

情系烘焙

马琳的40篇烘焙心语和80个好方



费课程，你来不来？



关注微信公众号“马琳的点心书”

回复“进群”即可享受以下待遇哦！

●加入烘焙群，和大家一起聊聊烘焙那些事。

●观看微信直播烘焙课，每周1~2次，免费的哟！

●马琳独创手工糕点，让你免费试吃，还包邮！



辽宁科学技术出版社
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

情系烘焙

马琳的40篇烘焙心语和80个好方



辽宁科学技术出版社
· 沈 阳 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

情系烘焙: 马琳的40篇烘焙心语和80个好方 / 马琳著. — 沈阳:
辽宁科学技术出版社, 2017.7

ISBN 978-7-5591-0268-3

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

中国版本图书馆CIP数据核字 (2017) 第114003号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路25号 邮编: 110003)

印 刷 者: 辽宁星海彩色印刷有限公司

经 销 者: 各地新华书店

幅面尺寸: 168 mm × 236 mm

印 张: 16

字 数: 200千字

印 数: 1 ~ 5000

出版时间: 2017年7月第1版

印刷时间: 2017年7月第1次印刷

责任编辑: 张歌燕

封面设计: 魔杰设计

版式设计: 晓 娜

封面摄影: 西安芳妮童恩太奥店

责任校对: 李淑敏

书 号: ISBN 978-7-5591-0268-3

定 价: 49.80 元

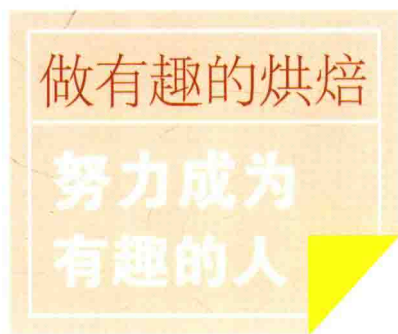
投稿热线: 024-23284354

邮购热线: 024-23284502

QQ: 59678009

<http://www.lnkj.com.cn>

序言



开始做这本书的时候，是打算做成看了就能温暖人心的甜品书的。每一个点心、每一款蛋糕，都让人充满向往和幸福感。可惜，我并不擅长拍照，没有拍出我想要的小清新和恬静美好来。

于是，我觉得有点对不住我的编辑，我问她说，你会不会失望？她却跟我说，我的每一篇心得体会都让她感动，其中处处可见我对烘焙的那份深情。到我工作室来学烘焙的姑娘，也都喜欢拍照，每次做完成品都要 360° 地“咔嚓”一番。似乎吃不吃不重要，拍照发朋友圈才是正解。谁让这是个看颜值的时代呢？

不过，除了好看之外，我还是希望当人们品尝按书中配方做出的甜品时，可以吃到它所传递出的心意和美味。简单地说，作为一本食谱书，我要求它提供的内容至少是好吃的。因为无论是一块饼干、一个蛋糕，还是一个派、一个面包……它最后都是要被吃掉的，所以，好吃才是王道。

在好吃的基础上，我也赞成在适当的时候，让糕点变得缤纷、可爱，比如说这本书里收录的翻糖饼干，尽管除了甜以外，翻糖膏并没有让饼干变得更好吃，但它却能让饼干变得更漂亮，



成为婚礼甜品台的主角或者惊艳的伴手礼。

这本书里，有我自己想要开一家甜品店的梦想。有清甜的面包、松软的蛋糕卷，有可爱的卡通饼干、清凉爽口的慕斯，有浓郁醇厚的棉花糖布朗尼、酥脆香浓的酥皮泡芙，也有丝滑细腻的布丁苹果派和

不用烤箱也能做的芝麻糊、椰子糕、南瓜浓汤、燕麦饼干和冰淇淋……

林林总总，都是我每天在厨房里桌台上忙碌的结果。我把好吃又有趣的食物记录给你，还在旁边配上了一大段文字，有我的经验，有我的感悟，总之，就是为了告诉你，做烘焙是一件多么有意思的事儿。

对于新手来说，除了需要一本失败率低的食谱之外，还需要知道失败在哪里，所以，我在书里集合了烘焙过程中一定会遇到的五十多个问题。在制作的过程中，如果你还会遇到其他问题，可以直接来微博告诉我，没什么，我就是爱给自己揽事儿。

