

♥ 日本超畅销的烘焙圣经

一次就成功的糕点制作

【日】馆野镜子 著

钱海澎 李花子 译



附赠60分钟
【DVD】
VIDEO
一对一讲解
家庭课堂

甜香的曲奇、百变的玛芬、缤纷的布朗尼……
挡不住的东京美食诱惑，在家就能做！

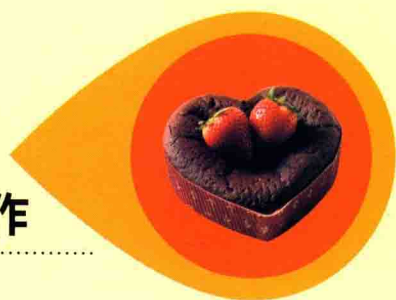
日本热销美食好书原版引进！

中国纺织出版社

Smile!

新手烘焙圣经：
一次就成功的糕点制作

〔日〕馆野镜子 著
钱海澎 李花子 译



图书在版编目(CIP)数据

一次就成功的糕点制作 / (日) 馆野镜子著; 钱海澎, 李花子译. —北京: 中国纺织出版社, 2012.1
(小食代丛书)

ISBN 978-7-5064-7980-6

I. ①—… II. ①馆…②钱…③李… III. ①糕点—烘焙—食品加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 211841 号



策划编辑: 尚 知 胡 敏

责任编辑: 胡 敏

特约编辑: 季 萌

责任印制: 刘 强

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

北京京都六环印刷厂印刷 各地新华书店经销

2012年1月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/12 印张: 10

字数: 100千字 定价: 28.00元

原文书名: キュートなチョコおかし

Petit Boutique Series No.409 Cutena Choko Okashi
Copyright © BOUTIQUE-SHA 2006 Printed in Japan

All rights reserved.

Original Japanese edition published in Japan by BOUTIQUE-SHA.

Chinese translation rights arranged with BOUTIQUE-SHA through The Copyright Agency of China

著作权合同登记号: 图字: 01-2011-6269

原文书名: 改訂版 基本のお菓子

原作者名: 館野鏡子

Petit Boutique Series No.498 Kaiteiban Kihon no Okashi

Copyright © BOUTIQUE-SHA 2009 Printed in Japan

All rights reserved.

Original Japanese edition published in Japan by BOUTIQUE-SHA.

Chinese translation rights arranged with BOUTIQUE-SHA through The Copyright Agency of China

著作权合同登记号: 图字: 01-2011-6270

本书中文简体版经BOUTIQUE-SHA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。

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

前言

Foreword

幸福的糕点制作之旅

糕点制作的整个过程其实就是一次非常奇妙的旅行，它从一开始便唤起了你的求知欲，而其间的过程更是充满着未知与等待，一切都需要你小心翼翼、精益求精，直到最后，返还给你难以名状的幸福感觉。

糕点制作更是充满童真、充满童趣的过程。整个制作过程有点像小朋友凑在一起玩家家酒，为了一个有趣的游戏，我们找来了许许多多精巧可爱的东西来扮演游戏中的“生活用品”，而家家酒这个小游戏所满足的便是我们“大显身手”的小愿望。而糕点制作具有异曲同工之妙，各种材料、各种模具、各种可爱的小点缀，都可以唤起你的童心。

糕点制作的过程需要你的全部爱心。对待每一款糕点就像对待自己心爱的人一样，一点一滴都需要注入所有的细心、精心、爱心。

糕点制作是充满希望的过程。每当将糕点坯子放入烤箱中开始烘烤的那一刻起，你都会翘首期待，当然你不要认为这段时间是索然无味的，会享受的你可以选择在这段时间里煮杯咖啡，然后静静地坐在旁边，悠然地等待，闻着从烤箱中飘出来丝丝缕缕的香甜气味，以充满期待的目光注视着烤箱，聆听着时间滴答而过。

直到最后一刻，所有的辛苦都得到了回报，手捧一盘自己精心制作的糕点，沁人心脾的香味在整个房间散开，看到心爱的人满意的微笑，品尝到了最想要的味道，那种美妙的感觉在瞬间绽放——糕点制作是充满幸福的。

