

幸福的烘焙时光 II

60个零失败诀窍、12种万用酱料、43款经典配方



〔日〕相原一吉 著 胡毅美 译



南海出版公司

幸福的烘焙时光 II

〔日〕相原一吉 著 胡毅美 译



南海出版公司

图书在版编目(CIP)数据

幸福的烘焙时光.2 / [日] 相原一吉著; 胡毅美译.
—海口: 南海出版公司, 2013.7
ISBN 978-7-5442-6529-4

I. ①幸… II. ①相…②胡… III. ①烘焙—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第109083号

著作权合同登记号 图字: 30-2013-05

MOTTO SHIRITAI OKASHIDUKURI NO NAZE? GA WAKARU HON
© KAZUYOSHI AIHARA 2003
Originally published in Japan in 2003 by EDUCATIONAL FOUNDATION BUNKA GAKUEN
BUNKA PUBLISHING BUREAU
Chinese (in simplified character only) translation rights arranged
with EDUCATIONAL FOUNDATION BUNKA GAKUEN BUNKA PUBLISHING BUREAU
through TOHAN CORPORATION, TOKYO.
All RIGHTS RESERVED.

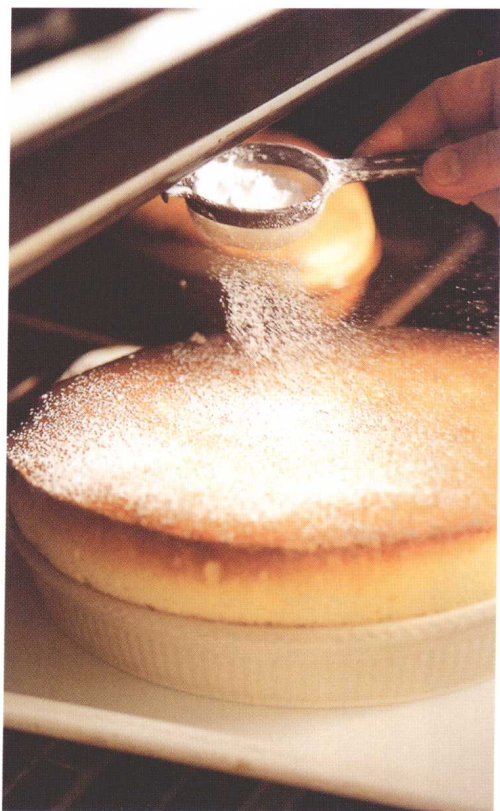
幸福的烘焙时光II
[日] 相原一吉 著
胡毅美 译

出 版 南海出版公司 (0898)66568511
海口市海秀中路51号星华大厦五楼 邮编 570206
发 行 新经典文化有限公司
电话 (010)68423599 邮箱 editor@readinglife.com
经 销 新华书店
责任编辑 秦 薇
特邀编辑 余雯婧
装帧设计 徐 蕊
内文制作 博远文化

印 刷 北京朗翔印刷有限公司
开 本 787毫米×1092毫米 1/16
印 张 6
字 数 110千
版 次 2013年7月第1版
2013年7月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5442-6529-4
定 价 36.00元

