

做造型、加点缀、巧创意、小窍门，为您奉上满满的幸福！

B
BOOKLINK

我和宝宝的快乐烘焙

29款可爱的小面包

(日) 荻山 和也◎著 樊丁萍◎译

俏皮新奇的好点子
层出不穷！
让每天的面包烘焙
变得生动有趣！



的小面包款款充满童趣
单的制作方法前所未有

河南科学技术出版社

我和宝宝的快乐烘焙

29 款可口可爱的小面包

(日) 荻山 和也◎著
樊丁萍◎译



河南科学技术出版社
· 郑州 ·

TITLE: [どうぶつパンとデコレーションパン]

BY: [荻山 和也]

Copyright ©Kazuya Ogiyama

©Nitto Shoin Honsha CO., LTD.

Original Japanese language edition published by NITTO SHOIN HONSHA CO., LTD.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with NITTO SHOIN HONSHA CO., LTD., Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

本书由日本日东书院本社授权河南科学技术出版社在中国大陆独家出版中文简体字版本。

版权所有，翻印必究

著作权合同登记号：图字 16—2011—037

图书在版编目 (CIP) 数据

我和宝宝的快乐烘焙：29款可口可爱的小面包 / (日) 荻山 和也著；樊丁萍译. — 郑州：河南科学技术出版社，2012.3

ISBN 978-7-5349-5389-7

I. ①我… II. ①荻… ②樊… III. ①面包-烘焙 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第263542号



策划制作：北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总策划：陈庆

策划：李小青

版式设计：季传亮

出版发行：河南科学技术出版社

地址：郑州市经五路 66 号 邮编：450002

电话：(0371) 65737028 65788613

网址：www.hnstp.cn

责任编辑：刘欣 李洁

责任校对：柯姣

印刷：北京瑞禾彩色印刷有限公司

经销：全国新华书店

幅面尺寸：185 mm × 260 mm 印张：6.5 字数：120千字

版次：2012年3月第1版 2012年3月第1次印刷

定价：29.80元

如发现印、装质量问题，影响阅读，请与出版社联系调换。

作者的话

动物面包具有不可思议的力量，吸引着从儿童到成人，许许多多不同年龄层的人。

为什么将面包制作成动物形状就会变得如此可爱？

是因为烤得恰到好处的略带褐色的金黄色与动物非常相配吗？还是因为用酵母发酵后的松松软软的面包让人们不由自主地被吸引？我觉得是因为在每次烘烤中都变换着表情的面包常常会给大家带来欢乐。

本书中介绍的动物面包大多是在基础面包坯的基础上制作的，但其中也有将肉桂卷面包、菠萝面包和豆沙面包等糕点师所熟悉的面包制作成动物形状的，不仅样子很可爱，味道也很不错。

另外，为了使面包的表情更加丰富，我们还对面包进行了装饰：使用糖霜、闪闪发光的镀银砂糖和装饰砂糖等，把动物面包点缀得更加个性化。

现在，我们来选择一种自己想做的动物，尝试着做出既可爱又美味的动物面包吧！

荻山 和也

目录

作者的话 3

动物面包的基本制作方法

装饰（着色·配品篇） 6

糖霜的制作 7

巧克力笔的运用 8

巧克力粒的运用 8

镀银砂糖的运用 9

装饰糖果的运用 9

裱花袋（挤袋）的制作和使用 10

面包的制作方法（成形·完工篇） 11

面团制作方法 13

手工制作面团/用家用面包机制作面团

不同形状的面团制作 14

椭圆形的制作/长方形的制作/棒状的制作/扇形的制作/小部位的制作



动物主题

小狗	16
小狗的朋友们	20
小猫	22
小猴	26
三只小熊	30
小象	32
鳄鱼	34
青蛙	36
兔子	40
考拉	42
蛇	44
乌龟	46
章鱼	48
螃蟹	50
长颈鹿	54
瓢虫	56
毛毛虫	60
寄居蟹	62
燕子	66
狮子	68
小贴士：做什么样子的动物好呢	70

动物以外的主题

西红柿	72
南瓜	74
花朵	76
便当	78
帽子	80
幽灵	84
雪人	88
圣诞树	90
圣诞花环	94

专栏：制作动物面包的材料和工具 98



我和宝宝的快乐烘焙

29 款可口可爱的小面包

(日) 荻山 和也◎著
樊丁萍◎译



河南科学技术出版社
· 郑州 ·



作者的话

动物面包具有不可思议的力量，吸引着从儿童到成人，许许多多不同年龄层的人。

为什么将面包制作成动物形状就会变得如此可爱？

是因为烤得恰到好处的略带褐色的金黄色与动物非常相配吗？还是因为用酵母发酵后的松松软软的面包让人们不由自主地被吸引？我觉得是因为在每次烘烤中都变换着表情的面包常常会给大家带来欢乐。

本书中介绍的动物面包大多是在基础面包坯的基础上制作的，但其中也有将肉桂卷面包、菠萝面包和豆沙面包等糕点师所熟悉的面包制作成动物形状的，不仅样子很可爱，味道也很不错。

