



基础入手，最简单！
独门技巧，最完整！
造型多变，最可爱！



小本 著

手绘糖霜饼干



中国轻工业出版社

全国百佳图书出版单位



小本 著

手绘糖霜饼干



图书在版编目 (CIP) 数据

手绘糖霜饼干 / 小本著. —北京: 中国轻工业出版社,
2015.7

ISBN 978-7-5184-0243-4

I. ①手… II. ①小… III. ①饼干-制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第071532号

版权声明:

中文简体版由绘虹企业股份有限公司授权于中国大陆地区出版发行

责任编辑: 高惠京 责任终审: 劳国强
整体设计: 锋尚设计 责任校对: 晋 洁 责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京博海升彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2015年7月第1版第1次印刷

开 本: 720 × 1000 1/16 印张: 10

字 数: 200千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0243-4 定价: 39.80元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

141313S1X101ZYW

14种超好用必备工具

一个都不能少，它们是我最重要的伙伴





1 筛网

主要是过筛面粉，以免结块影响口感。



2 打蛋器

除了搅打蛋液，也可以搅拌其他食材。懒惰时，也可以用电动的，较省力。

3 橡皮刮刀

有些面糊不能过度搅拌以免消泡，这时就是橡皮刮刀出场的时候啦！另外，也可以轻松地将盆内的面糊刮干净，非常好用。



4 竹签

查看甜点是否熟时使用的竹签，总觉得用一次就扔掉很可惜，后来发现用它画一些饼干细小的图案也非常好用，而且省去清洗的麻烦。



5 量匙

做甜点时，食材使用比例非常重要，分量少的计量，用量匙最好了。



6 切刀

切饼干时，用菜刀（长一点的比较好操作）比用锯齿刀或切面刀好用，切出来的线条干净利落，又不会粘黏，而且不必花钱再买工具。



7 保鲜膜

整形后的饼干放入冰箱会吸附异味，所以最好用保鲜膜包裹再冷藏或冷冻。另外，面团在整形擀制时，如果不想使用薄面，保鲜膜也是非常好的工具！



8 擀面棍

擀面棍有很多种，只要得心应手就可以了，我就喜欢长一些的，因为大一点的面皮也可以一次搞定。



9 烤盘纸

可垫在烤盘底下以防止饼干粘黏，或是有些饼干面糊比较湿软，在整形后不方便再移动，这时，就可以连同底下的烤盘纸一起移入烤盘中烘烤，这样就不需要清洗烤盘啦！这可是很环保哦！



10 杯子蛋糕纸模

用蛋糕纸模直接烘烤，除了送人很体面之外，自己吃时，一次吃一个，分量刚刚好。不然美味的糕点，很容易让人一口接一口，完全控制不住。



12 巧克力模

这是用来制作各种巧克力造型时使用的，用不完的巧克力砖，可以制作各种巧克力点心。心情不好的时候吃一颗，马上开心地微笑呢！



11 三明治用塑料袋

用三明治塑料袋的好处是可以一次调配很多种颜色，挤粗线条就将开口剪大一些，挤细线条就剪小一些，方便储存，用完即丢，非常实用卫生！



13 饼干模

我拥有超多的饼干模哦！曾经在网店上买过超美的芭蕾舞鞋模子，但因为有太多小孔洞，所以面糊常常会粘在上面，超懊恼的。



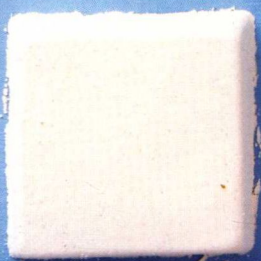
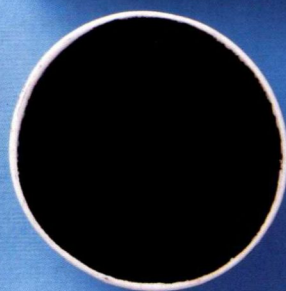
14 不锈钢盆