版权所有, 未经书面许可, 不得转载、复制、翻印, 违者必究。

contents



新经典文化有限公司
www.readinglife.com
出品

即食小甜点 /12

基础法式酥饼 /14

●做法式酥饼的要点 /17

变化款法式酥饼 /18

可可酥饼 /18

味噌酥饼 /18

炼乳酥饼 /19

燕麦酥饼 /19

花式酥饼与冷藏酥饼 /20

花式酥饼 /22

冷藏酥饼 /24

原味冷藏酥饼 /24

杏仁可可冷藏酥饼 /25

猫舌饼 /26

西班牙小甜饼 /28

薄脆饼 /31

瓦片饼干 /32

杏仁瓦片饼干 /32

椰香瓦片饼干 /32

焦糖瓦片饼干 /35

用蛋白做成的甜点 /36

烤蛋白霜 /37

蛋白霜蘑菇 /39

蛋白霜蒙布朗 /40

棉花糖 /43

雪浮岛 /46

用蛋白霜做装饰的蛋糕 克里奥尔蛋糕 /48

●如何把蛋糕切得精致漂亮 /51

日式杏仁蛋白饼 /52

费南雪 /55

马卡龙 /56

变化款马卡龙 /58

杏仁马卡龙 /58

新月马卡龙 & 洋蓟马卡龙 /61

舒芙蕾 /63

树莓舒芙蕾 /64

乳酪舒芙蕾 /65



冷点心——果冻、巴伐利亚奶油布丁 /66

果冻 /67

●明胶的基本用法 /68

姜汁果冻 /69

芒果果冻 /69

巴伐利亚奶油布丁 /70

英式奶油布丁 /72

草莓奶油布丁 /73

慕斯 /74

香蕉巧克力慕斯 /75

慕斯蛋糕的变化款 焦糖慕斯萨瓦兰蛋糕 /76

安茹白乳酪蛋糕 /78

冷藏法乳酪蛋糕 /80

巧克力树莓奶油蛋糕 /82

用可丽饼面糊做的甜点 /86

可丽饼 /88

原味可丽饼 /89

煎苹果可丽饼 /89

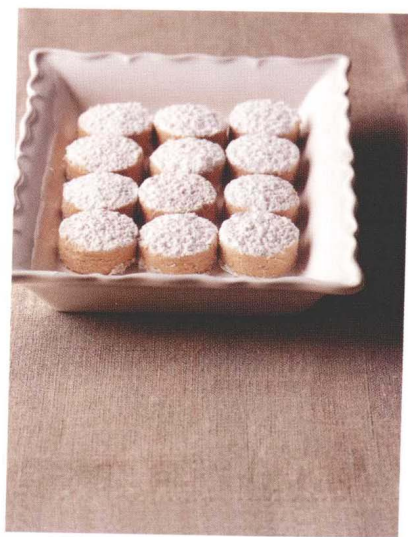
卡纳蕾风味的布列塔尼蛋糕 /90

樱桃克拉芙蒂和樱桃挞 /93

●关于烤箱、原料、工具 /94

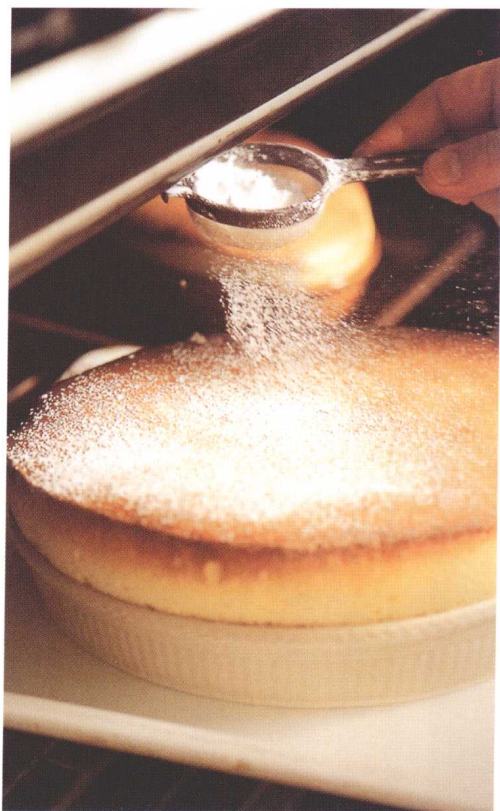
幸福的烘焙时光 II

〔日〕相原一吉 著 胡毅美 译



南海出版公司

contents



新经典文化有限公司
