

在普通烘焙蛋糕的基础上再增加3个步骤，就能让您的可爱甜点大变身！

自制不一样的花式甜点

(日) Sachi◎著

赵怡凡◎译

囊括美味甜点制作、
装饰和包装的全部技巧！



TITLE: [おしゃれなデコレーションスイーツ]

by: [Sachi]

Copyright © Sachi, 2009

Original Japanese language edition published by Izumi Shoboh Co.,Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with Izumi Shoboh Co.,Ltd.,Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

本书由日本株式会社泉书房授权河南科学技术出版社在中国大陆独家出版本书中文简体字版本。

版权所有，翻印必究

著作权合同登记号：图字16—2010—111

图书在版编目（CIP）数据

自制不一样的花式甜点 / （日）Sachi著；赵怡凡译. —郑州：河南科学技术出版社，2011.6

ISBN 978-7-5349-4927-2

I. ①自… II. ①S…②赵… III. ①糕点—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2011）第064275号



策划制作：北京书锦缘咨询有限公司（www.booklink.com.cn）

总策划：陈庆

策划：张羿

设计制作：郭宁

出版发行：河南科学技术出版社

地址：郑州市经五路66号 邮编：450002

电话：（0371）65737028 65788613

网址：www.hnstp.cn

责任编辑：刘欣 吴闯

责任校对：李琳

印刷：北京瑞禾彩色印刷有限公司

经销：全国新华书店

幅面尺寸：185mm × 260 mm 印张：7 字数：110千字

版次：2011年6月第1版 2011年6月第1次印刷

定价：32.00元

如发现印、装质量问题，影响阅读，请与出版社联系。



自制不一样的 花式甜点

(日) Sachi◎著
赵怡凡◎译



河南科学技术出版社
· 郑州 ·



前言

——献给所有热爱烘焙的人——

我还在读小学的时候，发现了妈妈藏起来的甜点模具，
便看着书偷偷地学习制作甜点。
第一次做出甜点的激动心情，至今仍难以忘怀。

到法国留学之后，我才开始真正学习甜点的制作。
西点屋橱窗中甜点们闪闪发光，吸引着我，使我下定决心努力学习。
由于不通晓法语，我每天都会遭遇许多失败。
在学习过程中，老师的手部动作，打蛋器的声响，底坯的质感，味道等等，
我通过自己的各种感觉努力记忆甜点的制作方法，
然后回到狭小的屋顶阁楼中，反复练习，不断尝试。

