

手 感 烘 焙 3 6 5 :

从经典到日常，来自专业教室的烘焙配方

D A Y S O F B A K I N G & M O R E

手绎生活创作空间团队 著



浙江出版联合集团



浙江科学技术出版社



为亲爱的自己、家人、朋友做点心

365道烘焙配方，让爱烘焙的你日日享用美味

你喜欢面包、蛋糕、饼干、派，还是塔？本书献给爱做烘焙甜点、甜食控的你，专业烘焙教室精选**365**道配方，带你在家享受专属自己的烘焙时光。

本书将从经典品项到日常可做的烘焙小点，详列成整年方便使用的食谱，使你天天都能挑选自己最想吃的那一道美味，让自己整日被幸福感包围！

注*本书中所有食谱的配方、做法都是根据烘焙教师们的经验编写的，但在实际制作时，仍需考虑现场状况、烹调用具、制作经验、天气湿度、温度、素材选用等诸多可变因素，这些都可能影响成品的口感及品相。

手绎生活创作空间

洁净的料理台，能让阳光浸润整个厨房的大窗，专注于让甜点完美呈现的主厨。Chez soi手绎不只是厨艺空间，也是串起您的生活与饮食记忆的“家屋”。

Chez soi手绎融合了生活艺术与烘焙美学，无论是贴近日常的朴实面包，还是属于华丽派对的装饰蛋糕，我们都用心为您寻找生活中重要的幸福元素，期待您来亲手制作属于自己的美味！

种类繁多的面粉，滋味悠长的细白糖，口味鲜明的苦甜焦糖，蓬松与脆硬，灯光与火焰，四季的推移，闲话家常，包罗万象的琐事：烘焙就是生活的缩时摄影。手绎带给您的不只是一份甜点，也是真实的手作经验，当中包含了难以被取代的个人特质与风格。摸一摸细白面粉，尝一尝融化的苦甜巧克力，闻一闻蓬松的甜香蛋糕，自己烘烤一块蛋糕如此费事但也如此甜美。一口咬下紧实的新鲜面包，坚果的清香弥漫口腔。

我们之所以如此用心，是因为手绎的味道就是家的滋味，期待与您共同演绎属于彼此的烘焙小故事！

亲手制作属于自己的美味
JOY OF COOKING
JOY OF SHARING



365个累积与感谢

走进手绎，烘焙的香气与温馨的满室笑语给人温暖的第一印象。在这里，每位曾参与过手绎课程的老师都无私地倾囊相授，美好的手作生活与每一次课堂上的知识相互激荡。每个月的主题式课程，皆以生活感悟、当令食材或体验故事为素材，而每一位老师则是使其课程以最完美姿态呈现的最大功臣！每一道食谱的设计，都巧妙地融合了手绎的核心价值，其背后的准备工作更是严谨细致。从评估学员所需、严选优良食材、百忙中来教室演练各式设备与器具、在试作中调整口味与配方，到与助教详细核对教学流程，这一切的用心付出，就是为了带给学员3小时丰富而愉悦的学习时光！

现在，手绎把这一路走来的美好记忆，收录在这本书里。当您在阅读这本书的同时，如果也能从篇章中学习到老师们精心规划的教学内容与经验，感受到手绎想分享给每一位手作烘焙爱好者的诚意与温暖，那便是对我们这个在厨艺教学的路上一直坚持努力的团队最好的支持！

Kitty 丽玟

Tina 婷婷

Alice 婉如

Tiffany

Mountain

Lucio 阿义老师

Jeffery

Abura

Eden

Deven

Candy

Belly 王安邦

Bruce 曾良泉

Jim

Jack

Jaki

Angel 安琪

Pike 派大兵

Mick

Victor Yen



制作前的烘焙基础

- 一、烘焙工具 /001
- 二、计量单位 /002
- 三、蛋白打发&全蛋打发 /003
- 四、黄油打发 /004
- 五、各式糖类 /004
- 六、面粉&酵母 /005
- 七、鲜奶油与奶油霜装饰 /007
- 八、巧克力 /008
- 九、乳酪 /009
- 十、其他应用材料 /010
- 十一、烤箱选用与预热 /011
- 十二、常用的特殊烘焙方式 /011
- 十三、各种脱模方式 /012