www.readinglife.com
出品

即食小甜点 /12

基础法式酥饼 /14

●做法式酥饼的要点 /17

变化款法式酥饼 /18

可可酥饼 /18

味噌酥饼 /18

炼乳酥饼 /19

燕麦酥饼 /19

花式酥饼与冷藏酥饼 /20

花式酥饼 /22

冷藏酥饼 /24

原味冷藏酥饼 /24

杏仁可可冷藏酥饼 /25

猫舌饼 /26

西班牙小甜饼 /28

薄脆饼 /31

瓦片饼干 /32

杏仁瓦片饼干 /32

椰香瓦片饼干 /32

焦糖瓦片饼干 /35

用蛋白做成的甜点 /36

烤蛋白霜 /37

蛋白霜蘑菇 /39

蛋白霜蒙布朗 /40

棉花糖 /43

雪浮岛 /46

用蛋白霜做装饰的蛋糕 克里奥尔蛋糕 /48

●如何把蛋糕切得精致漂亮 /51

日式杏仁蛋白饼 /52

费南雪 /55

马卡龙 /56

变化款马卡龙 /58

杏仁马卡龙 /58

新月马卡龙 & 洋蓍马卡龙 /61

舒芙蕾 /63

树莓舒芙蕾 /64

乳酪舒芙蕾 /65



冷点心——果冻、巴伐利亚奶油布丁 /66

果冻 /67

●明胶的基本用法 /68

姜汁果冻 /69

芒果果冻 /69

巴伐利亚奶油布丁 /70

英式奶油布丁 /72

草莓奶油布丁 /73

慕斯 /74

香蕉巧克力慕斯 /75

慕斯蛋糕的变化款 焦糖慕斯萨瓦兰蛋糕 /76

安茹白乳酪蛋糕 /78

冷藏法乳酪蛋糕 /80

巧克力树莓奶油蛋糕 /82

用可丽饼面糊做的甜点 /86

可丽饼 /88

原味可丽饼 /89

煎苹果可丽饼 /89

卡纳蕾风味的布列塔尼蛋糕 /90

樱桃克拉芙蒂和樱桃挞 /93

●关于烤箱、原料、工具 /94



理想状态的面团 是什么样的？

➔ 第14页

做法式酥饼最基础的一步是什么？ ➔ 第12页

为什么要用保鲜膜将面团包起来擀？ ➔ 第17页

如何做出精致漂亮的酥饼？ ➔ 第22页

口感松脆的薄脆饼怎么做？ ➔ 第31页





制作蛋白霜时为什么要分次加入糖粉？

➔ 第39页

制作蛋白霜需要哪些工具？ ➔ 第39页

棉花糖也是用蛋白做的吗？ ➔ 第43页