用心琢磨如何制作出松软的甜点，精心装饰，
直至呈现出世界上独一无二的甜点。
我想，在甜点的制作过程中，是可以收获到许多快乐的。

实际上，我也是笨手笨脚，很不擅长掌控搅拌底坯的时间以及力度。
但是我认为，甜点的迷人之处恰恰存在于不断尝试的过程之中。
而用心装扮，则是制作出精美甜点的要点。

能够在这些精美的甜点中与广大读者邂逅，
我感到荣幸之至。
如果这本书可以帮助大家制作出更多可爱的甜点，
我也会因此而大感欣慰。



目 录 contents

甜点制作的基础.....5

基本工具6

基础材料8

基本技巧10

第 1 章

礼物甜点

木勺巧克力14

松露球16

脆巧克力16

巧克力松饼20

巧克力蛋糕22

杏仁饼25

生日蛋糕29

茶会上的蛋糕卷32

迷你婚礼蛋糕35

专栏 令人心跳不已的礼物38

第 2 章

牛奶甜点

小羊酥皮饼40

可可星曲奇42

奶油杯布丁44

抹茶杯布丁46

云朵棉花糖48

水滴蛋白酥50

美味甜甜圈52

磅蛋糕57

蜂蜜薄烤饼60

修女泡芙62

巧克力泡芙66

奶冻布丁68

蓝莓果冻70

专栏 甜点的家庭制作72

第 3 章

节日甜点

3月3日的焦糖奶油松饼74

云纹芝士蛋糕77

曲奇项链80

七夕节的冰淇淋水果冻82

万圣节前夜的南瓜鬼脸甜点84

圣诞节红醋栗树桩蛋糕卷86

圣诞花环布丁89

雪山圆蛋糕92

专栏 节日甜点的故事94

第 4 章

装饰与包装的小技巧

甜点装饰秘诀96

传递好心情的甜点包装102



· 计量单位中的1小勺约为10mL，1大勺约为15mL，一杯约为200mL。

· 甜点制作中，使用到的鸡蛋均为大鸡蛋。以一个鸡蛋质量60g为标准，其中蛋清40g，蛋黄20g。

· 琼脂粉选用不需要浸水泡发的类型。

· 甜点制作过程中，首选乳脂肪含量达35%的生奶油。使用乳脂肪含量达到30%的生奶油，制作出的甜点也很美味。

· 书中所提供的制作糖霜、蛋黄奶油等的材料数值，均为方便制作的数值。请在使用的時候根据实际所需量进行调整。

· 在烤箱中的烘焙时间，以及在冰箱中的冷却时间，由于机器种类不同，将会有所差异。制作甜点的时候，请根据制作方法中粗略估计的时间进行实际调整。

· 由于反复开合烤箱门会导致烤箱内部温度降低，因此在设置烤箱预热温度的时候，需要使预热温度高出所需温度20℃。

甜点制作的基础



这里将为大家介绍甜点制作的必需工具和基本材料，并包含了许多让甜点更加美味的小秘诀。让我们一起来尝试制作这些精致的小甜点吧！

基本工具

制作各种美味、可爱的小点心，这些基本工具是不可欠缺的。
慢慢学习，一点点地熟练掌握吧。

基本工具

电子秤

准确的称量在制作甜点的时候十分重要，使用电子秤可以将重量单位精确到0.1g。



量杯

将量杯置放于水平位置即可量出所需液体，最大容量为200mL，使用起来非常方便。



计量

量匙

最好准备大、中、小几把大小不一的量匙。使用的时候要注意量匙保持水平。



烘烤模具

由各种材质制成的形状各异的模具。如左侧这个车轮型模具，使用合成树脂制成，这类质地的模具不易粘连，易于取出底坯。

烘焙纸

在烘烤底坯的时候，需要将烘焙纸铺在烤箱底盘上。使用的时候要注意区分烘焙纸的表面和底面。另外，也可以用烘焙纸制作锥形纸袋。



烘烤



除此之外，适合烤箱大小的烘焙棕垫也是不错的选择，这种棕垫可以反复刷洗、多次使用。

装饰工具

裱花袋

用剪刀将裱花袋尖端剪掉，在袋口位置装好裱花嘴，使裱花嘴紧紧地贴在裱花袋上。选用质地结实的裱花袋，可以反复使用。



裱花嘴

用来挤奶油或者底坯溶液。使用左侧星形裱花嘴制作出的造型十分华丽，而右侧的圆形裱花嘴则比较朴实。



茶筛子

用来撒落砂糖粉和可可粉，十分便利。小型的茶筛子可以将粉状物撒落到每一个角落。

花边纸

从花边纸的上方抖落可可粉，就可以在底坯或者容器上留下花边的模样了。



木铲、塑料铲

需要用力搅拌的时候，使用木铲。塑料铲最好选择耐热材料制成的。



搅拌

打蛋器

打蛋器的金属线条越多，使用起来就越方便。建议初学者选用全长约为30cm的打蛋器。



抹刀

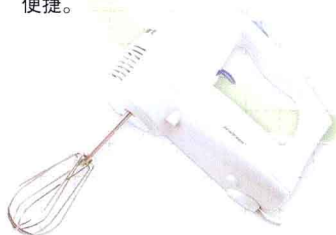
大面积涂抹奶油的时候需要使用抹刀。同样，抹刀也有不同的规格，请根据需要选择合适的大小。



