

CUPCAKES  
COOKIES & MACARONS  
DE ALTA COSTURA

在家也能

# 做烘焙

高级杯装蛋糕、曲奇饼干和马卡龙

(西班牙) 帕特里西娅·阿里巴尔萨卡 (Patricia Arribáizaga) 著  
苗译元 李雅 译

15 年

专业烘焙师  
梦幻配方

大公开

一看就懂，一次就上手  
新手零失败的烘焙课

烘焙人爱做的25种经典蛋糕  
12种曲奇饼干和6种马卡龙  
1000张精彩照片图解



简单、详细、经典、美味

蛋糕也可以在家简单做  
食谱口味多，个个都不容错过



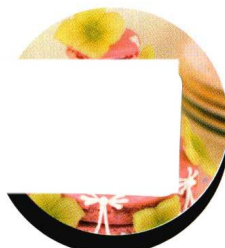
机械工业出版社  
CHINA MACHINE PRESS



# 在家也能 做烘焙

高级杯装蛋糕、曲奇饼干和马卡龙

(西班牙) 帕特里西娅·阿里巴尔萨卡 (Patricia Arribáizaga) 著  
苗译元 李雅 译



机械工业出版社  
CHINA MACHINE PRESS

这本书将帮助您制作装饰精美并且具有令人难忘的味道的杯装蛋糕、曲奇饼干和马卡龙。为此，我将分享我十多年从事糕点制作及其教学的经验，以让您可以通过学习我制作糕点的诀窍和技巧，来提高您自己的糕点制作技能。通过研究我的学生的学习困难，我在这本书中创新了教学方法，以使您可以在较短的时间内学会制作精美的甜点。

Copyright©Editorial Juventud,2012 Photos©Martin Arribáizaga all images Text,designs,styling & artistic director: Patricia Arribáizaga 2012. Layout: Nicole Hofmann Original Title: Cupcakes, Cookies & Macarons de Alta Costura This edition published by agreement with Editorial Juventud, 2012, Barcelona, Spain www.cakeshaute couture.com www.editorialjuventud.es The simplified Chinese translation rights arranged through Rightol Media( 本书中文简体版权经由锐拓传媒取得 Email:copyright@rightol.com)

本书由机械工业出版社在中国境内（不包括香港、澳门特别行政区以及台湾地区）出版与发行。未经许可之出口，视为违反著作权法，将受法律之制裁。

北京市版权局著作权合同登记 图字：01-2015-2583 号

## 图书在版编目（CIP）数据

在家也能做烘焙：高级杯装蛋糕、曲奇饼干和马卡龙/

（西）阿里巴尔萨卡著；苗译元，李雅译.--北京：

机械工业出版社，2016.6

ISBN 978-7-111-53723-6

I. ①在… II. ①阿… ②苗… ③李… III. ①烘焙-  
糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2016）第096506号

机械工业出版社（北京市百万庄大街22号 邮政编码100037）

策划编辑：坚喜斌 责任编辑：陈洁 杨冰 刘林澍

版式设计：潜龙大有 责任印制：乔宇

责任校对：赵蕊

保定市中国画美凯印刷有限公司印刷

2016年7月第1版第1次印刷

170mm×240mm·14印张·262千字

标准书号：ISBN 978-7-111-53723-6

定价：49.00元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社发行部调换

电话服务

服务咨询热线：（010）88361066

读者购书热线：（010）68326294

（010）88379203

网络服务

机工官网：www.cmpbook.com

机工官博：weibo.com/cmp1952

金书网：www.golden-book.com

教育服务网：www.cmpedu.com

封面无防伪标均为盗版

# 目录

|                |    |           |    |
|----------------|----|-----------|----|
| 前言             | 6  | 覆盆子甜点     | 33 |
| 如何使用该书         | 6  | 覆盆子柠檬蛋糕   | 34 |
| 基本工具           | 7  | 柠檬糖水      | 34 |
|                |    | 覆盆子味奶油    | 36 |
| 时尚杯装蛋糕         | 8  |           |    |
| 高级时尚杯装蛋糕       | 11 | 金色装饰蛋糕    | 39 |
| 白兰地坚果杯装蛋糕      | 12 | 巧克力蛋糕     | 40 |
| 时尚翻糖杯装蛋糕       | 15 | 西番莲巧克力奶油  | 41 |
| 朗姆酒椰子菠萝味杯装蛋糕   | 16 |           |    |
|                |    | 宝贝巧克力     | 45 |
| 紫罗兰和黑茶蘸子       | 21 | 香草牛奶巧克力蛋糕 | 46 |
| 紫罗兰与黑茶蘸子口味杯装蛋糕 | 22 | 巧克力杯装蛋糕   | 46 |
| 紫罗兰牛奶巧克力酱      | 22 | 香草牛奶巧克力奶油 | 46 |
| 柠檬糖水           | 23 |           |    |
|                |    | 蓝珊瑚鸡尾酒蛋糕  | 49 |
| 西利亚杯装蛋糕        | 25 | 蓝珊瑚蛋糕     | 50 |
| 西莉亚杯装蛋糕        | 26 | 蓝珊瑚鸡尾酒    | 50 |
| 大都会蛋糕          | 30 | 蓝珊瑚鸡尾酒糖汁  | 50 |
| 大都会鸡尾酒         | 31 | 蓝珊瑚口味瑞士奶油 | 51 |
| 大都会鸡尾酒糖水       | 31 | 纽扣        | 53 |

