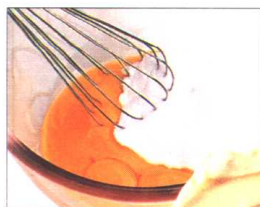


101 好日子丛书 · 101 好日子丛书

101

西点制作要诀



湖南文艺出版社



101 好日子丛书 · 101 好日子丛书

西点制作要诀

原著：Barbara Maher

译者：钟立松



湖南文艺出版社

总策划、主编：曾果伟
策划、责任编辑：许 涌



A DORLING KINDERSLEY BOOK

WWW. DK. COM

著作权合同图字：18-2000-001 号

101 好日子丛书

西点制作要诀

CAKES

原著：Barbara Maher

译者：钟立松

Copyright © 1998 Dorling Kindersley Limited, London

湖南文艺出版社出版、发行

(长沙市河西银盆南路 67 号 邮编：410006)

湖南省新华书店经销 湖南省新华印刷一厂印刷

*

2000 年 4 月第 1 版第 1 次印刷

开本：787×1092 1/32 印张：2.25

印数：1-10,000

ISBN 7-5404-2273-4

Z·74 定价：12.00 元

若有质量问题，请直接与本社出版科联系调换



101 好日子丛书 · 101 好日子丛书

西点制作要诀





101 好日子丛书·101 好日子丛书

页码 8—12

基本工具与设备

- 1 锡具与器皿
- 2 制作锡具衬里
- 3 给面包锡具做衬里
- 4 给蛋糕锡具做双层衬里
- 5 特殊保护措施



页码 13—19

原料及技术

- 6 照看过程
- 7 筛分面粉
- 8 蛋黄、蛋白的分离
- 9 制作水果味蛋糕
- 10 糖浆
- 11 将奶油搅打成沫
- 12 熔解明胶
- 13 烘烤坚果
- 14 成果测试
- 15 翻动和冷却
- 16 贮存和冷冻
- 17 烘焙技巧
- 18 丰富的蛋糕品种

页码 20—23

搅打成沫的蛋糕

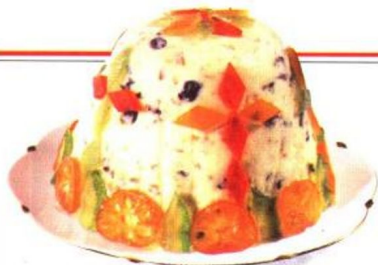
- 19 稀疏与蓬松
- 20 制作优质蛋糕所需的理想混合物
- 21 热那亚蛋糕
- 22 瑞士蛋卷
- 23 松软型蛋糕

页码 24—27

含乳油的蛋糕

- 24 富含脂肪或黄油的蛋糕
- 25 基本方法
- 26 加入筛过的面粉
- 27 搅拌蛋白
- 28 维多利亚三明治
- 29 确保成功之道
- 30 快捷方法
- 31 粉状蛋糕
- 32 千姿百态的粉状蛋糕





页码 28—29

水果蛋糕

- 33 … 含脂丰富的蛋糕和粘稠的蛋糕
- 34 …………… 准备工作
- 35 …………… 应避免的问题
- 36 …………… 水果蛋糕的贮存
- 37 …………… 白兰地水果蛋糕

页码 30—33

多层蛋糕

- 38 …………… 理想的赠品
- 39 …………… 切割、分配和填充各层
- 40 …………… 格子顶咖啡蛋糕
- 41 …………… 黑森林蛋糕

页码 34—36

蛋白酥皮蛋糕

- 42 …………… 制作蛋白酥皮
- 43 …………… 制作简便的蛋白酥皮
- 44 …………… 蛋白酥皮的引流
- 45 … 夏日草莓温却润(Vacherin)蛋糕
- 46 …………… 蛋白甜饼

页码 37—39

奶酪蛋糕

- 47…………… 柔软而湿润
- 48…………… 经烘焙的金黄色奶酪蛋糕
- 49…………… 芒果与西番莲果奶酪蛋糕
- 50…………… 帕什卡(Pashka)蛋糕

页码 40—47

巧克力蛋糕

- 51…………… 巧克力的特质
- 52…………… 熔化巧克力
- 53…………… 各种小麻烦的处理
- 54…………… 回火
- 55…………… 巧克力装饰物
- 56…………… 巧克力装饰物的引流
- 57…………… 纸卷的制作
- 58…………… 巧克力卷的制作
- 59…………… 叶片形的制作
- 60…………… 蝴蝶形的制作
- 61…………… 甘那奇(Ganache)巧克力
- 62…………… 巧克力光滑的表面薄层
- 63…………… 巧克力软糖蛋糕
- 64…………… 夏洛特(Charlotte)巧克力



