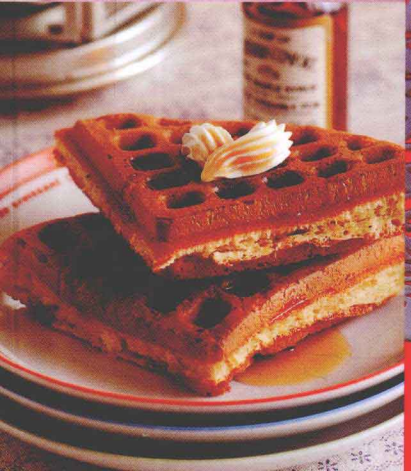


第一次

学做点心

冯嘉慧·著



中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

第一次学做点心 / 冯嘉慧著. —北京: 中国纺织出版社, 2011.5

ISBN 978-7-5064-7456-6

I. ①第… II. ①冯… III. ①糕点—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第071514号

原文书名:《用果汁机轻松做点心》

原作者名: 冯嘉慧

©台湾邦联文化事业有限公司, 2010

本书中文简体版经台湾邦联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: 01-2010-6948

责任编辑: 舒文慧 责任监印: 刘强

装帧设计: 北京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

天津市光明印务有限公司印刷 各地新华书店经销

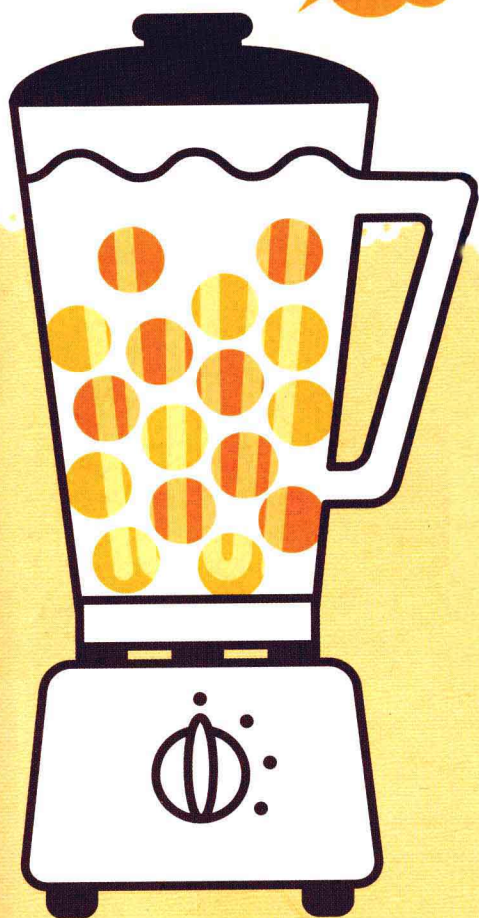
2011年5月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 7

字数: 117千字 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

第一次学做点心





- 04. 请视果汁机的性能
选择适合制作的点心种类
- 05. 果汁机的大魔法
- 06. 果汁机大解析

- 08. 开始动手前要了解的内容
- 09. 果汁机的清洁保养
- 10. 果汁机做点心的基本流程
- 11. 基本器具和材料的使用重点

Part 1

爱上蛋糕点心

- 17. 开心果樱桃蛋糕
- 18. 杏仁水蜜桃蛋糕 / 焦糖菠萝蛋糕
- 20. 桂圆葡萄蛋糕
- 21. 红酒巧克力蛋糕
- 22. 熊爪玛德琳蛋糕
- 23. 吐司面包蛋糕
- 25. 布丁蛋糕 / PaPa 奶油松糕
- 26. 魔鬼天使蛋糕
- 27. 青蔬比萨蛋糕 / 美式水果蛋糕

- 28. 卡意利达蛋糕
- 30. 香蕉榛果巧克力麦芬
- 32. 蜜黑枣麦芬
- 33. 焦糖核桃麦芬
- 34. 蔓越莓重乳酪蛋糕
- 36. 乳酸菌乳酪蛋糕
- 38. 麻薯乳酪蛋糕 / 琼脂豆腐乳酪蛋糕
- 40. 蒸烤乳酪蛋糕
- 41. 甜橘乳酪蛋糕

