

凤凰生活
PHOENIX
LIFE

新浪美食博客浏览量超过400,000,000次
超过1,000万人都在寻找的甜品食谱

烘焙女王 YOYO的私藏手札

——105道幸福甜品

孙晓鹏(YOYO) 著

真正的甜蜜，
应该由自己创造，
并和爱的人一起分享



看书扫这里

和阅读方式：

编辑短信 烘焙女王YOYO的
私藏手札 发送至10658080
手机也能随时随地阅读本书

蛋糕20道+派8道+塔6道
+饼干11道+一口酥5道
+甜点35道+饮品12道
+布丁4道+果酱4道
=105道幸福甜品大集合!

江苏凤凰科学技术出版社

烘焙女王 YOYO的私藏手札

——105道幸福甜品

孙晓鹏(YOYO) 著

图书在版编目 (CIP) 数据

烘焙女王 YOYO 的私藏手札——105 道幸福甜品 /
孙晓鹏著. — 南京: 江苏凤凰科学技术出版社, 2015.7

ISBN 978-7-5537-4147-5

I. ①烘… II. ①孙… III. ①面包 - 制作 IV.
① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 016818 号

烘焙女王 YOYO 的私藏手札——105 道幸福甜品

著 者 孙晓鹏 (YOYO)
策 划 祝 萍 曹亚萍
责任编辑 樊 明 陈 艺
责任监制 曹叶平 周雅婷

出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司
江苏凤凰科学技术出版社
出版社地址 南京市湖南路 1 号 A 楼, 邮编: 210009
出版社网址 <http://www.pspress.cn>
经 销 凤凰出版传媒股份有限公司
印 刷 深圳市皇泰印刷有限公司

开 本 710 mm × 1000 mm 1/16
印 张 13.25
字 数 120 千字
版 次 2015 年 7 月第 1 版
印 次 2015 年 7 月第 1 次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5537-4147-5
定 价 39.80 元

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。

Contents 目录



跟着烘焙女王 学基本功

- 14 一、经常使用的烘焙基本功
- 17 二、做出美味甜品的必备烹调用具
- 21 三、家常烘焙材料汇总
- 28 四、要想烘焙成功，需要注意这些



浓情蜜意蛋糕 让幸福多一点

- 41 黑樱桃芝士蛋糕
- 42 杯子蛋糕
- 45 红姑娘蛋糕
- 46 草莓戚风蛋糕
- 49 双色布朗尼蛋糕
- 50 Hellboy 玛芬蛋糕
- 53 重磅香草蛋糕
- 54 甜橙慕斯蛋糕
- 55 草莓慕斯巧克力蛋糕
- 57 提拉米苏
- 59 苏法芝士蛋糕
- 60 橙香小玛芬
- 63 巧克力核桃蛋糕
- 64 葡萄慕斯蛋糕



- 67 黑森林巧克力蛋糕
- 68 戚风蛋卷桂花糕
- 70 奶油草莓蛋糕
- 71 草莓慕斯蛋糕
- 72 香蕉玛芬蛋糕
- 73 苹果玛芬蛋糕



水果 + 派

美味值得等待



- 77 苹果蓝莓派
- 78 草莓派
- 80 苹果蜂蜜派
- 81 小番茄派
- 82 牛奶樱桃派
- 85 红酒樱桃派
- 86 芝麻苹果派
- 89 桑葚草莓派



爽口爽心塔

一点点甜蜜，一点点回味

- 93 奶油芝士蓝莓塔
- 94 巧克力杏塔
- 95 健康无糖甜杏塔
- 97 绿茶香橙塔
- 98 巧克力草莓塔
- 99 蛋黄酸奶塔





午后来一块饼 轻松好时光

- 103 高纤豆蓉饼干
- 105 蛋黄曲奇
- 106 黄金柿子饼
- 107 铜锣烧
- 108 桂花草莓筋饼卷
- 109 曲奇饼干
- 111 核桃巧克力饼干
- 113 绿茶榛子饼干
- 114 五仁月饼
- 117 香橙薄饼
- 118 大杏仁饼干



