

素食蛋糕點心DIY

游純雄／著

素食餅乾・素食月餅

素食中式點心・素食蒸類點心

素食酥皮類・起酥皮類・派類

素食麵糊類蛋糕・小蛋糕・生日蛋糕

素食果塔類・果凍類・果子類・慕斯類

以簡單的
家庭蒸烤器具
製作美味
素食蛋糕點心
使全家更健康

本書材料均未使用蛋，素食可用



發行人 ● 張文良
 著者 ● 游純雄
 攝影 ● 吳雪瑞
 美術設計 ● 齊格飛設計製作群
 出版 ● 暢文出版社
 地址 ● 台北市西園路二段372巷15弄8號
 電話 ● (02)2305-8847・2337-9228
 傳真 ● (02)2307-1105
 郵撥帳號 ● 台北 0560156-4 張文良帳戶
 製版 ● 大亞彩色印刷製版有限公司
 印刷 ● 皇甫彩藝印刷股份有限公司
 出版登記 ● 新聞局局版台業字第2664號
 定價 ● 320元
 初版日期 ● 一九九八年十月

國內著作權保障・請勿翻印
 如有破損或裝訂錯誤請寄回更換

瑞昇書報社
 \$ 320 元

國家圖書館出版品預行編目資料

素食蛋糕點心 DIY / 游純雄著——初版
 ——臺北市：暢文，1998 [民87]
 128面：公分。——（暢文食藝叢書）

ISBN 957-8299-03-6 (平裝)

1. 食譜 - 點心 2. 素食

427.16

87011939

ISBN 957-8299-03-6



9 789578 299030

/ 暢 / 文 / 食 / 藝 / 叢 / 書 /

素食蛋糕點心DIY

游純雄／著



暢文出版社

目 錄

基礎篇

- 材料介紹...5
- 器具介紹...7
- 注意事項與事前準備工作...10
- SOS問答集...12



素食餅乾類

- 杏仁果餅乾...13
- 核桃方酥...14
- 椰蓉香餅...16
- 果泥餅乾...18
- 花生鬆餅...20
- 巧克力鬆餅...22
- 奶油薄餅...23
- 巧克力甜心餅...24
- 巧克力餅乾捲...26
- 綠茶夾心餅...28
- 蘇打餅乾...30



素食麵糊類蛋糕

- 核桃南瓜子...32
- 胚芽葡萄條...33
- 棗泥核桃蛋糕...34



素食中式點心

- 栗子酥...35
- 芒果酥...36
- 芝麻煎餅...38
- 薯香煎餅...40
- 小泡芙...41



素食月餅類

- 台式月餅...42
- 廣式月餅...44
- 日式饅久月餅...46
- 蘇式月餅...48



素食酥皮類

- 棗泥酥...51
- 椰蓉酥...52
- 港式老婆餅...54
- 花生酥...56

素食蒸糕點心

- 桂圓蒸糕...57
- 蒸糕...58
- 紅豆鬆糕...60



素食果塔類

- 小水果塔...62
- 栗子塔...64
- 蘋果塔...66
- 核桃鬆塔...68
- 芋泥塔...70



素食派類

- 杏仁派...72
- 南瓜派...74
- 乳酪派...76



素食小蛋糕

貝殼小蛋糕	78
椰橙蛋糕	79
煎蛋糕	80
水蜜桃條	82
藍莓麥芬	83
花形小蛋糕	84
甜蜜果醬	86
水果小蛋糕	87
泡芙蛋糕	88
瑞士捲	90
小蛋糕屋	92
巧克力葡萄夾心	94
綠茶紅豆	96
大理石條	97
斑馬蛋糕捲	98
乳酪蛋糕	100



