

尚锦烘焙系列

尚锦文化



我的手作 烘焙魔法书

手作甜点的
完全读本

Bakery

裴志伟◎著



从各种手作饼干到多种蛋糕、巧克力，结合制作、装饰与包装技巧，让人爱不释手的烘焙魔法书。



中国纺织出版社

尚锦烘焙系列

我的手作 烘焙魔法书

裴志伟 著



 中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

我的手作烘焙魔法书 / 裴志伟著. —北京:

中国纺织出版社, 2011.11

(尚锦烘焙系列)

ISBN 978-7-5064-7995-0

I. ①我… II. ①裴… III. ①烘焙-糕点加工

IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第217395号

原文书名:《我的手作烘焙魔法书》

原作者名:裴志伟

©台湾膳书房文化事业有限公司, 2010

本书中文简体版经台湾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:01-2011-1268

策划编辑:舒文慧 责任编辑:安茂华 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

北京千鹤印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2011年11月第1版第1次印刷

开本:787×1092 1/16 印张:8

字数:127千字 定价:29.80元

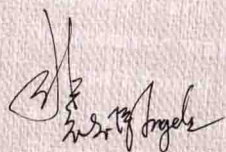
凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社图书营销中心调换

关于作者

一个个美丽诱人的蛋糕，一张张满足的笑脸，从面糊搅拌、烘烤出炉到整体的装饰甚至包装，每个构筑幸福甜点的环节，都是快乐的，也因为这样，在做这本书时，我特别针对大众读者，尤其是烘焙初学者，目的就是希望能把手作烘焙的幸福带进每个人的生活中，让大家随时都能轻松享受烘焙的乐趣。

这本书是结合了烘焙与装饰的入门书，主要是为喜爱烘焙的人所设计，书中介绍了多种适合在特别的日子或平常生活里制作的甜点，并为各款甜点进行简易的造型装饰，像奶油花、糖霜、翻糖等可以让甜点锦上添花的手法，让做好的美味甜点在您的巧手巧思的魔法下，立刻变得更加美丽有型。

轻松又快乐地做点心的同时，也能和身边的人一起分享这份喜悦，这是我最想带给大家的感受。非常感谢能有这样的机会和大家一同分享在糕点上装饰的乐趣。本书能顺利地完，要谢谢一直默默努力的幕后工作群和两位小助教明勋、雯子，辛苦你们了！还要感谢我亲爱的母亲，谢谢她在我生命攸关的时候一直陪伴在我身边，让我能不畏惧、更有勇气地朝着我的烘焙梦想前进；谢谢可爱郭老爹，感谢您平日的悉心指导与鼓励，让一切能如此顺利。谢谢大家！



目录

- 8 制作甜点的必备材料
- 12 制作甜点的基本工具
- 15 甜点装饰的基本魔法
- 32 提升美味度的奶油酱&淋酱



幸福手帖

与朋友们分享的~ 手工花样饼干甜点

- 35 ● 杏角蛋白甜饼
- 36 ● 果样造型饼干
- 37 ● 甜心装饰饼干
- 38 ● 小狗造型饼干
- 40 ● 甜心玉米脆饼
- 41 ● 菊花奶酥饼干
- 42 ● 彩色蛋卷
- 44 ● 糖霜甜甜圈
- 46 ● 意大利香料棒
- 48 ● 意式咖啡脆饼
- 49 ● 伯爵葡萄干酸奶司康饼
- 50 ● ★幸福的礼物！提升美味度的礼物包装

幸福手帖

送给特别的你~ 可爱造型蛋糕

- 53 ● 香蕉花生摩卡卷
- 54 ● 香橙芒果冻蛋糕卷
- 56 ● 三角水果蛋糕卷
- 58 ● 迷迭香草莓蒙布朗
- 60 ● 红茶草莓慕斯蛋糕卷
- 64 ● 椰香牛奶糖杯子蛋糕
- 65 ● 玫瑰巧克力杯子蛋糕
- 66 ● 水晶莓果蛋糕
- 68 ● 芒果奶油布丁
- 71 ● 焗香土豆蛋糕卷
- 72 ● 生日造型小蛋糕
- 74 ● 复古名牌包造型蛋糕
- 76 ● 缎带花蛋糕
- 78 ● 日式海苔蛋糕卷



