

● 一口吃下去的甜点是挤满了幸福味道的珍宝

一口吃下去的美味

迷你甜点

亢亮◎主编



图书在版编目 (CIP) 数据

迷你甜点 / 亢亮主编. — 长春 : 吉林科学技术出版社, 2011. 12

ISBN 978-7-5384-5590-8

I. ①迷… II. ①亢… III. ①糕点加工
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第253749号

迷你甜点



主 编 亢 亮
出 版 人 张 瑛 琳
责任编辑 张 伟 泽
封面设计 远景图文工作室
制 版 远景图文工作室
开 本 880mm×1230mm 1/24
字 数 270千字
印 张 9
印 数 1—6000册
版 次 2012年1月第1版
印 次 2012年1月第1次印刷

出 版 吉林出版集团
吉林科学技术出版社
发 行 吉林科学技术出版社
地 址 长春市人民大街4646号
邮 编 130021
发行部电话/传真 0431-85677817 85635177 85651759
85651628 85600611 85670016

储运部电话 0431-84612872
编辑部电话 0431-85629318 85635176
网 址 www.jlstp.net
印 刷 长春新华印刷集团有限公司

书 号 ISBN 978-7-5384-5590-8
定 价 29.90元

如有印装质量问题可寄出版社调换

版权所有 翻印必究 举报电话: 0431-85635185



迷你甜点

亢亮◎主编



 吉林出版集团  吉林科学技术出版社

作者简介



亢亮

公共营养师，健康咨询师。高级西式面点师，面包大师。多次被派往顶级的香格里拉酒店培训学习。在工作的十五年中收集整理世界各地（包括法国、德国、俄罗斯、英国、意大利、土耳其以及东南亚等地）大量关于西式糕点和面包的制作工艺资料，并本着不断创新的理念，将灵感与艺术相结合，追寻探索美味、营养、健康的新潮流。推陈出新，自成一格。曾主编《面包教室》《家中的完美沙拉》《家中的快乐冰淇淋》《家中的爱心饮品》《家中的妙趣饼干》《夏日么么茶》等书籍，并多次接受饮食类杂志社的专访。

主 编 亢 亮

副 主 编 文 浩 张岩松 徐 纲

编 委 张 羽 芦光宇 张沙沙 刘 丹 康 静 李 雪 刘 双 陶 佳

郑超远 李 志 张王海 范春阳 张 琳 张笑颜 谭龙巍 计晓峰

赵 亮 王 雪 艾晓琳 祁 静 王 敏 刘 娜 王 东

鸣谢单位

- 沈阳市东腾云饼屋
- 沈阳市金粮食品原料有限公司
- 沈阳市桂泽食品添加剂
- 沈阳市阳晨制盒厂

沈阳市阳晨制盒厂是一家历史悠久的礼品盒生产厂家，专业的蛋糕盒、月饼盒制造商。工厂配有完善的皮盒制作工艺、纸盒印刷包装工艺、木盒喷漆丝印工艺等，专业生产各款高档精美硬纸盒、精裱纸木盒、皮盒、仿皮木盒、仿皮绒盒、绒布盒、PVC木盒等精装礼品盒，适用于蛋糕、月饼、名贵药材、雪茄、名酒、文具皮具、手表首饰、礼品工艺品等贵重商品的高品位包装。



公司地址：沈阳市铁西区景兴北街68-1号

联系电话：13082479078 13840122878



前言

一口吃下去的甜点是挤满了幸福味道的珍宝，让全家人“爱不释口”。

香甜的味道是我们纯真的孩提时代最喜欢的味道。小时候总是迷恋这种直白简单的味道。而以后慢慢品出了黑森林蛋糕隐约的苦味，尝出了酒心巧克力的辛辣、柠檬布丁的酸酸……而甜点已经成为我们生活饮食中不可或缺的部分。

擅制迷你甜点是一种生活情调。

本书向您详细介绍了五大类易于在家中制作的甜点，包括芝士蛋糕、慕斯蛋糕、烘烤蛋糕、果冻布丁和迷你派，步步分解，操作便捷。同时介绍了制作甜点所需的常用原料和基本工具。