素食起酥皮類

水果起酥條	102
奇異水果杯	104
水果千層派	106



素食用海鹽

冰晶雪翠凍	107
花式布丁	108
奇異果軟糕	109
椰漿涼糕	110

素食果子

花果	111
黃金球	112
栗果	114



素食生日餅

黑森林之冬	115
春之物語	116
夏之戀	118
織心之秋	120



素食慕斯

麥草慕斯	122
桑椹慕斯	124
芒果慕斯	126

DIY 烘焙材料・器具 供應廠商聯絡電話

羅東／裕順	(03) 9543429
基隆／美豐	(02) 24223200
基隆／富盛	(02) 24259255
基隆／証太	(02) 24566318
台北／卡羅	(02) 27886996
台北／同燦	(02) 25533434
台北／榮成	(02) 27338086
台北／飛訊	(02) 28830000
台北／皇品	(02) 26585707
台北／義興	(02) 27608115
台北／媽咪商店	(02) 23699868
台北／得宏	(02) 27834843
板橋／旺達	(02) 29620114
中和／安欣	(02) 22250018
中和／艾佳	(02) 86608895
中和／文章	(02) 22485737
樹林／靚品屋	(02) 26862258
中壢／艾佳	(03) 4684557
桃園／華園	(03) 3320178
桃園／印象	(03) 3644727
桃園／好萊屋	(03) 3331879
新竹／新盛發	(03) 5323027
新竹／烘焙天地	(03) 5620676
新竹／集記	(03) 5312055
新竹／奇美	(03) 5966634
豐原／益豐	(04) 5673112
豐原／豐榮	(04) 5227535
台中／益美	(04) 2058587
台中／永美	(04) 2058587
台中／辰豐	(04) 4259869
台中／永誠行	(04) 2249876
台中／中信	(04) 2202917
台中／利生行	(04) 3124339
彰化／永誠	(04) 7243927
彰化／億全	(04) 7232903
草屯／順興	(04) 9333455
雲林／彩豐	(05) 5342450
斗南／新瑞益	(05) 5964025
嘉義／福美珍	(05) 2224824
台南／上品	(06) 2990728
台南／永昌	(06) 2377115
高雄／正大	(07) 2619852
高雄／烘焙家	(07) 5884425
高雄／和成	(07) 3111976
高雄／旺來興	(07) 3922223
屏東／裕軒	(08) 7887835
花蓮／萬客來	(03) 8362628

DIY 烘焙器具 供應廠商聯絡電話

台北／人億	(02) 28838158
台北／正大	(02) 23110991
板橋／超群	(02) 22546556

作・者・簡・介



游純雄

烘焙助理：游光龍

●經歷

金蛋糕西點技師
頂好麵包蛋糕課技師
金蛋糕廠長
里多食品顧問

●現職

卡羅國際企業股份有限公司烘焙工程師

●著作

簡易家庭麵包製作
西點蛋糕DIY
精緻點心DIY
創意西點麵包DIY
素食蛋糕點心DIY



作・者・序

首先感謝讀者對DIY叢書的支持與愛護，鑒於許多讀者希望能以素食的材料為基礎，來製作與烘焙相關之食品，筆者在此為喜好素食食品的朋友，介紹多項作法供為參考。

本書所介紹之配方不使用蛋，但使用乳製品，如連乳製品都不食用者並不適宜，當然動物性之材料絕對沒有使用。希望本書能提供素食同好有另一種不一樣的選擇。(請讀者在購買材料時，先詢問商家是否素食可用，此外亦可參看材料之成份)。

烘焙為一門專業學問，從物理現象、化學變化、製作技巧、機械操作、甚至擺飾包裝均要需融會貫通，實非一日可及之事。本書所提供之作法與配方可做為參考使用，但在實務中會有許多變數，如材料品牌不同、烤箱溫度與保溫性之差異，攪拌機械轉速之不同與環境或室溫不同，凡此種種都會影響製作出來的成品，故需盡可能在製作過程中紀錄各動作時間、溫度之差異性，多多練習調整至最合適的狀態，方可做出誘人的產品，在此預祝各位有一段快樂的DIY時間。

本書特別標示了各作品之「製作難易度」指標，供初學者依難易度循序漸進來學習各項烘焙技巧，每小單元首項範例為詳細過程介紹，以後如有雷同則以「參考方式」介紹，希望對初學者有所幫助。