做有趣的烘焙，努力成为有趣的人。

马琳



30 天烘焙入坑计划

{ 每周 2 次 每次 30 分钟 }



马琳老师

新浪美食博客资深博主

爱美食，爱烘焙

爱生活中美好的一切

10 年烘焙经验免费分享

几百款私藏配方倾情奉献



马琳的点心书

手机扫描图片，长按然后识别二维码

关注微信公众号，免费加入计划

目录

CONTENTS



- 08 新手烘焙问答手册
- 18 基本工具
- 20 基本食材
- 22 蛋白糖霜的做法

第一章

开一家小小的甜品店

- 26 多摩君饼干
- 30 香蕉乳酪蛋糕
- 32 糖霜熊猫饼干
- 36 布丁苹果派
- 38 草莓布丁慕斯
- 42 彩珠酸奶棒棒糖蛋糕
- 46 华夫饼
- 48 棉花糖布朗尼
- 50 乳酪球
- 52 巧克力酥皮泡芙
- 56 巧克力奶酪纸杯蛋糕
- 58 太妃花生酥
- 62 羊角酥巧克力曲奇
- 66 抹茶牛轧糖

第二章

饼干里的童话王国

- 72 翻糖彩虹饼干
- 76 翻糖小熊饼干
- 80 猕猴桃饼干
- 82 抹茶巧克力小球
- 84 糖霜狮子饼干
- 88 椰子墩
- 90 雪糕饼干
- 92 巧克力彩珠饼干
- 94 巧克力小熊饼干
- 98 天鹅饼干
- 102 圣诞树饼干
- 104 紫薯小熊饼干
- 106 黑白巧克力曲奇
- 108 姜饼屋
- 112 小猪佩琪饼干

第三章

做蛋糕的人都有少女心

- 116 草莓瑞士卷
- 120 柠檬小蛋糕
- 122 嘴唇小蛋糕
- 124 圣诞老人纸杯蛋糕
- 126 红茶蔓越莓磅蛋糕
- 128 戚风蛋糕
- 130 酒酿芝士蛋糕
- 132 心机磅蛋糕
- 136 海洋慕斯
- 140 花生酱巧克力玛德琳
- 142 蓝莓果酱麦芬
- 144 红茶芝士条
- 146 熊猫慕斯
- 150 黑白巧克力慕斯
- 154 甜甜圈蛋糕
- 158 草莓慕斯蛋糕

第四章

做糕点是为了治愈味蕾

- 164 布朗尼小挞
- 168 豆沙餐包
- 172 花生酱小薄饼
- 174 豆沙酥饼
- 176 千层酥条
- 178 美式巧克力曲奇
- 180 花生酥
- 182 山核桃挞
- 184 沙拉芝士曲奇
- 186 综合香料三角饼

- 188 全麦蔓越莓面包
- 190 奶油面包卷
- 192 彩绘蛋糕卷
- 196 布林乳酪派
- 200 苹果杏仁小饼
- 202 海盐巧克力曲奇饼干
- 204 奶油焦糖核桃
- 206 豆沙菊花酥
- 208 乳酪核桃酥
- 212 老婆饼
- 216 芝士小挞

第五章

没有烤箱也能做好吃的

- 220 黑芝麻糊
- 222 花朵冰皮月饼
- 224 话梅棒棒糖
- 226 贝壳牛奶糖
- 228 芒果雪糕
- 230 猕猴桃沙冰
- 232 蔓越莓兔子奶冻
- 234 牛奶椰丝小方
- 236 巧克力燕麦小圆饼
- 238 酸甜苹果酱
- 240 糖渍橙皮
- 242 紫薯红豆吐司
- 244 椰蓉吐司
- 246 牛萨萨

250 后记

253 烘焙食谱征集



情系烘焙

马琳的40篇烘焙心语和80个好方



辽宁科学技术出版社
· 沈 阳 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

情系烘焙：马琳的40篇烘焙心语和80个好方 / 马琳著. —沈阳：
辽宁科学技术出版社，2017.7
ISBN 978-7-5591-0268-3

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

中国版本图书馆CIP数据核字 (2017) 第114003号

出版发行：辽宁科学技术出版社

(地址：沈阳市和平区十一纬路25号 邮编：110003)