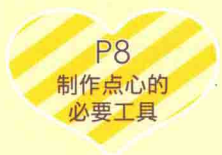
馆野镜子
2011年11月





〔作 者〕 (日)馆野镜子
〔译 者〕 钱海澎 李花子
〔图片拍摄〕 成清彻也
〔封面设计〕 张雪娇
〔版式设计〕 桃 子
〔美术编辑〕 吴金周 吕九州
〔图片提供〕 北京全景视觉网络科技有限公司
达志影像
华盖创意图像技术有限公司
上海富昱特图像技术有限公司
〔特别鸣谢〕 烘焙小站“Baking Break”







奶油奶酪蛋糕



巧克力豆蛋糕



Part 05
想不到的简单!
美味蛋糕卷



巧克力蛋糕卷



蛋糕卷的装饰



木桩蛋糕卷



香蕉巧克力蛋糕卷



草莓蛋糕卷



Part 06
最爱休闲下午茶时光
轻松甜点



司康饼



柠檬松糕



德式烤奶酪



巧克力塔



洋梨馅饼



苹果派



蛋奶泡芙



咖啡果冻



蛋奶布丁



巧克力奶油冻



炸面包圈



甘薯



奇巧派



扭扭派



心形米脆巧克力



海绵蛋糕巧克力



坚果薄巧克力



雪饼



Part 07
超值大奉送
凝固百变造型
巧克力



杯子巧克力



超大心形巧克力



星杯巧克力



橡皮糖巧克力



心形棒巧克力



淳朴的松露巧克力



大理石花纹松露巧克力



华丽的松露巧克力



棉花糖松露巧克力

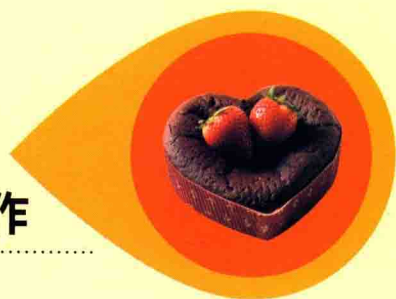


雪人松露

Smile!

新手烘焙圣经：
一次就成功的糕点制作

〔日〕馆野镜子 著
钱海澎 李花子 译



前言

Foreword

幸福的糕点制作之旅

糕点制作的整个过程其实就是一次非常奇妙的旅行，它从一开始便唤起了你的求知欲，而其间的过程更是充满着未知与等待，一切都需要你小心翼翼、精益求精，直到最后，返还给你难以名状的幸福感觉。

糕点制作更是充满童真、充满童趣的过程。整个制作过程有点像小朋友凑在一起玩家家酒，为了一个有趣的游戏，我们找来了许许多多精巧可爱的东西来扮演游戏中的“生活用品”，而家家酒这个小游戏所满足的便是我们“大显身手”的小愿望。而糕点制作具有异曲同工之妙，各种材料、各种模具、各种可爱的小点缀，都可以唤起你的童心。

糕点制作的过程需要你的全部爱心。对待每一款糕点就像对待自己心爱的人一样，一点一滴都需要注入所有的细心、精心、爱心。

糕点制作是充满希望的过程。每当将糕点坯子放入烤箱中开始烘烤的那一刻起，你都会翘首期待，当然你不要认为这段时间是索然无味的，会享受的你可以选择在这段时间里煮杯咖啡，然后静静地坐在旁边，悠然地等待，闻着从烤箱中飘出来丝丝缕缕的香甜气味，以充满期待的目光注视着烤箱，聆听着时间滴答而过。

直到最后一刻，所有的辛苦都得到了回报，手捧一盘自己精心制作的糕点，沁人心脾的香味在整个房间散开，看到心爱的人满意的微笑，品尝到了最想要的味道，那种美妙的感觉在瞬间绽放——糕点制作是充满幸福的。

馆野镜子
2011年11月



图书在版编目(CIP)数据

一次就成功的糕点制作 / (日) 馆野镜子著; 钱海澎, 李花子译. —北京: 中国纺织出版社, 2012.1
(小食代丛书)

ISBN 978-7-5064-7980-6

I. ①—… II. ①馆…②钱…③李… III. ①糕点—烘焙—食品加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 211841 号



策划编辑: 尚 知 胡 敏

责任编辑: 胡 敏

特约编辑: 季 萌

责任印制: 刘 强

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

北京京都六环印刷厂印刷 各地新华书店经销

2012年1月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/12 印张: 10

字数: 100千字 定价: 28.00元

原文书名: キュートなチョコおかし

Petit Boutique Series No.409 Cutena Choko Okashi
Copyright © BOUTIQUE-SHA 2006 Printed in Japan

All rights reserved.