材 · 料 · 介 · 紹



- 素蛋糕粉：本書所用之素蛋糕粉，主要成分為乳清蛋白，來代替蛋的部分。市售之素蛋糕預拌粉不適用本書之配方。



- 高筋麵粉：筋性較強，一般用於麵包製作上。



- 低筋麵粉：筋性較弱，一般用於蛋糕、餅乾製作上。



- 生(熟)糯米粉、在來米粉：常用於中式點心與糕點上。



- 特級砂糖(細砂糖)、糖粉：為製作食品的主要材料之一。



- 廣式糖漿、西點糖漿、蜂蜜：各種糖漿，依糖度、風味、酸鹼度之不同，用法、用量也不同。



- 奶油、沙拉油、乳瑪琳：為製作食品主要材料之一，有多種種類，依溶點不同有不同之用途。



- 鮮奶、奶粉：為蛋糕製作的添加食品之一，可增加香味。



- 軟質乳酪(奶油乳酪)：再加工之乳酪產品，可適用於蛋糕製作上。

材 · 料 · 介 · 紹



- **鮮奶油**：用於蛋糕裝飾上，也可以用在蛋糕製作上，有動物、植物之分。



- **玉米粉**：製作蛋糕的材料之一，溶水加熱至65℃會產生膠凝特性。



- **胚芽、麥片**：蛋糕、餅乾製作時添加材料之一，都是健康的食品。



- **椰子粉**：用於裝飾或拌餡料之用。



- **巧克力磚、巧力醬、可可粉**：裝飾巧克力及蛋糕製作之用。



- **小蘇打、泡打粉、塔塔粉**：蛋糕製作時的材料之一，用來中和酸鹼度或膨脹之用。



- **蛋糕起泡劑 (S.P)**：幫助蛋糕發泡與乳化作用，節省打發時間，但不是每種蛋糕都適合。



- **洋菜、吉利丁 (果凍粉)**：膠凍材料，用於果凍、慕斯等。(有動物膠，如吉利丁等)。



- **杏仁片、南瓜子、腰果核桃**：乾燥之堅果，烘焙製作時的添加材料。



- **葡萄乾、桔子皮、黑棗、蜜餞**：蜜漬之水果，調味裝飾都有意想不到的效果。



- **各式水果**：裝飾蛋糕用，各式水果罐頭皆適用。



- **豆沙餡**：一般用於夾心或糕點內餡上。



器 · 具 · 介 · 紹



- **磅秤：**用以準確秤量所需材料之重量，一般家用以500公克或1000公克較實用。



- **量杯、量匙：**液體材料之計量器，後者為較少量乾性材料之計量器，量匙分別有1大匙、1茶匙、1/2茶匙、1/3茶匙。



- **分蛋器：**用以分開蛋黃與蛋白的器具，使用非常方便。



- **塑膠刮板：**用以切割麵糰或刮平麵糊。



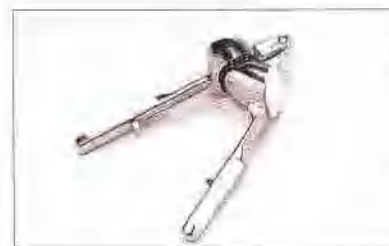
- **塑膠刮刀：**用來刮起盆內糊狀材料，也可代替手來拌料，相當衛生方便。



- **巧克力刮刀、刮皮器：**前者可將巧克力片刮成薄片。後者用於水果皮之刮絲，如檸檬等。



- **滾輪刀、塔皮壓形器、齒輪滾輪刀：**分割麵糰之用，一般常用於大面積且較薄之麵糰。



- **壓絲器：**可處理較硬之餡類，如栗子餡、芋泥餡等。