|                        |    |
|------------------------|----|
| 柠檬派蛋糕                  | 54 |
| 意大利奶油夹心                | 54 |
| 柠檬蛋糕                   | 54 |
| 柠檬奶油                   | 54 |
| <b>蔷薇花</b>             | 56 |
| 樱桃开心果蛋糕                | 61 |
| <b>绣球花</b>             | 64 |
| 马斯卡邦尼香草奶酪口味胡萝卜橙<br>子蛋糕 | 66 |
| 马斯卡邦尼香草奶酪              | 66 |
| 橙汁糖水                   | 67 |
| <b>毛茛和茉莉花</b>          | 68 |
| 欧洲越橘苹果味蛋糕              | 71 |
| <b>芭蕾舞</b>             | 74 |
| 椰子西番莲蛋糕                | 76 |
| 椰子西番莲马斯卡邦尼奶油           | 76 |
| <b>温馨可爱风</b>           | 78 |
| 香橙蛋糕                   | 80 |
| 乡间花园                   | 82 |
| 芒果、白巧克力和椰子蛋糕           | 84 |

|                 |     |
|-----------------|-----|
| 芒果白巧克力夹心        | 84  |
| 椰子蛋糕            | 84  |
| <b>下午茶时间</b>    | 86  |
| 草莓、巧克力和香草蛋糕     | 88  |
| 草莓巧克力夹心         | 88  |
| 香草蛋糕            | 88  |
| <b>玫瑰花与大丽花</b>  | 90  |
| 橙子水蜜桃蛋糕         | 92  |
| 橙子糖水            | 93  |
| 水蜜桃黄油奶油         | 93  |
| <b>普拉塔女王</b>    | 96  |
| 坚果香蕉蛋糕          | 98  |
| 家庭牛奶甜品          | 99  |
| 甜牛奶奶油           | 99  |
| <b>时尚曲奇饼干</b>   | 102 |
| <b>玛丽·安东瓦内特</b> | 105 |
| <b>巧克力曲奇蛋糕</b>  | 109 |
| <b>黑白配</b>      | 113 |
| <b>蝴蝶</b>       | 116 |
| <b>圣诞节小饼干</b>   | 121 |

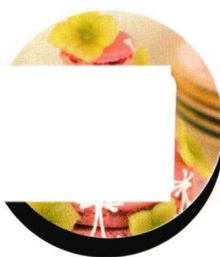
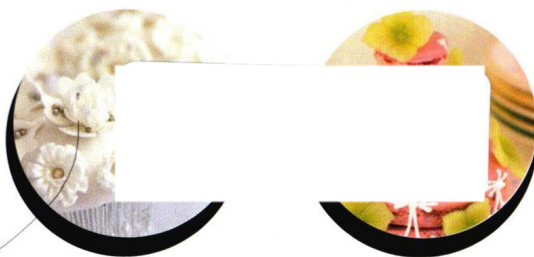
|            |     |             |     |
|------------|-----|-------------|-----|
| 卷毛狗        | 127 | 巧克力和水果奶油    | 196 |
| 下午茶        | 132 | 杯装蛋糕基础的奶油装饰 | 199 |
| 花园中的小树苗    | 136 | 饼干糕点        | 208 |
| 小鸟饼干       | 140 | 皇家蛋白霜       | 210 |
| 复活节蛋       | 144 | 马卡龙         | 216 |
| 拼贴画        | 148 | 马卡龙的馅料      | 218 |
| 紫罗兰、薰衣草和玫瑰 | 152 |             |     |
| 圣诞节饼干      | 158 | 关于作者        | 220 |
|            |     | 鸣谢          | 221 |
| 时尚马卡龙      | 162 | 术语表         | 222 |
| 充满惊喜的草莓马卡龙 | 165 |             |     |
| 春日马卡龙      | 169 |             |     |
| 艺术马卡龙      | 172 |             |     |
| 威尼斯        | 178 |             |     |
| 贝利尼        | 182 |             |     |
| 贝利尼鸡尾酒     | 184 |             |     |
| 贝利尼奶油      | 184 |             |     |
| 马卡龙蛋糕      | 186 |             |     |
|            |     |             |     |
| 配方与技巧      | 190 |             |     |
| 杯装蛋糕       | 192 |             |     |
| 糖浆的配方      | 194 |             |     |
| 杯装蛋糕的外皮和糖霜 | 194 |             |     |



