

尚锦西餐系列 1

尚锦文化




热销面包

精选

许正忠 赵利华 著



 中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

热销面包精选 / 许正忠, 赵利华著. —北京: 中国纺织出版社,
2007.10

(尚锦西餐系列)

ISBN 978-7-5064-4593-1

I.热… II.①许…②赵… III.面包—制作 IV.TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第139294号

《满室面包香》 许正忠, 赵利华著

本书中文繁体字版于2006年由橘子文化事业有限公司出版。

中文简体字版于2007年经橘子文化事业有限公司授权, 由中国纺织出版社独家出版发行。本书内容未经出版者书面许可, 不得以任何方式或任何手段复制、转载或刊登。

著作权合同登记号: 图字01-2007-4564

策 划: 尚锦文化

责任编辑: 傅 颖

装帧设计: 水长流文化发展有限公司

责任监印: 初全贵

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231

http: // www.c-textilep.com

E-mail: faxing @ c-textilep.com

北京利丰雅高长城印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2007年10月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 8

字数: 66千字 定价: 28.00元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社市场营销部调换

尚锦西餐系列 1

热销面包

许正忠 赵利华 著

精选



中国纺织出版社

目录

- 4 面包烘焙小帮手
- 5 面团制作流程
- 6 基本面包制作 直接法
- 8 基本面包制作 中种法
- 9 基本面包制作 十字裹油法
- 10 基本面包制作 丹麦裹油法
- 11 基本面包制作 法国面包制作法



基本面包制作 直接法

- 12 墨西哥巨蛋面包
- 14 香橙奶油面包
- 15 杂粮核桃面包
- 16 酥皮无花果杂粮面包
- 18 巧克力甜心
- 21 巧克力吐司
- 23 枫糖裸麦面包
- 25 葡萄谷物面包
- 26 杂粮罗叶
- 27 芝麻酥条
- 28 起司小丸子
- 29 起司薄片
- 31 虎皮咖喱
- 32 火腿哈斯
- 34 全麦司康
- 36 红豆卷思
- 37 阳光葡萄干面包
- 39 可可娜滋
- 41 黄金面包
- 43 菠萝奶酥
- 45 起司康布拉
- 47 黄金哈姆
- 49 菠萝甜心
- 51 斑纹墨西哥面包
- 52 热狗香松

基本面包制作 中种法

- 54 蛋糕吐司
- 56 土耳其面包
- 57 胡萝卜吐司
- 58 大理石吐司
- 59 起司熏鸡吐司
- 60 菠菜枸杞约克面包
- 62 洋葱起司吐司
- 64 全麦吐司
- 67 全麦培根面包
- 68 热狗面包卷
- 69 起司香葱
- 71 紫芋花卷
- 73 蓝莓酥饼
- 75 红豆满福堡
- 77 鲔鱼面包
- 78 什锦沙拉盅
- 80 可乐饼

基本面包制作 十字裹油法

- 82 起司培根小牛角
- 85 培根可松
- 86 蓝莓可松
- 87 香浓可松薄饼
- 89 巧克力可松
- 91 香芋可松
- 93 蝴蝶可松
- 94 草莓可松
- 96 起司可松
- 98 可松烧饼
- 100 起酥面包

基本面包制作 丹麦裹油法

- 102 迷你大理石吐司
- 103 丹麦吐司
- 104 樱桃千层
- 105 丹麦红豆卷
- 107 墨西哥丹麦
- 109 富士山
- 110 红豆丹尼酥
- 111 水蜜桃丹尼酥
- 112 菠萝派
- 114 丹麦雪山
- 116 丹麦千层酥

基本面包制作 法国面包制作法

- 118 法国鲔鱼面包
- 120 法国魔杖面包
- 121 大蒜面包
- 122 法国起司鲔鱼面包
- 123 法国培根
- 124 法国面包
- 125 法国起司脆饼
- 126 法国罗叶
- 127 法国培根面包