幸福
手帖

3

欢聚的时刻~ 叠层实料的午茶点心

- 81 ● 冰淇淋铜锣烧
- 82 ● 草莓豆沙铜锣烧
- 84 ● 芝麻铜锣烧
- 85 ● 芝士铜锣烧
- 86 ● 田园双享硬面包圈
- 88 ● 水果沙拉硬面包圈
- 89 ● 聚会吐司点心
- 90 ● 橙香蔓越莓松饼
- 91 ● 黑糖乳香松饼
- 92 ● 蛋白夹心甜饼
- 94 ● 花圈水果泡芙
- 96 ● 巴黎蓝莓泡芙
- 97 ● 艾克雷亚泡芙
- 98 ● 法式培根芝士派
- 100 ● 洋葱金枪鱼塔
- 101 ● 幸福草莓塔
- 102 ● 金枪鱼蛋沙拉可颂
- 103 ● 苹果咖喱可颂
- 104 ● ★享受午茶好时光
- 105 ● ★让心意更显美味的蛋糕切片&包装法

幸福
手帖

4

俩人专属的~ 巧克力情人甜点

- 107 ● 伯爵生巧克力
- 108 ● 甜米果巧克力棒
- 109 ● 汤匙造型巧克力
- 110 ● 鲜果蜜饯巧克力
- 111 ● 曼蒂松露安巧克力
- 112 ● 松露巧克力棉花糖
- 114 ● 水果造型巧克力
- 115 ● 趣味造型巧克力棒
- 116 ● 玉米坚果巧克力
- 117 ● 巧克力彩色雪球
- 118 ● 樱桃巧克力舒芙蕾
- 119 ● 草莓巧克力夹心可颂
- 120 ● 巧克力香蕉乳酪烤布蕾
- 122 ● 溶浆巧克力蛋糕
- 123 ● 巧克力棉心布朗尼
- 124 ● 巧克力樱桃慕斯蛋糕
- 126 ● 甜心巧克力蛋糕



尚锦烘焙系列

我的手作 烘焙魔法书

裴志伟 著

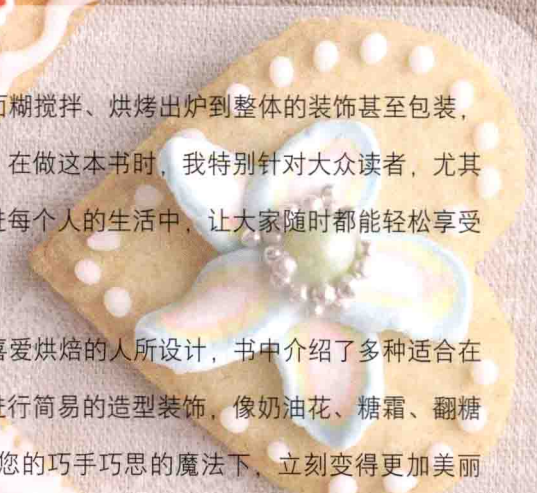


 中国纺织出版社

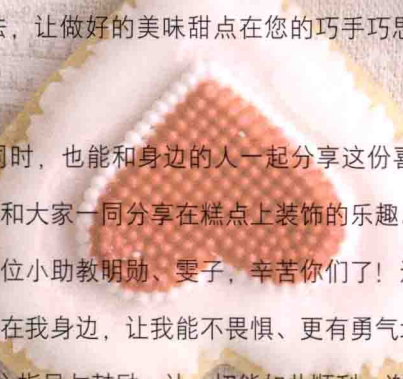
关于作者



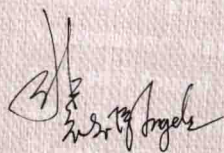
一个个美丽诱人的蛋糕，一张张满足的笑脸，从面糊搅拌、烘烤出炉到整体的装饰甚至包装，每个构筑幸福甜点的环节，都是快乐的，也因为这样，在做这本书时，我特别针对大众读者，尤其是烘焙初学者，目的就是希望能把手作烘焙的幸福带进每个人的生活中，让大家随时都能轻松享受烘焙的乐趣。



