

百变大厨系列

Shishang Oudian

时尚欧点

孟爽 主编



化学工业出版社

百变大厨系列

Shishang 时尚欧点

孟爽 主编



化学工业出版社

· 北京 ·

本书介绍了欧式饼点、欧式布丁、欧式木司、欧式派点、欧式小点5种欧点的造型及制作步骤。图片均为真实照片,色彩艳丽、造型生动优美。

本书可作为喜爱欧点等面食制作的读者的参考学习用书,也可对相关行业的从业人员提供一定的参考。

图书在版编目(CIP)数据

时尚欧点/孟爽主编. —北京:化学工业出版社,
2007. 6
(百变大厨系列)
ISBN 978-7-5025-9816-7

I. 时… II. 孟… III. 面点, 西式-制作
IV. TS972. 116

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第161371号

责任编辑: 张彦 王蔚霞 装帧设计: 张辉
责任校对: 王素芹

出版发行: 化学工业出版社
(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)
印 刷: 北京市彩云龙印刷有限责任公司
装 订: 三河市万龙印装有限公司
889mm×1194mm 1/32 印张 2¹/₂ 字数 63 千字
2007年6月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686)

售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换。

定 价: 19.00 元

版权所有 违者必究



前言

随着经济的发展、人民生活水平的提高，我们的生活也变得更加丰富多彩。当我们为家人、朋友庆祝生日的时候，大家都期盼着一款精美新奇的蛋糕；当午后休闲的时光，你独自品味着精巧细致的曲奇和糕饼；当盛宴结束的时候，我们希望用一款美仑美奂的甜品画上一个完美的句号——这些都可以通过西点师精湛的技艺和独特的艺术构思和创造来为您实现！

本书将向您展示西点行业的时尚风格和趋势，为您的精彩生活添加更多的享受。书中的每款产品都配有精美的图片和详细的文字描述，可以使您轻而易举地学习与操作。

本书中西点造型由孟爽、刁立军等设计，部分造型为国际国内烹饪大赛获奖作品。本书由孟爽主编，刁立军、裴炯娟、张德水、张旭、任燕、魏静、朱笑天、胡林、赵明武等参与了编写工作。我们希望广大从事和爱好西点造型的读者能借助此书举一反三，开拓思路、大胆创新、不断拓宽中国的西点制作技艺之路。

孟爽
2007.4



目 录

工具原料	1
欧式饼点	
黄油球	3
加州杏仁瓦片	4
气 鼓	5
曲 奇	7
比利时蛋糕派	9
瑞士果仁巧克力	10
椰子饼干	11
欧式布丁	
草莓牛油布丁	13
法式布丁	14
法式香甜饼	15
奶油薄荷布丁	16
牛奶布丁	17
秋天的收获	18
欧式比利时奶酪蛋糕	19
泰式椰香布丁	20
意大利布里奥什布丁	21

欧式木司

巴伐利亚蓝莓木司	27
草莓木司	28
德式传统黑森林	29
法式欧培拉	30
瑞士冻酸奶酪蛋糕	31
三色木司	32
提拉米苏	34
夏威夷神密香蕉木司	35

欧式派点

Lin zer派	41
彩虹卷	42
法式煎吐司	43
法式焦糖酥皮派	44
焦糖苹果派	45
金牌黄桃派	46
抹茶凉糕	47
木纹蛋糕	48
奶油酥粒苹果派	49
欧式巧克力派	50
瑞士奶酥苹果卷	51
香蕉蛋糕	52

欧式小点

班 戟	55
蛋酥皮装饰物	56
法式菠萝沙瓦瑞	57
法式红酒梨	58
葡萄唛芬蛋糕	59
沙瓦瑞	60
苏 菲	61
泰式香蕉	62
西班牙奶香饭	63



工具原料



白巧克力



黑巧克力



砂糖



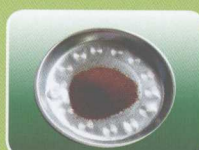
糖粉



抹茶粉



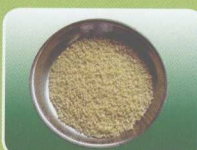
可可粉



咖啡粉



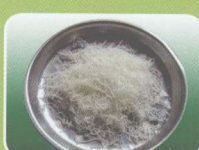
杏仁粉



杏仁碎



薰衣草



椰丝



瓜子仁



蛋糕粉



蛋糕油



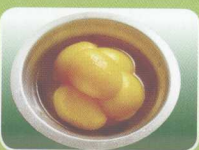
淡奶油



黄油



奶油芝士



黄桃



草莓果占



蓝莓果占



香橙果占



花边派盘



锯齿刀



胶刮板



硬刮板



面筛



量杯



双层锅加热锅



小型蛋糕盒



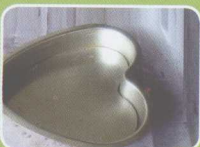
木瓜模具



空心圆环模具



库格洛夫模具



心形模具



走锤



打蛋器



布丁模模具



擦皮器



蛋糕圆形圈



电子称



搅拌机



烤箱



工具原料组合

欧式饼点 黄油球



1



2



3

1. 净蛋300克、低粉300克、黄油240克、砂糖180克、泡打粉15克。
2. 砂糖、黄油入锅中搅拌，加鸡蛋搅匀，鸡蛋要缓缓加入，使其与黄油糖的混合物完全混合。
3. 加入粉性材料搅匀，用挤袋灌装模具。
4. 灌装模具七分满，撒上杏仁碎，入炉烘烤，底火170℃、面火220℃，烘烤20分钟。
5. 烘烤完成后，会鼓成小圆球。