印 刷 者：辽宁星海彩色印刷有限公司

经 销 者：各地新华书店

幅面尺寸：168 mm × 236 mm

印 张：16

字 数：200千字

印 数：1 ~ 5000

出版时间：2017年7月第1版

印刷时间：2017年7月第1次印刷

责任编辑：张歌燕

封面设计：魔杰设计

版式设计：晓 娜

封面摄影：西安芳妮童恩太奥店

责任校对：李淑敏

书 号：ISBN 978-7-5591-0268-3

定 价：49.80 元

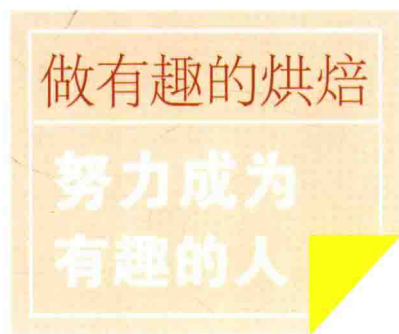
投稿热线：024-23284354

邮购热线：024-23284502

QQ：59678009

http://www.lnkj.com.cn

序言



开始做这本书的时候，是打算做成看了就能温暖人心的甜品书的。每一个点心、每一款蛋糕，都让人充满向往和幸福感。可惜，我并不擅长拍照，没有拍出我想要的小清新和恬静美好来。

于是，我觉得有点对不住我的编辑，我问她说，你会不会失望？她却跟我说，我的每一篇心得体会都让她感动，其中处处可见我对烘焙的那份深情。到我工作室来学烘焙的姑娘，也都喜欢拍照，每次做完成品都要 360° 地“咔嚓”一番。似乎吃不吃不重要，拍照发朋友圈才是正解。谁让这是个看颜值的时代呢？

不过，除了好看之外，我还是希望当人们品尝按书中配方做出的甜品时，可以吃到它所传递出的心意和美味。简单地说，作为一本食谱书，我要求它提供的内容至少是好吃的。因为无论是一块饼干、一个蛋糕，还是一个派、一个面包……它最后都是要被吃掉的，所以，好吃才是王道。

在好吃的基础上，我也赞成在适当的时候，让糕点变得缤纷、可爱，比如说这本书里收录的翻糖饼干，尽管除了甜以外，翻糖膏并没有让饼干变得更好吃，但它却能让饼干变得更漂亮，



成为婚礼甜品台的主角或者惊艳的伴手礼。

这本书里，有我自己想要开一家甜品店的梦想。有清甜的面包、松软的蛋糕卷，有可爱的卡通饼干、清凉爽口的慕斯，有浓郁醇厚的棉花糖布朗尼、酥脆香浓的酥皮泡芙，也有丝滑细腻的布丁苹果派和

不用烤箱也能做的芝麻糊、椰子糕、南瓜浓汤、燕麦饼干和冰淇淋……

林林总总，都是我每天在厨房里桌台上忙碌的结果。我把好吃又有趣的食物记录给你，还在旁边配上了一大段文字，有我的经验，有我的感悟，总之，就是为了告诉你，做烘焙是一件多么有意思的事儿。

对于新手来说，除了需要一本失败率低的食谱之外，还需要知道失败在哪里，所以，我在书里集合了烘焙过程中一定会遇到的五十多个问题。在制作的过程中，如果你还会遇到其他问题，可以直接来微博告诉我，没什么，我就是爱给自己揽事儿。

做有趣的烘焙，努力成为有趣的人。

马琳



目录

CONTENTS



- 08 新手烘焙问答手册
- 18 基本工具
- 20 基本食材
- 22 蛋白糖霜的做法

第一章

开一家小小的甜品店

- 26 多摩君饼干
- 30 香蕉乳酪蛋糕
- 32 糖霜熊猫饼干
- 36 布丁苹果派
- 38 草莓布丁慕斯
- 42 彩珠酸奶棒棒糖蛋糕
- 46 华夫饼
- 48 棉花糖布朗尼
- 50 乳酪球
- 52 巧克力酥皮泡芙
- 56 巧克力奶酪纸杯蛋糕
- 58 太妃花生酥
- 62 羊角酥巧克力曲奇
- 66 抹茶牛轧糖

第二章

饼干里的童话王国

- 72 翻糖彩虹饼干
- 76 翻糖小熊饼干
- 80 猕猴桃饼干
- 82 抹茶巧克力小球
- 84 糖霜狮子饼干
- 88 椰子墩
- 90 雪糕饼干
- 92 巧克力彩珠饼干
- 94 巧克力小熊饼干
- 98 天鹅饼干
- 102 圣诞树饼干
- 104 紫薯小熊饼干
- 106 黑白巧克力曲奇
- 108 姜饼屋
- 112 小猪佩琪饼干