这本书是结合了烘焙与装饰的入门书，主要是为喜爱烘焙的人所设计，书中介绍了多种适合在特别的日子或平常生活里制作的甜点，并为各款甜点进行简易的造型装饰，像奶油花、糖霜、翻糖等可以让甜点锦上添花的手法，让做好的美味甜点在您的巧手巧思的魔法下，立刻变得更加美丽有型。



轻松又快乐地做点心的同时，也能和身边的人一起分享这份喜悦，这是我最想带给大家的感受。非常感谢能有这样的机会和大家一同分享在糕点上装饰的乐趣。本书能顺利地完，要谢谢一直默默努力的幕后工作群和两位小助教明勋、雯子，辛苦你们了！还要感谢我亲爱的母亲，谢谢她在我生命攸关的时候一直陪伴在我身边，让我能不畏惧、更有勇气地朝着我的烘焙梦想前进；谢谢可爱郭老爹，感谢您平日的悉心指导与鼓励，让一切能如此顺利。谢谢大家！



高彦彦

图书在版编目(CIP)数据

我的手作烘焙魔法书 / 裴志伟著. —北京:

中国纺织出版社, 2011.11

(尚锦烘焙系列)

ISBN 978-7-5064-7995-0

I. ①我… II. ①裴… III. ①烘焙-糕点加工

IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第217395号

原文书名:《我的手作烘焙魔法书》

原作者名:裴志伟

©台湾膳书房文化事业有限公司, 2010

本书中文简体版经台湾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:01-2011-1268

策划编辑:舒文慧 责任编辑:安茂华 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

北京千鹤印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2011年11月第1版第1次印刷

开本:787×1092 1/16 印张:8

字数:127千字 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

目录

- 8 制作甜点的必备材料
- 12 制作甜点的基本工具
- 15 甜点装饰的基本魔法
- 32 提升美味度的奶油酱&淋酱



幸福手帖

与朋友们分享的~ 手工花样饼干甜点

- 35 ● 杏角蛋白甜饼
- 36 ● 果样造型饼干
- 37 ● 甜心装饰饼干
- 38 ● 小狗造型饼干
- 40 ● 甜心玉米脆饼
- 41 ● 菊花奶酥饼干
- 42 ● 彩色蛋卷
- 44 ● 糖霜甜甜圈
- 46 ● 意大利香料棒
- 48 ● 意式咖啡脆饼
- 49 ● 伯爵葡萄干酸奶司康饼
- 50 ● ★幸福的礼物！提升美味度的礼物包装

幸福手帖

送给特别的你~ 可爱造型蛋糕

- 53 ● 香蕉花生摩卡卷
- 54 ● 香橙芒果冻蛋糕卷
- 56 ● 三角水果蛋糕卷
- 58 ● 迷迭香草莓蒙布朗
- 60 ● 红茶草莓慕斯蛋糕卷
- 64 ● 椰香牛奶糖杯子蛋糕
- 65 ● 玫瑰巧克力杯子蛋糕
- 66 ● 水晶莓果蛋糕
- 68 ● 芒果奶油布丁
- 71 ● 焗香土豆蛋糕卷
- 72 ● 生日造型小蛋糕
- 74 ● 复古名牌包造型蛋糕
- 76 ● 缎带花蛋糕
- 78 ● 日式海苔蛋糕卷



幸福
手帖

3

欢聚的时刻~ 叠层实料的午茶点心

- 81 ● 冰淇淋铜锣烧
- 82 ● 草莓豆沙铜锣烧
- 84 ● 芝麻铜锣烧
- 85 ● 芝士铜锣烧
- 86 ● 田园双享硬面包圈
- 88 ● 水果沙拉硬面包圈
- 89 ● 聚会吐司点心
- 90 ● 橙香蔓越莓松饼
- 91 ● 黑糖乳香松饼
- 92 ● 蛋白夹心甜饼
- 94 ● 花圈水果泡芙
- 96 ● 巴黎蓝莓泡芙
- 97 ● 艾克雷亚泡芙
- 98 ● 法式培根芝士派
- 100 ● 洋葱金枪鱼塔
- 101 ● 幸福草莓塔
- 102 ● 金枪鱼蛋沙拉可颂
- 103 ● 苹果咖喱可颂
- 104 ● ★享受午茶好时光
- 105 ● ★让心意更显美味的蛋糕切片&包装法