各类烘焙制作要诀和基础知识

- 一、面包类 /013
- 二、派塔类 /013
- 三、蛋糕类 /014
- 四、饼干类 /015
- 五、蛋白霜甜点类 /015
- 六、糖果类 /016
- 七、中点类 /016

Part 1 | 蛋糕类

- 001 盐味焦糖柠檬达克瓦兹蛋糕 /018
- 002 法式白乳酪夏洛特蛋糕 /019
- 003 瑞士蜜桃冻巧克力慕斯蛋糕 /020
- 004 冬日白雪恋歌巧克力蓝莓慕斯 /021
- 005 白雪乳酪草莓酸奶手指蛋糕 /022

- 006 巧克力黄金戚风蛋糕 /023
- 007 白兰地蜜苹可可方块巧克力蛋糕 /024
- 008 百香凤梨巧克力恶魔慕斯蛋糕 /025
- 009 法式白巧草莓慕斯蛋糕 /026
- 010 伯爵红茶占度亚达克瓦兹蛋糕 /027
- 011 玫瑰花卷蛋糕 /028
- 012 法式朗姆巴巴榛果蛋糕 /029
- 013 威士忌栗子慕斯巧克力蛋糕 /030
- 014 金箔巧克力蛋糕 /031
- 015 法式焦糖金时地瓜茶香海绵蛋糕 /032
- 016 焦糖慕斯南瓜海绵蛋糕 /033
- 017 柚子百香果榛果杏仁蛋糕 /034
- 018 红茶牛奶慕斯佐杏仁巧克力脆片 /035
- 019 红磨坊粉红双色慕斯蛋糕 /036
- 020 综合野莓开心果夏洛特 /037
- 021 香缇巧克力欧蕾柳橙蛋糕 /038
- 022 黑芝麻长形蛋糕 /039



- 023 鲜柠微醺香槟慕斯蛋糕 /040
- 024 荔枝柚香覆盆子慕斯蛋糕 /041
- 025 柠檬红玉茶香慕斯海绵蛋糕 /042
- 026 普罗旺斯薰衣草巴伐露斯蛋糕 /043
- 027 覆盆子慕斯香草蛋糕 /044
- 028 意式醇香巧克力牛奶慕斯蛋糕 /045
- 029 缤纷草莓可尔必斯慕斯蛋糕 /046
- 030 浓厚黑白双层巧克力慕斯蛋糕 /047
- 031 樱桃巧克力焦糖慕斯蛋糕 /048
- 032 柠檬慕斯百香香橙蛋糕 /049
- 033 双层乳酪酱巧克力慕斯蛋糕 /050
- 034 苹果慕斯野莓琴键蛋糕 /051
- 035 恋恋粉红双色巧克力慕斯蛋糕 /052
- 036 野莓乳酪慕斯双酱蛋糕 /053
- 037 银耳玫瑰牛奶慕斯蛋糕 /054
- 038 巴伐露斯芒果蛋糕 /056
- 039 香槟蜜渍柠檬草莓蛋糕 /057

- 040 手工胡萝卜蛋糕 /058
- 041 奶油栗子磅蛋糕 /059
- 042 日式苹果烧果子磅蛋糕 /060
- 043 伯爵玛德琳 /061
- 044 巧克力香橙蛋糕 /062
- 045 布朗尼蛋糕 /063
- 046 香柠焦糖榛果蛋糕 /064
- 047 杏桃香橙蛋糕 /065
- 048 酒渍果干重奶油蛋糕 /066
- 049 假期橙片蛋糕 /067
- 050 樱桃费南雪 /068
- 051 果干奶油小蛋糕 /069
- 052 香橙柚香烧果子蛋糕 /070
- 053 浓醇香蕉蛋糕佐核桃黄油酱 /071
- 054 香蕉巧克力布朗尼蛋糕 /072
- 055 柠檬玛德琳 /073
- 056 香蕉面包蛋糕 /074

- 057 香蕉凤梨松糕 /075
- 058 迷你巧克力咕咕洛夫 /076
- 059 酒香蜜无花果蛋糕 /077
- 060 焦糖巧克力玛德琳 /078
- 061 焦糖苹果蛋糕 /079
- 062 黄金橙香柠檬蛋糕 /080
- 063 巧克力布朗尼 /081
- 064 橄榄油莓果柠檬蛋糕 /082
- 065 苹果卡士达蛋糕 /083
- 066 盐味焦糖榛果磅蛋糕 /084
- 067 酸奶棉花糖蛋糕 /085
- 068 杯子小蛋糕 /086
- 069 伯爵香橙戚风蛋糕 /087
- 070 栗子白朗峰 /088
- 071 法式依思妮鲜奶油草莓巧克力波士顿派 /089
- 072 白雪大地圣诞草莓蛋糕 /090
- 073 草莓香草戚风蛋糕 /092