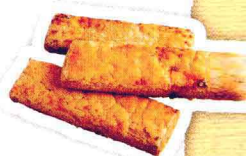


Part 2

爱上西式点心

- 44. 彩虹玉米片甜甜圈 /
肉桂白巧克力甜甜圈
- 46. 芋泥红豆芝士塔
- 48. 金瓜咖啡乳酪塔
- 49. 盛夏柠檬塔
- 50. 克其塔 / 花生蒙布朗
- 52. 呀米小蛋塔
- 53. 橄榄形小西饼
- 54. 丹麦果酱小西饼
- 56. 玄米猫舌饼
- 57. 海苔七味子薄烧

- 58. 啤酒罗勒馅薄饼
- 59. 抹茶乳酪球
- 60. 特浓金黄芝士饼 / 迷迭香乳酪棒
- 62. 地瓜烧
- 63. 安房果子
- 64. 关东馒头
- 66. 低脂豆腐麻薯
- 68. 法兰克福
- 69. 萨巴淋法式早点
- 70. 枫糖浆松饼
- 71. 意式香料司康





法兰克福



Part 3 爱上冰凉点心

- 75. 百香果酸奶慕斯
- 76. 奥利奥巧饼慕斯
- 77. 五彩圈圈巧克力慕斯
- 78. 法式薄饼冰激凌
- 80. 法式卡士达薄饼
- 81. 麻薯豆沙铜锣烧
- 82. 银耳紫米奶酪
- 83. 覆盆子奶酪
- 84. 栗子抹茶羊羹
- 87. 甘薯羊羹 / 炼羊羹
- 88. 棉花糖提拉米苏
- 90. 仙草米布丁
- 91. 芝麻奶冻

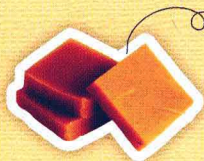


Part 4 爱上中式点心

- 94. 苹果年糕
- 96. 椰香抹茶年糕 / 桂圆年糕
- 98. 红糖蒸糕
- 99. 红曲发糕
- 100. 咸蒸蛋糕
- 101. 莱姆凉糕
- 102. 莲藕燕麦蒸糕
- 103. 天山雪莲马来糕
- 104. 荸荠萝卜糕
- 106. 山药芋头糕
- 107. 花生一口酥
- 108. 蔓越莓菠萝酥
- 110. 全麦叉烧酥
- 111. 黑豆沙椰子球



蔓越莓
重乳酪蛋糕



番薯羊羹



说明:

1. 书中的蛋糕模具等尺寸, 如6寸即指6英寸, 英寸为非法定计量单位, 行业中多使用此单位, 为便于阅读本书均以“寸”来表达, 1英寸≈2.45厘米。
2. 书中使用的单位: 1小匙≈5毫升(克), 1汤匙≈15毫升(克), 1汤勺≈40毫升(克)

请视果汁机的性能 选择适合制作的点心种类

动手制作点心前，请先确认家中果汁机的额定功率、转速、容量等（请见P6说明），再选择相应的点心食谱。根据用果汁机搅打出来的面糊的状态（图请见P10）分为：水分含量多的稀糊状面糊、水分含量略少的浓稠状面糊、只需搅打鲜奶油的点心以及水分含量微少的粉团状态。若不确定家中果汁机的功能是否够强大时，建议由水分含量多的稀糊状面糊开始制作，再循序渐进地按照以下分类进行点心制作。

状态①

水分含量多的稀糊状面糊

开心果樱桃蛋糕	P16
盛夏柠檬塔	P49
克其塔	P50
呀米小蛋塔	P52
海苔七味子薄烧	P57
啤酒罗勒馅薄饼	P58
法兰克福	P68
法式薄饼冰淇淋	P78
法式卡士达薄饼	P80
麻薯豆沙铜锣烧	P81
银耳紫米奶酪	P82
覆盆子奶酪	P83
栗子抹茶羊羹	P84
甘薯羊羹	P87
炼羊羹	P87
棉花糖提拉米苏	P88
仙草米布丁	P90
芝麻奶冻	P91
莱姆凉糕	P101
荸荠萝卜糕	P104
山药芋头糕	P106