所有材料都可以在不锈钢盆内混合完成，使用不锈钢盆的好处是不会有死角，能将材料充分混合，清洗时也很方便。有大、中、小不同的尺寸，我会依照分量来决定使用哪一种。



19种最实用烘焙食材

要使饼干看起来可爱，吃起来美味，这些都是绝对必要的！



1 黄油

制作饼干与烘烤糕点最重要的材料，市面上的品牌很多，但是一定要买动物性的黄油才好哦！例如乳玛琳、白油虽然便宜，但因为是人造黄油，化学添加成分多，不利于健康。



2 鲜奶油

可以让饼干与糕点呈现出浓郁的奶香味，与黄油相同，都是奶制品。市面上还有另一种植物性的鲜奶油，因为里面有反式脂肪成分，所以我还是爱用动物性的鲜奶油！



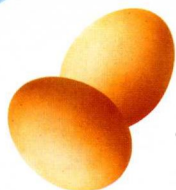
3 砂糖

制作饼干、糕点时主要甜味的来源。使用时可以酌减，但是绝对不能不加！如果不加，糕点在烘焙的过程就无法达到理想的状态哦！



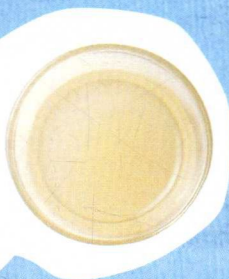
4 鸡蛋

这也是做饼干、糕点不可缺少的主要材料之一，小本觉得市售鸡蛋会有腥味，所以如果是调制糖霜，建议使用品质较好的鸡蛋！



5 柠檬汁

柠檬汁具有去腥与增添风味的功能，我常在调制糖霜时使用，当然也可以使用柳橙汁！但是柳橙汁因为有颜色，容易影响糖霜的颜色，所以我还是爱用柠檬汁。



6 巧克力砖

巧克力砖有各种口味，如牛奶巧克力、纯白巧克力、草莓巧克力等，颜色也不一样哦！草莓巧克力是粉红色，纯白巧克力是白色，而牛奶巧克力则是褐色的，可以依照自己的喜爱来选择。



7 香草精

调制糖霜时，可以增加香气，我也很喜欢加在杯子蛋糕或其他糕点中，但是香草精的品质差距很大，在选购时要注意。



8 杏仁碎

杏仁碎颗粒较小，很适合混在饼干或糕点中，如果想要口感更明显，当然也可以选择杏仁、腰果等整颗坚果哦！



9 色膏

我有一抽屉的色膏，就像水彩一样，使用单一色膏，比用多种颜色调出的效果要好，例如橘色就比用红色加黄色色膏所调出来的更干净鲜亮哦！



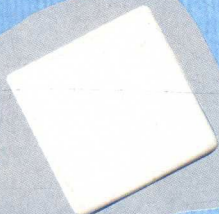
10 低筋面粉

是蛋白质含量最少的面粉，适合做饼干、蛋糕等，中筋面粉适合做中式的面点，高筋面粉则适合做面包类的点心。我会不时查看库存量才会放心，不然有时饼干做到一半发现不够时，就太囧啦！



11 泡打粉

能让点心在烘焙的过程中产生许多气体，使口感松软。现在市面上很多泡打粉都含有铝，记住，要购买无铝泡打粉才营养又健康哦！



12 糖粉

比较容易和粉类结合融化，砂糖因为是颗粒状，有时不注意，常会残留在面糊中影响口感与甜度。另外，做手绘的糖霜饼干，糖粉也是必不可少的重要食材之一哦！所以小本买糖粉时，可是大包大包的买呢！完全不手软！



13 奶粉

这是增添饼干香味的秘密武器哦！比牛奶更能呈现出奶香味，一般使用奶粉不会影响饼干的口感，烤出来的颜色也会色泽金黄，有时饼干画到一半肚子饿了，冲泡一杯牛奶来喝也很不错呢！