让我们一起尝试制作这些款款别致，迷你精细的，宠爱自己的各式各样的小甜点。今天一起来分享最受欢迎的甜点吧！

亢亮

E-mail: frank.kang1978@yahoo.com.cn

目 录



主要原料 8

常用工具 9

操作关键点 10

基础配方 12

第1章

芝士蛋糕

香蕉芝士蛋糕 16

卡布基诺芝士蛋糕 18

朗姆提子芝士蛋糕 20

芒果芝士蛋糕 22

百利甜酒芝士蛋糕 24

黑森林芝士蛋糕 26

橙味芝士蛋糕 28

红豆绿茶芝士蛋糕 30

纽约芝士蛋糕 32

蓝莓芝士蛋糕 34

迷你芝士塔 36

提拉米苏 38

草莓芝士蛋糕 40

巧克力芝士塔 42

大理石芝士蛋糕 44

白巧克力芝士蛋糕 46

红树梅芝士蛋糕 48

奥利奥芝士蛋糕 50

南瓜芝士蛋糕 52

柠檬芝士蛋糕 54



第2章

慕斯蛋糕

- | | | | |
|----------------|----|-----------------|----|
| 芒果慕斯蛋糕 | 58 | 柠檬慕斯蛋糕 | 78 |
| 蓝莓慕斯蛋糕 | 60 | 榛子慕斯蛋糕 | 80 |
| 草莓果冻蛋糕 | 62 | 凤梨慕斯蛋糕 | 82 |
| 白巧克力慕斯蛋糕 | 64 | 黄桃慕斯蛋糕 | 84 |
| 香橙慕斯蛋糕 | 66 | 樱桃慕斯蛋糕 | 86 |
| 椰子慕斯蛋糕 | 68 | 香草慕斯蛋糕 | 88 |
| 红树梅慕斯蛋糕 | 70 | 威廉香梨慕斯蛋糕 | 90 |
| 奶茶巧克力慕斯杯 | 72 | 香蕉慕斯巧克力杯 | 92 |
| 热情果慕斯杯 | 74 | 草莓梵娜考特 | 94 |
| 黑巧克力慕斯蛋糕 | 76 | 牛奶巧克力慕斯蛋糕 | 96 |

第3章

烘烤蛋糕

- | | | | |
|-----------------|-----|---------------|-----|
| 沙架蛋糕 | 100 | 蜜饯黄油蛋糕 | 120 |
| 草莓拿破仑蛋糕 | 102 | 巧克力布丁蛋糕 | 122 |
| 苹果杏仁蛋糕 | 104 | 黑芝麻蛋糕 | 124 |
| 酒醉樱桃巧克力蛋糕 | 106 | 胡萝卜蛋糕 | 126 |
| 爱尔兰香橙蛋糕 | 108 | 布朗宁蛋糕 | 128 |
| 林茨蛋糕 | 110 | 蜂蜜杏仁饼 | 130 |
| 榛子巧克力蛋糕 | 112 | 杏仁香草蛋糕 | 132 |
| 南瓜蛋糕 | 114 | 红豆枸杞蛋糕 | 134 |
| 大亨巧克力蛋糕 | 116 | 西梅巧克力蛋糕 | 136 |
| 红枣蛋糕 | 118 | 香橙巧克力蛋糕 | 138 |

第4章

果冻布丁

- | | | | |
|---------------|-----|-------------|-----|
| 苹果果冻 | 142 | 红加仑果冻 | 150 |
| 草莓果冻慕斯杯 | 144 | 椰子布丁 | 152 |
| 芒果果冻 | 146 | 甜橙果冻 | 154 |
| 蓝莓果冻 | 147 | 米饭布丁 | 155 |
| 香草布丁 | 148 | 热情果布丁 | 156 |

山楂布丁	158
什锦水果酸奶布丁	160
橙味昆布里	162
焦糖炖蛋羹	164
香草奶油布丁	166

面包布丁	168
樱桃布丁	170
英式果冻布丁	172
什锦果粒布丁	174
杏仁布丁	176

第5章

迷你派

什锦鲜果派	180
花生派	182
芒果派	184
核桃派	186
焦糖香蕉派	188
腰果派	190
奇异果派	192
椰子派	194
南瓜派	196
蓝莓奶汁派	198
巧克力慕斯派	200
意大利芝士派	202
绿茶杏仁派	204

黑樱桃派	206
酸奶草莓慕斯派	208
榛子派	210
梅子派	212
热情果慕斯派	214



主要原料

甜点是用面粉、糖、鸡蛋、水、牛奶和黄油等原料制作的，还包括一些起到膨松作用的添加剂。这些原料的应用和称量一定要准确，这是做好甜点的第一步！如果稍有偏差都会导致最终做出的甜点产生不同的味道和口感。