状态②

水分含量略少的浓稠状面糊

杏仁水蜜桃蛋糕	P18	芋泥红豆芝士塔	P46
焦糖菠萝蛋糕	P18	金瓜咖啡乳酪塔	P48
桂圆葡萄蛋糕	P20	花生蒙布朗	P50
红酒巧克力蛋糕	P21	丹麦果酱小西饼	P54
熊爪玛德琳蛋糕	P22	玄米猫舌饼	P56
吐司面包蛋糕	P23	抹茶乳酪球	P59
布丁蛋糕	P25	地瓜烧	P62
PaPa奶油松糕	P25	安房果子	P63
魔鬼天使蛋糕	P26	关东馒头	P64
青蔬比萨蛋糕	P27	枫糖浆松饼	P70
美式水果蛋糕	P27	萨巴淋法式早点	P69
卡意利达蛋糕	P28	苹果年糕	P94
香蕉榛果巧克力麦芬	P30	椰香抹茶年糕	P97
蜜黑枣麦芬	P32	桂圆年糕	P97
焦糖核桃麦芬	P33	黑糖蒸糕	P98
蔓越莓重乳酪蛋糕	P34	红曲发糕	P99
麻薯乳酪蛋糕	P38	咸蒸蛋糕	P100
蒸烤乳酪蛋糕	P40	莲藕燕麦蒸糕	P102
彩虹玉米片甜甜圈	P44	天山雪莲马来糕	P103
肉桂白巧克力甜甜圈	P44		

状态③

只需搅打鲜奶油的点心

乳酸菌乳酪蛋糕	P36
琼脂豆腐乳酪蛋糕	P38
甜橘乳酪蛋糕	P41
百香果酸奶慕斯	P74
奥利奥巧饼慕斯	P76
五彩圈圈巧克力慕斯	P77

状态④

水分含量微少的粉团状态

橄榄型小西饼	P53	花生一口酥	P107
特浓金黄芝士饼	P60	蔓越莓菠萝酥	P108
迷迭香乳酪棒	P60	全麦叉烧酥	P110
低脂豆腐麻薯	P66	黑豆沙椰子球	P111
意式香料司康	P71		

果汁机的大魔法

1 省力

用果汁机制作点心时，只要将材料分次或一次加入搅打拌合，取出材料即可成形或烘烤，不必费力用手搅动面糊和面团就能完成搅拌混合。尤其当配方中水分含量少时，只要放入果汁机中，即可轻松地搅拌均匀，例如饼干面团。

2 省时

因为可以分次或一次将材料加入果汁机中搅打拌合，每次搅打的时间为10~30秒，即可使材料混合均匀，因此，比用手来搅拌更均匀、快速和省时。尤其当所要制作的点心需要准备的材料有很多种时，即可将所有材料放进果汁机中，一次就可以完成搅拌。

4 适合

鲜奶油的搅打

利用果汁机特有的持续搅打功能，把它用在慕斯蛋糕的制作中是非常适合的，因为制作慕斯蛋糕时，需要使用搅打好的鲜奶油，这种鲜奶油只需要打至浓稠状，并不需要将空气打入，因此只要按下果汁机的持续搅打，时间定为30秒，操作2次，就可以轻轻松松地把鲜奶油打至浓稠，比电动打蛋器省力许多。



3 操作简单

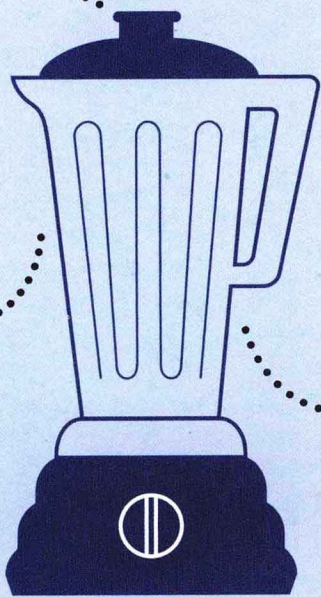
只要将材料全部放入果汁机中，视制作的点心材料需要搅打拌合的时间长短，选择不同的功能，就能轻松地将材料搅打至均匀状态。

5 便利

只要使用果汁机操作，就节省了很多容器和力气，将材料统统放进果汁机中，按下按钮，就能轻松地将所有材料搅拌均匀，为后续制作节省了时间。

6 成功率高

因为只要利用果汁机就能将做点心的材料搅打拌合至均匀状态，因此适合制作不需打发技巧的点心，例如：饼干、芝士蛋糕等产品，也正因为不需注意太多的搅拌和烘焙技巧，因此制作好点心就不易失败，成功率极高。



