

四季的幸福烘焙

Mayo给你的77个美妙配方

(韩) 韩善明 著 马艳 译



烘焙的美妙，
难道不在于可以随心所欲
添加自己喜爱的配料吗？

河南科学技术出版社



四季的幸福烘焙

Mayo给你的77个美妙配方

(韩) 韩善明 著 马艳 译



河南科学技术出版社

· 郑州 ·

Four Seasons Home Baking by HAN SUN MYOUNG

Copyright © 2009 by HAN SUN MYOUNG

All rights reserved.

Originally Korean edition published by Baccoci Co.,Ltd.

The Simplified Chinese Language edition © 2012 Henan Science & Technology Press.

The Simplified Chinese translation rights arranged with Baccoci Co.,Ltd.through EntersKorea Co.,Ltd., Seoul, Korea.

版权所有，翻印必究

著作权合同登记号：图字 16—2010—151

图书在版编目(CIP) 数据

四季的幸福烘焙 / (韩) 韩善明著 ; 马艳译 . — 郑州 : 河南科学技术出版社, 2012.3

ISBN 978-7-5349-5374-3

I . ① 四 … II . ① 韩 … ② 马 … III ① . 烘焙 — 糕点加工
IV . ① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 003070 号

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 65788633

网址：www.hnstp.cn

策划编辑：李迎辉

责任编辑：李迎辉

责任校对：张小玲

封面设计：张 伟

责任印制：张艳芳

印 刷：北京盛通印刷股份有限公司

经 销：全国新华书店

幅面尺寸：185 mm × 210 mm 印张：8.5 字数：250 千字

版 次：2012 年 3 月第 1 版 2012 年 3 月第 1 次印刷

定 价：36.00 元

如发现印、装质量问题，影响阅读，请与出版社联系。

★ 基本须知事项

- * 面粉、泡打粉等粉类材料需要提前用筛网过筛 2~3 次。过筛时如无特殊情况，需要将配方中所有的粉类材料混合在一起后，再过筛到同一个容器中。
- * 配方中的“盐少许”指约 1/8 小勺的量，使用拇指和食指所能够捏取的非常少的用量即可。
- * 本书中所用到的鸡蛋指的是—般家庭中最常使用的带壳重量略超过 60 克的中等大小的鸡蛋。
- * 除非是制作使用冰黄油材料的司康和曲奇，其他情况下需提前 30 分钟从冰箱取出黄油进行室温软化，冬季黄油软化的时间大约为半天或者更长。
室温软化指的是用手指按压黄油时，黄油达到可以柔软凹陷的状态。如果室温软化时间过长有可能导致黄油熔化。
- * 打发蛋白时需要注意，盛装蛋白的容器和打蛋器必须保持无水无油的干净状态。
- * 烘烤饼干时，如果饼干底部被烤焦或者顶部上色过深，通常是由于烤箱的温度偏高或者火力分布不均而导致的。因此一般烘烤饼干和蛋糕时，可以在烤盘下面再加一个烤盘进行烘烤以防止底部被烤焦。如果还是会出现顶部上色过深的情况，可以在烘烤的中途加盖一张锡纸。
- * 有关饼干和蛋糕的保质期，家庭自制的西点由于没有添加任何防腐剂，通常在制作后的 2~3 天内食用完最好。制作当日的饼干，口感最为松脆酥香；而像玛德琳或者芝士蛋糕等西点，存放 1 天后再食用则口感更佳。参照本书的配方烘烤西点时，请注意参考“Mayo 的小提示 !!”给出的有关品尝方式的小贴士，在最佳时间尽情享受用心烘烤出的西点吧！