- **毛刷：**用於塗刷用，例如刷蛋、奶油、果膠用。

器 · 具 · 介 · 紹



●擀麵棒：麵糰整形擀平之用。



●釘狀滾輪：一般用於塔皮、起酥皮打洞之用。



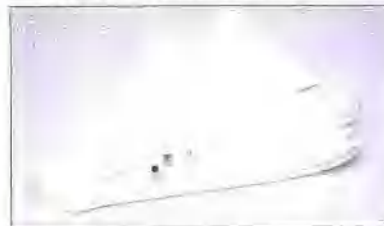
●小刀、鐵弗龍模專用刀、鋸齒刀：切水果用。處理鐵弗龍烤盤用、切割蛋糕、麵包用。蛋糕亦可用平口之西點刀處理。



●抹刀、齒狀三角板：塗抹奶油、餡料及鮮奶油裝飾之用。



●保鮮膜：用來覆蓋待用需冷藏或須防止水份流失的材料之用。



●擠花袋、擠花紙、花嘴：填充配料，表面裝飾及擠花紋用。



●烤箱專用溫度計：可輔助判斷家用烤箱之爐內溫度，用時掛於烤箱內即可。



●錫箔紙：烘焙時如表面溫度過高，可用於覆蓋表面之用。



●耐高溫烤盤布：經特殊處理方便烘焙時使用，非必須品。可在烤盤刷油或使用鐵弗龍烤盤。



●烤盤紙：功用與烤盤布相同，亦可重複使用。



●裝飾用印花紙：灑上糖粉或可可粉，即可產生花紋。



●各種濾網：過濾粉狀及液狀材料的器具，可過濾硬塊或雜質。



●噴水器：麵糰乾燥時，均勻噴灑可使表面保持濕度。



●奶油槍：擠發泡奶油或發泡鮮奶油時用，花嘴可直接替換。



●旋轉台：一般用於裝飾蛋糕用。



●大小鋼盆：常用於拌合材料或盛裝材料之用。



●手提攪拌器、打蛋器：一般打蛋器及電動打蛋器、攪拌器，是蛋糕製作不可或缺的工具。



●桌上型攪拌器：是製作麵包、蛋糕及餡料的拌合工作，相當省力、省時、方便好用。



●大小鋁箔容器：填充蛋糕、麵包烘烤之用，非常實用方便。



●各式小塔杯：常用於各類塔上。



●各式大小慕斯模、鳳梨酥模：皆為中空式模，慕斯形狀較多變，有各種尺寸及形狀。



●鋁製圓形烤盤：有各種尺寸，一般分為底部固定式與活動式。



●各式派盤：有各種尺寸，一般分為底部固定式與活動式。



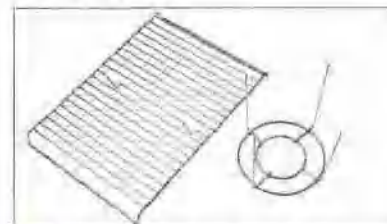
●蛋糕模：鐵弗龍蛋糕烤盤，有各種尺寸與形狀，可依個人烤箱尺寸所需選用。



●六連式蛋糕模：有固定之距離，方便出爐等優點，形狀也較具趣味性。



●月餅模：多種重量之分，樣式以自己喜歡而定。



●出爐鋼架：蛋糕出爐時用，一般用於生日蛋糕類較鬆軟的蛋糕，出爐時將蛋糕倒置時用。



●平底鍋、木杓：煎烤或拌炒餡料皆好用。



●蒸籠：一般於蒸糕點時用。



●耐熱手套：用來保護雙手，避免在烘烤過程中不慎燙傷之用。

注意事項與事前準備工作

蛋糕、糕點製作的步驟與要點即是準確的計量每一種材料的重量，熟習製作要領和注意每一個動作環結，如此便可製作出美味可口的糕點。本書所提供之配方、溫度、時間，因環境或器具等不同，會有些許之差異性，故所列之數據僅供參考。以下是注意事項及準備工作的介紹。