074 柠檬天使蛋糕 /093
075 乳酪戚风杯子蛋糕 /094
076 柠檬乳酪戚风蛋糕 /095
077 抹茶红豆戚风蛋糕 /096
078 樱花豆香戚风蛋糕 /097
079 圣诞白巧森林草莓蛋糕 /098
080 古典巧克力蛋糕 /099
081 皇家维多利亚蛋糕佐黑醋栗覆盆子果酱 /100
082 松露生巧克力蛋糕 /101
083 地瓜牛奶巧克力蛋糕 /102
084 巧克力蛋糕 /104
085 茶香古典巧克力蛋糕 /105
086 香蕉巧克力香缇比斯吉蛋糕 /106
087 彩虹奶霜杯子蛋糕 /107
088 柳橙修多蛋糕 /108
089 法式香颂巧克力蛋糕 /109
090 野莓波士顿派 /110

091 黑丝绒巧克力榛果蛋糕 /111
092 酒渍无花果蜂蜜榛果蛋糕 /112
093 焦糖盐之花坚果海绵蛋糕 /114
094 德式黑森林蛋糕 /116
095 黑魔鬼生巧克力蛋糕 /118
096 野莓甘纳许覆盆子可可蛋糕 /119
097 摩卡可可蛋糕 /120
098 欧培拉 /121
099 魔鬼巧克力蛋糕 /122
100 热带水果方块柠檬蛋糕 /123
101 覆盆子果酱甘纳许蛋糕 /124
102 黛丽丝焦糖盐味鲜奶油蛋糕 /125
103 贝礼诗巧克力恶魔蛋糕 /126
104 柠檬海绵蛋糕 /127
105 缤纷花世界杯子蛋糕 /128
106 白色恋人奶油香缇野莓蛋糕 /129
107 沙哈巧克力蛋糕 /130

108 维纳斯柠檬卡士达蛋糕卷 /131
109 冲绳黑糖白乳酪卷 /132
110 白天使乳酪香缇蛋糕 /133
111 伯爵奶茶蛋糕卷 /134
112 白兰地草莓软冻蛋糕卷 /135
113 日式杏桃瑞士卷 /136
114 玛奇雅朵圣诞树轮蛋糕 /137
115 香葱肉松蛋糕卷 /138
116 圣诞柴薪蛋糕 /139
117 草莓舒芙蕾蛋糕卷 /140
118 榛果栗子奶油香缇乳酪卷 /141
119 蓝莓乳酪蛋糕卷 /142
120 香草籽轻乳酪蛋糕 /143
121 草莓重乳酪蛋糕 /144
122 木棉野莓日式提拉米苏 /145
123 香草马斯卡彭千层蛋糕 /146
124 红莓雪酪沙布蕾乳酪蛋糕 /147



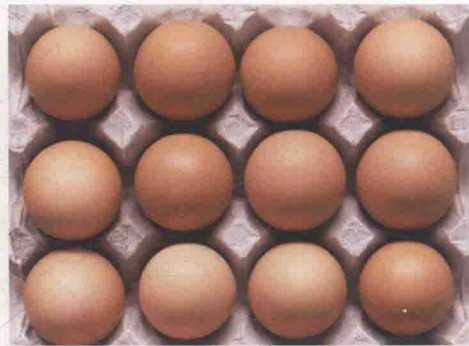
- 125 白巧可可双层慕斯提拉米苏 /148
- 126 白巧和风抹茶欧蕾乳酪蛋糕 /149
- 127 咖啡奶酒提拉米苏 /150
- 128 重乳酪野莓蛋糕 /151
- 129 美式覆盆子巧克力乳酪蛋糕 /152
- 130 雷诺特帕西巧克力乳酪慕斯 /153
- 131 软绵绵瑞卡达乳酪橙香蛋糕 /154
- 132 轻乳酪蛋糕 /155
- 133 意式经典马斯卡彭乳酪蛋糕 /156
- 134 欧瑞尔巧克力乳酪蛋糕 /157
- 135 苹果沙布列茅屋乳酪蛋糕 /158
- 136 盆栽生乳酪蛋糕 /159
- 137 盆栽提拉米苏 /160
- 138 意式双层比斯奇提拉米苏 /161
- 139 巧克力杯子蛋糕 /162
- 140 加热草莓熔岩西点 /163
- 141 朱古力熔浆蛋糕 /164