# 在家也能 做烘焙

高级杯装蛋糕、曲奇饼干和马卡龙

(西班牙) 帕特里西娅·阿里巴尔萨卡 (Patricia Arribáizaga) 著  
苗译元 李雅 译



机械工业出版社  
CHINA MACHINE PRESS

这本书将帮助您制作装饰精美并且具有令人难忘的味道的杯装蛋糕、曲奇饼干和马卡龙。为此，我将分享我十多年从事糕点制作及其教学的经验，以让您可以通过学习我制作糕点的诀窍和技巧，来提高您自己的糕点制作技能。通过研究我的学生的学习困难，我在这本书中创新了教学方法，以使您可以在较短的时间内学会制作精美的甜点。

Copyright©Editorial Juventud,2012 Photos©Martin Arribáizaga all images Text,designs,styling & artistic director: Patricia Arribáizaga 2012. Layout: Nicole Hofmann Original Title: Cupcakes, Cookies & Macarons de Alta Costura This edition published by agreement with Editorial Juventud, 2012, Barcelona, Spain www.cakeshaute couture.com www.editorialjuventud.es The simplified Chinese translation rights arranged through Rightol Media( 本书中文简体版权经由锐拓传媒取得 Email:copyright@rightol.com)

本书由机械工业出版社在中国境内（不包括香港、澳门特别行政区以及台湾地区）出版与发行。未经许可之出口，视为违反著作权法，将受法律之制裁。

北京市版权局著作权合同登记 图字：01-2015-2583 号

## 图书在版编目（CIP）数据

在家也能做烘焙：高级杯装蛋糕、曲奇饼干和马卡龙/

（西）阿里巴尔萨卡著；苗译元，李雅译.--北京：

机械工业出版社，2016.6

ISBN 978-7-111-53723-6

I. ①在… II. ①阿… ②苗… ③李… III. ①烘焙-  
糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2016）第096506号

机械工业出版社（北京市百万庄大街22号 邮政编码100037）

策划编辑：坚喜斌 责任编辑：陈洁 杨冰 刘林澍

版式设计：潜龙大有 责任印制：乔宇

责任校对：赵蕊

保定市中国画美凯印刷有限公司印刷

2016年7月第1版第1次印刷

170mm×240mm·14印张·262千字

标准书号：ISBN 978-7-111-53723-6

定价：49.00元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页、由本社发行部调换

电话服务

服务咨询热线：（010）88361066

读者购书热线：（010）68326294

（010）88379203

网络服务

机工官网：www.cmpbook.com

机工官博：weibo.com/cmp1952

金书网：www.golden-book.com

教育服务网：www.cmpedu.com

封面无防伪标均为盗版

# 目录

|                |    |           |    |
|----------------|----|-----------|----|
| 前言             | 6  | 覆盆子甜点     | 33 |
| 如何使用该书         | 6  | 覆盆子柠檬蛋糕   | 34 |
| 基本工具           | 7  | 柠檬糖水      | 34 |
|                |    | 覆盆子味奶油    | 36 |
| 时尚杯装蛋糕         | 8  |           |    |
| 高级时尚杯装蛋糕       | 11 | 金色装饰蛋糕    | 39 |
| 白兰地坚果杯装蛋糕      | 12 | 巧克力蛋糕     | 40 |
| 时尚翻糖杯装蛋糕       | 15 | 西番莲巧克力奶油  | 41 |
| 朗姆酒椰子菠萝味杯装蛋糕   | 16 |           |    |
|                |    | 宝贝巧克力     | 45 |
| 紫罗兰和黑茶蘸子       | 21 | 香草牛奶巧克力蛋糕 | 46 |
| 紫罗兰与黑茶蘸子口味杯装蛋糕 | 22 | 巧克力杯装蛋糕   | 46 |
| 紫罗兰牛奶巧克力酱      | 22 | 香草牛奶巧克力奶油 | 46 |
| 柠檬糖水           | 23 |           |    |
|                |    | 蓝珊瑚鸡尾酒蛋糕  | 49 |
| 西利亚杯装蛋糕        | 25 | 蓝珊瑚蛋糕     | 50 |
| 西莉亚杯装蛋糕        | 26 | 蓝珊瑚鸡尾酒    | 50 |
| 大都会蛋糕          | 30 | 蓝珊瑚鸡尾酒糖汁  | 50 |
| 大都会鸡尾酒         | 31 | 蓝珊瑚口味瑞士奶油 | 51 |
| 大都会鸡尾酒糖水       | 31 | 纽扣        | 53 |