一口酥心脆 快乐好滋味

- 122 椰香酥
- 123 花生酥达克
- 124 凤梨酥
- 127 黄桃酥
- 128 菊花酥



时令鲜果甜点 尝一口大自然的味道

- 132 芒果酸奶
- 133 杨梅酸奶
- 134 樱桃酸奶
- 135 酸奶水果塔

- 136 烈焰靓橙香蕉球
- 137 鲜果酸奶
- 138 桂花蜜酿甜玉米
- 139 果仁鲜果芭菲
- 140 李子烤饼
- 141 蔬果开胃甜品
- 142 美肤水果沙拉
- 143 无花果黄金芝士玉米糕
- 144 草莓大福
- 147 草莓牛舌酥
- 148 巧克力草莓伯爵
- 149 红酒蜜梨
- 150 山楂糖水
- 151 草莓芝士点心
- 153 清心鲜梨糖水



童趣甜点

快乐在舌尖舞动

- 157 松露巧克力
- 158 甜美羊羹
- 160 超大开口笑
- 161 银耳梨糖水
- 163 马卡龙
- 164 暴风雪冰淇淋
- 165 新鲜芝士
- 167 槐花牛舌酥酸乳酪
- 169 法式泡芙环
- 170 泡芙球
- 173 果酱雪球小面包
- 174 驴打滚
- 176 萨其马



- 178 年糕
- 180 趣味土司
- 181 草莓米花球



缤纷饮品 为健康加一分

- 184 桑葚酸奶
- 185 甜杏酸奶
- 186 “黑心”酸奶
- 187 芒果西米露
- 188 牛奶草莓西米露
- 189 蜂蜜红枣茶
- 190 鲜果汁
- 191 草莓饮
- 192 杨梅酒
- 193 小番茄汁
- 194 无花果冰牛奶
- 195 低热量版提拉米苏





可爱小布丁 质朴也动人

- 198 黄桃布丁
- 199 草莓奶油芝士布丁
- 201 牛奶草莓布丁
- 202 蛋奶枣糕布丁



万能果酱 处处真滋味

- 207 蓝莓香蕉果酱
- 208 草莓酱
- 209 杏酱
- 210 李子酱



烘焙女王 YOYO的私藏手札

——105道幸福甜品

孙晓鹏(YOYO) 著



Preface 序

享受甜品的幸福时光

制作甜品的过程是惬意的，享受甜品的时光是幸福的，而惬意的幸福只有与家人及爱人分享才是最甜蜜的。

小时候，在冷冷的冬日里，妈妈常会带我去点心店美美地吃上一顿，看着热气腾腾的炸元宵、红豆羹，我的心里一阵阵暖意。咬着那类似饴糖又黏糊糊的红枣年糕，那种甜美让我怀念至今。

偶尔想起一段温馨的故事，我就会想做一道甜品，一道能表达我心情的甜品，在制作的同时，慢慢回忆；在品尝的同时，慢慢享受。的确，制作甜品是一种能平复心情的方式，让我在即使看不到阳光的冬日里，仍能吃着灿烂金黄色的芒果西米露来祈祷阳光的到来。

也许，有一些女生担心甜品所带来的热量会造成肥胖，而不敢轻易尝试，哪怕饿得发慌也不敢触碰一边一角，我却不那么认为。在工作了大半天的午后，来一款醇美的提拉米苏，那一口丝滑，不黏不腻，正好填补了我内心的小小空缺，为接下来的工作带来充沛的能量。

甜品，对于我而言，最大的魅力在于可以和家人一起制作、一起分享。它不需要太多昂贵或复杂的材料，不需要过多的颜色搭配，也没有太多繁琐的制作步骤，甚至只要一些面粉、鸡蛋、鲜奶油等，你就可以轻松完成一款舒心、美味的甜品。

有时候，我也会尝试做不同口味的甜品来变换不同的心情，如用巧克力杏塔来营造神秘的气氛，用绿茶橙塔来衬托平静的思绪，用红姑娘蛋糕来表达羞涩的感觉。你也可以按照自己的心情，加入不同的元素，来制作最能抒发自己感受的甜品，然后美美地品尝它，把开心的、不开心的都品尝一遍，好好体验生活带给你的一切。

甜品对于你而言，意味着什么呢？是不是也和我一样，意味着每日的新鲜和生活的美好呢？但愿甜品带给你的，都是美好且值得憧憬的未来。

来吧，现在就跟着我来，感受 105 款幸福甜品的魅力吧！

User's 阅读导航 Guide

制作甜品的 Tips
讲解甜品制作的要点

名称

甜品名称介绍

甜品新语

制作甜品的感悟、心得以及味蕾体验

材料

制作甜品的材料及用量

制作方法

制作甜品的详细步骤

苏法芝士蛋糕

你可以不爱甜食，但你没法拒绝芝士蛋糕。很多男士面对它，都会对不碰甜食的习惯妥协，原因就是它实在太醇美了，吃起来不但有浓浓的芝士香，而且其甜度恰到好处，让人不禁想吃第二口。