- 142 圣诞巧克力草莓半熟蛋糕 /165
- 143 橙霜玛德琳 /166
- 144 无粉巧克力野莓布丁蛋糕 /167
- 145 覆盆子熔岩巧克力蛋糕 /168
- 146 熔岩巧克力 /169
- 147 盐之花梅子经典法荷蛋糕 /170
- 148 西班牙莎菠萝蜂巢蛋糕 /171
- 149 榛果费南雪 /172

Part 2 派塔类

- 150 沙巴东香栗甜心派 /174
- 151 国王派 /175
- 152 午夜巴黎圣诞覆盆子千层派 /176
- 153 法式香草洋梨烤薄派 /177
- 154 红酒野莓苹果派 /178
- 155 草莓香缇脆片焦糖千层派 /179

- 156 橘片香橙奶酱栗子塔 /180
- 157 柠檬慕斯戚风派 /181
- 158 英式苹果奶酥派 /182
- 159 京都抹茶巧克力塔 /183
- 160 天使风野莓马斯卡彭乳酪塔 /184
- 161 京都抹茶甘纳许沙布蕾酥塔 /185
- 162 卡门贝尔葡萄醇厚乳酪塔 /186
- 163 法式经典巴斯克黄油塔 /187
- 164 白酒葡萄瑞卡达乳酪塔 /188
- 165 绿柠檬罗勒塔 /189
- 166 法式沙布蕾栗子塔 /190
- 167 红酒甘纳许樱桃塔 /191
- 168 香蕉卡士达黄油塔 /192
- 169 栗子蒙布朗小塔 /193
- 170 马斯卡彭乳酪榛果塔 /194
- 171 云朵可可巧克力甜塔 /195
- 172 法式经典柠檬塔 /196



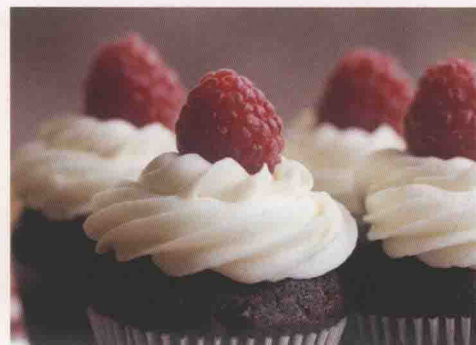
- 173 森林野莓奶油乳酪布丁甜塔 /197
- 174 焦糖坚果小塔 /198
- 175 经典草莓塔 /199
- 176 蜜渍地瓜杏仁塔 /200
- 177 贝礼诗奶酒恶魔巧克力塔 /201
- 178 糖渍洋梨焦糖希布斯特塔 /202
- 179 法式黄金嫩乳酪鲜果塔 /203
- 180 法式牛肉紫苏乳酪波特多咸塔 /204
- 181 生乳酪杏仁塔 /205
- 182 覆盆子蜜桃橙香奶油乳酪塔 /206
- 183 玫瑰覆盆子轻乳酪慕斯塔 /208
- 184 经典黑樱桃克拉芙缇 /210

Part 3 | 面包类

- 185 法国阿尔萨斯咕咕洛夫面包 /212
- 186 可可华尔兹面包 /213
- 187 全麦坚果餐用面包 /214

- 188 南瓜坚果面包 /215
- 189 风干番茄乳酪面包 /216
- 190 香蒜墨鱼面包 /217
- 191 榛果巧克力面包棒 /218
- 192 凤梨金黄法国球 /219
- 193 花蜜野莓面包 /220
- 194 法式波尔多王冠 /221
- 195 圣诞花圈艺术面包 /222
- 196 可颂面包(香肠、坚果、橘片) /223
- 197 德国裸麦叶形面包 /224
- 198 伯爵巧克力蔓越莓面包 /225
- 199 苹果肉桂卷 /226
- 200 奥地利苹果卷 /227
- 201 苏格兰早餐卷 /228
- 202 圣诞树造型面包 /229
- 203 叶形橄榄番茄面包 /230
- 204 日式抹茶红豆吐司 /231
- 205 拖鞋面包 /232