M A Y O ' S D E L I C I O U S R E C I P E

目录

Spring at last

让烘焙变得更加简便的烘焙工具 008

烘焙前须知的烘焙材料 010

乳制品 011

粉类 012

糖类 013

坚果类&干果类 014

巧克力 015

浆果类 016

调味酒及香料 017

基础塔皮 018

基础饼干 020

卡士达酱 021

奶油霜 022

蛋白糖霜 023

鲜奶油的打发 024

杏仁霜 024

意大利蛋白霜 025

法式蛋白霜 025

樱花蛋白饼干 030

草莓雪球 032

草莓大理石饼干 034

蓝莓曲奇卷 036

伯爵奶茶饼干 037

开心果黄油饼干 038

草莓彼士裴依蛋糕卷 040

草莓泡芙 042

婚礼糖霜饼干 044

树莓杯子蛋糕 045

复活节杯子蛋糕 046

日式小鸡和果子 048

草莓马卡龙 050

草莓优酪乳沙冰 052

草莓红茶 053

鲜奶油原味司康 054

浓缩奶油 056

草莓夏洛特蛋糕 058

红茶 062

杯垫的制作 066

Summer Breeze

- 柠檬凝乳 072
- 柠檬蛋白塔 074
- 柠檬玛德琳 076
- 柠檬姜茶 078
- 桑格里亚果酒 079
- 橙香茶点蛋糕 080
- 覆盆子乳酪塔 082
- 覆盆子甘那许派 084
- 乡村风樱桃芝士蛋糕 086
- 豆乳奶油奶酪布丁 088
- 奶油焦糖布丁 090
- 白巧克力免烤芝士蛋糕 092
- 蜜桃塔 094
- 香蕉吐司布丁 096
- 无花果优酪乳布丁 098
- 蓝莓果酱 099
- 蓝莓沙冰 100
- 烘烤型蓝莓芝士蛋糕 102
- 蓝莓司康 104
- 红茶糖浆 106
- 冰红茶 107

Autumn Goodbye!

- 家庭自制什锦麦片 112
- 什锦麦片条 114
- 经典黄油酥饼 116
- 胡萝卜杯子蛋糕 118
- 全麦花生酱饼干 120
- 花生酱杯子蛋糕 122
- 胡萝卜白巧克力豆意大利脆饼 124
- 柿饼核桃意大利脆饼 126
- 黑米巧克力意大利脆饼 127
- 伯爵达垮司(蛋白杏仁饼) 128
- 奶茶 130
- 甜南瓜奶昔 131
- 卡士达布丁 133
- 蕾丝饼干 133
- 牛奶焦糖酱 134
- 南瓜奶酪塔 136
- 意式咖啡布朗尼 138
- 南瓜树叶饼干 140
- 奶茶布丁 142
- 全麦燕麦饼干 144
- 樱桃黄油酥饼 146

Winter Holic

- 魔鬼巧克力塔 152
- 香浓巧克力饼干 154
- 香浓巧克力布朗尼 156
- 热红酒 158
- 黑巧克力司康 160
- 香橙巧克力杏仁饼干 162
- 雪花肉桂饼干 163
- 法式经典巧克力蛋糕 164
- 红酒巧克力酱马卡龙 166
- 圣诞树根蛋糕 170
- LOVE巧克力夹心饼干 172
- 橙香方砖巧克力 174
- 岩浆巧克力蛋糕 176
- 奶茶焦糖味太妃糖 178
- 好时巧克力造型蛋糕 180
- 好时曲奇方块 184
- 圣诞糖霜饼干 186

Gift for you

- 饱含真情的 礼物包装 190
- 以自然的风格包装日式果子、司康 190
- 用可爱的方法包装小饼干 192
- 蛋糕和塔的包装 196
- 布丁与巧克力的包装 198
- 为你特别准备的礼盒 200
- 情人节的礼盒 200
- 自然风礼盒 201