精盐

又称氯化钠，在烘焙中的主要用途是平衡成品的味道。



白砂糖

也称作食用蔗糖，是我们最常用的一种糖源，适合制作蛋糕和饼干，具有搅拌迅速和吸油脂的特点。



泡打粉

是苏打粉与酸性物质的混合物。泡打粉中含有淀粉，防止泡打粉结块，从而降低发酵作用。



苏打粉

俗称小苏打，遇水和酸释放出二氧化碳，使产品膨胀。



牛奶

牛奶的水分含量达87.5%，用于调节成品的质感和味道，牛奶的份量多少会左右成品的口感和松脆程度。



淡奶油

是指动物性奶油，也称食用奶油，脂肪含量在16%~22%之间。它可以综合甜点的香味。



香草油

是香草豆中的提取物，在饼干制作中起到增加香味的作用，也是西点制作中不可或缺的重要调味品之一。



奶油芝士

质地柔软，未经熟化，营养丰富，脂肪含量在35%左右。主要用于制作芝士蛋糕类和一些夹馅类甜品。



低筋粉

即蛋糕粉，质地柔软滑顺，色泽纯白，如在手中捏成小块，松手以后会保持原状。



高筋粉

即面包粉，是粉料中蛋白质含量特别高的，高筋粉在指间揉搓时会有粗糙感。如在手中捏成小块，松手以后粉块会立即散开。



巧克力

巧克力分为黑巧克力、牛奶巧克力和白巧克力三大类，是世界上最流行的甜食之一，它不但可以中和甜点的味道，还是制作装饰品的理想材料。



黄油

也称牛油，25千克的牛奶可提炼1千克的高品质黄油，理想的热溶温度是28℃~34℃，黄油的脂肪含量为82%~84%用它制作的饼干松脆可口。



鱼胶

是从动物连接组织中提取的一种水溶性蛋白质。有粉末和片状两种鱼胶，它们可以相互等量替换使用。主要起到凝固、定型慕斯类蛋糕的作用。



鸡蛋

既能丰富甜品的味道，更能增加甜品的色泽。以及令成品略微膨胀，值得注意的是：鸡蛋的用量要计算在面团的总液体重量内。

常用工具

对于制作甜点来说，得心应手的工具显得尤为重要。它会提高我们甜点制作成功的概率，保持原料用量及甜点外形的稳定等优点。



计量秤和量杯



各种模具



抹刀、锯齿刀



裱花袋、裱花嘴



擀面棍



不锈钢盆



面筛



毛刷和橡胶刮板



温度计



打孔器和面刀



手持搅拌器



喷火枪和巧克力喷枪

操作关键点

准备好工具，让我们开工吧！只要遵循这里给出的配方和操作步骤，那么您只要一步步按照指示去做就可以了。做为新手来讲，在我们实践之前，有以下几个关键点需要我们了解和掌握。



模具在涂抹油脂后为什么要沾上一层高筋粉

目的是为了为了更好的脱模，保证甜品较好的外形。切忌不可以使用低筋粉，因为低筋粉容易让蛋糕粘连在模具上，损坏蛋糕的形状。



为什么要提前预热烤箱

将烤箱用180℃~200℃提前预热8~10分钟，这样可更好地保证甜品的质量。如果温度不够，甜点必然要经过长时间的烘烤。在水分流失的情况下，甜品会比较干，而且甜点的膨胀性会受到一定程度的影响。



为什么材料要放置在室温环境中

我们制作甜点的时候会用到不同的原料。原料的温度决定着甜品的质量，如果有些原料是从冰箱中刚刚取出来，首先它会分解出一定的水分，影响甜点的效果。其次，如果原料温度相差太大，原料之间搅拌的时候，就不可能完全地搅拌均匀，以至影响整体的效果。



蛋清的打发

首先要确保所用的容器是干净并没有水分的。搅打过程中先加入白砂糖总量的一半，搅打大约3分钟，再加入剩余的白砂糖，充分搅拌均匀至膨胀。用刮板挑起的时候，打好的蛋清呈带尖有韧性的状态即可。



如何确定甜点烘烤成熟

由于很多因素的影响，我们不可能确保每次烘烤的蛋糕，在同等的温度下，一定可以完全烤熟。所以使用一根竹签来确定，只要把竹签插入中心位置，抽出来的时候，竹签上面没有粘连，表示蛋糕已经成熟。