- 206 北海道炼乳吐司 /233
- 207 海盐橄榄佛卡夏 /234
- 208 蜜糖鲜果卡士达金砖吐司 /235
- 209 巧克力脆片吐司 /236
- 210 原味香草籽吐司 /236
- 211 香橙红萝卜吐司 /238
- 212 奶酥面包 /239
- 213 黑糖吐司 /240
- 214 奶油马铃薯小餐包 /241
- 215 红豆面包 /242
- 216 微笑布里欧修 /243
- 217 香葱全麦面包 /244
- 218 奥地利牛奶面包 /245
- 219 蒜香橄榄油野菇面包 /246
- 220 蜜黑豆乳酪面包 /247
- 221 葱味面包 /248
- 222 蒜味黄油乳酪棒 /249
- 223 苹果面包 /250



- 224 小水獭黄油面包 /251
- 225 可可森林小熊面包 /252
- 226 南瓜造型面包 /253
- 227 黑胡椒洋葱贝果 /254
- 228 口袋面包 /255
- 229 热狗花型早餐面包 /256
- 230 蜂蜜芝麻造型面包 /257
- 231 黄油果酱椰子面包 /258
- 232 忍者太郎巧克力面包 /259
- 233 菠萝面包 /260
- 234 地瓜芝麻贝果 /261
- 235 牛奶吐司 /262
- 236 豆奶小餐包 /263
- 237 原味贝果与蓝莓乳酪抹酱 /264
- 238 芒果烟熏乳酪面包 /265
- 239 迷你日式多拿滋 /266
- 240 菠菜芝麻贝果 /267
- 241 蔓越莓贝果 /268

- 242 裸麦凤梨面包 /269
- 243 糖霜BONBON多拿滋 /270
- 244 枫糖肉桂卷 /271
- 245 巧克力芒果面包 /272
- 246 火山岩苹果面包 /273
- 247 芒果凤梨面包 /274
- 248 紫米酿桂圆面包 /275
- 249 法国洛克福乳酪乡村风比萨 /276

Part 4 | 西式点心

- 250 经典法式闪电泡芙 /278
- 251 卡诺里 /279
- 252 抹茶甘纳许千层 /280
- 253 香草白雪闪电泡芙 /281
- 254 日式奶香酥脆司康 /282
- 255 巧克力马卡龙 /283
- 256 巧卡隆 /284

- 257 百香黑糖双馅马卡龙 /285
- 258 巧克力乳酪球 /286
- 259 米兰诺可丽饼 /287
- 260 蜂蜜可可玛德琳 /288
- 261 伯爵茶巧克力黑松露球 /289
- 262 香橙玛德琳 /290
- 263 波尔多可丽露 /290
- 264 覆盆子棉花糖 /290
- 265 香草舒芙蕾 /292
- 266 天使之铃 /293
- 267 玫瑰荔枝马卡龙 /294
- 268 天鹅泡芙 /295
- 269 南瓜布丁 /296
- 270 玫瑰柠檬马卡龙 /297
- 271 布丁面包盅 /298
- 272 香草脆糖乳酪方块 /299
- 273 抹茶费南雪 /300
- 274 菠萝地瓜小泡芙 /301



- 275 蜂蜜椰奶松饼 /302
- 276 传统英国伊顿麦斯糕点 /303
- 277 蛋黄小西饼 /304
- 278 蜂蜜香蕉巧克力酥片 /305
- 279 辣味巧克力马卡龙 /306
- 280 榛果巧克力三角千层 /307
- 281 草莓慕斯心形马卡龙 /308
- 282 蔓越莓司康 /309
- 283 热内亚烧果子 /310
- 284 姜饼人造型马卡龙 /311
- 285 榛果达克瓦兹 /312
- 286 韩式香蕉巧克力司康 /313
- 287 可可奇想艾克蕾儿泡芙 /314
- 288 柠檬橙香可丽饼 /315
- 289 缤纷鲜果晶冻 /316
- 290 盐味焦糖条状慕斯 /317
- 291 凤梨 & 草莓果酱 /318