果汁机大解析

用果汁机来打出一杯果汁或冰砂，是大家都擅长的，但你可能不知道家中的“果汁机”其实还有许多妙用喔！

市面上的果汁机种类繁多，从简易型到多功能型的皆有。

最基本的功能就是将水果打成果汁状态，再

就是有碎冰的功能，甚至能将食材打成粉状，这些搅打出来的效果都与果汁机的功能有密切关系，当然果汁机的价格也有很大差异。因此，市面上果汁机的叫法有很多，甚至有人称这种多功能的果汁机为料理机。

果汁机可快速将固体研磨成粉状，不管是坚果、咖啡豆、黄豆还是冰块，都可以打成细末或泥状，但是利用果汁机来制作点心，虽然搅打面糊或面团更方便快捷，但考虑到点心制作时所呈现出的状态，有的是水分含量多的稀糊状面糊，有的是水分含量略少的浓稠状面糊，还有的是水分含量微少的粉团状态，因此用来制作点心的果汁机最好功能强大些，建议使用标示可“碎冰”的机器。

现在，就让我们一起来了解果汁机的特性吧。



[额定功率]

果汁机的额定功率越高，搅打出来的状态越好，入口的口感就会越好，当然用电量也会增加。

若要搅打如冰块等坚硬的材料时，额定功率小的机器可能较为吃力。因此做为制作点心的搅拌工具时，建议选择额定功率较大的，免得因搅打水含量微少的面团而无法顺利进行。



[钢刀]

以前的果汁机多为2片钢刀，现在大多为4片或6片，以上下交错的方式工作。

钢刀的数量越多，越容

易达到省时省电及避免食材氧化的效果。一般而言，果汁机的钢刀分为有锯齿状钢刀和刀状钢刀两种，在相同的额定功率下，则以锯齿状且锯齿较密者为佳，这是因为其切割率较高，也能快速将食材打匀，也更省电。



备注：本书用来制作点心的示范机器
额定功率为550瓦，转速为2800~3000转/分，容量为2升。

[转速]

所谓转速指的是刀片的旋转速度。普通简易型的果汁机其每分钟的转速约3000~5000转，完全能将水果搅打成果汁，但其搅打出来的状态和细致程度稍差。所以刀片运转的速度越快，食材就切得越碎，如果转速不够，当食材被切碎后，调理杯中的食材会越来越浓，此时可能会出现打不动的情况。但是转速越高，其摩擦产生的温度也会越高，食材的营养也会因高温而流失。

常见的果汁机分为固定转速和可调整转速两种。固定转速就是只有“开”和“关”，在搅打时，无法自行选择转速。而可调整转速的则能让使用者依需求选择转速，皆视机型的不同而有所差异。

制作点心时，需要将材料一次或分次加入果汁机中搅打，因此若含水量较多的材料，会因水分较多而较易搅打，反之，含水量较少的材料，搅打的速度就会相对减慢，而延长搅打的时间，还可能出现无法将材料搅打均匀的情况，因此建议选用转速较高的型号。

另外，转速高的机器，其运转时产生的热量和温度也会相应提高，因此制作点心时，大多以“瞬间”搅打的功能来进行搅打拌合，以免食材过于细碎或产生温度过高的现象，尤其当制作点心的材料中有膨胀剂时（如泡打粉遇热会发生反应），会影响烘焙的效果。

[调理杯和容量]

果汁机的调理杯容量大小和需搅打的材料多少有密切关系，当容量过小时，放入的材料量就不能过多，以免搅打时溢出。而调理杯的材质有玻璃或塑胶等不同材质，一般来说，玻璃调理杯耐高温、耐磨，但重量较大，一旦受到重力撞击容易破碎，而塑胶调理杯其重量较小，但内壁容易磨损，使用一段时间后会呈现出雾蒙蒙的不美观状态。制作点心时，有时会加入热的液态材料，因此建议使用耐热材质的调理杯。



◆ 果汁机的配件 ◆

主机机座

调理杯



搅拌棒



开始动手前要了解的内容

Point 1 果汁机的使用品牌不指定

果汁机有简单型也有多功能型，动手制作点心前，请先确认家中果汁机的额定功率、转速、容量等（请见P6说明），再来选择适宜的点心食谱，例如水分含量多的稀稠状面糊，可用简单型的机器来操作。因此，果汁机的品牌不指定，须视果汁机的性能来选择制作的点心的种类。