事前準備



- 所有蛋糕製作之前，都須將所用粉末類材料過篩。



- 在需用到奶油時，必須在製作前1~2小時，先將奶油解凍，可用手指壓下奶油來試試看是否已解凍。



- 在蛋糕、糕點製作的前30分鐘，先把烤箱預熱到所需之溫度待用。



- 糕點製作完成前15分鐘，先把蒸籠下的水預熱待用。

注意事項



- 本書所用之素蛋糕粉，均勻溶於水中，可代替蛋的部分。



- 奶油與糖打發加素蛋粉水時，應注意要分多次加入，否則容易導致油水分離。



- 麵糊類蛋糕需用到模具烘焙時，應先抹上白油再灑上一層高筋麵粉。



- 在蛋糕烘烤時如上火太高，但蛋糕未熟，可利用鋁箔紙來減緩表面之溫度。

烤盤紙的裁法



- 1 先將鐵板的長寬量出，兩邊各加上高度，再加上2~3cm裁下，然後在每個對摺的地方剪出斜對角線約7~8cm即可，(高出的2~3cm是因為蛋糕在烤時會稍微膨脹)。



- 2 鋪入烤盤後，將每個接合處用手指劃一下，讓紙出現凹痕，方便固定紙的位置。



簡易擠花袋



②左手按住最長的一方，右手由另一端將紙由外向內捲。



④裝入所需材料後，將上端的擠花紙由外向內摺疊起來，要確實摺疊才不會漏出來。



①擠花紙平放於桌上。



③一邊捲向裡端的同時，左手應將尾端確實按好。



⑤用剪刀剪出所需要大小的缺口。

發泡鮮奶油打法

【注意事項】要注意速度與溫度的配合，這樣鮮奶油打起來才会有光澤，吃起來也才会有細膩的口感。

【準備材料】裝飾用之鮮奶油

【準備器具】手提攪拌器、鋼盆。

【其他配料】冰塊、冰水。



●將鮮奶油倒入鋼盆中，盆子下需放置冰水及冰塊(可使鮮奶油在操作時保持低溫)，先用中速將鮮奶油打發。



●再用高速打均勻，至鮮奶油，有光澤、堅挺，即使盆子側一邊鮮奶油也不會掉下來。

發泡奶油打法

【注意事項】奶油先置於常溫解凍。

【準備材料】奶油300g、糖粉 150g、沙拉油50g

【準備器具】手提攪拌器、鋼盆、量杯。



①先準備奶油部份：將奶油先打軟。



②加入糖粉拌勻打發。



③打發後再加入沙拉油，即完成發泡奶油之製作。

S · O · S · 問 · 答 · 集

Q：除卡羅公司所出品的素蛋糕粉，他牌的素蛋糕粉可以用嗎？

A：應筆者瞭解一般市售之素蛋糕粉，皆為蛋糕預拌粉(只能做sp蛋糕)，使用範圍較小，與筆者所提供之配方案差異甚大，在購買時應特別注意。

Q：我所用之素蛋糕粉有一種味道，是正常的嗎？

A：是正常的，可加少許香料，使味道變淡些。

Q：我打出來的S.P蛋糕發泡情形都不是很好，要如何克服？

A：可能的原因有：**①**S.P的用量，因廠牌之不同用量會有差異，請詳看使用說明，或詢問商家。**②**攪拌的份量太少，會有發泡不良的情形產生。

Q：夏天與冬天在製作蛋糕上有無不同的地方？

A：夏天與冬天溫差在20℃左右，要注意的是要加入S.P蛋糕所使用的奶油(固態油)一定要加熱溶解，冬天則液態油也要加熱(此項是針對S.P蛋糕)。

Q：擦拭模具時應使用何種油脂較合適？

A：使用白油較為合適。

Q：我使用需冷藏之奶油為材料，但發現無法打到如書中那樣發的程度，要如何克服？

A：如使用溶點較低之奶油(通常是需冷藏之奶油)，可加1/2之白油或溶點較高之油即可。

Q：果糖與廣式糖漿有何不同，可以交替使用嗎？

A：兩者酸鹼度、糖度皆不同。市售糖漿種類相當多，一般情形可交互使用，唯有製作廣式月餅時一定要使用廣式糖漿。

Q：蛋糕一次製作較多量時，要如何處理？

A：本書介紹的麵糊類蛋糕(奶油與糖打發)、乳沫類S.P蛋糕，前者應於2小時前，後者應於30分鐘前盡早烘焙，放的時間越長，麵糊分離的情況越嚴重。

Q：出爐後之蛋糕應如何處理？

A：模具具有墊紙、上油或上粉，出爐後應馬上離開模具或烤盤，如是生日蛋糕模或是不上油之

烤模，應倒扣於網架上。

Q：烤出之蛋糕已熟，但底部會有水氣，原因為何？

A：蛋糕出爐後應置於網架上，不可用密閉容器蓋住。待蛋糕涼後再製作或包裝，餅乾類則需出爐後盡早密封起來，才不會軟化掉。

Q：請問橘子水是否可用其他材料代替？

A：可以的，適用的材料有水、鮮奶、新鮮果汁、濃縮果汁等。

Q：軟質乳酪(奶油乳酪)與乳酪有何不同？

A：與奶油的原理相同，奶油乳酪在常溫呈半固態，一般包裝皆為塊狀，一般食用的乳酪大部份為片裝，縱然在常溫下依舊成固態。

Q：發泡奶油與發泡鮮奶油有何不同？

A：兩者最大的差異在於含水量的不同，發泡奶油含水量相當低，可置於常溫下較長的時間，一般如麵包夾心用之奶油。發泡鮮奶油含水高，應置於冷藏中，一般生日蛋糕大部份皆為發泡鮮奶油。