后记 202



四季的幸福烘焙

Mayo给你的77个美妙配方

(韩)韩善明 著 马艳 译



河南科学技术出版社

· 郑州 ·

★ 基本须知事项

- * 面粉、泡打粉等粉类材料需要提前用筛网过筛 2~3 次。过筛时如无特殊情况，需要将配方中所有的粉类材料混合在一起后，再过筛到同一个容器中。
- * 配方中的“盐少许”指约 1/8 小勺的量，使用拇指和食指所能够捏取的非常少的用量即可。
- * 本书中所用到的鸡蛋指的是一般家庭中最常使用的带壳重量略超过 60 克的中等大小的鸡蛋。
- * 除非是制作使用冰黄油材料的司康和曲奇，其他情况下需提前 30 分钟从冰箱取出黄油进行室温软化，冬季黄油软化的时间大约为半天或者更长。
室温软化指的是用手指按压黄油时，黄油达到可以柔软凹陷的状态。如果室温软化时间过长有可能导致黄油熔化。
- * 打发蛋白时需要注意，盛装蛋白的容器和打蛋器必须保持无水无油的干净状态。
- * 烘烤饼干时，如果饼干底部被烤焦或者顶部上色过深，通常是由于烤箱的温度偏高或者火力分布不均而导致的。因此一般烘烤饼干和蛋糕时，可以在烤盘下面再加一个烤盘进行烘烤以防止底部被烤焦。如果还是会出现顶部上色过深的情况，可以在烘烤的中途加盖一张锡纸。
- * 有关饼干和蛋糕的保质期，家庭自制的西点由于没有添加任何防腐剂，通常在制作后的 2~3 天内食用完最好。制作当日的饼干，口感最为松脆酥香；而像玛德琳或者芝士蛋糕等西点，存放 1 天后再食用则口感更佳。参照本书的配方烘烤西点时，请注意参考“Mayo 的小提示 !!”给出的有关品尝方式的小贴士，在最佳时间尽情享受用心烘烤出的西点吧！





M A Y O ' S D E L I C I O U S R E C I P E

目录

Spring at last

让烘焙变得更加简便的烘焙工具 008

烘焙前须知的烘焙材料 010

乳制品 011

粉类 012

糖类 013

坚果类&干果类 014

巧克力 015

浆果类 016

调味酒及香料 017

基础塔皮 018

基础饼干 020

卡士达酱 021

奶油霜 022

蛋白糖霜 023

鲜奶油的打发 024

杏仁霜 024

意大利蛋白霜 025

法式蛋白霜 025

樱花蛋白饼干 030

草莓雪球 032

草莓大理石饼干 034

蓝莓曲奇卷 036

伯爵奶茶饼干 037

开心果黄油饼干 038

草莓彼士裴依蛋糕卷 040

草莓泡芙 042

婚礼糖霜饼干 044

树莓杯子蛋糕 045

复活节杯子蛋糕 046

日式小鸡和果子 048

草莓马卡龙 050

草莓优酪乳沙冰 052

草莓红茶 053

鲜奶油原味司康 054

浓缩奶油 056

草莓夏洛特蛋糕 058

红茶 062

杯垫的制作 066

Summer Breeze

- 柠檬凝乳 072
- 柠檬蛋白塔 074
- 柠檬玛德琳 076
- 柠檬姜茶 078
- 桑格里亚果酒 079
- 橙香茶点蛋糕 080
- 覆盆子乳酪塔 082
- 覆盆子甘那许派 084
- 乡村风樱桃芝士蛋糕 086
- 豆乳奶油奶酪布丁 088
- 奶油焦糖布丁 090
- 白巧克力免烤芝士蛋糕 092
- 蜜桃塔 094
- 香蕉吐司布丁 096
- 无花果优酪乳布丁 098
- 蓝莓果酱 099
- 蓝莓沙冰 100
- 烘烤型蓝莓芝士蛋糕 102
- 蓝莓司康 104
- 红茶糖浆 106
- 冰红茶 107

Autumn Goodbye!

- 家庭自制什锦麦片 112
- 什锦麦片条 114
- 经典黄油酥饼 116
- 胡萝卜杯子蛋糕 118
- 全麦花生酱饼干 120
- 花生酱杯子蛋糕 122
- 胡萝卜白巧克力豆意大利脆饼 124
- 柿饼核桃意大利脆饼 126
- 黑米巧克力意大利脆饼 127
- 伯爵达垮司(蛋白杏仁饼) 128
- 奶茶 130
- 甜南瓜奶昔 131
- 卡士达布丁 133
- 蕾丝饼干 133
- 牛奶焦糖酱 134
- 南瓜奶酪塔 136
- 意式咖啡布朗尼 138
- 南瓜树叶饼干 140
- 奶茶布丁 142
- 全麦燕麦饼干 144
- 樱桃黄油酥饼 146

Winter Holic

- 魔鬼巧克力塔 152
- 香浓巧克力饼干 154
- 香浓巧克力布朗尼 156
- 热红酒 158
- 黑巧克力司康 160
- 香橙巧克力杏仁饼干 162
- 雪花肉桂饼干 163
- 法式经典巧克力蛋糕 164
- 红酒巧克力酱马卡龙 166
- 圣诞树根蛋糕 170
- LOVE巧克力夹心饼干 172
- 橙香方砖巧克力 174
- 岩浆巧克力蛋糕 176
- 奶茶焦糖味太妃糖 178
- 好时巧克力造型蛋糕 180
- 好时曲奇方块 184
- 圣诞糖霜饼干 186