柠檬派蛋糕 54

意大利奶油夹心 54

柠檬蛋糕 54

柠檬奶油 54

**蔷薇花** 56

樱桃开心果蛋糕 61

**绣球花** 64

马斯卡邦尼香草奶酪口味胡萝卜橙

子蛋糕 66

马斯卡邦尼香草奶酪 66

橙汁糖水 67

**毛茛和茉莉花** 68

欧洲越橘苹果味蛋糕 71

**芭蕾舞** 74

椰子西番莲蛋糕 76

椰子西番莲马斯卡邦尼奶油 76

**温馨可爱风** 78

香橙蛋糕 80

乡间花园 82

芒果、白巧克力和椰子蛋糕 84

芒果白巧克力夹心 84

椰子蛋糕 84

**下午茶时间** 86

草莓、巧克力和香草蛋糕 88

草莓巧克力夹心 88

香草蛋糕 88

**玫瑰花与大丽花** 90

橙子水蜜桃蛋糕 92

橙子糖水 93

水蜜桃黄油奶油 93

**普拉塔女王** 96

坚果香蕉蛋糕 98

家庭牛奶甜品 99

甜牛奶奶油 99

**时尚曲奇饼干** 102

**玛丽·安东瓦内特** 105

**巧克力曲奇蛋糕** 109

**黑白配** 113

**蝴蝶** 116

**圣诞节小饼干** 121

|            |     |             |     |
|------------|-----|-------------|-----|
| 卷毛狗        | 127 | 巧克力和水果奶油    | 196 |
| 下午茶        | 132 | 杯装蛋糕基础的奶油装饰 | 199 |
| 花园中的小树苗    | 136 | 饼干糕点        | 208 |
| 小鸟饼干       | 140 | 皇家蛋白霜       | 210 |
| 复活节蛋       | 144 | 马卡龙         | 216 |
| 拼贴画        | 148 | 马卡龙的馅料      | 218 |
| 紫罗兰、薰衣草和玫瑰 | 152 |             |     |
| 圣诞节饼干      | 158 | 关于作者        | 220 |
|            |     | 鸣谢          | 221 |
| 时尚马卡龙      | 162 | 术语表         | 222 |
| 充满惊喜的草莓马卡龙 | 165 |             |     |
| 春日马卡龙      | 169 |             |     |
| 艺术马卡龙      | 172 |             |     |
| 威尼斯        | 178 |             |     |
| 贝利尼        | 182 |             |     |
| 贝利尼鸡尾酒     | 184 |             |     |
| 贝利尼奶油      | 184 |             |     |
| 马卡龙蛋糕      | 186 |             |     |
|            |     |             |     |
| 配方与技巧      | 190 |             |     |
| 杯装蛋糕       | 192 |             |     |
| 糖浆的配方      | 194 |             |     |
| 杯装蛋糕的外皮和糖霜 | 194 |             |     |

# 前言

创作本书对于我来说是一种奇妙的经历，在书中，我可以传达我所有的技巧，以让读者有能力制作甜点。并且，我可以分享我的理念，这就是食品的味道是制作美食的基本和不可或缺的因素。

传统的观点认为，制作精美的糕点有着强烈的视觉效果，但是味道上会差很多。然而，我一直很难接受这种观点。在制作高级时尚糕点的过程中，我通过使用高质量的天然配料和非凡的精美装饰，保留了它的纯正口味。细腻的味道和独特的制作方法都是我们成功的关键。

这本书将帮助您制作装饰精美且味道令人难忘的杯装蛋糕、曲奇饼干和马卡龙。为此，我将分享我十多年从事糕点制作及教学的经验，以让您可以通过学习我制作糕点的诀窍和技巧，发展您自己的糕点制作技能。通过研究我之前的学生的学习困难，我在这本书中创造了新的教学方法，以使您可以在