- 292 巴黎泡芙 /319
- 293 卡士达奶油泡芙 /320
- 294 酥皮泡芙 /321
- 295 意式原味杏仁冰糕 /322

Part 5 | 西式咸点

- 296 金黄鸡腿帕玛森乳酪咸派 /324
- 297 培根芦笋咸派 /325
- 298 帕玛森乳酪司康 /326
- 299 法式绿波鲜虾宴会小塔 /327
- 300 橄榄油香蒜脆饼佐莎莎酱 /328
- 301 德式花椰菜香肠咸派 /329
- 302 意式香料咸司康 /330
- 303 茼萝蟹肉酥皮纽扣 /331
- 304 意式咸蛋糕 /332

Part 6 | 饼干类

- 305 七味黄油饼干 /334
- 306 北海道朗姆葡萄夹心酥 /335
- 307 可可牛奶棒 /336
- 308 牛奶棒 /337
- 309 可爱造型蜂蜜饼干 /338
- 310 豆豆蛋白饼 /339
- 311 巧克力维也纳酥饼 /340
- 312 花形宝石饼干 /341
- 313 伯爵巧克力饼干 /342
- 314 棉花糖巧克力饼干 /343
- 315 杏仁薄片瓦片饼干 /344
- 316 冰箱小西饼 /345
- 317 抹茶黑糖胡桃饼干 /346
- 318 苏打饼干 /347
- 319 六花亭风葡萄干夹心饼 /348



- 320 抹茶薄饼 /349
- 321 可可焦糖饼 /350
- 322 盾牌焦糖饼干 /351
- 323 茉香巧克力饼干 /352
- 324 森林小动物造型饼干 /353
- 325 美式蛋白坚果脆饼 /354
- 326 意式比斯卡提 /354
- 327 黑糖雪球饼干 /356
- 328 焦糖杏仁饼 /357
- 329 枫糖杏仁饼干 /358
- 330 榛果牛奶巧克力饼干 /359
- 331 帕玛森乳酪胡椒咸乳酪 /360
- 332 榛果饼干 /361
- 333 小狮王造型饼干 /362
- 334 坚果凤梨酥饼 /363
- 335 小青蛙&小乌龟装饰饼干 /364

Part 7 | 糖果类

- 336 水果QQ糖 /366
- 337 百香果棉花糖 /367
- 338 伯爵茶生巧克力 /368
- 339 法式水果软糖 /369
- 340 法式脆果牛轧糖 /370
- 341 黑糖夏威夷豆软糖 /371
- 342 坚果焦糖巧克力 /372
- 343 猫掌棉花糖 /373
- 344 柠檬牛奶糖 /374

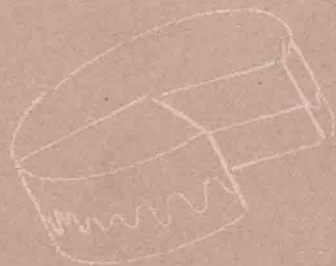
Part 8 | 午茶小点

- 345 奶油脆糖地瓜烧 /376
- 346 年节桂圆蛋糕 /377
- 347 芋头酥 /378
- 348 流沙芝麻球 /379

- 349 麻薯手炸条 /380
- 350 凤梨酥 /381
- 351 铜锣烧 /382
- 352 烧麻薯 /383
- 353 蜂蜜长崎蛋糕 /384
- 354 苏式月饼 /385
- 355 百汇松饼大阪烧 /386
- 356 草莓大福 /387
- 357 雪花糕 /388
- 358 丸子三兄弟 /389
- 359 手工花卷 /390
- 360 胡椒饼 /391
- 361 荷叶饼 /392
- 362 葱花烙饼 /393
- 363 萝卜丝饼 /394
- 364 蛋黄酥 /395
- 365 咖喱酥饼 /396



