



零基础

学甜点

彭依莎 主编

随手查



轻松
上手的

123道
幸福甜点

跟着视频同步做甜点



陕西新华出版传媒集团
陕西旅游出版社

零基础

学甜点

彭依莎 主编

随手查



陕西新华出版传媒集团
陕西旅游出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

零基础学甜点随手查 / 彭依莎主编. — 西安 : 陕西旅游出版社, 2018. 7

ISBN 978-7-5418-3608-4

I. ①零… II. ①彭… III. ①甜食—烹饪 IV.
①TS972. 134

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 034853 号

零基础学甜点随手查

彭依莎 主编

责任编辑: 贺 姗

摄影摄像: 深圳市金版文化发展股份有限公司

图文制作: 深圳市金版文化发展股份有限公司

出版发行: 陕西旅游出版社 (西安市唐兴路 6 号 邮编: 710075)

电 话: 029-85252285

经 销: 全国新华书店

印 刷: 深圳市雅佳图印刷有限公司

开 本: 711mm×1016mm 1/32

印 张: 10

字 数: 150 千字

版 次: 2018 年 7 月 第 1 版

印 次: 2018 年 7 月 第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-5418-3608-4

定 价: 29.80 元



CONTENTS

Part 1

甜点制作准备篇

常备小工具 / 002

需要准备的常用原料 / 004

初学者的制作秘籍 / 006

挞皮、派皮制作 / 008

Part 2

轻松上手的手工曲奇

原味挤花曲奇 / 012

夏威夷抹茶曲奇 / 014

香草曲奇 / 017

绿茶爱心挤花曲奇 / 019

海盐小麦曲奇 / 022

巧克力曲奇 / 024

浓香黑巧克力曲奇 / 027

M豆燕麦巧克力曲奇 / 029

旋涡曲奇 / 033

奥利奥可可曲奇 / 035

彩糖咖啡杏仁曲奇 / 038

咖啡蘑菇造型曲奇 / 040

彩糖蔓越莓曲奇 / 042

蜂巢杏仁曲奇 / 045

瓦片杏仁曲奇 / 047

西瓜双色曲奇 / 050

燕麦红莓冷切曲奇 / 053

樱桃硬糖曲奇 / 055

南瓜曲奇 / 058

紫薯蜗牛曲奇 / 060



Part 3

口感细腻的杯子蛋糕

香草焦糖蛋糕 / 065

巧克力杯子蛋糕 / 067

巧克力香蕉蛋糕 / 071

巧克力咖啡蛋糕 / 073

熔岩巧克力蛋糕 / 076

可可曲奇豆腐蛋糕 / 078

红茶蛋糕 / 081

可乐蛋糕 / 083

薄荷酒杯子蛋糕 / 086

朗姆酒树莓蛋糕 / 088

黄油杯子蛋糕 / 090

雪花杯子蛋糕 / 092

枫糖柚子小蛋糕 / 094

黑糖桂花蛋糕 / 097

旋风糖果蛋糕 / 099

苹果蛋糕 / 102

蓝莓玛芬 / 104

蓝莓果酱花篮 / 106

提子松饼蛋糕 / 108

抹茶红豆杯子蛋糕 / 110

黑芝麻杯子蛋糕 / 112

猫头鹰杯子蛋糕 / 115

红丝绒纸杯蛋糕 / 117

奶油狮子造型蛋糕 / 121

小黄人杯子蛋糕 / 123





Part 4 清凉冰爽的慕斯 & 布丁

- | | |
|-----------------|----------------|
| 樱桃慕斯 / 128 | 豆浆枫糖布丁 / 162 |
| 香橙慕斯 / 130 | 樱桃布丁 / 165 |
| 草莓慕斯 / 132 | 法式焦糖布丁 / 167 |
| 芒果芝士夹心蛋糕 / 134 | 卡仕达布丁 / 170 |
| 牛油果芝士蛋糕 / 136 | 香蕉布丁 / 172 |
| 绚彩四季慕斯 / 138 | 草莓牛奶布丁 / 174 |
| 花园蛋糕 / 140 | 黄桃牛奶布丁 / 176 |
| 伯爵茶慕斯蛋糕 / 142 | 香滑菠萝牛奶布丁 / 178 |
| 玫瑰花慕斯 / 145 | 咖啡双色布丁 / 180 |
| 巧克力慕斯 / 147 | 水晶玫瑰布丁 / 182 |
| 巧克力曲奇芝士慕斯 / 151 | |
| 小熊提拉米苏 / 153 | |
| 豆腐慕斯蛋糕 / 156 | |
| 经典焦糖布丁 / 158 | |
| 奶油鸡蛋布丁 / 160 | |