小蛋糕

- 65 神话中的房子
66 杏仁条
67 玛蒂雷利 (Madeleines) 糕点
68 稠克斯 (Choux) 糕点
69 手指状小酥饼



顶部饰物和填充物

- 70 多种用途的原料
71 脱脂奶油和替代物
72 在蛋糕上涂一层脱脂奶油
73 蛋糕侧面的装饰
74 毛斯来 (Mousse Line) 奶油黄油
75 填充引流袋
76 脱脂奶油装饰物
77 搅打成沫的糖霜
78 美国软糖糖霜
79 填涂搅打成沫的糖霜
80 奶油奶酪糖霜
81 糖渍糖霜
82 糖渍糖霜的使用



- 83 富含脂肪的糖渍糖霜
84 用“羽毛”覆盖的糖霜
85 浓酱
86 制作用浓酱
87 杏粉
88 糖类面团
89 糖类面团的使用
90 糖霜
91 糖霜的使用
92 引流经搅打成沫的奶油
93 糕点奶油
94 坎提利 (Chanti) 奶油
95 核桃蛋糕
96 圣奥诺雷 (Gâteau St Honoré) 蛋糕

制作装饰物

- 97 浓酱水果和叶片
98 糖霜装饰物
99 涂了糖霜的花和水果
100 涂了巧克力的樱桃
101 巧克力椰肉蛋糕

索引 70

编后记 72



101 好日子丛书 · 101 好日子丛书

西点制作要诀





101 好日子丛书 · 101 好日子丛书

西点制作要诀

原著：Barbara Maher

译者：钟立松



湖南文艺出版社

总策划、主编：曾果伟
策划、责任编辑：许 涌



A DORLING KINDERSLEY BOOK

WWW. DK. COM

著作权合同图字：18-2000-001号

101 好日子丛书

西点制作要诀

CAKES

原著：Barbara Maher

译者：钟立松

Copyright © 1998 Dorling Kindersley Limited, London

湖南文艺出版社出版、发行

(长沙市河西银盆南路 67 号 邮编：410006)

湖南省新华书店经销 湖南省新华印刷一厂印刷

*

2000 年 4 月第 1 版第 1 次印刷

开本：787×1092 1/32 印张：2.25

印数：1-10,000

ISBN 7-5404-2273-4

Z·74 定价：12.00 元

若有质量问题，请直接与本社出版科联系调换



101 好日子丛书·101 好日子丛书

页码 8—12

基本工具与设备

- 1 锡具与器皿
- 2 制作锡具衬里
- 3 给面包锡具做衬里
- 4 给蛋糕锡具做双层衬里
- 5 特殊保护措施



页码 13—19

原料及技术

- 6 照看过程
- 7 筛分面粉
- 8 蛋黄、蛋白的分离
- 9 制作水果味蛋糕
- 10 糖浆
- 11 将奶油搅打成沫
- 12 熔解明胶
- 13 烘烤坚果
- 14 成果测试
- 15 翻动和冷却
- 16 贮存和冷冻
- 17 烘焙技巧
- 18 丰富的蛋糕品种

页码 20—23

搅打成沫的蛋糕

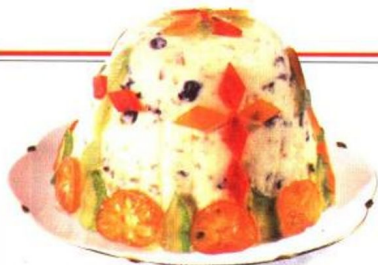
- 19 稀疏与蓬松
- 20 制作优质蛋糕所需的理想混合物
- 21 热那亚蛋糕
- 22 瑞士蛋卷
- 23 松软型蛋糕

页码 24—27

含乳油的蛋糕

- 24 富含脂肪或黄油的蛋糕
- 25 基本方法
- 26 加入筛过的面粉
- 27 搅拌蛋白
- 28 维多利亚三明治
- 29 确保成功之道
- 30 快捷方法
- 31 粉状蛋糕
- 32 千姿百态的粉状蛋糕





页码 28—29

水果蛋糕

- 33 … 含脂丰富的蛋糕和粘稠的蛋糕
- 34 …… 准备工作
- 35 …… 应避免的问题
- 36 …… 水果蛋糕的贮存
- 37 …… 白兰地水果蛋糕

页码 30—33

多层蛋糕

- 38 …… 理想的赠品
- 39 …… 切割、分配和填充各层
- 40 …… 格子顶咖啡蛋糕
- 41 …… 黑森林蛋糕

页码 34—36

蛋白酥皮蛋糕

- 42 …… 制作蛋白酥皮
- 43 …… 制作简便的蛋白酥皮
- 44 …… 蛋白酥皮的引流
- 45 … 夏日草莓温却润(Vacherin)蛋糕
- 46 …… 蛋白甜饼

页码 37—39

奶酪蛋糕

- 47 …… 柔软而湿润
- 48 …… 经烘焙的金黄色奶酪蛋糕
- 49 …… 芒果与西番莲果奶酪蛋糕
- 50 …… 帕什卡(Pashka)蛋糕

页码 40—47

巧克力蛋糕

- 51 …… 巧克力的特质
- 52 …… 熔化巧克力
- 53 …… 各种小麻烦的处理
- 54 …… 回火
- 55 …… 巧克力装饰物
- 56 …… 巧克力装饰物的引流
- 57 …… 纸卷的制作
- 58 …… 巧克力卷的制作
- 59 …… 叶片形的制作
- 60 …… 蝴蝶形的制作
- 61 …… 甘那奇(Ganache)巧克力
- 62 …… 巧克力光滑的表面薄层
- 63 …… 巧克力软糖蛋糕
- 64 …… 查洛特(Charlotte)巧克力