制作前的烘焙基础



一、烘焙工具

本书中所使用的烘焙工具如下：

1. 打蛋器

建议常备一大一小两种尺寸的打蛋器，大型打蛋器用于打发蛋白或便于搅拌全蛋时施力，而小型打蛋器则用于搅拌隔水加热的卡士达酱，可使蛋糊受热更加均匀。

2. 电子秤

由于烘焙时要求材料的分量精准，故建议购买计量精准的电子秤来称取各种食材。

3. 透明围边

围边除了可以置于慕斯模中使成品更便于脱模之外，也可以直接作为烘焙模具。

4. 花嘴

同一种面糊、鲜奶油或奶油霜，用不同的花嘴可以挤出不同的造型。例如花环挤花嘴，可以用它挤出中空状的造型，以

便于在中间填入馅料。

5. 各式模具

如无特别标注或使用的是特殊模具，本书中所使用的各式模具皆为6寸（烘焙里的寸通常是指英寸，1英寸约等于2.54厘米，下同），小型的塔模则为3寸。

（1）慕斯模

最常见的款式为方形与圆形，也有其他不同的形状，例如长条状的半圆形慕斯模。使用慕斯模或慕斯框时，底部需先包上保鲜膜或铝箔纸，也可购买能调整尺寸的慕斯模，可调整每次制作的分量。

（2）活动海绵模

又称圆形分离式烤模。活动海绵模的底部可拆卸，脱模时会较为便利。

（3）长条形模

长条形模通常用来烘焙磅蛋糕，也可以用来烘焙小型的吐司面包。

（4）戚风模

中空戚风模能使热度传播更均匀，通常为分离式烤模，



脱模时会较为便利。

(5) 平烤盘

烘烤蛋糕卷时，蛋糕面糊会入平烤盘烘烤，平烤盘内需先铺上一层烘焙纸以防粘。

(6) 塔模

塔模通常是活动式的，底部可拆卸或为空心模。塔模可分为圆形与菊形，空心模通常是圆形的。空心模也可以用于压制饼干，例如布列塔尼饼干（Galette Bretonne）便可以使用此模具压制。小型塔模中，除了常见的菊形塔模外，还有船形菊花模与半圆形菊花模等款式，底部通常不可拆卸。

(7) 烘焙纸杯

烘焙纸杯轻便且无需脱模，可依自己的喜好选择花色使用。

(8) 特殊模具

有些糕点会使用特殊模具，例如玛德琳（Madeleine）使用贝壳模，费南雪（Financier）使用小型的长条状金砖模，而咕咕洛夫

（Gugelhupf）则使用咕咕洛夫模。

(9) 吐司模

吐司模通常附有上盖，若想烘制平顶吐司，则应将面团置于模具中发至9分满，然后盖上吐司盖再进行烘烤。

(10) 饼干模具

饼干模具有各种形状，可依自己的喜好选择使用。

二、计量单位

本书中，固体大多以克（g）为计量单位，液体则大多以毫升（mL）为计量单位。



三、蛋白打发 & 全蛋打发

1. 蛋白打发的功效

将空气拌打入蛋白是使蛋糕体蓬松柔软的方法之一，不同打发程度的蛋白有不同的特质与功用。先将蛋白稍微搅打至起泡，然后分 2~3 次加入细砂糖，继续搅打至想要的发泡程度。细砂糖具有渗透压，可使蛋白稳定、不易消泡，添加了细砂糖的蛋白霜口感也更为细腻。但若一次加入大量细砂糖，使蛋白过于稳定，则打发所需的时间较久。打发蛋白时须确保所使用的器具不含任何油脂。

2. 湿性发泡

湿性发泡也可称为 6~7 分发。将蛋白打发至拿起打蛋器，其上所黏附的蛋白霜呈微弯曲状，或翻转装有蛋白霜的钢盆时，蛋白霜不会掉落，即为湿性发泡，适用于制作天使蛋糕体与慕斯。

3. 干性发泡

干性发泡也可称为硬性发泡或 9 分发。将蛋白打发至拿起打蛋器，其上所黏附的蛋白霜呈坚挺状，且搅拌时蛋白霜纹路明显并泛光泽，即为干性发泡，适用于制作戚风蛋糕体与蛋白霜饼 (Meringue)。

4. 蛋白霜的种类

(1) 法式蛋白霜

即干性发泡的蛋白霜，细砂糖并未被加热，单以其本身的渗透压来使蛋白起泡变硬，可依食谱需求添加其他素材。法式蛋

白霜质地绵密，体积膨大，但易消泡，可用于制作蛋白霜饼 (Meringue)、达克瓦兹或马卡龙 (外壳较软)。

(2) 瑞士蛋白霜

不同于法式蛋白霜需分次加入细砂糖，瑞士蛋白霜一开始便将细砂糖全部放入蛋白中，隔水加热，边打发边升温至 60℃ 后离火，继续搅打至干性发泡。瑞士蛋白霜质地较硬挺，且不易消泡，除了可用于表面装饰，也可用于制作马卡龙。