Point 2 持续搅打

一般的果汁机，有“持续”和“瞬间”这两种搅打功能。所谓持续搅打功能，是指启动果汁机开关后，即开始搅打运转并持续不间断，直至关闭开关才停止搅打运转的操作方式。当然，部分果汁机会有速度的选择，此时即可搭配速度的选择来运转，通常选用“中速”即可。本书中的“持续搅打30秒（2~3次）”，是指让果汁机持续搅打运转30秒后，关闭开关，然后重复此动作2~3次之意。

Point 3 搅打越久，材料就越细小

当用果汁机搅打点心材料时，因其材料通常都为软质食材，例如奶油、蛋、水等，因此并不需要搅打至过于细碎的程度，只有鲜奶油的搅打因要打至呈浓稠状，需较长时间（但也不能搅打过久，否则会出现塌软稀化的状态）。

Point 4 使用较硬的材料时，请先切小块或软化



若点心材料中有较硬的食材需搅打时，则须先切成小块或片状再放入果汁机中。而冷冻或冷藏取出的食材也请先软化或回温后再放入，例如：奶油从冰箱取出时是坚硬的，需先软化后再放入果汁机中搅打，以免损坏了果汁机的刀片。

Point 5 使用果汁机前，先放入清水或沸水搅打清洗

每次使用果汁机前，最好先倒入清水或沸水搅打，有助于调理杯的杀菌与清洁。若使用沸水清洁时，请先确认调理杯是否为耐热材质后再进行。

Point 6 瞬间搅打

“瞬间”搅打功能，是指利用瞬间按压的方式来操作果汁机，也就是启动开关后，采用“按压、放开、按压、放开……”的方式搅打，这样可避免材料空转、搅打不均匀、不细致的现象。本书中的“瞬间1次”是指“按压、放开”1次之意，以此类推。其目的是不让点心材料搅打至过于细碎。而瞬间搅打的时间在3~5秒即可。

Point 7 无法搅打须打发的点心

果汁机的搅打拌合功能，只能将材料搅打至均匀状态，无法将空气打入材料中使其松发，因此，若制作如海绵蛋糕、戚风蛋糕等需将材料搅打至松发的点心时，请使用电动打蛋器。

Point 8 点心制作后

仍需进行烘烤或蒸制

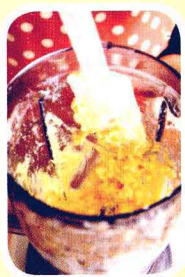
利用果汁机做搅打拌合后，需依照一般点心的制作过程，放入烤箱中或蒸锅中将点心制作完毕。部分点心只要搅打均匀后，放入冰箱冷藏即可（例如：冰凉点心），既便利又省时。

Point 9 粉类材料总量

尽可能不要超过200克

制作点心的粉类材料量越多时，越容易造成果汁机搅打吃力的现象，因此建议制作时，粉类材料总量不要超过200克，否则再加上其他的材料一并搅打时，可能会导致搅打不动或材料溢出调理杯的状况。

10 经常清理黏附在 调理杯内壁中的材料



果汁机在搅打时，一定会有部分材料黏附在调理杯的内壁上，因此要在操作的过程中，经常利用橡皮刮刀刮取黏附的材料并和其他材料一起搅打均匀。

11 每次搅打完成后， 请先清洗干净再继续使用

果汁机搅打完面糊或粉团后，如要继续使用时，请先清洗干净，不能直接继续使用。因为搅打的面糊或粉团仍会残留少许在调理杯的内壁中，因此每一次使用完后，请清洗果汁机，否则不同的配方材料会相互影响。

果汁机的清洁保养

1 加入清水启动机器清洗杯内

果汁机的清洗非常容易，当调理杯有脏污时，只要将调理杯加入七分满的清水，放到机座上后，再按瞬间几次，让残余的干硬面糊，软化并溶解至清水中，倒掉脏水后，再加入七分满的清水搅洗一遍，将水倒掉即可。