Gift for you

- 饱含真情的 礼物包装 190
- 以自然的风格包装日式果子、司康 190
- 用可爱的方法包装小饼干 192
- 蛋糕和塔的包装 196
- 布丁与巧克力的包装 198
- 为你特别准备的礼盒 200
- 情人节的礼盒 200
- 自然风礼盒 201

后记 202

让烘焙变得更加简便的 烘焙工具



· **烤箱** 可以使用带有上下火的电烤箱，也可以使用附带有煤气灶的燃气烤箱。我平时会使用家里陈旧的燃气烤箱来烘烤饼干，因为它比一般家庭用电烤箱的内容积要大得多，可以方便地一次性烘烤大量的饼干。但是需要注意的是，燃气烤箱需要更久的提前预热时间，同时由于它没有上火，因此不适合用来烘烤海绵蛋糕或者蛋糕卷等西点，制作这类西点还是使用电烤箱比较合适。除了类似于海绵蛋糕这种需要依靠打发蛋液而蓬松的西点之外，像饼干、塔、芝士蛋糕和马卡龙等种类的西点都可以使用燃气烤箱来制作。但是需要铭记的是，燃气烤箱下火的火力比较强，在烘烤的时候一定要在烤盘下面再垫一张烤盘以防止成品被烤焦底。

· **食品处理机** 搅拌饼干面团或者芝士蛋糕面糊、研磨坚果类材料时使用的一种可以更加省时省力、简便操作的厨房工具。

1 **油纸、高温油布** 烘烤饼干或者蛋糕的时候，在烤盘上铺垫上一层油纸或者高温油布可以防止其粘连在烤盘上。特别是高温油布，可以清洗后反复使用，非常方便。

2 **小狗造型的计时器** 是一种可以用来精确控制烘烤时间的闹钟。

3 **食品秤** 有一般的台式机械秤和电子秤两种，建议使用可以精确称量的电子秤。

4 **橡胶刮刀** 在搅拌混合材料及从容器中更干净地刮取面糊时使用。推荐购买使用寿命更长的耐高温硅胶刮刀。

5 **冷却架** 烘烤后的饼干和蛋糕一定要放到冷却架上进行冷却才不会变得塌软，从而确保其口感的酥脆。

6 **刮板** 用于平整蛋糕面糊，以及将烘烤好的饼干由烤盘转移至冷却架时使用。

7 **锯齿刀** 是一种用于切割蛋糕的锯齿状刀具。

8、9 **抹刀** 是一种用于给蛋糕表层涂抹奶油、给杯子蛋糕涂抹糖饰以及转移蛋糕时使用的工具，建议准备长、短尺寸的抹刀各一只。

10 **温度计** 是制作意大利蛋白霜和进行巧克力调温操作时的必备工具，建议购买防水温度计。

11 **刨丝器** 用来方便地刮取柠檬皮屑或者橙皮屑。

12 **量勺** 用于准确量取少量材料的一种专用工具，盛装的材料与量勺平齐以称量。

13 **手动打蛋器** 在对少量材料进行打发时，比起电动打蛋器使用手动打蛋器会更加方便。建议选购钢丝较粗的打蛋器，既省时又省力。

14 **毛刷** 用来刷光泽剂或者蛋液。

15 **电动打蛋器** 费时又费力的打发操作，可以使用电动打蛋器。建议一定准备一款家用的小型电动打蛋器。

16 **搅拌盆** 用于混合材料的容器。比起直径大的搅拌盆，我更推荐大家使用高度较深的搅拌盆。建议选购不怕摔、质地轻的不锈钢搅拌盆。

17 **Kitchen Aid 搅拌机** 由于它的马力强劲，适合用于进行大量搅拌的操作。如果只进行少量搅拌，就不必准备这个工具。

18 **筛网** 加入粉类材料的时候一定要提前过筛，可以使空气渗入过筛的面粉里，与打发的蛋液容易混合，从而使蛋糕和饼干的组织更加细腻蓬松。

19 **水浴搅拌盆** 用于水浴法（即隔水加热）融化巧克力或者加热鲜奶油时使用。由于带有手柄，操作十分方便。