Original Japanese edition published in Japan by BOUTIQUE-SHA.

Chinese translation rights arranged with BOUTIQUE-SHA through The Copyright Agency of China

著作权合同登记号: 图字: 01-2011-6269

原文书名: 改訂版 基本のお菓子

原作者名: 館野鏡子

Petit Boutique Series No.498 Kaiteiban Kihon no Okashi

Copyright © BOUTIQUE-SHA 2009 Printed in Japan

All rights reserved.

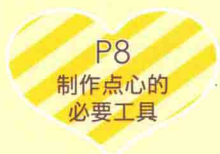
Original Japanese edition published in Japan by BOUTIQUE-SHA.

Chinese translation rights arranged with BOUTIQUE-SHA through The Copyright Agency of China

著作权合同登记号: 图字: 01-2011-6270

本书中文简体版经BOUTIQUE-SHA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。

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换





奶油奶酪蛋糕



巧克力豆蛋糕



Part 05
想不到的简单!
美味蛋糕卷



巧克力蛋糕卷



蛋糕卷的装饰



木桩蛋糕卷



香蕉巧克力蛋糕卷



草莓蛋糕卷



Part 06
最爱休闲下午茶时光
轻松甜点



司康饼



柠檬松糕



德式烤奶酪



巧克力塔



洋梨馅饼



苹果派



蛋奶泡芙



咖啡果冻



蛋奶布丁



巧克力奶油冻



炸面包圈



甘薯



奇巧派



扭扭派



心形米脆巧克力



海绵蛋糕巧克力



坚果薄巧克力



雪饼



Part 07
超值大奉送
凝固百变造型
巧克力



杯子巧克力



超大心形巧克力



星杯巧克力



橡皮糖巧克力



心形棒巧克力



淳朴的松露巧克力



大理石花纹松露巧克力



华丽的松露巧克力



棉花糖松露巧克力



雪人松露

点心制作的要领

♥ 如何打发奶油 ♥

在容器放入淡奶油、砂糖和香草精等，将容器坐入冰水中，用打蛋器将奶油打发。出现泡沫后，轻微慢速地转动打蛋器，用中等力气继续打发。打好之后，边观察奶油的状态边轻轻搅拌。



六分打发

硬度适用于戚风蛋糕或果冻上的奶油。标准为提起打蛋器时，奶油黏糊糊地流下。



八分打发

硬度适合涂抹在花式蛋糕上。标准为提起打蛋器时，奶油挂在蛋头上呈倒三角形，且末端有些弯曲。



完全（干性）打发

硬度适合放入裱花袋中，在蛋糕等点心的表面做装饰等。标准为提起打蛋器时，奶油挂在蛋头上呈倒三角形，且末端坚挺。

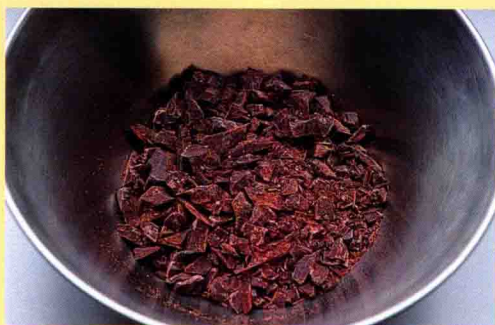


打发过度

如果所有奶油分散成许多絮状泡沫，即为打发过度。此时虽然不是成功的打发奶油，但可以加入砂糖搅拌后涂抹在面包或咸饼干上食用。



♥ 隔水加热巧克力 ♥



1. 用小刀或菜刀把巧克力切碎放入容器中。



2. 将容器坐入50℃的热水中。注意不要让水溅入容器内，不断搅拌使之融化。

♥ 蛋白酥皮的制作方法 ♥



1. 在容器放入蛋清，用手提式电动搅拌器轻轻打发。



2. 分次加入砂糖，每次1茶匙，同时打发。



3. 打发好的标准是提起搅拌器时，奶油挂在蛋头上呈倒三角形，且末端坚挺。

小贴士

★ 将容器和手提式电动搅拌器清洗干净后擦干水分。如果残留水分或油脂，打出的泡沫会很松散，难以制成蛋白酥皮。此外，如果一开始就放入砂糖，会难以打发，做出来的酥皮黏性大。