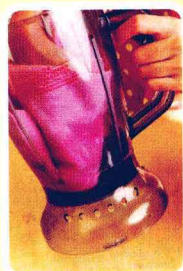
2 勿将调理杯浸泡于水中

切勿将整个调理杯浸泡于水中，这样会致使调理杯底部的轴承损害，因此杯底只要使用潮布擦拭干净即可。



3 将水渍擦拭干净

可用干净的软布包住手（以免手被底部钢刀划伤），把内壁或底部钢刀的水渍擦拭干净即可。若不擦拭，也可以将调理杯倒扣，使其自然风干。



4 杯内有异味时

若调理杯内有异味时，可加入2片柠檬片与清水混打，以去除异味。



5 底层钢刀的 清洗方式

调理杯内更深层的部分若很难洗净时，可以用半个蛋壳、清水及一点清洁剂，倒入调理杯中搅打，倒掉脏水后，再用清水瞬间搅打一次即可。



6 机座的清洁

果汁机的机座若很脏时，先拔下插头，用软布蘸中性洗洁精的稀释溶液擦拭，再用湿布擦去清洁剂，最后用干布擦干净即可。

7 使用完毕立即清洗

果汁机每次使用完毕后，最好能立即清洗干净，以避免异味残留在调理杯内，以及食材黏附在内壁中，不易清洗。

果汁机做点心的基本流程

点心的制作材料，有糖、奶油、蛋、粉类、液态材料（如水、鲜奶、鲜奶油等）及其他材料（如核桃、葡萄干），由于使用果汁机进行搅打拌合，因此，制作出来的点心状态约有三种：水分含量多的稀糊状面糊、水分含量略少的浓稠状面糊、水分含量微少的粉团状态。但无论为何种搅打拌合状态，材料放入的顺序皆为大同小异，因此只要在点心制作过程中稍加留意，就能快乐轻松地做点心了。



Step 1 放入1/3分量的清水，按持续搅打30秒后，取出倒掉清水。

Check!

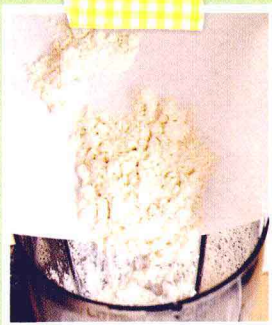
利用清水先将果汁机的调理杯清洗干净后再使用。



Step 2 放入奶油、糖（或盐），按瞬间搅打1~2次。

Check!

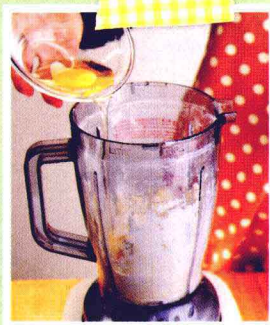
因奶油搅打时易黏着在内壁中，因此可以用刮刀将奶油刮取集中在杯底。



Step 3 再放入粉类材料。

Check!

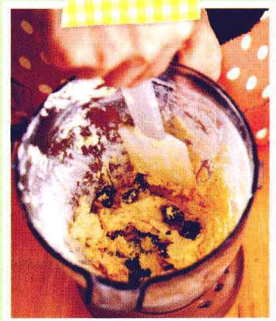
因离心力作用，需放入粉类后再放入液态材料，粉类先吸收水分，按瞬间搅打时粉末才不会四处飞扬。



Step 4 续放入蛋或液态材料，按瞬间搅打1~2次。

Check!

液态材料的分量多寡是影响点心状态的主要原因，蛋因含有75%的水分，故归入液态材料之中。



Step 5 加入其他材料，用刮刀搅拌均匀。

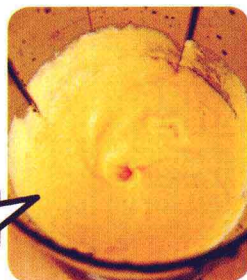
Check!

