



美食新视窗

赵彬 编著

爱上小西点

赠
VCD

农村读物出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

爱上小西点 / 赵彬编著. —北京: 农村读物出版社,
2004.4

(美食新视窗)

ISBN 7-5048-4453-5

I. 爱... II. 赵... III. 面点—制作
IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 028720 号

编 著 赵 彬

菜品制作 赵 彬

摄 影 青岛双福摄影广告公司

出 版 人 傅玉祥

责任编辑 李 娜 育向荣

出 版 农村读物出版社 (北京市朝阳区农展馆北路 2 号 100026)

发 行 新华书店北京发行所

印 刷 北京画中画印刷有限公司

开 本 889mm × 1194mm 1/24

印 张 4

字 数 80 千

版 次 2004 年 5 月第 1 版 2004 年 5 月北京第 1 次印刷

印 数 1~10 000 册

定 价 20.00 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

美食新视窗

aishangxiaoxidian

爱上小西点

赵彬◎编著



农村读物出版社

目 录

contents



● 栗子球	3	● 果仁克朗奇	33	● 草莓杏仁塔	67
● 杏仁小饼干	5	● 椰子塔	35	● 苹果白雪包	68
● 杏仁蛋塔	6	● 芭乐花蛋糕	37	● 新西兰蛋糕	69
● 果酱派	7	● 草莓蛋塔	39	● 苹果酥饺	71
● 酥皮蛋塔	9	● 椰子酥	41	● 拿破仑蛋糕	73
● 苹果派	11	● 弯月香草酥	43	● 柠檬蛋糕	75
● 巧克力棍	13	● 奶油蛋黄酥	45	● 草莓蛋糕	77
● 黄油蛋糕	15	● 挪威圈	47	● 咖啡核桃蛋糕	79
● 咖啡条	17	● 林森克力架	49	● 威尼斯黑蛋糕	81
● 果仁圈	18	● 杏仁西饼	51	● 奶酥包	83
● 快乐饼干	19	● 大亨蛋糕	53	● 菠萝包	85
● 吉士多纳条	21	● 公主饼	55	● 咸罗宋	87
● 瑞士花蛋糕	23	● 威尼斯酥饼	57	● 杂粮面包	89
● 核桃甜饼	25	● 英式午茶点心	59	● 双色小面包	91
● 雪花饼	27	● 马德里蛋糕	61	● 法式长棍	93
● 水纹蛋糕	29	● 农妇蛋糕	63	● 牛肉汉堡包	95
● 佛罗伦萨圈	31	● 朗姆鲜果蛋塔	65		



栗子球

原料：

糖炒栗子400克，奶油少许，朗姆酒20毫升，巧克力屑100克，杏仁、榛果、糖、白芝麻各50克。

制作：

① 碾碎栗子，加入奶油、朗姆酒、糖和适量开水拌匀，分成核桃大小的球备用。

② 将杏仁、榛果、白芝麻碾成碎渣。

③ 将小球放在干果渣里滚一下，再在顶端撒上巧克力屑即可。

小贴士

这是制作方法最简单的小甜点，你甚至不用点火就能享受美味。



Cooking



杏仁小饼干

用料：

鸡蛋4个，杏仁粉500克，糖200克，肉桂粉1汤匙，盐、奶油各少许。

制作：

① 将鸡蛋用打蛋器打成糊状，加入杏仁粉、糖、肉桂粉和盐，拌匀成半固体状。

② 用手或小汤匙将拌匀的原料做成自己喜爱的形状，放在涂上奶油的烤盘上。

③ 将烤箱调至180℃烤20分钟，烤至颜色金黄即可。



小贴士

这种小饼干制作简单、易保存，既可以招待客人，也可以作为甜点或零食。

杏仁蛋塔

用料:

面粉200克, 奶油100克, 鸡蛋6个, 糖150克, 盐少许。磨碎的杏仁200克, 磨碎的开心果少许, 鲜奶油适量。

制作:

① 将面粉、奶油、2个蛋黄、50克糖及盐和成一面团, 饧10分钟, 擀成0.5厘米的圆, 放烤盘上, 将烤箱调至200℃, 烤10分钟备用。

② 将剩下的鸡蛋打匀, 与杏仁、开心果混合放在烤好的面皮上, 再放入烤箱烤10分钟。

③ 在表面装饰鲜奶油即可。

小贴士

这是营养十分丰富的一款甜点, 享尽美味的同时不要超过给自己限定的热量。



果酱派

用料：

面粉200克，油脂100克，糖50克，发酵粉5克，草莓酱1瓶，鸡蛋1个。

制作：

① 将油脂、糖和少许水拌匀倒入面粉内，和成光滑面团。

② 将面团分两份，一份擀成圆片，放在纸盘中，抹上草莓酱；一份擀成长条，切成若干条，盖在圆片上，成网状后刷上蛋液，放烤盘中。

③ 炉温调至200℃，烤至金黄色即可。

小贴士

这一款甜点营养丰富，质地酥松，馅心可口。



Cooking



酥皮蛋塔

用料：

皮：面粉 200 克，鸡蛋、糖各 25 克，黄油 100 克，发酵粉适量。

馅：鸡蛋 200 克，糖 175 克，罂粟粉 5 克，鲜奶 200 克，吉士粉 10 克。

制作：

① 将黄油、糖、鸡蛋拌匀后加入面粉、发酵粉和成面团，静置 30 分钟待用。

② 将 100 克沸水倒进糖中搅拌，加罂粟粉拌匀冷却；鸡蛋打匀，与糖水、鲜奶、吉士粉混合，过滤成蛋奶水备用。

③ 将面团分 24 份，每份分放在菊花盏内，捏成蛋塔坯放烤盘上，将蛋奶水倒进蛋塔坯中，送入烤箱，炉温为 180℃，烤 15 分钟即可。

小贴士

这是一款色泽鲜明、皮松馅滑、香甜细腻的点心的。





苹果派

用料:

千层派皮(加入酵母粉) 300克, 苹果 1个, 鸡蛋 2个, 碾成颗粒的干果 25克, 葡萄干 25克, 糖适量, 糖霜 2汤匙。

制作:

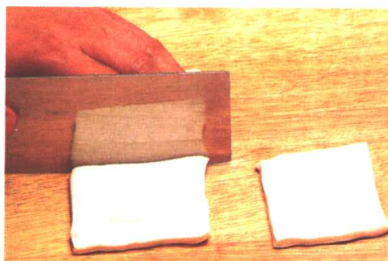
① 将千层皮切成边长8厘米的正方形备用。

② 苹果洗净去皮、核, 切成小块。

③ 在每块千层皮上放2~3块苹果, 少量葡萄干和干果粒, 将皮的四个角提起, 在中间捏紧, 放烤盘中, 表面刷蛋糖水(用1只鸡蛋、100克糖和100克水混合)烤20分钟, 炉温200℃, 呈金黄色即可。吃时在上面撒糖霜。

小贴士

你也可以把苹果换成其他水果, 口味千变万化。





巧克力棍

用料:

面粉 200 克, 油脂 100 克, 鸡蛋 300 克, 鲜奶油适量, 什锦水果罐头 1 瓶, 巧克力 50 克。

制作:

① 将油脂和 250 克水放入锅中煮沸, 加入面粉, 搅匀晾凉。

② 将鸡蛋加入面粉中, 使蛋、面充分混合至面糊达到合适硬度, 将面糊装入挤花袋中, 挤在刷好的烤盘上成一根“短棍”, 炉温 210°C , 烤约 25 分钟, 取出晾凉。

③ 将“短棍”表面用巧克力浇一条连续的花纹细线即可。

小贴士

这款点心产品外酥内软, 风味主要取决于所填装的馅料。





黄油蛋糕

用料：

面粉、黄油、糖、鸡蛋各200克，吉士粉25克，发酵粉2克。

制作：

① 将黄油、糖拌匀后分次加入鸡蛋，最后加入吉士粉、发酵粉，充分拌匀成面糊。

② 将面糊盛进裱花袋中，逐个挤入纸杯内，高度为纸杯的2/3，摆入烤盘。

③ 炉温180℃，烤约20分钟，表面金黄色即可。

特点：

口感酥香，黄油味浓。

小贴士

小麦籽的蛋白，主要由麦谷蛋白组成，俗称面筋。它在面粉加水制成面团后，可形成有弹性的网状结构，经发酵膨胀后适于烤面包、蒸馒头。