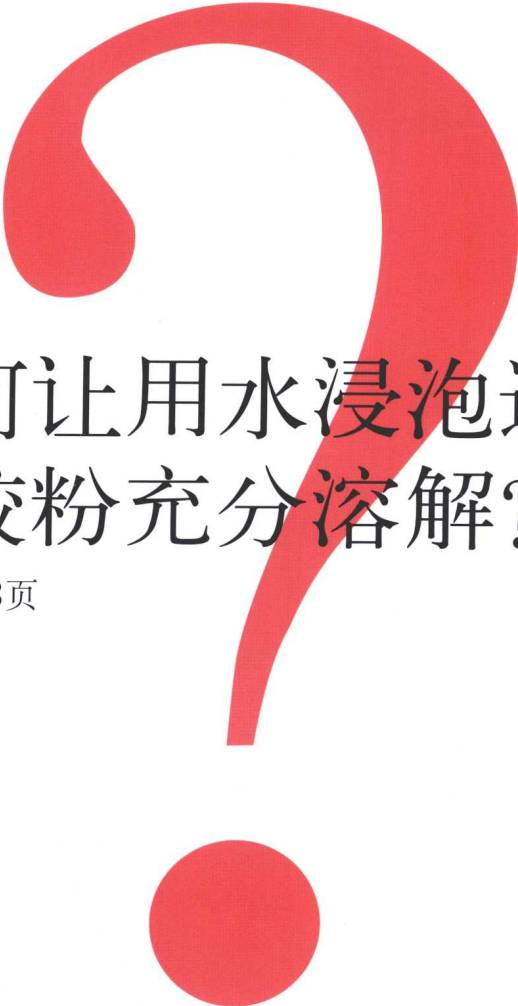
如何用蛋白霜装饰蛋糕？ ➔ 第48页

如何烤出香气四溢的费南雪？ ➔ 第55页

怎样避免舒芙蕾出炉后塌陷？ ➔ 第63页



做果冻、巴伐利亚奶油布丁等冷点心的诀窍



如何让用水浸泡过的 明胶粉充分溶解？

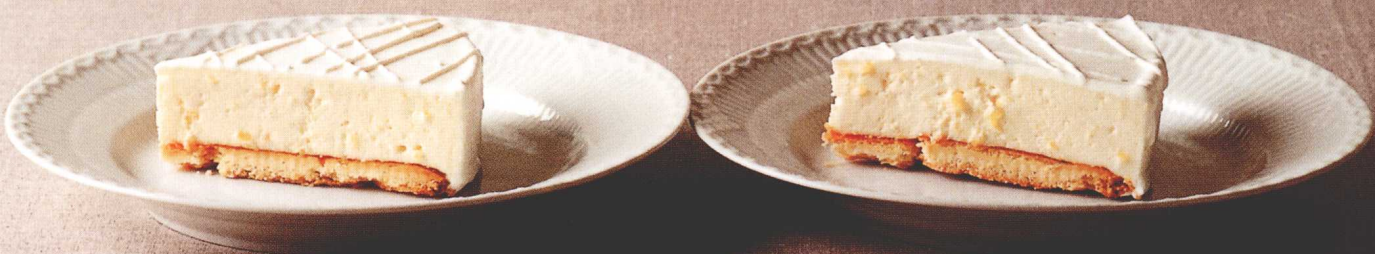
→ 第68页

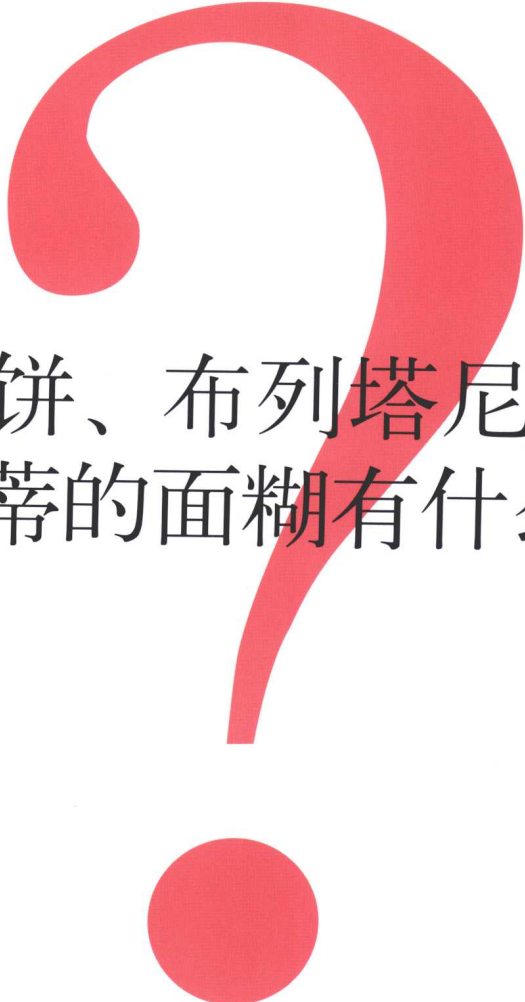
如何调整果冻的硬度与甜度？ → 第68页

巴伐利亚奶油布丁有哪些基本做法？ → 第71页

如何让奶油布丁完好脱模？ → 第73页

怎样才能让乳酪蛋糕更美味？ → 第81页





做可丽饼、布列塔尼蛋糕和克拉芙蒂的面糊有什么区别？

➔ 第86页

如何做出柔滑、没有面疙瘩的可丽饼面糊？ ➔ 第86页

如何制作出富有延展性的面糊？ ➔ 第88页

想做卡纳蕾蛋糕但没有专用模具怎么办？ ➔ 第90页



即食小甜点

在法式甜点中，法式酥饼（sablé）、瓦片饼干、马卡龙、小馅饼等用烤箱烤制的小饼干都属于“即食小甜点”，家庭聚会、朋友聚餐时常常用到。

只要做法得当，就会给人一种特别的美味感觉。

我们先介绍一下具有代表性的法式酥饼，在此基础上，再介绍它的各种变形——猫舌饼、西班牙小甜饼、薄脆饼以及瓦片饼干。马卡龙的做法会在“用蛋白做成的甜点”一章中介绍。

从法式酥饼开始

sablé 原意为沙子，法式酥饼质地酥松，就像松散的沙子一样。参照基础甜酥面团的做法，黄油软化后，加入砂糖、鸡蛋、面粉，搅拌成团。基础甜酥面团可以用来做挞皮，整形成饼干状放入烤箱，就是法式酥饼了，调整一下配方还可以做出花式酥饼、冷藏酥饼或西班牙小甜饼，应用很广，一定要熟练掌握它的做法。我们就从这种面团开始吧！

做法式酥饼最基础的一步是什么？

做法式酥饼的基础就是制作基础甜酥面团。

基础法式酥饼（上方·圆形和扇形），做法参照第 14 页。
可可酥饼（新月形和树叶形），做法参照第 18 页。
味噌酥饼（菱形），做法参照第 18 页。
炼乳酥饼（下方·菊花形），做法参照第 19 页。
燕麦酥饼（下方·圆形），做法参照第 19 页。