为丰富点心的口感可再加入其他材料（如核桃、葡萄干），只需使用刮刀拌匀即可，不需启动果汁机搅打。要将果汁机中的材料取出时，使用汤匙或刮刀即可。

利用果汁机搅打拌合制作出来的点心状态



水分含量多的
稀糊状面糊



水分含量略少的
浓稠状面糊



水分含量微少的
粉团状态



鲜奶油搅打
至浓稠状

基本器具和材料的使用重点

除了使用果汁机作为搅打拌合的工具之外，还需要一些其他器具，以下就本书中使用到的器具和材料的使用重点进行介绍。

器具



烤箱

说明：有定时、定温的装置，建议使用上下火可分开调温的烤箱，若预算较少时，则可考虑容积够大且有上下火转钮的烤箱。

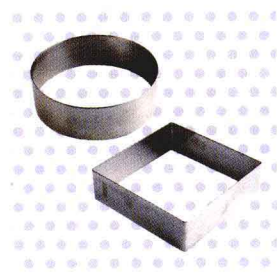
使用：制作点心前，需先将烤箱预热至要烘焙的温度，再放入点心进行烘焙。



蛋糕模

说明：有6寸、8寸、10寸、12寸等不同尺寸，也有底部可拆卸的活动蛋糕模和不可拆卸的固定式蛋糕模。

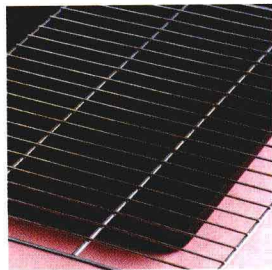
使用：蛋糕模内铺入玻璃纸，倒入面糊烘焙即可，烘焙后用抹刀划一圈即可脱模。



慕斯模

说明：为中空模具，分圆形和方形等，也有大小不同的尺寸。

使用：慕斯模底部用保鲜膜包裹住，再垫一平盘。脱模时用温热毛巾围住边框即可。



平烤盘+凉架

说明：为长方形黑铁烤盘，可用来烤没有模具盛装的产品。凉架可用于来放置做好的点心，使其冷却。

使用：烤盘上铺入烘焙纸后再倒入面糊烘焙，除了方便取下成品外，也能吸取多余油分。凉架则是将点心倒扣其上或放置其上即可。



菠萝酥模

说明：为制作菠萝酥的专用烤模，分为单一烤模和连续烤模。

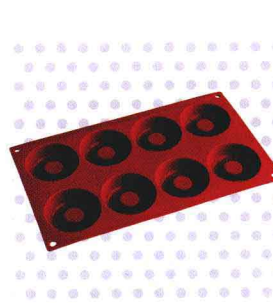
使用：将包好馅料的面团滚圆后，轻压入模中即可烘焙。



甜甜圈油炸铲

说明：制作油炸甜甜圈(多拿滋)的专用铲。

使用：油炸铲上抹少许软化的奶油后，将面糊挤在凹沟中，再放入油锅中油炸至浮起。



甜甜圈硅胶模

说明：硅胶材质，能耐热和高温烘焙，可直接放入烤箱内烘焙。

使用：将面糊倒入甜甜圈硅胶模约八分满即可烘焙。



贝壳烤模

说明：可一次制作10个玛德琳蛋糕，造型特别、无法取代，因材质不同，售价差异较大。

使用：烤模抹油后，再倒入面糊即可烘焙。



各式纸模、铝箔杯

说明：纸模主要用来填充面糊塑形，使用轻便，烤完即丢，本书多使用材质较为薄、软的油力士杯（外型为波浪设计）、麦芬杯和耐烤杯；而铝箔杯耐热，有大小不同的尺寸可选择。

使用：油力士杯须放在烤模中或铝箔杯中一同烘焙，而铝箔杯、麦芬杯、耐烤杯则可直接放于烤盘中入炉烘烤。



烤皿

说明：陶瓷质地，耐用性好，形状多样，选购时须注意烤皿适合的烤温为多少，以免烘焙后造成烤皿破裂。

使用：将面糊倒入烤皿中即可烘焙，出炉后即可端上餐桌。



菊花塔模

说明：有大小尺寸之分，底部是活动的，可取下便于脱模，用于制作蛋塔或派，也可使用烤皿取代塔模。

使用：将塔皮铺于菊花塔模中，再放入各式馅料后烘烤。



电饼铛

说明：利用电来加热，因受热面较均匀，可烤出金黄程度相同的饼面。

使用：须先预热及抹油后再使用。



平底锅

说明：宜选用不粘锅，不但省油、好清洗，适合制作饼皮类点心。