如何折叠油纸挤袋



1 将油纸剪裁成三角形状。



2 从上至下，把纸卷成圆锥形状。



3 将下面的部分油纸卷到上面。



4 对接点封住。



5 灌入相应的原料后封口。



6 用剪刀剪口，即可使用。

如何使用裱花袋



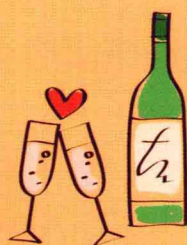
1 选择制作甜点所需的裱花袋和裱花嘴。



2 剪掉裱花袋顶端多余的部分。



3 将裱花嘴嵌在裱花袋上，灌入相应的原料，挤出所需的图案即可。



计量单位

重量：g = 克

数量：pcs = 个

基础配方

基础配方是需要我们提前准备好的成品，在西点制作中起到承上启下的关键作用，为下一步制作奠定了坚实的基础。必须按着步骤和要求去做，这样才能确保我们在家中制作甜点的每一个环节的准确性。本书中配料涉及基础配方的部分均参考以下内容。

西点奶油

配料

速溶吉士粉	400g
淡奶油	800g
牛奶	800g
白兰地	70g



制作方法

1. 吉士粉、牛奶、淡奶油一起打发。
2. 加入白兰地拌匀即可。

蛋白糖

配料

白砂糖	500g
蛋清	600g



制作方法

1. 不锈钢锅洗净，擦干水分。
2. 加入蛋清和一半的白砂糖。
3. 搅打3分钟。
4. 加入剩余的白砂糖，打至硬性发泡即可。

饼干酥底

配料

黄油	100g
巧克力饼干	500g
蛋白	50g
柠檬皮碎	5g



制作方法

1. 将巧克力饼干搓碎备用。
2. 加入融化的黄油、蛋清和柠檬皮碎。
3. 用手反复揉搓均匀即可。

★ 不要使用曲奇饼干制作。

派底

配料

黄油	500g
糖粉	200g
鸡蛋	2pcs
低筋粉	700g
杏仁粉	200g



制作方法

1. 将黄油和糖粉搅匀，加入鸡蛋，搅拌均匀。
2. 再拌入过筛的低筋粉和杏仁粉，冷冻4小时后取出，压入适当的模具中做成生派底。

★ 熟派底：将生派底放入预热的烤箱中，用180℃烘烤8~10分钟即成。

巧克力慕斯

配料

黑巧克力350g
蛋黄2pcs
淡奶油.....1000g
朗姆酒.....50g



制作方法

1. 淡奶油打至九分发的状态备用。
2. 将黑巧克力融化，与蛋黄调匀。
3. 加入朗姆酒，搅拌均匀。
4. 最后加入打发的淡奶油搅匀。

巧克力淋面

配料

黄油100g
黑巧克力1000g
淡奶油.....700g



制作方法

1. 黄油室温下融化。
2. 黑巧克力隔水加热融化。
3. 融化的黄油和黑巧克力用软刮板搅拌均匀。
4. 将淡奶油加热，再拌入巧克力中即成。

白蛋糕坯

配料

鸡蛋20pcs
白砂糖.....500g
低筋粉.....400g
蛋糕油.....40g
水80g
色拉油.....80g



制作方法

1. 鸡蛋和白砂糖混合搅拌1分钟。
2. 加入水、过筛的低筋粉、蛋糕油搅拌8分钟。
3. 最后加入色拉油搅拌均匀。
4. 放入烤箱中，用180℃烘烤25分钟至熟即可。

★ 黑蛋糕坯(巧克力蛋糕坯): 低筋粉450克, 可可粉50克, 其余配料同白蛋糕坯。

杏仁蛋糕坯

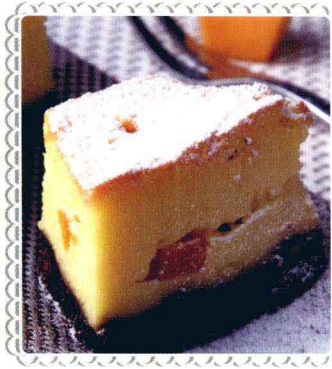
配料

蛋黄200g
白砂糖.....100g
蛋白400g
白砂糖.....300g
低筋粉.....120g
杏仁粉.....200g



制作方法

1. 蛋黄和白砂糖混合打发。
2. 蛋白和白砂糖混合打发。
3. 将打发的蛋黄和蛋白搅匀。
4. 加入过筛的低筋粉和杏仁粉，搅拌均匀。
5. 放入烤箱中，用180℃烘烤12~15分钟至表面金黄色即可。



第1章

芝士蛋糕

芝士蛋糕，或起司蛋糕、干酪蛋糕，是西方甜点的一种。英文是cheese cake。有着柔软的上层，混合了特殊的芝士（芝士又名奶酪、干酪，指动物乳经乳酸菌发酵或加酶后凝固，并除去乳清制成的浓缩乳制品。），如ricotta cheese，再加上糖和其他的配料，如鸡蛋、奶油和水果等。通常都以饼干作为底层。