涂抹

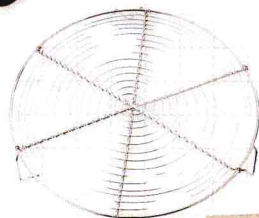
手摇搅拌器

需要选择能够调节速度的搅拌器，可以在高速与低速之间转换，这样搅打奶油的时候才更加便捷。



盆

为方便糕点的制作，最好能够准备几个不同大小的盆。除了不锈钢的以外，也可使用耐热玻璃制成的盆。



冷却

糕点冷却网

将蛋糕、甜点放置在冷却网上，可以散去糕点中的水分和热气。另外，对糕点进行装饰的时候也会用到冷却网。

擀面杖

用来擀制底坯。可以选用图片中这种带有把手的擀面杖，也可以选用普通的棒形擀面杖。



擀制

筛落



筛子（万能筛）

建议选择网眼细小、带有把手的筛子。在筛粉类材料的时候使用。

切片



切片刀

刀刃呈波浪状，适合切软蛋糕等质地松软的甜点。

牙签

用尖端蘸取巧克力溶液，可以描绘出不同的图案，是糕点装饰过程中经常使用的工具。



镊子

在进行点缀糖粒等用手无法完成的精细工作时，需要借助镊子。建议选择尖端纤细的镊子。



尺子

通过尺子的测量，可以做出大小相同的底坯。也可以代替模具使用。



得力小助手

棉签

用来擦拭滴落下来的奶油，或者用来吸收多余的水分。在棉签的帮助下，装饰的糕点将会更加完美。



旋转台

在对软蛋糕进行装饰裱花的时候，可以将蛋糕底坯置放在旋转台上。



基础材料

使用不同的材料，甜点的风味和口感也会发生变化。

让我们一起来了解各种食材的特性吧。

基础材料

粉类

全麦粉

制作糕点的时候一般选用谷蛋白含量较低的全麦粉。使用不同厂家的全麦粉制出的糕点味道也会有所不同。另外，在使用的时候需要过筛。

杏仁粉

使用杏仁制成的粉末。用杏仁粉制作的甜点口感酥脆，味道香浓。另外，杏仁粉容易氧化，需要密闭保存。

砂糖粉

颗粒细小，是一种粉状的砂糖。由于这种砂糖粉易掺入各种材料中，经常用来制作糖霜等。

甜味料

蜂蜜

具有独特的风味，添加在甜点中，可以提升甜点的香浓程度。

上白糖

日本特有的糖类，具有甘甜、清淡的特点。本书中用于制作巧克力松饼等甜品（烘焙时用白糖粉亦可）。

砂糖

在甜点的制作中，经常使用到砂糖。这种砂糖的结晶颗粒较大，并且味道清爽。

装饰材料

巧克力笔

巧克力

巧克力的用途有很多，可以在甜点表面制作巧克力涂层，也可以绘制图案、花纹，还可以用来装饰、点缀。

可塑巧克力

装饰巧克力

金粉

使用喷雾型金粉装饰圣诞蛋糕等特殊节日的甜点最为合适。

食用花

可以食用的鲜花。本书中用来制作水晶花（详见第100页）。

市售小甜点

在超市、商店等地方，很容易买到造型可爱的点心、糖果，这些小甜点用来装饰非常方便。

曲奇碎

可以营造出一种质朴的氛围，咀嚼起来，口感酥脆，味道甘甜。

生奶油

注意区分与植物性奶油之间的不同。生奶油中的脂肪含量越高，制作出的糕点口感越醇厚。



无盐黄油

这是一种不添加食盐的黄油。保存的时候需要在切口处包裹保鲜膜，以防黄油氧化变质。



牛奶

制作甜点的时候，需要选用未经调味的牛奶。但没有必要特意选择脂肪含量高的牛奶。



乳制品



人造黄油

与普通的人造黄油不同，制作甜点时需要选择未添加盐分的黄油。人造黄油的口感与普通黄油相比更加清淡。

鸡蛋



鸡蛋

尽可能选用新鲜的鸡蛋，这样制作出的甜点才会更加美味。在鸡蛋恢复至室温之后才能够使用哦。

香料

洋酒和香草荚

可以为甜点带来不同风味。在使用洋酒的时候，需要根据食材的特性，选择合适的种类。而香草荚主要用于制作蛋黄奶油。



樱桃蜜饯



黑醋栗



水果

可以点缀在甜点表面，也可以夹在底坯中。冷冻的水果在使用之前，一定要除去水分。

装饰糖果



金色糖粉



糖果

主要用于甜点的装饰。经过染色的糖果在遇到水汽之后有可能造成糖果脱色，因此糖果的点缀要在最后一步进行。另外，帕拉金糖在熔化后可以制作出各种不同的形状，外观晶莹剔透。