4



5

欧式糕点

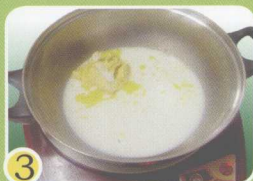
加州杏仁瓦片



1. 净蛋200克、泡打粉2克、黄油40克、低粉50克、糖粉80克。
2. 糖粉、鸡蛋入盆中搅匀，加入面粉、泡打粉搅匀。
- 3 加入黄油，入烤盘中，摊成小薄饼，撒杏仁片，入炉烘烤。
4. 底火120℃、面火180℃，烤至金黄色。



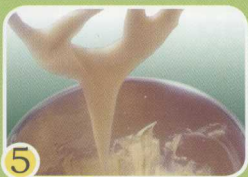
欧式糕点 气鼓



1. 糖粉80克、低粉90克、黄油60克，在案台上搓至均匀，入冰箱冷藏备用，做气鼓酥皮。
2. 牛奶500克、高低粉300克、黄油130克、净蛋400克、盐3克。
3. 牛奶、黄油、盐入锅中煮至混合均匀，加上粉性材料，搅匀烫熟。
4. 烫至金黄色、成为有浓郁香味的面团后入缸中加鸡蛋，搅至鸡蛋完全混合入面团，再次加鸡蛋，依次加完。



法式水果气鼓



5



6



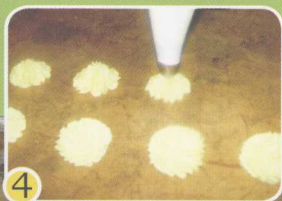
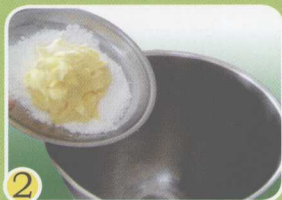
7

5. 在步骤4的基础上，搅至成流体状的倒三角，装入挤袋中，挤出各种造型，入烤盘中。
6. 将酥皮面取出分割，擀成小面片，盖在气鼓上。
7. 入炉烘烤，底火、面火180℃，烤制时间15分钟，15分钟后关底火再烤20分钟，总时间为35分钟。

气鼓鸭子

法式酥皮气鼓





欧式饼点 曲奇



1. 黄油120克、糖粉80克、鸡蛋100克、低粉100克、泡打粉10克。

2. 糖粉、黄油入缸中搅拌蓬松。

3. 在步骤2的基础上加入鸡蛋搅匀，加粉性材料搅匀。

4. 将曲奇浆料装入挤袋中，用花嘴挤出各种造型，入炉烘烤，底火130℃、面火180℃，烤制30分钟左右。

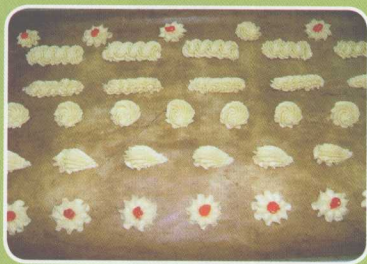




曲奇拼盘



果仁曲奇



丹麦曲奇



瑞士巧克力曲奇



丹麦曲奇



花生曲奇

欧式饼点

比利时蛋糕派



1



2



3



4

1. 鸡蛋300克、砂糖120克、低粉150克、吉士粉15克、蛋糕油10克、泡打粉15克、色拉油40克、盐3克。

2. 鸡蛋、砂糖入缸中搅拌至糖融化。

3. 加入粉性材料搅匀加蛋糕油。

4. 检查标准黏稠度。

5. 加入色拉油搅匀。

6. 用挤袋花嘴挤造型。

7. 在烤盘烤布上挤成小圆饼。

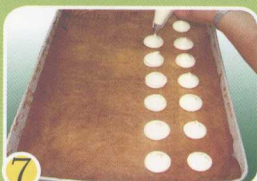
8. 入炉烘烤，底火180℃、面火230℃，烤制15分钟。



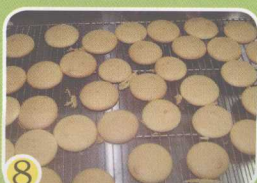
5



6



7



8

欧式饼点

瑞士果仁巧克力

1. 黄油100克、全麦消化饼干50克、熟果仁（核桃、花生、瓜子仁）250克、黑巧克力150克。
2. 将饼干碾碎，熟果仁切成小颗粒。
3. 在步骤2中的原料入盆中加融化黑巧克力搅匀。
4. 在步骤3中加入融化黄油，搅拌均匀。
5. 在小型蛋糕模具中，垫保鲜膜将搅好的果仁混合物装入模具中，压实冷冻。
6. 将冻好的果仁巧克力取出切片，筛糖粉。