幸福
手帖

4

俩人专属的~ 巧克力情人甜点

- 107 ● 伯爵生巧克力
- 108 ● 甜米果巧克力棒
- 109 ● 汤匙造型巧克力
- 110 ● 鲜果蜜饯巧克力
- 111 ● 曼蒂松露安巧克力
- 112 ● 松露巧克力棉花糖
- 114 ● 水果造型巧克力
- 115 ● 趣味造型巧克力棒
- 116 ● 玉米坚果巧克力
- 117 ● 巧克力彩色雪球
- 118 ● 樱桃巧克力舒芙蕾
- 119 ● 草莓巧克力夹心可颂
- 120 ● 巧克力香蕉乳酪烤布蕾
- 122 ● 溶浆巧克力蛋糕
- 123 ● 巧克力棉心布朗尼
- 124 ● 巧克力樱桃慕斯蛋糕
- 126 ● 甜心巧克力蛋糕



烘焙 充满美味幸福的滋味

闻到满溢的香甜，看到绽放的笑颜，
尝到心里期待的滋味，
无比幸福的甜美感觉蔓延开来，
烘焙，充满美味幸福的滋味。



亲手做，是一种幸福的滋味，
甜点是幸福与甜蜜的象征，
亲手做甜点，是触动人心的甜美幸福！
各式各样可和家人、朋友分享的手工造型饼干，
悠闲午茶适用的叠层实料点心，
特别的日子作为最贴心的礼物的华丽蛋糕，
以及非你莫属的限量巧克力甜点，
不论是在家享受下午茶的幸福时光，或是送人传达祝福的心意，
甜蜜的手作西点，一份无可替代的幸福，
载满幸福的小西点，
让你用双手创造出独一无二的甜蜜感！



制作甜点的必备材料

制作点心的材料很简单，利用基本的面粉、蛋、糖、奶油等材料，就可以做出简单又美味的点心。记住基本的材料再加以运用，就可以随喜好变换，尽情享受自己喜欢的口味变化！



★面粉&泡打粉

- 1 **面粉** 筋度低、口感细软的低筋面粉是烘焙西点最常使用的面粉，不论是高筋或低筋面粉，所有的粉类使用前都必须先过筛，颗粒大小均匀后才能使用，避免有结块的面粉破坏口感。
- 2 **泡打粉** Baking Powder，俗称“发粉”、“发泡粉”，是由小苏打加上其他酸性材料制成的化学膨大剂，能使组织膨胀、松软，多用于制作蛋糕。
- 3 **小苏打粉** Baking Soda，又称“碳酸氢钠”，适合用于巧克力或可可蛋糕等含酸性材料较多的配方中。使用时，必须控制好用量，用量过多会产生皂味；且调拌好的面糊也应立即烘焙，以免气体流失，减弱膨胀效果。
- 4 **塔塔粉** 主要是用于打发蛋白，由于具有中和蛋白的碱，以及增加蛋白韧性的效果，能帮助蛋白快速起泡打发。

★糖类

- 5 **细砂糖** 颗粒细小的细砂糖，可快速地与其他材料混合均匀，适用于所有点心的制作。细砂糖除了增加甜味，使西点口感柔软，在打蛋时加入还有帮助起泡打发的作用。
- 6 **糖粉** 由细砂糖磨粉添加少许玉米淀粉制成，是颗粒最微细的糖类，具有细致以及防止结块的特点，常用于奶油霜装饰或成品表面装饰。
- 7 **蜂蜜** 自花粉中提炼出的浓稠性糖浆，风味因花种的不同而不同，主要用于西点中，可增加产品的风味色泽，具有保湿的效果。

★蛋

- 8 **蛋黄** 油脂具有良好的乳化作用，可使材料容易搅拌均匀，蛋白则能使组织膨胀、质地细腻，是制作西点不可或缺的材料之一。使用时为了不使面糊的温度太低，应将蛋从冰箱取出，待回复室温后再使用。