面包烘焙 小帮手



❶打蛋器：搅拌蛋、糖、奶油等材料，也用于打发发泡鲜奶油，一般分为手动、半自动两种，依形状分为螺旋形和直形两种。



❷温度计：耐热，可以测量面团发酵时的温度和水温等。



❸磅秤：称量各种材料，使用前应先归零。



❹圆形慕斯圈模：慕斯蛋糕用的模圈，有不同大小。



❺从左至右分别为有柄塑料刮板、双刃刀片、小美工刀：刮板用来调拌面糊或刮净打蛋盆内的材料，分为大、小、平口、长柄、短柄等几种；双刃刀片、小美工刀都可在面团表面刻出开口或花纹。



❻文字烧图章：可在面包表面烙下文字、图案，增添烘焙的趣味。



❼左为裁切刀，右上为三角形锯齿板，右下为塑料锯齿刮刀：裁切刀用来裁切面包、蛋糕，锯齿状刮板、塑料锯齿刮刀可用来刮巧克力花纹等。



❽耐烤玛芬蛋糕纸垫模和椭圆面包纸垫模：烘焙时可用的耐烤纸模，将面团放入纸垫，烘烤后可直接上桌享用，相当方便。



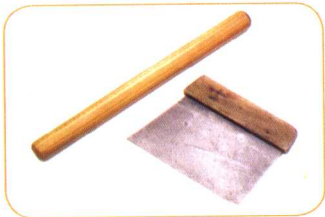
❾上起锯齿面包刀、面包刀：切面包用，面包刀也可涂抹奶油，在调整糕点的形状时使用。



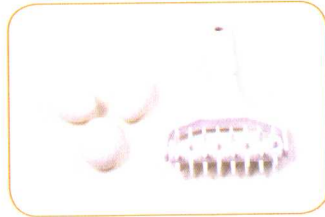
❿小型蛋糕圈：椭圆形、圆形蛋糕圈，可制作不同形状的起司蛋糕等产品。



❶ 从左至右为刮板、小型花模、滚轮刀、表面图案滚动器：刮板可涂抹奶油或刮除多余的材料，是不锈钢制的圆头片状长匙，可用来包馅料，又称包馅匙；小型花模可制作有花边的小型蛋糕西点；滚轮刀用来切割饼皮、面团等材料。



❷ 左为细型擀面棍，右为刮刀：金属制的刮刀用于调拌面糊或刮净打蛋盆内的材料；细型擀面棍可擀分量较少的面团，或把揉长的面团缠棍做造型，使用后要把沾黏的粉糊彻底洗净，摆在通风处风干，免得发霉。



❸ 左为蛋，右为扎洞器：蛋经搅打烘焙后有膨胀和促进美味的效果，但一定要煮熟以杀菌，全蛋多用于制作蛋糕，蛋清用来制作蛋白糖霜、饼干，蛋黄可做布丁、蛋塔，蛋黄液涂刷在面团表面可强化色泽和香气；扎洞器用于面团或面皮表面的扎洞透气，有利于烘烤出均匀熟透的成品。

【面团制作流程】

基本发酵：最佳发酵环境为28~29℃，湿度75%，约发至面团原体积2倍大。

分割滚圆：依照产品重量分割滚圆。

中间发酵：让滚圆后的面团松弛和产气，表面不可结皮，也不可发酵过度，耗时10~15分钟。

整形：若擀卷两次，第一次整形完，要再经过一次中间发酵，才可以继续二次擀卷。

最后发酵：最佳发酵环境为温度38℃，湿度85%。

烘焙：炉温在烘焙前，要先预热到该产品的烘焙温度。

冷却：吐司产品应该一出炉就脱模，各种面包冷却至中心温度38~42℃，就可以包装起来，以防老化。

基本面包制作

直接法

步骤:

1. 将所有材料（奶油除外）一起加入慢速搅拌（须注意搅拌水温，图1）。

注：酵母与低筋面粉、细砂糖先倒入搅拌缸中，再放入全蛋、盐、奶粉、改良剂、SP、乳化剂，最后加入水。要避免盐、糖与酵母同时加入，防止影响酵母发酵时间。



2. 搅拌至成团（拾起阶段），切换至中速搅拌（图2）。

注：拾起阶段面团粗糙且湿，无弹性及延展性。



3. 搅拌至搅拌缸边的水分完全被吸收（卷起阶段，图3）。

注：卷起阶段面团表面尚未光滑而有点湿，用手拉有些许延展性但易断。



4. 至扩展阶段时，加入奶油（白油）以慢速搅拌至油脂完全吸收（图4）。

5. 扩展阶段的面团用手撑开时无法成薄膜，撕裂时有锯齿状，面团表面较光滑，有弹性（图5）。

6. 以中速搅拌至完成阶段后，改慢速搅拌10秒。

7. 完成阶段时，面团光滑、有弹性，具有延展性，用手掰开为一光滑薄膜，撕裂时裂口亦为光滑而非锯齿（图6）。

注：当面团搅拌到快完成阶段，面团会开始脱离内缸表面，面团拍打缸壁声音会很清脆，同时可看到面团光亮的外皮。



8. 面团搅拌完成后，钢盆涂油，将面团放入发酵（图7）。

9. 面团完成后，放置于室温 $26 \pm 2^{\circ}\text{C}$ 下，覆盖湿布做基本发酵60分钟，以手指沾粉插入面团，不具弹性且留有指痕即为基本发酵完成（此时面团体积约为原体积2.5倍，图8）。

注:

- (1) 因室内温度会随着季节改变, 必须注意测量面团温度来控制发酵速度。
- (2) 室温如果低于 15°C , 必须将水温调整至 $28\sim 30^{\circ}\text{C}$, 以免因温度太低而导致面团搅拌完成时发酵速度太慢, 导致面团体积过小。
- (3) 面团温度太低时, 必须将发酵箱湿度与温度提高约 5°C , 帮助面团发酵, 否则无法达到正常发酵体积。

面团适用水温的算法

面团适用水温 = (面团理想温度 $\times 3$) - (室内温度 + 面粉温度 + 摩擦增高温度)

※摩擦增高温度视机器搅拌面团速度而定, 一般直接搅拌法增高温度为 $20\sim 30^{\circ}\text{C}$ (为方便计算可以 25°C 代替)。



基本面包制作

中种法



步骤:

1. 将酵母、配方中60%~85%的面粉与约占面粉重量60%的水一起倒入搅拌（图1）。
2. 慢速搅拌3~5分钟至面团均匀，即得中种面团（此时约26°C，图2）。
3. 基本发酵温度26°C、湿度75%条件下，发酵至原来体积的4~5倍，时间3~4小时（图3）。
4. 将剩余材料（油脂除外）加入，搅拌至扩展阶段（图4）。
5. 加入油脂后，慢速搅拌至油脂完全吸收（图5）。
6. 中速搅拌至筋性完成阶段后，慢速搅拌10秒（此时面团温度约为28°C）即可取出做延续发酵，之后便可分割整形（图6）。

主厨的话:

※步骤1中的材料为中种面团材料，余下材料为主面团材料。延续发酵时间视中种面团与主面团面粉比来决定。

若面粉比为中种面团：主面团=85：15，则延续发酵为15分钟；若为80：20，则延续发酵为20分钟，依此类推。



基本面包制作

十字裹油法



步骤:

1. 将所有材料搅拌至卷起阶段（图1）。
2. 面团擀开成中厚边薄的十字形，油脂稍退冰后，置于中央（图2）。
3. 将上、下边盖上，接合于中央（图3）。
4. 再将左、右边盖上，接合（图4）。
5. 用手将油脂压向四方，使其平均分布（图5）。
6. 将包油面团擀开成厚0.3~0.4厘米的长方形（图6）。
7. 对折成三折后再冷冻松弛（图7）。



基本面包制作

丹麦裹油法

1. 所有材料倒入搅拌缸内，直接搅拌至筋性完成（水：碎冰=1：1），冷冻松弛20分钟（图1）。
2. 面团擀成约60厘米×25厘米的方形，油脂置其上（两者硬度要差不多，图2）。
3. 将三分之一面团盖于油脂上（图3）。
4. 再将另三分之一折盖于最上方（图4）。
5. 将包油面团擀成约100厘米×30厘米的方形（图5）。
6. 平均折成三折后，冷冻15分钟（图6）。