另外，为了使面包的表情更加丰富，我们还对面包进行了装饰：使用糖霜、闪闪发光的镀银砂糖和装饰砂糖等，把动物面包点缀得更加个性化。

现在，我们来选择一种自己想做的动物，尝试着做出既可爱又美味的动物面包吧！

荻山 和也

目录

作者的话 3

动物面包的基本制作方法

装饰 (着色·配品篇) 6

糖霜的制作 7

巧克力笔的运用 8

巧克力粒的运用 8

镀银砂糖的运用 9

装饰糖果的运用 9

裱花袋 (挤袋) 的制作和使用 10

面包的制作方法 (成形·完工篇) 11

面团制作方法 13

手工制作面团 / 用家用面包机制作面团

不同形状的面团制作 14

椭圆形的制作 / 长方形的制作 / 棒状的制作 / 扇形的制作 / 小部位的制作



动物主题

小狗	16
小狗的朋友们	20
小猫	22
小猴	26
三只小熊	30
小象	32
鳄鱼	34
青蛙	36
兔子	40
考拉	42
蛇	44
乌龟	46
章鱼	48
螃蟹	50
长颈鹿	54
瓢虫	56
毛毛虫	60
寄居蟹	62
燕子	66
狮子	68
小贴士：做什么样子的动物好呢	70

动物以外的主题

西红柿	72
南瓜	74
花朵	76
便当	78
帽子	80
幽灵	84
雪人	88
圣诞树	90
圣诞花环	94

专栏：制作动物面包的材料和工具 98



动物面包的基本制作方法

看上去烤得很好吃的面包，如果是动物的形状会更可爱。

我们来把这种动物形状的面包装饰得更可爱吧！

现在，我们来学习基本的装饰方法。

装饰（着色·配品篇）



小猪

Pig

材料:

- 小猪形状的面包（制作方法参照P11）
- 糖霜（制作方法参照P7）
 - ◇ 粉色（偏软）
在原色糖霜里添加红色的食品着色添加剂
 - ◇ 绿色（偏硬）
在原色糖霜里添加黄色和蓝色的食品着色添加剂
- 镀银砂糖

工具:

- 裱花袋（制作方法参照P10，装入绿色糖霜）
- 小勺
- 平盘
- 镊子

[装饰顺序]



- 1 用小勺在耳朵部位涂上粉色糖霜，再晾干。



- 2 按照花的形状挤出裱花袋里装入的绿色糖霜。

要点



- 布好造型的时候，就可以转动平盘来挤出花的形状。



- 3 在另一只耳朵也同样挤出一朵花的形状。



- 4 用镊子夹一颗银色糖粒粘在花中心。



- 5 制作好整体造型，再把巧克力奶油抹在小猪的嘴巴上，完成。

[特别提示]