14 可可粉

除了让面团拥有巧克力风味之外，还能让面团呈现咖啡色泽，是制作冰箱饼干最好的调色粉。小本实在不喜欢用色素来做面团，天然的最好！



15 深黑可可粉

和可可粉的功能一样，但是能调出深咖啡色的色泽，这种色泽很自然，使用的分量也可以减少些。



16 黄金奶酪粉

除了增添饼干奶酪风味之外，能使面团呈现出橘色，而且小本觉得这种天然的橘色比用色素还好看！



17 抹茶粉

除了让面团拥有抹茶的风味之外，还能让面团呈现出绿色色泽，如果想要深绿色，可以多加些，但小心加过头会有苦味哦！



18 竹炭粉

其实竹炭粉并没有竹子的味道，但是对人体有益，而且可以调出黑色的面团，有时冰箱饼干需要画表情时，竹炭粉够黑，很好用。



19 红曲

红曲也是最近人气很足的食材，调出来的面团色泽粉红，即使加很多也不会变红色哦！可是我觉得这种颜色更有手工制作的



Contents

目录

4 14种超好用必备工具



7 19种最实用烘焙食材



11 基础饼干面团制作

基础饼干面团材料
开始打蛋白糖霜吧！
小本的可爱烘焙秘诀



PART 1



1

跟着小本
一起做糖霜造型

简单就可爱！

18 我们这一家

小男孩、小女孩、小宝宝

20 可爱动物园

无尾熊、青蛙、熊猫、老虎、小熊

23 谁都想咬一口！

杯子蛋糕、甜甜圈、苹果

26 梦幻糖果礼物盒

礼物盒、糖果

29 棒棒糖饼干

棒棒糖

PART 2



2

和小本
一起画更有趣的
糖霜饼干

华丽的挑战！

32 春天的五彩花园

五瓣小花、蜜蜂、白色雏菊、蝴蝶、草丛

36 夏日海滩乐悠悠

太阳镜、比基尼、海滩裤、帆船、人字拖鞋

40 鱼儿鱼儿水中游

小丑鱼、海星、海豚、鲨鱼、鲸鱼

44 快餐五大天王

薯条、汽水、汉堡、爆米花、冰激凌

47 我爱刷牙，赶走蛀牙

牙齿、漱口杯、牙刷、牙膏

50 开心农场，种菜去

稻草人、茄子、草莓、玉米、萝卜、番茄

54 猜猜看，这是什么车？

警车、火车、油罐车、挖掘机

57 一起去旅行

埃菲尔铁塔、飞机、彩虹、行李箱、手提包、照相机

PART 3

与小本
一同做超人气的
糖霜饼干

就爱节庆造型!

- 62 开学日, 开心上学去!
黑板、课本、字母ABC、蜡笔、铅笔
- 66 美好回忆, 我们毕业了!
毕业证书、学士帽、毕业生、校车
- 70 过一个难忘的生日
礼物、气球、双层蛋糕、小丑
- 74 一生一世的豪华婚礼
婚礼蛋糕、新郎、新娘
- 78 妈妈要出门了
皮包、口红、帽子、礼服裙
- 82 严肃又可靠的爸爸!
烟斗、领带、汽车、衬衫
- 86 参加万圣节的盛大宴会
骷髅、吸血鬼、墓碑、巫婆帽、南瓜
- 90 呵呵呵, 圣诞老人来啰!
小雪人、圣诞树、圣诞老人、星星、姜饼人、雪花
- 94 心肝宝贝的磨牙饼干
奶瓶、熊宝宝、婴儿车
- 98 循古礼, 宝宝抓周趣
吉他、计算器、元宝、鸡腿、葱、书、麦克风、听诊器、印章、蒜头、尺子、芹菜



PART 4

和小本一起
做可爱的冰箱饼干

一学就会!

- 106 鸭子嘎嘎, 过马路
- 108 可爱熊宝贝, 真想抱着睡
- 110 星期三, 猴子去爬山
- 112 月亮上, 真的有兔子吗?
- 114 我是森林里的万兽之王
- 116 三只小猪, 幸福快乐的生活
- 118 一群小狗狗, 坐在大门口
- 120 根据脚印判断, 狗狗有恐龙那么大
- 122 挤眉弄眼的青蛙王子
- 124 小蜜蜂, 嗡嗡嗡
- 126 美丽小瓢虫, 身穿点点衣
- 128 左摇右摆, 企鹅大队
- 130 熊猫先生, 别再熬夜了
- 132 幸运的四叶草
- 134 美丽的花儿, 朵朵绽放
- 136 来一块清凉消暑的西瓜吧!
- 138 我的一颗心, 献给一个人
- 140 典雅可爱的英式格纹
- 142 嘟嘟! 嘀嘀! 堵车了!
- 144 恋爱的酸甜草莓滋味

PART 5

美味又简单
的午茶点心

食材彻底活用!

- 148 杏仁可可意式脆饼
- 150 巧克力玉米脆片
- 152 巧克力布朗尼
- 154 柳橙布丁塔
- 156 生巧克力
- 158 烘焙教室问答



小本 著

手绘糖霜饼干



Contents

目录

4 14种超好用必备工具



7 19种最实用烘焙食材



11 基础饼干面团制作

基础饼干面团材料

开始打蛋白糖霜吧!

小本的可爱烘焙秘诀



PART 1



1

跟着小本
一起做糖霜造型

简单就可爱!

18 我们这一家

小男孩、小女孩、小宝宝

20 可爱动物园

无尾熊、青蛙、熊猫、老虎、小熊

23 谁都想咬一口!

杯子蛋糕、甜甜圈、苹果

26 梦幻糖果礼物盒

礼物盒、糖果

29 棒棒糖饼干

棒棒糖

PART 2



2

和小本
一起画更有趣的
糖霜饼干

华丽的挑战!

