| 052 方形礼盒 | 059 麻将蛋糕 |
| 053 小新和妈妈 | 060 家和万事兴 |
| 054 巧克力慕斯蛋糕 | 061 父爱如山 |
| 055 胡须爸爸 | 062 向日葵 |
| 056 只吃饭, 不洗碗 | 063 幸福一家 |
| 057 趴趴熊亲子衫 | 064 象棋巧克力 |
| 058 旅途小汽车 | 065 巧克力麻将 |

066 第4章 双乐节日

- | | |
|--------------|-------------|
| 067 母亲节快乐 | 077 原味冰皮月饼 |
| 068 奶奶生日快乐 | 078 五仁月饼 |
| 069 寿字蛋糕 | 079 巧克力冰皮月饼 |
| 070 妈妈: 生日快乐 | 080 抹茶冰皮月饼 |
| 071 金榜题名 | 081 双黄莲蓉月饼 |
| 072 祝福妈妈 | 082 大放异彩 |
| 073 花边蛋糕 | 083 勤字蛋糕 |
| 074 最好的祝福 | 084 桌球蛋糕 |
| 075 欢乐圣诞 | 085 圣诞快乐 |
| 076 前程似锦 | |

086 第5章 家庭常备

- | | |
|--------------|-------------|
| 087 可可曲奇 | 106 原味曲奇 |
| 088 棋盘格饼干 | 107 抹茶手指曲奇 |
| 090 香脆杏仁巧克力块 | 108 原味手指曲奇 |
| 092 瑞士卷 | 109 原味戚风蛋糕 |
| 094 蟹黄小饼干 | 110 巧克力玛芬蛋糕 |
| 096 椰丝杏仁饼干 | 111 红豆玛芬蛋糕 |
| 098 椰丝球 | 112 抹茶豆沙酥 |
| 100 重油蛋糕 | 113 抹茶蛋糕 |
| 101 黄桃蛋糕 | 114 英文饼干 |
| 102 琉璃曲奇 | 116 大理石小圆饼 |
| 104 香草戚风蛋糕 | 118 抹茶巧克力饼干 |
| 105 抹茶曲奇 | 120 杏仁粒切片 |





第1章

烘焙基础知识



常用烘焙工具



电动打蛋器



刮片



不锈钢水果挖勺



铲刀



裱花转台



烤盘



不锈钢盆



钢勺



手动打蛋器



蛋糕模型



饼干模型



面包羊毛刷



橡皮刮刀



抹刀



过滤网



分蛋器



剪刀



巧克力模型



电磁炉



锯刀



去皮器



电子秤



擀面棍



裱花托、裱花棒



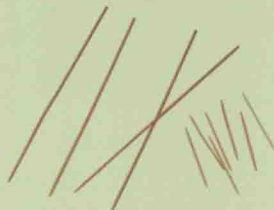
各式裱花嘴和裱花袋



烤箱



耐高温手套



竹签



粉末过滤瓶



油纸和垫花纸



月饼模型

常用烘焙材料



鸡蛋

鸡蛋是点心制作中最常用到的原料之一，它在西点制作中有增加香味、乳化结构、增加色泽，以及作为膨松剂使产品增加体积等作用。使用中常会将蛋黄和蛋白分开处理，或只用其中的蛋白或蛋黄部分。



黄油

是从牛奶中提炼出来的油脂，拥有天然的乳香味。黄油中脂肪的含量占了87%左右，而剩下的约13%的成分为蛋白质、矿物质、水及乳糖等。黄油有两种使用方式，一种是融化，就是加热使其变成黄色的液体状；一种是软化，就是让它在室温下变软到手指轻轻按会软陷的程度。



低筋面粉

蛋白质含量在8.5%左右，因筋度弱，常用来制作口感柔软、组织疏松的蛋糕、饼干等，使用时必须过筛。



高筋面粉

蛋白质含量在11.5%以上，因筋度强，是制作面包、泡芙的主要原料之一。



白砂糖

是烘焙必用的原材料。白砂糖可使产品增加甜度和风味，同时较易着色。



糖粉

糖粉也就是白砂糖磨成的粉，在制作饼干中基本都会用上。添加少量淀粉就成为防潮糖粉，能防止结块。



鲜奶油

鲜奶油分为两种：一种是植物性奶油，又名甜奶油。由植物人工合成，适合做裱花蛋糕，以不含胆固醇、口味细腻、入口即化等优点成为奶油消费中的主导。另一种是动物性奶油，又称动物奶油，打发和保存的环境要求复杂一些。保存温度最好在2~8℃，过热的温度下不能打发，过冷的温度会冻成油水分离状或打发时不能有效膨胀，一般打发好的体积是原体积的2倍以上才算正常打发了。可以用来制作冰淇淋、慕斯、提拉米苏等西点。