Q：一般的食品添加物，如果不加可以嗎？

A：泡打粉、塔塔粉、乳化劑等可選擇性添加，塔塔粉則可用一般食用白醋來代替。

Q：鳳梨酥要如何做，皮才會酥？

A：如果希望酥皮類與塔皮的皮較酥一點，可將奶油打發，即可得到上述之結果。

Q：如何判斷蛋糕熟了與否？

A：可使用牙籤插入蛋糕中央，如果蛋糕未熟，牙籤上將會黏著麵糊，如果拉出之牙籤是乾的，就表示蛋糕已熟，要趕快出爐。

Q：烤出之蛋糕上會有斑點，是什麼原因？

A：應是砂糖未溶解而產生。在製作糕點與麵包時，如無特別需求，應選用較細之砂糖。

Q：我在製作起酥片時，奶油總會擠出來，要如何處理？

A：包裹麵糰用之奶油，在常溫下

操作應使用溶點較高之奶油，如乳瑪琳、瑪雅琳等，需冷藏之奶油並不適用。

Q：如何判斷模具該上粉、上油或不能上油？

A：一般麵包所使用之模具要上油不上粉。麵糊類蛋糕所使用之模具要上油及上粉。戚風蛋糕類不上油不上粉。

Q：覆有巧克力之蛋糕，要如何切才會漂亮？

A：將刀片稍微加熱即可切出漂亮之蛋糕。

Q：烤出的蛋糕不會膨是何原因？

A：乳沫類蛋糕與戚風類蛋糕在攪拌完成後，應儘快進入烤箱烘焙。麵糊攪拌完成之後，如未能馬上進烤箱，氣泡將會慢慢消失，黏性也會降低。

Q：發泡鮮奶油與發泡奶油應如何保存較好？

A：發泡鮮奶油應注意要保持在10℃以下，奶油雖可在常溫保持較久之時間，亦可放入冷藏冰箱內，要用時再事先解凍。

Q：在製作油皮時所用之酥油，可用其他材料代替嗎？

A：可用食用油來代替，如果是溶點較高之乳瑪琳，應事先加溫溶解。

Q：吉利丁是否可用洋菜來代替？

A：可以的。使用洋菜來代替，在使用前應事先泡水，再煮開。

Q：一般家庭所使用的烤箱要如何來選擇適用與否？

A：選擇可控制上下火之烤箱來製作烘焙食品較為適用。

Q：巧克力磚在隔水加熱後會變質是什麼原因？

A：巧克力在隔水加熱時，巧克力勿碰及水，溫度也不可太高，否則會有變質情況發生。

Q：少量粉末材料應如何秤重量？

A：使用量匙會比較方便，四種規格各為：1太匙=15cc、1茶匙=5cc、1/2茶匙=2.5cc、1/4茶匙=1.25cc。

Q：製作蛋糕時所使用之沙拉油，可否使用其他材料來代替？

A：一般市售之葵花油、橄欖油等液態油皆適用。



杏 · 仁 · 果 · 餅 · 乾



❶ 先將奶油用慢速打軟(避免加糖粉後攪拌，以免糖粉容易噴出鍋外)。



❷ 加入糖粉用快速打發，奶油與糖粉打得越發，餅乾會越鬆。