制作点心的必要工具

要想制作出好吃的点心，工具也很关键，所以尽可能备齐吧！



厨房量秤

最多可以称量1~2千克的重量，最小刻度是5克。如果精确到1克会更方便。称量的时候，请将待称物品放在平面上。



量勺

1汤匙=15毫升，1茶匙=5毫升。称量面粉等的时候，要装满至和勺柄一齐。



量杯

1杯=200毫升。如果是称量米的杯子，1杯=180毫升。



滤茶网

做好点心后用糖粉或可可粉装饰的时候使用。粉量少的时候使用起来很方便。



圆底容器

最好备齐大中小三个型号。隔水加热，冰水冷却时适合用不锈钢材质的，如果有可直接放在微波炉中加热的耐热玻璃容器会更方便。混合材料的时候，在容器底铺上湿布，防止容器移动，会更便于操作。



面粉筛（滤网）

不仅可以筛各种粉类，还能过滤布丁液。



手提式电动搅拌器

电动搅拌器，可以快速轻松地将淡奶油或蛋清打发。在本书中，用于制作海绵蛋糕和戚风蛋糕时打蛋。推荐强度分三档的搅拌器。

橡皮刮刀

用于简单切割混合材料或归拢材料。也可把容器中的材料完整地移到模具中。刮刀的橡胶部分具有弹性,请选择手柄牢固的刮刀。也有耐热的硅胶刮刀,混合高温材料很方便。

擀面杖

用于将材料擀平。建议使用长40厘米以上,手感稍有分量的擀面杖,更易擀开材料。

磅模具

制作黄油蛋糕、磅蛋糕时使用的长方形模具。建议选择便于使用的长18~20厘米的模具。如果使用氟树脂加工的模具更利于将刚烘焙好的蛋糕脱模。



布丁模具

不仅可以用来制作布丁,还能制作果冻、蒸制蛋糕和烘焙玛芬。蒸制蛋糕和烘焙玛芬的时候,需要事先在模具中铺好杯形的衬纸。市场上也出售可以直接烘焙的玛芬专用纸杯。

打蛋器

用于混合材料,或打发淡奶油和蛋清。推荐铁丝多而牢固的打蛋器。最好能根据容器的大小,备好大小不同的打蛋器。



刮板

用于切割并混合黄油,使用直线一端时,可以将材料弄平。使用曲线一端可以将容器中的材料转移到其他容器,此时与橡皮刮刀的作用类似。



木勺

用于混合、搅拌材料,以及混合加热中的材料、用筛网过滤材料。



裱花袋

除了用于在蛋糕和饼干上挤打发奶油进行装饰外,还用于挤出泡芙球和饼干坯,还可以在泡芙皮中添加奶油。可以清洗后重复使用。最好是结实的尼龙材质。



花嘴

用于安装在裱花袋的末端。有圆形、星形、波浪形等各种形状和大小,使用不同形状的花嘴,做出蛋糕的感觉完全不同。建议备齐并使用不同形状和大小花嘴。



塔模具

制作塔类点心时使用的浅模具。模具边缘有波浪形和直线形两种。



烤箱垫

通常为特殊纤维制成的可反复使用的垫子,也可以选择更方便使用的一次性纸垫。根据需要裁剪成合适大小。



Part 01
动动手就成功
曲奇缤纷滋味



冰箱曲奇 Delicious



将面糊在冰箱中冷冻之后进行制作。因为便于保存，随时都可以制成新鲜可口的曲奇，非常方便。

材料 (可制作 20 个曲奇)

无盐黄油 80克
砂糖 50克
香草精 适量

低筋面粉 130克
泡打粉 1/4 茶匙 (1 克)
细砂糖 适量

准备工作

- ♥ 将黄油放置在室温下软化。
- ♥ 将砂糖过筛。
- ♥ 将低筋面粉和泡打粉混合后过筛。
- ♥ 在烤盘上铺好烘焙油纸。
- ♥ 将烤箱预热至170℃。