

DIY 爱 烘焙 友 的味道

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款专为情侣奉献的诚意之作
让您轻松兼顾爱情与面包

● 黄文林 主编



辽宁科学技术出版社
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE



DIY
Baking the
taste of love

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 烘焙爱的味道 / 黄文林主编. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2012.5

ISBN 978-7-5381-7393-2

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 032868 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.penqen.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 978-7-5381-7393-2

定 价: 24.80 元

联系电话: 024-23284376

邮购热线: 024-23284502

淘宝商城: <http://lkjcsb.tmall.com>

E-mail: lnkje@126.com

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

本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/7393

序言 |

PREFACE



我们总会被橱窗里各式新颖别致的面包和蛋糕吸引，因为那些涂在外表或内里的似水晶般莹润的果酱，清凉不甜腻的各色奶油，丰富的色调，时尚动感诱人的造型等。在这个日益浮躁的年代，在周围的朋友们天天谈论车子、房子的时候，在女孩子宁愿坐在宝马车里哭泣的时候，我总是坚信，真正的幸福与物质无关。生活中总有些美好的时光，总有些温暖的细节，触动着我们心底最柔软的部分。

爱总是那么的美好，我们总想好好的保存它，让它的保鲜期能更长些。面对爱情，语言有时会显得苍白，为何我们不能用自己动手烘烤糕点来表达呢？制作的过程也因心中有爱而变得美好，感觉连空气中都弥漫着糕点的香气，那全是幸福的味道！

这本书对我来说有着非一般的意义，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，你的作品自然也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、烤温也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。到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，也能将这样的热情传递给身边的每一个人。

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 美丽邂逅，烘焙让爱情发芽

015 米奇熊饼干

016 方形爱心蛋糕

017 拿着气球的熊

018 荷叶上的青蛙

019 宝石皇冠

020 简单笑脸

022 水果盛宴

023 水果彩虹

024 爱乐园

026 美好时光

027 红红火火

028 夏日回忆

030 玫瑰之恋

031 春之语

032 阳光下的星星

033 节日絮语

034 性感比基尼

036 甜蜜的梦

037 浓情世界

038 冬日恋歌

040 一见钟情

041 巧克力慕斯杯

042 可爱“囡囡”

043 笑脸小猪

044 第3章 轻松入门，烘焙让爱情起步跑

045 维尼熊饼干

046 心心相印

048 巧克力之爱

049 两只小兔

050 心中有你

052 甜蜜恋曲

053 温馨桃香

054 水果抹茶蛋糕

055 布拉格之恋

056 红提抹茶蛋糕

057 可爱的小熊

058 格子玫瑰

059 葡萄火焰

060 赤子之心

061 泡芙

062 瓶盖饼干

063 巧克力小猪

064 菱角薰衣草

066 幸运五叶草

067 白色心形巧克力

068 提拉米苏

070 提拉米苏杯

071 草莓慕斯杯

072 蓝莓慕斯杯

073 第4章 精心焙制，烘焙让爱情更美丽

074 米奇熊头

075 心形麦兜

076 我爱你

077 一起到老

078 热恋的男女

079 香草乳酪慕斯

080 结婚证书

082 爱的饼干

084 蓝莓慕斯

085 红豆抹茶慕斯

086 草莓慕斯

087 我心永恒

088 心形可可蛋糕

089 粉红佳人

090 玫瑰巧克力蛋糕

091 巧克力的爱

092 双心桃巧克力蛋糕

093 挂起的饼干

094 巧克力蛋糕

095 甜蜜王国

096 大手拉小手

097 两只大青虫

098 笨笨的相爱

099 天鹅泡芙

100 抹茶慕斯杯

101 第5章 甜蜜祝福，烘焙让爱情每天都过节

102 爱心蛋糕

103 爱

104 甜蜜亲吻

105 相约永久

106 浪漫满屋

107 亲吻饼干

108 快乐叮当

109 幸运四叶草

110 黄梅之恋

111 爱心巧克力

112 饼干抹茶蛋糕

113 相约永久

114 纯白玫瑰

115 结婚快乐

116 写字饼干

117 手绘饼干

118 幸福车票

119 泡芙蛋糕

120 喜字蛋糕





DIY
Baking the
taste of love

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 烘焙爱的味道 / 黄文林主编. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2012.5