使用：平底锅先热锅，涂抹薄油后倒入面糊用小火煎至呈金黄色的饼皮。



蒸锅

说明：为两个一上一下的锅，上层锅底部有孔洞，可放置欲蒸制的点心，下层锅则放入欲烧热的水。

使用：锅盖绑上纱布（可吸收水蒸气）后，在蒸锅内放入3/4锅的水烧熟，再放入点心，盖上锅盖用大火蒸熟，蒸制过程中要注意蒸锅中的水分，以避免烧干。

在烤盘中铺入烘焙纸的技巧



①取烘焙纸放置在烤盘下面。



②依烤盘大小将烘焙纸四边往内折出纸痕。



③使用美工刀依照纸痕割下所需的大小。



④将四边往内折入。



⑤在四边的边角上斜剪一刀（剪至折角交叉处，不剪断）。

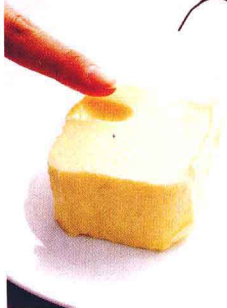


⑥再铺入烤盘中压平即可。

点心材料使用的要点

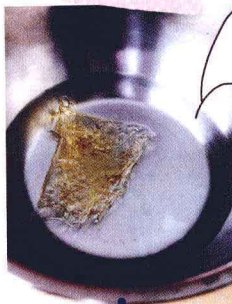
★材料需要先在室温中回温

预先将鸡蛋、奶油等需要冷藏的材料取出，放置在室温下等其回温。季节不同时间会有差异，但通常在使用之前的20分钟左右拿出来为佳。奶油则是放到用手指按压会立即凹陷时，即为软化奶油，这样才适合放入果汁机中搅打拌合。

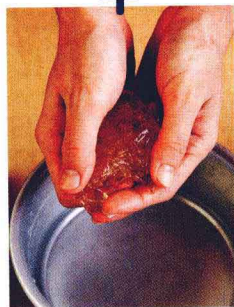


★明胶片泡入冰水中至软化

明胶片软化后取出挤干水分就可以加入食材中，通常于使用前30分钟泡入冰水中即可。

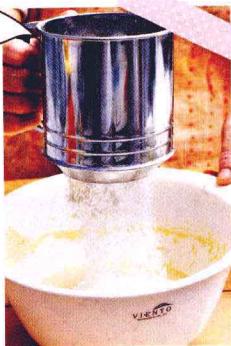


+



★粉类使用前要过筛

空气中的湿气，会使得面粉或粉类材料结块，筋度越低的越明显，因此使用前须先过筛，以去除结块颗粒，放入果汁机中搅打时才能避免打不匀的情况。建议过筛时可筛在烘焙纸上，再略卷成圆柱状后倒入果汁机中，可避免倒入时粉末四处飞散。



★葡萄干用朗姆酒浸泡

葡萄干用朗姆酒浸泡，可提升点心的香气。最好能浸泡1星期以上，浸泡越久葡萄干会越香。浸泡时不可滴入水分，否则易腐坏，使用玻璃罐密封保存即可。另外，葡萄干不可直接放在点心表面上做直接烘焙，这样会产生苦涩味。



★奶油或巧克力隔水加热熔化成液态

将水加热至略冒热气的状态(约50℃)后熄火，再把巧克力切碎后放入可加热的小碗或是小锅中，再放在热水上，利用水蒸气的温度用木匙搅拌熔化。须注意不能让水混入巧克力浆中，会导致油水分离。此方法也适用于融化奶油。



★奶油乳酪微波至软化

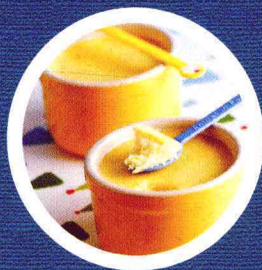
奶油乳酪用保鲜膜包住，放入微波炉中加热使其软化即可(用手指按压奶油乳酪，呈现出立即凹陷的状态)。



★鲜奶油

本书使用的是动物性鲜奶油，是从牛奶中提炼出来的，本身不含糖分，用来制作各种甜点，增加润滑口感，保存期限较短，且不能冷冻，需尽快使用完毕。







Part ♥ 1

爱上蛋糕点心

蛋糕柜中琳琅满目、令人垂涎的各式蛋糕，

在家利用果汁机也可以做出来。

你会发现原来做蛋糕并不难，而且很有趣，

自己也能变身为纯天然手工蛋糕的高手。

本篇教你利用果汁机轻松搅打面糊，

用开心果、樱桃、草莓、水蜜桃、桂圆、巧克力、杏仁、葡萄干等健康食材，

做出松软漂亮又独一无二的蛋糕！

此外，还介绍了蔓越莓、麻薯、甜橘等风味的乳酪蛋糕，

以及香蕉榛果巧克力、焦糖核桃、蜜黑枣等口颊留香的麦芬，

让你饱尝幸福甜蜜的味觉飨宴。