帕拉金糖



银色糖粒



覆盆子碎



红醋栗



基本技巧

这里将为大家介绍制作甜点过程中所不可欠缺的基本技巧。
这些技巧可以影响到甜点的口味和外观，所以一定要好好学习哟。

基本技巧

过筛



粉类材料过筛，以除去粉中结块的疙瘩。从稍高的位置抖落粉类，可以融入更多的空气，使粉类更加松散，制作出的糕点更加松软。

混合



需要充分混合的时候，可以选用打蛋器搅拌。轻轻按压盆边，使盆略微倾斜，这样就可以混合得更加均匀。



在搅拌蛋白酥皮等面糊时，为了防止破坏细小泡沫，以及防止底层面糊产生黏稠性的时候，需要用到塑料铲。搅拌时，用塑料铲由下至上搅拌面糊，注意不要用力过度。

搅打

【搅打奶油的方法】



将盆重叠放在装有冰水、略小一号的盆上，加入生奶油和糖类（砂糖或者砂糖粉等）。



在利用冰水冷却奶油的同时，使用手摇搅拌器（高速）充分搅打，使奶油产生细小泡沫。注意不要使奶油溅出盆外。



照片中的奶油为打发至六分时的程度，适合用在杏仁蛋糕等糕点的夹层中。打到八分发的奶油，看起来不那么细腻，但适用于装饰裱花。

【蛋白酥皮的制作方法】



在盆中加入蛋清，使用搅拌器将鸡蛋轻轻打散后，将搅拌器设置为高速，搅打蛋清，使之起泡。



产生细小泡沫后，分4~5次加入砂糖。在达到所需硬度之前，将搅拌器转为低速，整理液体表面纹理。



如果搅打过度，会产生分离现象。无论是口感还是外观，都会受到一定的影响，希望大家注意。

挤底坯

【裱花袋的使用方法】

1



在裱花袋与裱花嘴的接口处旋转裱花袋3次，将裱花袋塞入裱花嘴中。利用杯子可更加方便将底坯溶液装入裱花袋。

2



从杯中取出裱花袋。一只手扶住裱花嘴，另一只手握住裱花袋上侧，注意不要用力过度，防止底坯流出。

3



慢慢地向下拉拽裱花嘴，并在裱花袋上侧轻轻施加压力，底坯液便能从裱花嘴中流出。

【手持方法】



一只手握住裱花袋，另一只手扶在裱花嘴上，以防裱花嘴偏移。

【挤底坯的技巧】

1



握着裱花袋的手对裱花袋均匀地施加压力，即可挤出底坯液。为防止裱花嘴陷入底坯之中，在挤底坯的过程中需要不断地向上移动裱花袋。

2



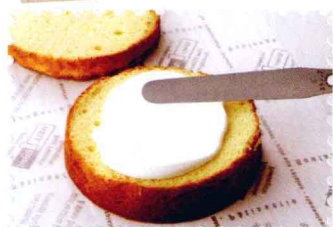
向斜上方移动裱花嘴，使之与底坯脱离。在挤底坯的时候，可以利用撒有小麦粉的模具，在烤盘上大致定下底坯的大小以及位置。