ISBN 978-7-5381-7393-2

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 032868 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.penqen.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 978-7-5381-7393-2

定 价: 24.80 元

联系电话: 024-23284376

邮购热线: 024-23284502

淘宝商城: <http://lkjcsb.tmall.com>

E-mail: lnkjc@126.com

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

本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/7393

序言 |

PREFACE



我们总会被橱窗里各式新颖别致的面包和蛋糕吸引，因为那些涂在外表或内里的似水晶般莹润的果酱，清凉不甜腻的各色奶油，丰富的色调，时尚动感诱人的造型等。在这个日益浮躁的年代，在周围的朋友们天天谈论车子、房子的时候，在女孩子宁愿坐在宝马车里哭泣的时候，我总是坚信，真正的幸福与物质无关。生活中总有些美好的时光，总有些温暖的细节，触动着我们心底最柔软的部分。

爱总是那么的美好，我们总想好好的保存它，让它的保鲜期能更长些。面对爱情，语言有时会显得苍白，为何我们不能自己动手烘烤糕点来表达呢？制作的过程也因心中有爱而变得美好，感觉连空气中都弥漫着糕点的香气，那全是幸福的味道！

这本书对我来说有着非一般的意义，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，你的作品自然也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、烤温也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。到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，也能将这样的热情传递给身边的每一个人。



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 美丽邂逅，烘焙让爱情发芽

- | | |
|------------|------------|
| 015 米奇熊饼干 | 030 玫瑰之恋 |
| 016 方形爱心蛋糕 | 031 春之语 |
| 017 拿着气球的熊 | 032 阳光下的星星 |
| 018 荷叶上的青蛙 | 033 节日絮语 |
| 019 宝石皇冠 | 034 性感比基尼 |
| 020 简单笑脸 | 036 甜蜜的梦 |
| 022 水果盛宴 | 037 浓情世界 |
| 023 水果彩虹 | 038 冬日恋歌 |
| 024 爱乐园 | 040 一见钟情 |
| 026 美好时光 | 041 巧克力慕斯杯 |
| 027 红红火火 | 042 可爱“囡囡” |
| 028 夏日回忆 | 043 笑脸小猪 |

044 第3章 轻松入门，烘焙让爱情起步跑

- | | |
|-----------|------------|
| 045 维尼熊饼干 | 054 水果抹茶蛋糕 |
| 046 心心相印 | 055 布拉格之恋 |
| 048 巧克力之爱 | 056 红提抹茶蛋糕 |
| 049 两只小兔 | 057 可爱的小熊 |
| 050 心中有你 | 058 格子玫瑰 |
| 052 甜蜜恋曲 | 059 葡萄火焰 |
| 053 温馨桃香 | 060 赤子之心 |

- 061 泡芙
- 062 瓶盖饼干
- 063 巧克力小猪
- 064 菱角薰衣草
- 066 幸运五叶草
- 067 白色心形巧克力
- 068 提拉米苏
- 070 提拉米苏杯
- 071 草莓慕斯杯
- 072 蓝莓慕斯杯