较短的时间内学会制作精美的甜点。

甜点的装饰通常由糖、杏仁和巧克力组成，这些配料可以与书中的配方完美结合。对于马卡龙，细微的装饰可以保证其味道的完整；而对于奶油杯装蛋糕，将使用简单的糖类装饰；对于曲奇饼干，将使用制作精美且少量的糖衣装饰，以防改变其原有的口味。我不会使用翻糖装饰饼干，因为在我看来，这会使饼干失去原有的味道，并让其变得过于松软和甜腻。

我的目标是尽可能地和您分享有用的信息，让您从制作最基本的饼干、精美的杯装蛋糕和松软细腻的马卡龙开始，慢慢地掌握一些甜点装饰的诀窍。通过这种方式，您就有机会发挥自己的创造力。

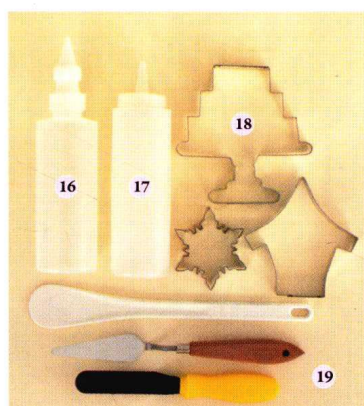
我希望您可以享受并投入甜点的制作当中，并且有动力自己创造并设计一些甜点。您需要很多的练习和耐心，但是您一旦开始享受这一过程，您就会发现这远比您认为的容易得多。

## 如何使用该书

在开始此项课程之前，我建议你先阅读本书的“配方与技巧”部分（见 190 页），该部分详细解释了配方、基本的制作过程和装饰甜点的技巧。本书在每个部分都会一步一步地教授如何制作相应的甜点，并且需要参阅“配方和技巧”部分的相关信息。翻糖、面糊、面团、杏仁和巧克力等材料，您可以在专门的商店里买到，或者也可以根据 202 页到 205 页的配方自己制作。

“基本工具”部分（第 7 页）里提供了一些工具和配料的图片参考，术语表（第 222 页）提供了关于这些工具和配料的说明，以及它们在其他国家的名称。

# 基本工具



- |              |                |              |           |
|--------------|----------------|--------------|-----------|
| 1 - 擀面杖      | 14 - 花型剪裁器     | 27 - 五颜六色的糖  | • 软刮刀和硬刮刀 |
| 2 - 金属制小型擀面杖 | 15 - 花型模具      | 28 - 糖果粒     | • 塑料薄膜    |
| 3 - 塑料小刀     | 16 - 细口挤压瓶     | 29 - 各种大小的刷子 | • 塑料袋     |
| 4 - 标记轮      | 17 - 挤压瓶       | 30 - 食用颜料着色笔 | • 可密封塑料袋  |
| 5 - 剪刀       | 18 - 饼干剪裁器     | 31 - 胶状食用色素  | • 可密封塑料容器 |
| 6 - 有花纹的底板   | 19 - 刮刀        | 32 - 糊状食用色素  | • 铝箔纸     |
| 7 - 有花纹的擀面杖  | 20 - 蛋糕裱花嘴     | 33 - 粉末状食用色素 | • 烘焙用纸    |
| 8 - 图案模板     | 21 - 蛋糕裱花嘴塑料接头 | 34 - 颗粒状食用色素 | • 小木棍     |
| 9 - 镂空图案模板   | 22 - 杯装蛋糕烤盘    | 35 - 可食用颜料   | • 花纹台布    |
| 10 - 裱花嘴塑料接头 | 23 - 裱花袋       |              |           |
| 11 - 裱花嘴     | 24 - 杯装蛋糕纸杯    |              |           |
| 12 - 玫瑰叶模具   | 25 - 糖豆        |              |           |
| 13 - 玫瑰花叶剪裁器 | 26 - 蔗糖小丸      |              |           |

## 其他材料

- 电动或手动搅拌器
- 6毫米直径的擀面杖
- 碗

# 时尚杯装蛋糕



# 杯装蛋糕



杯装蛋糕在近些年难以置信地流行起来，没人可以抵挡住口味丰富和颜色可人的杯装蛋糕的诱惑。

我在此使用的配方都是非常容易制作的，同时又是精美和新颖的，制作这些美味的杯装蛋糕并不需要丰富的甜点制作经验。口味多样、设计新颖的杯装蛋糕在任何场合都能令人眼花缭乱。





# 高级时尚 杯装蛋糕



这款设计受到了高级时装图案装饰的启发：山茶花和提花面料是时尚界的女王——香奈儿品牌的独特标志。这款杯装蛋糕是生日宴会、鸡尾酒会和美味晚餐等场合中的理想甜点。