原料

★奶油&乳制品

- 9 无盐奶油** 自牛乳中提炼出的固体油脂，有含盐及无盐两种，无盐奶油较易腐败，不过味道、口味较新鲜、较甜，一般制作西点时通常使用无盐奶油。使用前应先放置于室温下，待回温软化到用手一按会有凹陷的状态，这样更利于操作。
- 10 牛奶** 牛奶在制作糕点时添加，可提升点心的风味及润泽度，使口感更滑顺，增加牛奶的香醇风味。牛奶若要温热食用，记得加热时不要加热到滚烫溢出或煮到表面浮出一层薄膜的状态。
- 11 鲜奶油** 分为动物性、植物性鲜奶油两种，两者皆可打发，经过适当的搅拌，会形成稳定的泡沫。动物性鲜奶油口融性佳，较适合制作慕斯等；植物性鲜奶油可塑性佳，适用于挤花装饰。
- 12 马斯卡彭** Mascarpone 颜色雪白，形状和味道犹如发泡的奶油，口感清淡，带有天然的香醇甘甜味，是制作提拉米苏的必备材料，也常用于酱料的调制，或加上蜂蜜作为甜食的蘸酱。
- 13 芝士丝** 广泛使用于焗烤类的芝士，主要是以高达芝士、马苏里拉芝士切丝混合成的，烘烤后有较好的拉丝效果，是制作比萨及焗烤料理不可或缺的材料。

★巧克力&可可粉类

- 14** 由可可豆提炼而成的巧克力，种类很多，有苦甜、软硬及添加其他风味原料等不同口味的差别。一般烘焙使用的巧克力以苦甜巧克力、白色牛奶巧克力，以及调味巧克力为主，常用于淋酱、装饰、夹心或拌入面糊制作蛋糕、饼干、慕斯等西点。

★烘焙用酒

- 15** 烘焙用酒与香料的作用相似，制作点心时加入适量烘焙用酒可提升香气，突显多层次的口感和滋味。最常使用的烘焙用酒有朗姆酒、君度橙酒，以及在烈酒中加上果实、果汁、香草及药草等材料所酿制的各式香甜酒等。

★坚果类

- 16 坚果类营养价值高，除了可增添风味和咀嚼感，还可使糕饼不会过于甜腻，也可用作表面装饰。颗粒较大的坚果，使用前多会先切碎再拌入主材料中使用。而因坚果类富含较多油脂容易氧化，因此保存时最好密闭冷藏以免氧化，产生不良气味。

★水果类

- 17 **新鲜水果** 新鲜水果在烘焙中常经切块、磨泥或榨汁等处理后直接加入面糊中用以提味或作为材料之用，此外，橙皮、柠檬外皮也常刨成丝、屑被用来增添口感和香味。

- 18 **果干类** 葡萄干、蔓越莓、水果蜜饯等干果类都是常用的材料，酌量的增加可丰富糕点的风味及口感特色。果干使用前可先加入酒类中浸泡，入味后风味倍加。

- 19 **水果罐头** 腌渍罐头类的半成品，像水蜜桃、凤梨片、栗子罐头。

- 20 **果酱、果泥** 冷冻果泥，保有天然水果芳香，可广泛用于制作水果慕斯、水果软糖、淋酱、冷冻甜点、酱汁等，使用前须先放冷藏室待解冻后使用。

★其他

- 21 **吉士粉** 又称卡士达粉，常用于塔类蛋糕及点心的夹层馅。使用上相当方便，直接加水或牛奶调拌成糊稠状，就成了滑口浓郁的点心内馅，可包覆于各式烘焙点心中。

- 22 **香草精** 有浓缩香精、香草片、香草粉、香草棒等多种，具有浓郁的香气，能增添制品香气风味，常用于糕点类去除蛋腥味或用于制作香草口味的点心，如香草酱汁、布丁等。

- 23 **肉桂粉** 具有特殊的浓郁芳香，与水果香味搭配非常合适，像苹果类甜点就经常使用它来提味，也常搭配咖啡使用。

- 24 **意大利综合香料** 融合了各种经典香料综合而成的，是西式料理常用的香料。

★明胶片

- 25 明胶（Gelatin），为动物胶，有片状及粉状两种，是一种提炼自动物骨骼的凝固剂。使用前必须先浸泡在冷水或冰水中软化，再加热煮融，晾凉后放入冰箱冷藏才能凝结。制成的成品口感柔软有弹性，常用于慕斯等。