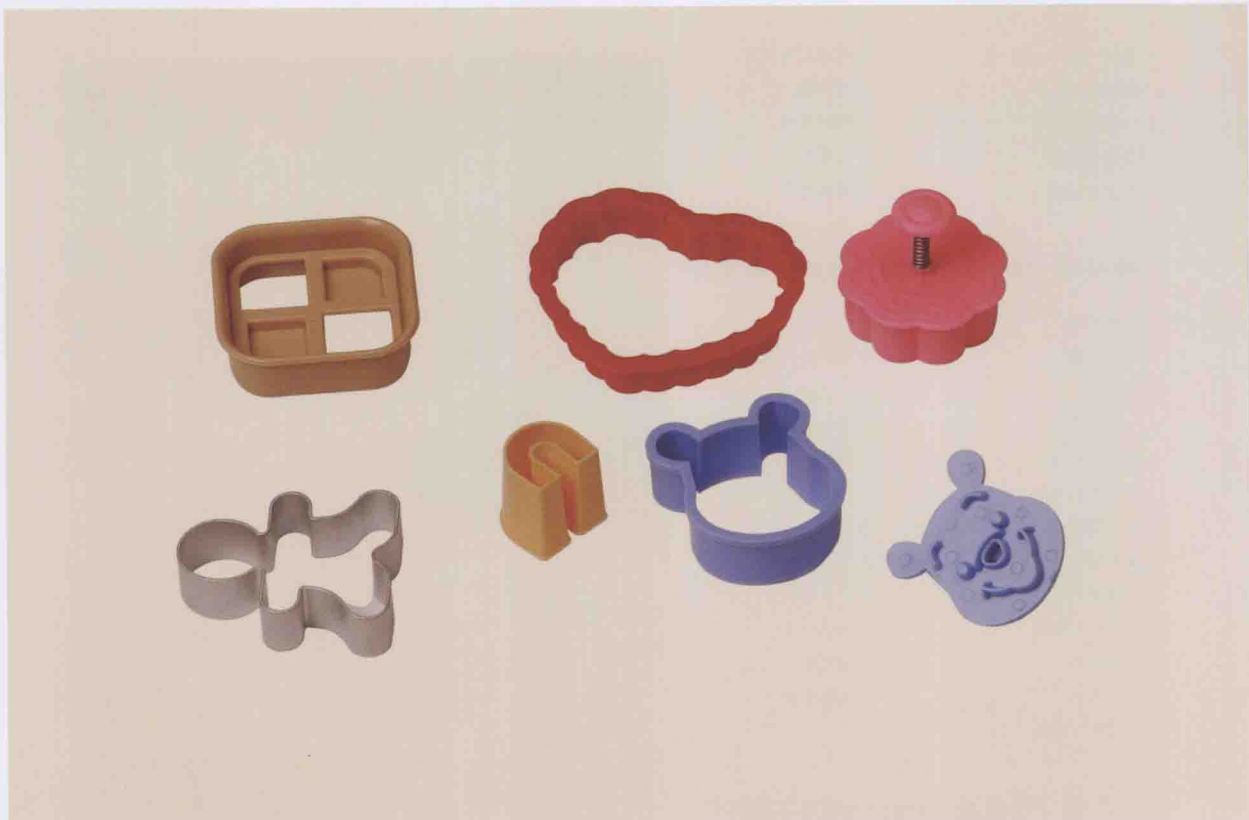
073 第4章 精心焙制，烘焙让爱情更美丽

- 074 米奇熊头
- 075 心形麦兜
- 076 我爱你
- 077 一起到老
- 078 热恋的男女
- 079 香草乳酪慕斯
- 080 结婚证书
- 082 爱的饼干
- 084 蓝莓慕斯
- 085 红豆抹茶慕斯
- 086 草莓慕斯
- 087 我心永恒
- 088 心形可可蛋糕
- 089 粉红佳人
- 090 玫瑰巧克力蛋糕
- 091 巧克力的爱
- 092 双心桃巧克力蛋糕
- 093 挂起的饼干
- 094 巧克力蛋糕
- 095 甜蜜王国
- 096 大手拉小手
- 097 两只大青虫
- 098 笨笨的相爱
- 099 天鹅泡芙
- 100 抹茶慕斯杯

101 第5章 甜蜜祝福，烘焙让爱情每天都过节

- 102 爱心蛋糕
- 103 爱
- 104 甜蜜亲吻
- 105 相约永久
- 106 浪漫满屋
- 107 亲吻饼干
- 108 快乐叮当
- 109 幸运四叶草
- 110 黄梅之恋
- 111 爱心巧克力
- 112 饼干抹茶蛋糕
- 113 相约永久
- 114 纯白玫瑰
- 115 结婚快乐
- 116 写字饼干
- 117 手绘饼干
- 118 幸福车票
- 119 泡芙蛋糕
- 120 喜字蛋糕





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



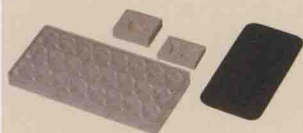
过滤网



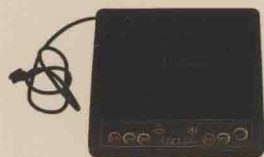
分蛋器



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



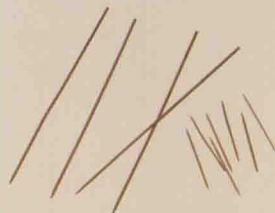
各式裱花嘴和裱花袋



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凹陷的程度。



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

可可粉有高脂、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脂，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，让蛋糕或饼干在烤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。



3 黄奶油体积慢慢变大，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曲线状，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)