从正面进行醒目协调的装饰，眼睛要用不易融化的巧克力粒，面部细微处要用巧克力笔修整，最好保留一点儿面包的样子。

装饰好的面包要在当天吃掉！

●糖霜的制作

在粉状的白砂糖里加入蛋清，并用橡胶刮刀搅和。本书中需要制作和使用偏硬、偏软两种硬度的糖霜，硬度通过水或者柠檬汁来调节。

材料：

- 粉状的白砂糖100g
- 蛋清5g
- 柠檬汁5g



粉状的白砂糖5g
使用没有块状的



蛋清
事先搅拌好的蛋清会比较好混合



偏硬的糖霜搅拌后呈黏稠状，偏软的呈流体状。

在糖霜中加入食用色素

在原色（白色）糖霜中加入几滴食用色素来着色。如果有了红色、黄色、蓝色和黑色，那么基本上所有的颜色都可以调出来。可以试着去调出自己喜欢的颜色。



将色素事先在水中溶解后将更容易着色。

着色料



在本书中使用粉状的色素。此外，也有其他类型的。

调出喜欢的颜色



粉色



白色



蓝色



黄色



灰色

● 巧克力笔的运用

在烤好的面包上画面部的细微部分时需要使用巧克力笔。将巧克力笔隔水蒸热融化，再在烤好的面包上刻画（注意：面包不能过热，等散去大部分热量后再画）。

画线的方法

将隔水加热过的巧克力笔的笔尖剪掉就可以画线了，注意不要剪得过多，以防画出的线过粗。

市场上的巧克力笔使用起来简单方便。颜色也多种多样，有粉红、蓝色等。



在画细线和点的时候，巧克力笔非常方便。



同时，巧克力笔也适合在鼓起物品上画曲线。画错的时候，可以等巧克力干后轻轻地把它剥下来。



遇到不好画的地方，可以转动面包来画。

● 巧克力粒的运用

原本巧克力粒制作的时候，是通过处理而使其不易融化的，但有的种类也会融化。试着烤烤看，确认其不易融化后再使用。

使用方法

将巧克力粒尖的一端埋到面包中就可以表现动物的眼睛。将面包第二次发酵后，用长筷子等插个小洞埋进去。如果再埋得深一点儿，就可以构成花纹。



巧克力粒除了标准的巧克力色外，还有白色以及像图片上所看到的有纹路的。

眼睛在突出动物可爱的特征时十分重要。稍作调整就可能使小动物的表情发生变化，要多多尝试。



巧克力粒不仅可以用来表现动物的眼睛，还可以表现出花纹和斑点等。图片中表现的就是瓢虫的花纹。要点是巧克力粒要埋到一定深度。

● 镀银砂糖的运用

镀银砂糖是将砂糖用闪闪发亮的银箔包裹住，让面包增加光彩显得更加可爱。

使用方法

镀银砂糖要在糖霜还没干的时候装饰上去。需要注意的是，糖霜干掉后就粘不上了。

镀银砂糖的渊源是法语中的银。其大小和颜色各种各样。



小的砂糖要轻轻地撒上去。



在粘大的镀银砂糖的时候，要先在面包上点上比砂糖略小的糖霜（起到黏糊的作用），再将镀银砂糖粘上去。



想要用镀银砂糖将面包填满的时候，可以直接用袋子倒出来就行了。

● 装饰糖果的运用

装饰糖果是将彩色的砂糖加工成心形、星星等可爱的形状，是很好用的装饰配件。

装饰糖果的形状有心形、星星等，看着就很可爱。此外，颜色也很丰富。

使用方法



趁糖霜还未干的时候，将装饰糖果粘上去。大个儿的装饰糖果用镊子夹住粘上去。



如果用镊子夹，注意要将糖果轻轻地按一下，以防掉下来。



挤袋

有专用的挤糰糊状物品的挤袋，本书使用市面上买到的偏硬的塑料袋。根据自己喜好剪下一个角就可以使用，非常方便。



需要挤出这种模样时候，将塑料袋的尖端剪一个小的口子，就可以得到细线了。



将挤袋和面包呈直角握住可以将花纹挤得更漂亮。



需要将奶油灌进去的时候，把塑料袋的尖端的角剪得大一点会比较好操作。

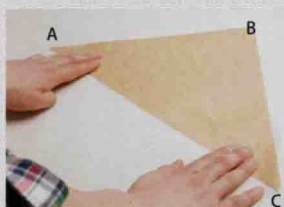
●裱花袋（挤袋）的制作和使用

在挤糖霜的时候，使用烹饪用薄纸做成的裱花袋将会非常方便。很简单，试着做做看吧！

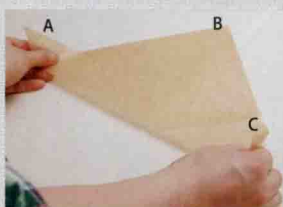
从后向前用力挤就可以挤出漂亮的花样。



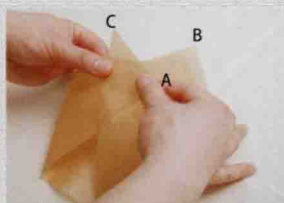
制作方法



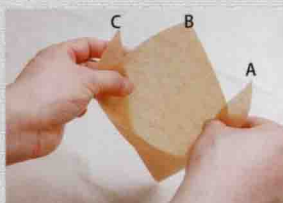
1 将烹饪用纸剪成等边直角三角形。



2 将角A和角C拿住。



3 将角A和角C重合，并向中间移动交叉。



4 将角A和角C不断交叉移动，在角B处汇合。



5 将角A、角B和角C三个角紧密地叠起来。



6 把重合的部分用订书机订起来。



7 装入糖霜后，为了防止漏出来，将锥筒的口多折几次以固定。

使用方法

根据色彩和线的粗细要求，分别准备裱花袋，就可以挤出不同的花样。



根据喜好，剪掉裱花袋的尖端就可以使用了。



口子剪得小，就可以画出细的线。



画点的时候，将口子剪大一些。



画直线的要点是不要犹豫和停顿，一口气画下去。

面包的制作方法（成形·完工篇）

我们一起来制作装饰篇中出现的小猪面包吧。
小猪的基本形状是圆的，制作起来比较简单。

材料（5个量）：

- 面团……270g
- 打散的鸡蛋液（适量）
- 巧克力粒……10粒
- 巧克力笔



制作要点 参照P13面团制作方法，制作面团使其第一次发酵。

A 手指测试



1 一次发酵后的面团（制作方法参照P13）。



2 手指测试
过60分钟后，在食指的第二节处沾上面粉，插入面团的中央停留10秒钟。



3 拔出手指的时候，如果插入的洞留了下来就说明一次发酵成功了。当洞变小的时候，确认一下热水的温度，将面团盖上保鲜膜，隔水蒸10分钟左右。

B 分割·搓成团（注：分割的时候，1g以下四舍五入法表示）



1 称面团的重量。



2 分成5个。



3 每一个分好的小面团再分出2个2g、1个5g的面团，然后把剩下的（面部大约45g）搓成团。

C 静置·造型



1 静置
所有分好的面团盖上湿布，静置5分钟。（称重后如果有剩下的面团可以和大的面团揉合到一起。）



2 造型
将面部搓圆，再轻轻地按平。



3 将鼻子搓圆，拉成椭圆形。