材料

芝士面糊材料：

奶油芝士	260克
蛋黄	3个
白糖	30克
低筋面粉	25克
玉米淀粉	30克



牛奶	30毫升
盐	4克
蛋白糊材料：	
蛋白	3个
白糖	50克
鲜柠檬汁	1小匙

做法

1. 奶油芝士搅打至无颗粒状，然后分次加入蛋黄，再加入白糖拌匀。
2. 分次拌入牛奶、盐，筛入低筋面粉及玉米淀粉，得到芝士面糊备用。
3. 蛋白中放入鲜柠檬汁，加白糖打到湿性发泡，与芝士面糊搅拌均匀，但别搅到产生筋膜。
4. 倒入底部围有锡纸的活底烤模中，烤箱预热160℃，隔水烘烤45分钟。
5. 时间到立即出炉，倒扣放凉后脱模。
6. 进冰箱冷藏4小时以上，吃时可以挤上奶油芝士（材料外），也可以再放些水果装饰。

YOYO 叮咛

烤的温度尽量控制在160℃以内，如果烤的时候芝士蛋糕顶部裂开，则说明温度太高了。



制作步骤图

制作甜品的高清步骤图解

步骤图序号

制作甜品的步骤图序号



甜品成品图

每款甜品均配有诱人
高清大图，挑逗读者
味蕾

Contents 目录



跟着烘焙女王 学基本功

- 14 一、经常使用的烘焙基本功
- 17 二、做出美味甜品的必备烹调用具
- 21 三、家常烘焙材料汇总
- 28 四、要想烘焙成功，需要注意这些



浓情蜜意蛋糕 让幸福多一点

- 41 黑樱桃芝士蛋糕
- 42 杯子蛋糕
- 45 红姑娘蛋糕
- 46 草莓戚风蛋糕
- 49 双色布朗尼蛋糕
- 50 Hellboy 玛芬蛋糕
- 53 重磅香草蛋糕
- 54 甜橙慕斯蛋糕
- 55 草莓慕斯巧克力蛋糕
- 57 提拉米苏
- 59 苏法芝士蛋糕
- 60 橙香小玛芬
- 63 巧克力核桃蛋糕
- 64 葡萄慕斯蛋糕



- 67 黑森林巧克力蛋糕
- 68 戚风蛋卷桂花糕
- 70 奶油草莓蛋糕
- 71 草莓慕斯蛋糕
- 72 香蕉玛芬蛋糕
- 73 苹果玛芬蛋糕



水果 + 派

美味值得等待



- 77 苹果蓝莓派
- 78 草莓派
- 80 苹果蜂蜜派
- 81 小番茄派
- 82 牛奶樱桃派
- 85 红酒樱桃派
- 86 芝麻苹果派
- 89 桑葚草莓派



爽口爽心塔

一点点甜蜜，一点点回味

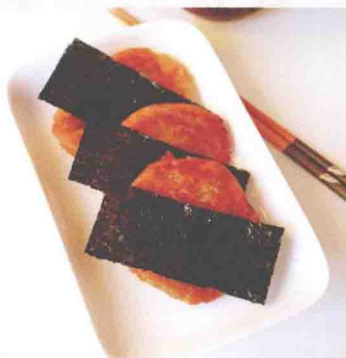
- 93 奶油芝士蓝莓塔
- 94 巧克力杏塔
- 95 健康无糖甜杏塔
- 97 绿茶香橙塔
- 98 巧克力草莓塔
- 99 蛋黄酸奶塔





午后来一块饼 轻松好时光

- 103 高纤豆蓉饼干
- 105 蛋黄曲奇
- 106 黄金柿子饼
- 107 铜锣烧
- 108 桂花草莓筋饼卷
- 109 曲奇饼干
- 111 核桃巧克力饼干
- 113 绿茶榛子饼干
- 114 五仁月饼
- 117 香橙薄饼
- 118 大杏仁饼干



一口酥心脆 快乐好滋味

- 122 椰香酥
- 123 花生酥达克
- 124 凤梨酥
- 127 黄桃酥
- 128 菊花酥



时令鲜果甜点 尝一口大自然的味道

- 132 芒果酸奶
- 133 杨梅酸奶
- 134 樱桃酸奶
- 135 酸奶水果塔