过滤



为使制作出的底坯更加松软，需要使用过滤网或茶筛子对液体进行过滤，以除去液体中的鸡蛋皮和面疙瘩等物。

抹平



利用抹刀将生奶油等均匀地涂抹在蛋糕上。涂抹时注意抹刀一定要与蛋糕保持平行。

擀制



为使底坯薄厚均匀，需在擀面杖两端施加相同的压力，而在擀制过程中需不断旋转底坯，这样底坯的薄厚程度才会更加均匀。

涂抹果酱



在底坯上涂抹果酱，不仅可以增添底坯的甘甜味，还可以带来独特的风味。使用毛刷，蘸取适量的果酱，轻轻地涂抹在底坯上即可。

隔水加热



使用隔水加热的方法熔化巧克力。在稍小一些的盆中倒入热水，然后将放有巧克力的盆重叠放在上面。注意不要在巧克力中混入水分和水蒸气。

烘焙



取出烤盘，预热烤箱，使烤箱预热温度约高出所需温度20℃左右。有时也可采用隔水烘烤的方法，即在烤盘中加入少量热水。

装饰技巧

制作底坯造型



在模具上撒上少量小麦粉，更容易从模具中取下底坯。将剩余的底坯揉成一团，重新擀成面片后，可以继续使用。

点缀

【用手撒落糖碎】



用手指捏起少量糖碎，轻轻地撒落在甜点上。手指捏起的糖碎越少，糖碎在甜点分布得越均匀。

锥形纸袋的制作方法

1



取一张长方形的烘焙纸，沿对角线倾斜折叠成三角形，用剪刀沿折痕剪开。

2



一只手放在最长一条边的中心位置，另一只手将右上侧一角向身体内部翻折。一直捏住中心位置，将烘焙纸卷成圆锥形。

3



用手指一直捏住中心位置，将从上侧露出的纸角向内折叠，只要纸筒不会散开就可以了。

4



将纸袋内部装入糖霜，压实袋口，使纸袋边缘重叠的接缝位于正中央，向中央折叠上端左右两角之后，向下折叠上端纸袋口部分。

5



将纸袋口向下折叠2~3次，使纸袋口部不会松开。

6



用手指捏住纸袋口部，然后用剪刀剪去尖端部分，剪出合适的大小。可以一点点地剪，以防将尖端剪得过粗而无法使用。

涂抹



利用茶匙以及勺把，将糖霜等均匀地涂抹在糕点上，并可使用竹扦子整理造型。

抖落



在茶筛子中装入少量砂糖粉，从稍高的地方抖落即可。在水果等物品上撒满砂糖粉之后，可以用来装饰甜点。

调色



对液体等进行调色的时候，需要使用牙签蘸取食用色素，一点点地添加到液体中。注意掌控食用色素的用量，因为它比想象中更加容易上色。

第 章

礼物甜点

恭喜你！谢谢你！我好喜欢你！
想不想将这种心情传递给你的朋友？
那还犹豫什么，快来为他们制作一款
独一无二的甜点吧。



木勺巧克力

令人陶醉的甘那修，一支支甘甜、美味的小木勺，
将我快乐的心情传递给你。

用巧克力在勺把上
描绘文字，不仅可以
提升视觉效果，
而且非常可爱！



木勺巧克力



材料 可以制作12~15支

【甘那修】

无盐黄油..... 10g
甜巧克力（含50%可可）..... 40g
生奶油..... 35mL
糖稀..... 1/2小勺
朗姆酒..... 1/2小勺

装饰材料

覆盆子..... 6~8颗
覆盆子碎..... 适量
甜巧克力..... 适量



制作方法

准备 将无盐黄油恢复至室温。隔水加热甜巧克力至50℃，使之熔化。

甘那修的制作方法

- 1 在耐热碗中加入生奶油和糖稀，封好保鲜膜，放入微波炉内加热，至沸腾前停止。
- 2 将熔化的甜巧克力加入步骤 1 的材料中。
- 3 将打蛋器垂直放入碗内，从中心位置开始慢慢搅拌，并注意不能混入空气。
- 4 待步骤 3 的材料冷却到人体体温的时候，加入无盐黄油，充分搅拌，加入朗姆酒搅拌均匀后，甘那修的制作就完成了。
- 5 用勺子舀出甘那修，将其注入木勺中。

3



5



装饰

- 6 将覆盆子二等分切开。 **A**
- 7 在步骤 5 中的甘那修变硬之前，将覆盆子摆放好。 **B**
- 8 用牙签尖端蘸取经隔水加热熔化后的甜巧克力，在勺柄部位书写文字。 **C**

变换花样

变换装饰品，提升视觉效果与美味

用蓝莓进行点缀，或者将小糖果摆放成心形，可随自己的喜好装饰甘那修。

【左起第二支与第四支的装饰材料】

装饰糖果……适量

【左起第三支的装饰材料】

蓝莓……适量

曲奇碎……适量

装饰用砂糖……适量



装饰三部曲



【+ 摆放水果】

将覆盆子埋到巧克力之中。



【+ 放置覆盆子碎】

趁甘那修还没有变硬，将覆盆子碎撒在巧克力上。



【+ 书写文字】

对巧克力进行隔水加热，使之熔化，温度控制在人体体温上下，这样易于文字的书写。