Part 5

爱不释手的冰激凌

酸奶冰激凌 / 186

椰奶冰激凌 / 188

可可冰激凌 / 191

薄荷冰激凌 / 193

巧克力冰激凌 / 197

意式咖啡冰激凌 / 199

草莓香蕉冰激凌 / 202

西瓜冰激凌 / 204

花生冰激凌 / 207

橙汁冰激凌 / 209

冰激凌蜜汁烤菠萝 / 212

红酒樱桃冰激凌派 / 214

华夫饼椰奶冰激凌 / 216

水果冰激凌松饼 / 218

Part 6

甜蜜诱惑的挞派 & 泡芙

草莓乳酪派 / 222

清甜双果派 / 224

丹麦黄桃派 / 226

南瓜派 / 228

核桃派 / 230

抹茶派 / 232

蛋挞 / 234

卡仕达酥挞 / 236

红糖伯爵酥挞 / 238

葡式蛋挞 / 240

咖啡挞 / 243

豆浆椰子布丁挞 / 245



蓝莓挞 / 248

迷你草莓挞 / 250

牛油果挞 / 253

草莓挞 / 255

无花果挞 / 258

南瓜挞 / 260

心形水果泡芙 / 262

香草泡芙 / 264

水果泡芙 / 266

闪电泡芙 / 268

忌廉泡芙 / 271

脆皮泡芙 / 273

Part 7

方便携带的糖果 & 巧克力

棒棒糖 / 279

棉花糖 / 281

花生牛轧糖 / 284

焦糖牛奶糖 / 287

生巧克力 / 289

杏仁巧克力 / 292

造型黑巧克力 / 294

榛果巧克力雪球 / 296

白松露巧克力 / 298

抹茶生巧克力 / 300

草莓巧克力 / 302

香草草莓生巧克力 / 304

脆皮水果巧克力 / 306

蒙蒂翁巧克力 / 308

樱桃巧克力 / 311

A warm-toned photograph of a kitchen scene. In the foreground, a wooden rolling pin lies on a surface covered with a layer of white flour. To the left, a light-colored ceramic jar with a lid is partially visible. In the background, a window looks out onto a green, grassy area. A white circular graphic with a scalloped edge is centered in the upper half of the image, containing the text 'Part 1'.