(3) 意式蛋白霜

先将蛋白与一点细砂糖打发至湿性发泡，然后将煮至 115℃ 的糖浆以小流量缓慢加入，并持续搅打至干性发泡。利用饱和的糖浆使蛋白吸收更多的糖分，使蛋白霜的含糖量更高，因此意式蛋白霜的质地更为细腻，可拌进慕斯中使成品口感更为细滑，也可用于制作马卡龙 (外壳较硬)、棉花糖与提拉米苏。

5. 全蛋打发的功效

全蛋打发是指将加入了细砂糖的整颗蛋打发至微白呈乳沫状、滴落时有折叠痕迹的稠度，通常用于制作海绵蛋糕，故又称为海绵打法。因蛋黄含有油脂，所以全蛋并不容易打发，可借由将蛋液加温的方式 (约为 40℃) 降低稠度，以缩短起泡的时间。可先将蛋液与细砂糖混合 (不可静置过久，以免蛋黄熟化)，再边隔水加热边打发，水的温度约保持在 50℃；也可事先将鸡蛋浸于 50℃ 的温水中约 6 分钟，取出后再进行打发，但此方法较适合夏季，冬季则以隔水加热法为佳。



四、黄油打发

1. 黄油打发的功效

制作黄油饼干与面糊类蛋糕时，会借着打发使黄油中充满空气，使蛋糕或饼干更加蓬松，适用于制作口感酥松的类型，例如凤梨酥或酥类饼干。

2. 黄油回室温

打发黄油前须先将黄油置于室温下回软，待黄油回复至以手指按压会出现痕迹的程度即可切小块并进一步打发。软化的固态黄油才可打发，若黄油回温过软，较容易油水分离。

3. 打发步骤

将回室温并切成小块的黄油以打蛋器打发至呈微微蓬松的乳霜状时，即可加入细砂糖并快速搅拌，打发至糖融合、颜色转淡即可进一步分次加入食谱中的蛋液或其余材料（一次性加入液体材料会导致油水分离）。



五、各式糖类

1. 糖的功用

糖除了为西点提供甜味之外，还可增强其吸水性、防腐性、延展性与稳定性。不同的糖具有不同的风味，可增添成品的特色。

2. 本书中所使用的糖类

（1）黑糖（即红糖）

由蔗糖浆结晶而成，属于含蜜糖，含有丰富的营养价值且甜度

较低，风味也较特殊，可用于烘制特殊风味的西点。

（2）二砂糖

由蔗糖浆经过结晶与分蜜过程所得，具有甘蔗香气。

（3）细砂糖

细砂糖是由二砂糖再次精炼而成，含糖纯度最高。由于它没有其余杂味与杂色，故为最常使用的西点素材。

（4）糖粉

糖粉即粉状的细砂糖，颗粒较细，故乳化程度较均匀细致，烘制饼干时如使用糖粉，则所压出的饼干花纹会更清晰、美观。由于糖粉不易保存，故市售的糖粉大多添加了玉米粉或淀粉以利于保存。唯烘制马卡龙时须采用纯糖粉。而防潮糖粉则是使结晶体外层包覆一层油脂、使水汽无法浸透的产品，多用于蛋糕或面包装饰。

（5）转化糖浆

转化糖浆是液态糖，属于单糖，使用时不会因溶化不均而影响成品口感，且吸湿性较好，可常保糕点的柔软与湿润性，例如广式月饼皮便是使用转化糖浆来保持饼皮的柔润。糖浆的黏稠度也可加强蛋白霜的稳定性。

（6）水麦芽

水麦芽为透明状的麦芽糖，可用于制作牛轧糖与软糖、中式面点的内馅，或添加于甘纳许中制作巧克力镜面，以增添亮度与浓稠度。

3. 酒精液

细砂糖与水以1：2的比例混合，煮至细砂糖溶化，再加入适量朗姆酒、樱桃白兰地或任何你喜欢的酒类拌匀，可自行调整所添加的酒量。

4. 焦糖液

细砂糖与冷水以2：1的比例混合，煮至呈浅咖啡色（其间不可搅拌，以免结晶），再倒入现分量一半的热水并迅速拌匀，最后煮至想要的浓稠度即可。