基本面包制作

法国面包制作法

1. 所有材料搅拌至卷起阶段（图1）。
2. 基本发酵90分钟后，折起面团，再松弛30分钟（图2）。
3. 分割成每个150克的小面团（图3）。
4. 擀开成椭圆形（图4）。
5. 将底部压薄（图5）。
6. 卷起成圆柱状（图6）。
7. 两端稍整形形成尖头（图7）。



基本面包制作

直接法



墨西哥巨蛋面包

分量：8个

巨蛋面团

材料A:

高筋面粉760克, 低筋面粉190克, 盐9克, 糖240克, 全蛋190克, 鲜奶380克, 新鲜酵母40克, 改良剂5克

材料B:

奶油 285克

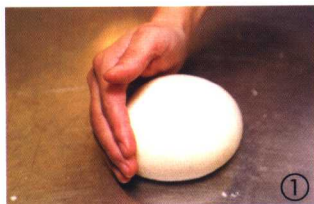
墨西哥馅

材料C:

酥油80克, 玛琪琳80克, 糖粉130克, 低筋面粉115克, 全蛋155克

做法:

1. 材料A用直接法(参考第6页)制作至完成阶段。
2. 将奶油在室温下分三次加入做法1, 以慢速搅拌均匀后, 发酵60分钟。
3. 做法2的面团分割成8个(每个约250克), 稍微滚圆后松弛20分钟(图1)。
4. 待面团松弛, 再次滚圆, 放入直径约12厘米的纸模中, 发酵至模子七分满(图2~图3)。
5. 将材料C打匀成墨西哥馅, 挤在做法4的面团表面, 由中间向外挤螺旋状, 每个面团约挤70克(图4)。
6. 以上火180℃/下火200℃烤约40分钟, 烤至金黄色即可。



Tips

1. 面团搅拌温度不可超过30℃, 否则面团组织会过于粗糙。
2. 若天气较热, 要用刚从冰箱取出的鲜奶, 不要退冰。



Tips

1. 在加入奶油时，应分2~3次放，不可一次放入，否则面团搅拌较久，会过热。
2. 珍珠糖高温烧烤后不会完全融化，可于大型烘焙材料店或烘焙材料进口店购买。

香橙奶油面包

分量：20个

材料A：

高筋面粉480克，低筋面粉55克，盐5克，糖135克，全蛋110克，鲜奶210克，新鲜酵母20克，改良剂2克

材料B：

奶油160克，橘子皮80克，珍珠糖粒、全蛋液各适量

做法：

1. 材料A以直接法（参考第6页）制作至完成阶段。
2. 将奶油在室温下分三次加入做法1，以慢速拌匀后，再加入橘子皮，搅拌均匀即可（图1）。
3. 面团温度28℃，待发酵60分钟之后，分割为每个60克的小面团，稍微滚圆后，松弛15~20分钟。
4. 再次滚圆放入纸杯（直径约7厘米），发酵蓬松至八分满。
5. 表面刷上全蛋液后，撒上1号及4号珍珠糖粒（图2）。
6. 进烤箱以上火170℃/下火200℃烤约25分钟即可。





杂粮核桃面包

分量：10个

材料：

高筋面粉705克，杂粮粉135克，盐9克，枫糖浆130克，快发干酵母10克，水485克，奶油35克，核桃碎200克

做法：

1. 所有材料（除核桃碎外）以直接法（参考第6页）制作至完成阶段。
2. 加入核桃碎以慢速拌匀后，即可做基本发酵（约1小时，图1）。
3. 将面团分割成10个（每个170克），稍滚圆后松弛20分钟。
4. 再次滚圆至扎实后，放入烤盘发酵至约原来体积的2.5倍（约40分钟）。
5. 表面喷水后，将高筋面粉撒于面团上（图2）。
6. 用美工刀直向、横向各划三刀（图3）。
7. 进烤箱（最好能喷蒸汽）以上火190℃/下火180℃烤约25分钟。