小蛋糕

- 65 神话中的房子
66 杏仁条
67 玛蒂雷利 (Madeleines) 糕点
68 稠克斯 (Choux) 糕点
69 手指状小酥饼



顶部饰物和填充物

- 70 多种用途的原料
71 脱脂奶油和替代物
72 在蛋糕上涂一层脱脂奶油
73 蛋糕侧面的装饰
74 毛斯来 (Mousse Line) 奶油黄油
75 填充引流袋
76 脱脂奶油装饰物
77 搅打成沫的糖霜
78 美国软糖糖霜
79 填涂搅打成沫的糖霜
80 奶油奶酪糖霜
81 糖渍糖霜
82 糖渍糖霜的使用



- 83 富含脂肪的糖渍糖霜
84 用“羽毛”覆盖的糖霜
85 浓酱
86 制作用浓酱
87 杏粉
88 糖类面团
89 糖类面团的使用
90 糖霜
91 糖霜的使用
92 引流经搅打成沫的奶油
93 糕点奶油
94 坎提利 (Chanti) 奶油
95 核桃蛋糕
96 圣奥诺雷 (Gâteau St Honoré) 蛋糕

制作装饰物

- 97 浓酱水果和叶片
98 糖霜装饰物
99 涂了糖霜的花和水果
100 涂了巧克力的樱桃
101 巧克力椰肉蛋糕

索引 70

编后记 72





基本工具与设备



锡具与器皿

这两面陈列的均为最实用的蛋糕制作器具。要做出美味的蛋糕，精确的厨用磅秤也必不可少。

△量匙

可用于精确测量。



▽齿形刀

可用于将蛋糕切成平整的薄片。



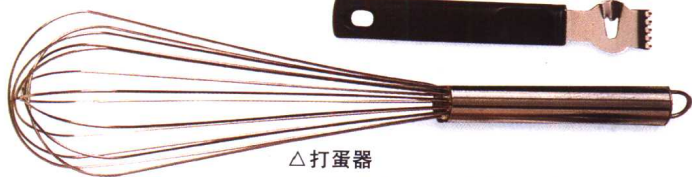
▽剥皮器

可用于剥除果皮。



△橡皮铲

可用于刮净碗中残留物。



△打蛋器

专为搅拌蛋白与奶油设计，相对于电动搅拌器，其搅拌容量更大且更易控制。



△小喷头

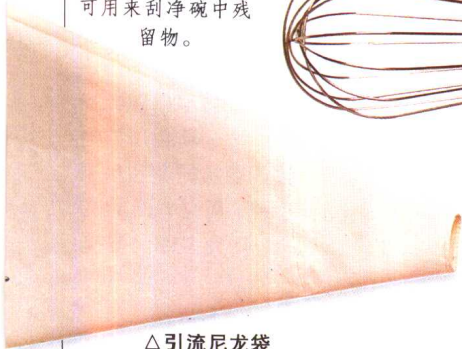
起引流作用，让您在用巧克力和糖霜制作各种装饰物时更得心应手。

△大喷头

可用于引流糕点，蛋白酥皮及搅打成沫的奶油。

△引流尼龙袋

洗净后可重复使用，且有多种尺寸可供选择。





△锡筒
可用来成形各种迷人的装饰。



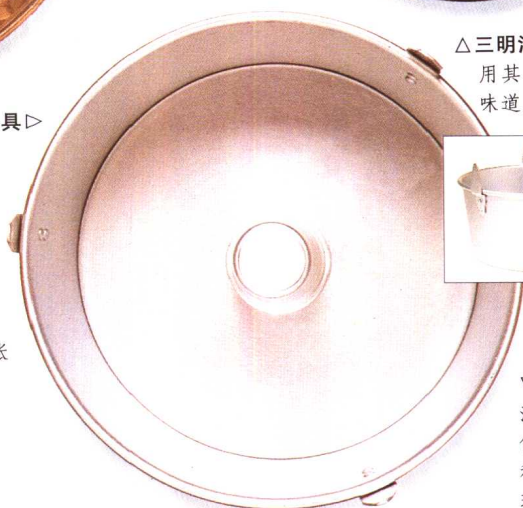
△三明治锡具
用其来烘烤蛋糕片，味道松软可口。

带斜度的食物锡具▷

其中心有锡管，四周是深深的斜边：使用时一定要确保锡具无任何瑕疵且不为油脂所污染，这样才能保证蛋糕受热膨胀充满整个锡具。

▽弹性锡盘

其弹性和柔软的底盘设计更便于翻转蛋糕。



▽浅底锡盘
浅底烘盘是制作瑞士面包卷和蛋白酥皮的理想用具。