❸ 用慢速慢慢的加入奶水。



❹ 倒入中筋麵粉與香草粉，用橡膠刮刀拌勻，即可裝入擠花袋中。



❺ 花嘴以順時鐘方向，擠一小圓，要注意每個餅乾間隔約兩個餅乾距離，再放上杏仁果。以210℃烤約12~14分鐘。



製作難易度 一般 中等 較難

【注意事項】

奶油與糖粉要打發後再加麵粉，餅乾才會鬆。奶油如太軟會不易打發。

【準備器具】

手提打蛋器、擠花袋、花嘴、鋼盆、量杯、橡膠刮刀、量匙、烤盤(長33cm、寬23cm、高2cm)。

【餅乾麵糊】每個10g約50個

奶油.....150g
糖粉.....75g
中筋麵粉.....200g
奶水.....100g
香草粉.....少許

【其他配料】

杏仁果(表面裝飾用).....適量

【烘焙溫度】

210℃烤約12~14分鐘



製作難易度 一般 中等 較難

【注意事項】奶油與糖粉要打發後再加麵粉，餅乾才會鬆。奶油如太軟會不易打發。餅乾在整形中保持低溫，較不易變形。

【準備器具】手提打蛋器、擠花袋、花嘴、鋼盆、量杯、橡膠刮

刀、量匙、烤盤(長33cm、寬23cm、高2cm)、平盤、小刀。

【餅乾麵糊】每個15g約40個

素蛋糕粉.....10g
水.....60g
奶油.....180g
糖粉.....100g
鹽.....1g

高筋麵粉.....200g
低筋麵粉.....50g
碎核桃.....100g

【其他配料】

白芝麻(表面裝飾用).....適量

【烘焙溫度】

230℃烤約27~30分鐘



核 · 桃 · 方 · 酥



① 先將素蛋糕粉與鹽均勻溶於水中待用。



② 將奶油用慢速打軟(避免加糖粉後攪拌，以免糖粉噴出鋼盆外)。



③ 加入糖粉用快速打發，奶油與糖粉打得越發，餅乾會越鬆。



④ 用慢速慢慢的加入已備妥之素蛋糕粉。



⑤ 倒入高筋麵粉與低筋麵粉，用橡膠刮刀攪拌均勻即可。



⑥ 平鋪於平盤上，放入冷凍室中約3小時，將麵糰冰硬。



⑦ 冰硬之麵糰由冷凍室中取出，切成小塊。



⑧ 趁麵糰還是冰冰時，用手將麵糰揉成糰。



⑨ 加入備好之碎核桃，用手揉均勻。



⑩ 將麵糰分成兩份，各滾成長條狀。



⑪ 再用塑膠刮板將四面壓平，再放入冷凍室中，冷凍約2小時。



⑫ 由冷凍室中取出後，先在三面刷上水，並黏上白芝麻。



⑬ 再將最後一面刷上水，也黏上白芝麻。



⑭ 切成每個寬約1公分厚，並排入烤盤中。以230℃烤約27~30分鐘。