第三章

做蛋糕的人都有少女心

- 116 草莓瑞士卷
- 120 柠檬小蛋糕
- 122 嘴唇小蛋糕
- 124 圣诞老人纸杯蛋糕
- 126 红茶蔓越莓磅蛋糕
- 128 戚风蛋糕
- 130 酒酿芝士蛋糕
- 132 心机磅蛋糕
- 136 海洋慕斯
- 140 花生酱巧克力玛德琳
- 142 蓝莓果酱麦芬
- 144 红茶芝士条
- 146 熊猫慕斯
- 150 黑白巧克力慕斯
- 154 甜甜圈蛋糕
- 158 草莓慕斯蛋糕

第四章

做糕点是为了治愈味蕾

- 164 布朗尼小挞
- 168 豆沙餐包
- 172 花生酱小薄饼
- 174 豆沙酥饼
- 176 千层酥条
- 178 美式巧克力曲奇
- 180 花生酥
- 182 山核桃挞
- 184 沙拉芝士曲奇
- 186 综合香料三角饼

- 188 全麦蔓越莓面包
- 190 奶油面包卷
- 192 彩绘蛋糕卷
- 196 布林乳酪派
- 200 苹果杏仁小饼
- 202 海盐巧克力曲奇饼干
- 204 奶油焦糖核桃
- 206 豆沙菊花酥
- 208 乳酪核桃酥
- 212 老婆饼
- 216 芝士小挞

第五章

没有烤箱也能做好吃的

- 220 黑芝麻糊
- 222 花朵冰皮月饼
- 224 话梅棒棒糖
- 226 贝壳牛奶糖
- 228 芒果雪糕
- 230 猕猴桃沙冰
- 232 蔓越莓兔子奶冻
- 234 牛奶椰丝小方
- 236 巧克力燕麦小圆饼
- 238 酸甜苹果酱
- 240 糖渍橙皮
- 242 紫薯红豆吐司
- 244 椰蓉吐司
- 246 牛萨萨

250 后记

253 烘焙食谱征集





新手烘焙问答手册

——51个你在烘焙中一定会遇到的问题

常见食材类问题

1

黄油是什么油脂？
能用其他油类代替吗？

答：我们烘焙中所说的黄油一般都是指动物性无盐黄油，是从牛奶中提炼而来的。通常情况下，需要软化到膏状后再使用，所以不能用液体植物油，比如大豆油、橄榄油之类的来代替。如果有可以代替的情况，本书在小贴士里会进行说明。

2

为什么会觉得黄油做出来的
糕点很腻？怎么改善？

答：不同品牌的黄油在口感上会略有差异，不过这都是黄油正常的味道。市售的糕点有清香的味道是因为它们通常使用的是植物黄油和一些奶香粉，这些东西含有反式脂肪酸，并且不健康。如果你吃习惯了天然动物黄油的糕点，就能分辨出两者的差别了。如果觉得黄油有点儿腻，可以在打发的时候加入一些天然的香草精或者柠檬汁，都可以改善口感。

3

糖粉和细砂糖的区别是什么？
能相互代替吗？

答：糖粉也叫糖霜，如果我们在家里制作，将普通的细砂糖在研磨机里打磨成粉状即可。糖粉在使用之前要过筛，尤其是制作蛋白糖霜的时候，因为任何细小的颗粒都会让糖霜变得粗糙。不过放入糕点中使用影响不大。市售的糖粉通常加入了20%的玉米淀粉，目的是防止受潮结块，但甜度也因此有所降低。在糕点的制作中，细砂糖在受热之后会产生空气，因此能让糕点的口感更加酥松。糖粉对于需要保持纹路和形状的饼干很重要，比如挤花曲奇和卡通饼干，因为在烘烤的时候不容易产生空气而变形。当制作的糕点对纹路和轮廓没有要求的时候，两者是可以相互替换的。

4

配方中所说的一个鸡蛋是多大的鸡蛋？
使用蛋黄和蛋白的区别是什么？

答：一般配方中没有特别注明，一个鸡蛋都是指净含量50克左右的鸡蛋。通常