抹茶粉

是一种用天然石磨研磨成微粒状的绿茶，有丰富的营养价值，粉质极细，能调制饮料，也能用来烘焙和装饰蛋糕。



可可粉

可可粉有高铁、中脂、低脂三类，以及经碱处理，未经碱处理等数种，通常用来制作巧克力蛋糕、慕斯、装饰蛋糕等。由于可可粉为酸性，大量使用会使蛋糕带有酸味。因此可使用少量的苏打粉为中和剂。



玉米粉

又称玉米面，是将玉米去除麸皮磨成的粉。玉米粉在溶于水加热至65℃时即开始膨化，并产生胶凝特性，做蛋糕时放入少量，可降低面粉的筋度，增加蛋糕的松软度。



香草粉

香草粉分为纯天然的和人工香料合成的两种，二者都是由香草中提炼出来，用于制作乳酪蛋糕、曲奇、戚风蛋糕等。



食用油

常见的食用油多为植物油，包括粟米油、花生油、橄榄油、山茶油、芥花子油、葵花子油、大豆油、芝麻油、核桃油等等。本书提到的食用油都是指葵花子油，因为油香味不重，营养价值又高，最适合制作戚风蛋糕类。



液态酥油

以精炼食用油、氢化油为主原料，经特殊工艺加工而成。产品具有令人愉悦的金黄色，有浓郁的奶香味。



巧克力酱

巧克力酱是一款美味甜品，主要原料有可可粉、牛奶等，既可以作为一种甜品食用，也可以作为调味酱来使用。



巧克力块

是以精炼氢化植物油、白砂糖、可可粉、脱脂奶粉、可可浆、全脂奶粉、可可脂经特殊工艺加工而成。我国规定黑巧克力可可脂含量不低于 18%，白巧克力不低于 20%。



白醋

属于酸性，主要用途是有助蛋白的打发，稳定蛋白以及中和蛋白的碱性。



泡打粉

泡打粉是一种复合膨松剂，作用是释放出二氧化碳气体，让蛋糕或饼干在烘焙的时候体积膨胀起来。



巧克力豆糖

制作原料是白砂糖和淀粉糖浆，能提升蛋糕的外观程度。



巧克力软膏

专用于细裱鲜奶油动物、卡通人物等外表轮廓。



吉利丁片

又称明胶或者鱼胶。它是从动物的骨头（多为牛骨或鱼骨）中提炼出来的胶质。有腥臭味，需要提前用水浸泡 5 分钟后使用。主要用来制作慕斯、提拉米苏、布丁等。



果肉馅

用来制作巧克力慕斯甜品、水果蛋糕的夹心，也可用来装饰蛋糕。有多种口味。



果膏

用于蛋糕表面装饰，其口味有草莓、蓝莓、菠萝、哈密瓜、香橙、柠檬等。评价果膏质量的标准之一，是其是否能与鲜奶很好的融合，且不会出现颗粒或分离现象。



一、黄奶油的打发

1 将凝固的黄奶油在 20℃ 左右的室温中放软，呈现出松软的状态，并可以随意插入手指。但应避免微波炉或者隔水融化的操作。



2 一次性加入糖粉，并用电动打蛋器先慢速搅拌，使糖粉充分融合，再用中速搅拌大约 5 分钟左右。



3 黄油体积慢慢变大，颜色呈乳黄色且富有光泽，过程中应避免因高温而融化。

二、鲜奶油的打发



湿性打发



中性打发



干性打发

鲜奶油打发后的性质决定了其适合于哪类产品（见下表）

性质	状态	适合
湿性打发	用搅拌球快速垂直拉出呈物线状，快速下垂，光泽度高，气孔分布细腻	慕斯 提拉米苏 西点类 (可用动物奶油)
中性打发	用搅拌球快速垂直拉出呈鸡尾状，有可塑性，无下垂的现象，光泽度较高，气孔分布细腻	裱花蛋糕(可用植物奶油)
干性打发	用搅拌球快速垂直拉出呈尖峰状，光泽度较差，气孔大	造型式立体蛋糕和局部造型面等(可用动物奶油)