32 春天的五彩花园

五瓣小花、蜜蜂、白色雏菊、蝴蝶、草丛

36 夏日海滩乐悠悠

太阳镜、比基尼、海滩裤、帆船、人字拖鞋

40 鱼儿鱼儿水中游

小丑鱼、海星、海豚、鲨鱼、鲸鱼

44 快餐五大天王

薯条、汽水、汉堡、爆米花、冰激凌

47 我爱刷牙，赶跑蛀牙

牙齿、漱口杯、牙刷、牙膏

50 开心农场，种菜去

稻草人、茄子、草莓、玉米、萝卜、番茄

54 猜猜看，这是什么车?

警车、火车、油罐车、挖掘机

57 一起去旅行

埃菲尔铁塔、飞机、彩虹、行李箱、手提包、照相机

PART 3



与小本
一同做超人气
的糖霜饼干

就爱节庆造型!

- 62 开学日，开心上学去!
黑板、课本、字母ABC、蜡笔、铅笔
- 66 美好回忆，我们毕业了!
毕业证书、学士帽、毕业生、校车
- 70 过一个难忘的生日
礼物、气球、双层蛋糕、小丑
- 74 一生一世的豪华婚礼
婚礼蛋糕、新郎、新娘
- 78 妈妈要出门了
皮包、口红、帽子、礼服裙
- 82 严肃又可靠的爸爸!
烟斗、领带、汽车、衬衫
- 86 参加万圣节的盛大宴会
骷髅、吸血鬼、墓碑、巫婆帽、南瓜
- 90 呵呵呵，圣诞老人来啰!
小雪人、圣诞树、圣诞老人、星星、姜饼人、雪花
- 94 心肝宝贝的磨牙饼干
奶瓶、熊宝宝、婴儿车
- 98 循古礼，宝宝抓周趣
吉他、计算器、元宝、鸡腿、葱、书、麦克风、听诊器、印章、蒜头、尺子、芹菜



PART 4



和小本一起
做可爱的冰箱饼干

一学就会!

- 106 鸭子嘎嘎，过马路
- 108 可爱熊宝贝，真想抱着睡
- 110 星期三，猴子去爬山
- 112 月亮上，真的有兔子吗?
- 114 我是森林里的万兽之王
- 116 三只小猪，幸福快乐的生活
- 118 一群小狗狗，坐在大门口
- 120 根据脚印判断，狗狗有恐龙那么大
- 122 挤眉弄眼的青蛙王子
- 124 小蜜蜂，嗡嗡嗡
- 126 美丽小瓢虫，身穿点点衣
- 128 左摇右摆，企鹅大队
- 130 熊猫先生，别再熬夜了
- 132 幸运的四叶草
- 134 美丽的花儿，朵朵绽放
- 136 来一块清凉消暑的西瓜吧!
- 138 我的一颗心，献给一个人
- 140 典雅可爱的英式格纹
- 142 嘟嘟! 嘀嘀! 堵车了!
- 144 恋爱的酸甜草莓滋味

PART 5



美味又简单
的午茶点心

食材彻底活用!

- 148 杏仁可可意式脆饼
- 150 巧克力玉米脆片
- 152 巧克力布朗尼
- 154 柳橙布丁塔
- 156 生巧克力

- 158 烘焙教室问答

14种超好用必备工具

一个都不能少，它们是我最重要的伙伴





1 筛网

主要是过筛面粉，以免结块影响口感。

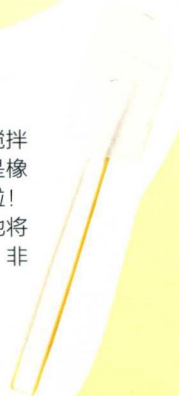


2 打蛋器

除了搅打蛋液，也可以搅拌其他食材。懒惰时，也可以用电动的，较省力。

3 橡皮刮刀

有些面糊不能过度搅拌以免消泡，这时就是橡皮刮刀出场的时候啦！另外，也可以轻松地将被盆内的面糊刮干净，非常好用。



4 竹签

查看甜点是否熟时使用的竹签，总觉得用一次就扔掉很可惜，后来发现用它画一些饼干细小的图案也非常好用，而且省去清洗的麻烦。



5 量匙

做甜点时，食材使用比例非常重要，分量少的计量，用量匙最好了。



6 切刀

切饼干时，用菜刀（长一点的比较好操作）比用锯齿刀或切面刀好用，切出来的线条干净利落，又不会粘黏，而且不必花钱再买工具。



7 保鲜膜

整形后的饼干放入冰箱会吸附异味，所以最好用保鲜膜包裹再冷藏或冷冻。另外，面团在整形擀制时，如果不想使用薄面，保鲜膜也是非常好的工具！