Part

1

甜点制作准备篇

要想做出精致漂亮的甜点，
除了需要工具的帮助外，
还需要自己掌握一点小技巧，
一起来看看吧！

常备小工具

这些小工具，
能让你省时省力，
还能让你的甜点更美观。

Tool 1 搅打盆



在制作甜点的过程中需要使用手动打蛋器、电动打蛋器搅拌或搅打原材料。因此对于盛放原材料的容器要求碗壁坚硬，否则容易破裂。

Tool 2 打蛋器（手动、电动）

在制作甜点的过程中最常用于打发、搅拌的工具。手动打蛋器也可以用于打发食材，只是耗时、费力，一般建议选择电动打蛋器。



Tool 3 擀面杖



用于擀平面皮、挞皮，碾碎各类坚果、饼干。一般我们使用的是木质的擀面杖，如果制作有黏性的产品可以选用硅胶擀面杖。

Tool 4 橡皮刮刀、刮板

橡皮刮刀主要用于混合和搅拌食材，而刮板主要用于分割和辅助食材挪动。这是制作甜点时常用到的两种烘焙工具。



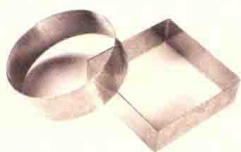
Tool 5 电子秤

电子秤用于称量食材，因为西式甜点的制作对材料配方有一定的比例要求，所以需要精准的称量，才能保证成功率。



Tool 6 蛋糕模具

蛋糕模具有很多，通常有磅蛋糕模具、直径15厘米（6英寸）的慕斯圈、15厘米×15厘米（6英寸）的慕斯圈等。



Tool 7 饼干模具

饼干模具在市面上有多种款，如长方形饼干模具、瓦片饼干模具，以及圆形压模工具等，可根据自己的喜好购买。



需要准备的常用原料

这些甜点制作中常用的原料，
可以一次性多买一些，
保存好后可以使用很多次。



Bake 1 低筋面粉

主要用于制作蛋糕、饼干、酥饼，能够赋予烘焙食物酥松柔软的口感。

Bake 2 中筋面粉

也就是普通面粉，多用在中式糕点对筋度要求不高的面包制作中。



Bake 3 高筋面粉

筋度较高的面粉，适用于制作各类面包。



Bake 4 奶粉

牛奶经过压缩萃取的粉状材料，比一般牛奶的味道更浓郁。



Bake 5 泡打粉

膨大剂的一种，制作西点、中点的常用材料，本书所使用的均为无铝泡打粉。



Bake 6 可可粉

可可豆通过发酵、粗碎、去皮等工艺，最终脱脂研磨成粉的状态。



Bake 7 牛奶

用于西点制作，可以替代水，使产品的味道更浓郁。



Bake 8 淡奶油

颜色洁白，质地较牛奶更浓稠，可以直接添加在产品中，也可以打发成糊使用。



Bake 9 糖粉

砂糖中添加一定比例的玉米淀粉制成的粉类。



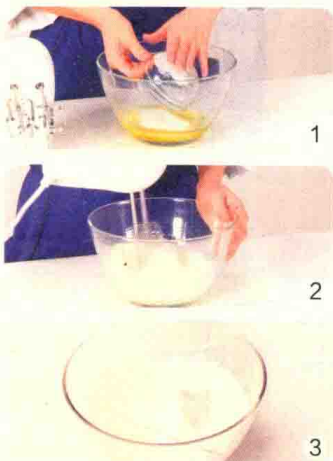
初学者的制作秘籍

对于一些新手来说，
制作过程中往往会有很多问题出现。
事先了解这些问题将会让你的制作得心应手！

黄油的打发

配方：黄油200克，糖粉100克，蛋黄15克

制作步骤：1.取一个容器，倒入备好的糖粉、黄油。2.用电动打蛋器搅拌，打发至食材混合均匀。3.倒入蛋黄，继续打发至材料完全呈现淡黄色膏状即可。



蛋白的打发

配方：蛋白100克，细砂糖70克

制作步骤：1.取一个容器，倒入备好的蛋白、细砂糖。2.用电动打蛋器中速打发4分钟，使其完全混合。3.再打发片刻至材料完全呈乳白色膏状即可。

烘焙时防粘措施

在制作西点时，无论是使用烤盘还是其他的烤制模具，一般都需要采取防粘措施。防粘措施一般是指在烤盘或烤制模具上垫烘焙用的锡纸或油纸，此外，垫上高温布也是比较常用的方法。如果是面包、蛋糕的模具，可以在模具内部涂上一层软化的黄油，在模具壁上再均匀涂撒一层干面粉，防粘的效果会更好。



Tips

如果使用的烤盘或模具本身就具有防粘特性，这种情况下就可以不采取防粘措施。

烘焙时烤不熟或烤焦

烘焙时有点心不熟或者烤焦的情况出现，很可能是制作过程中没有严格按照配方要求的时间和温度进行操作，时间和温度的误差很可能会造成点心不熟或烤焦。



Tips

当然，出现这种情况，通常也不排除家用烤箱温度不准的情况。即使同一品牌同一型号的烤箱，也存在每台烤箱之间温度有所差异的情况，所以烘焙过程中不仅要参考配方的时间和温度，还要根据实际情况稍做调整。

挞皮、派皮制作

挞皮、派皮的制作较为麻烦，
可以一次性多做一些，
放入冰箱冷藏。

挞皮制作

配方：无盐黄油75克，糖粉40克，
细砂糖8克，蛋黄1个（约20克），
杏仁粉20克，低筋面粉125克

制作步骤：

- 1.无盐黄油提前室温软化，然后倒入搅打盆中，加入过筛后的糖粉，用橡皮刮刀搅拌均匀。
- 2.加入细砂糖，继续搅打至无盐黄油泛白、体积膨胀。
- 3.加入蛋黄，用电动打蛋器打发。
- 4.筛入杏仁粉和低筋面粉，翻拌均匀，成光滑的面团，放入冰箱冷藏30分钟后取出。
- 5.将面团分成等量的小面团，揉圆，压扁，放入挞模具内贴合好，除去多余的面皮。
- 6.放入预热至180℃的烤箱中层，烘烤25分钟，取出脱模即可。



派皮制作

配方：低筋面粉200克，细砂糖5克，盐2克，冰水75毫升，无盐黄油150克

制作步骤：

- 1.把过筛的低筋面粉、细砂糖、盐放入无水无油的干净搅打盆中，用手动打蛋器搅拌均匀。
- 2.慢慢加入冰水，再加入冷藏过的无盐黄油，使用橡皮刮刀搅拌均匀，直至无干粉的状态。
- 3.揉成光滑的面团，将面团包好保鲜膜，放入冰箱冷藏30分钟左右。
- 4.取出面团，分成等量的小面团，把小面团揉圆，放在派模具中稍稍压扁。
- 5.将面皮与派模具贴合好，用刮板除去多余的面皮，多余的面皮可以反复使用。
- 6.用剪刀在派皮底部戳出多个小孔使面皮在烘烤的过程中更好地透气，放入预热至180℃的烤箱中层，烘烤25分钟，取出脱模，待完全冷却即可。

