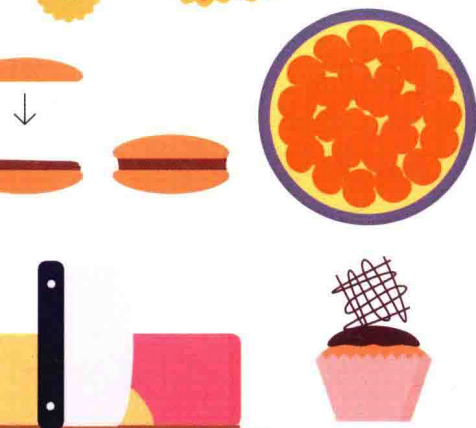
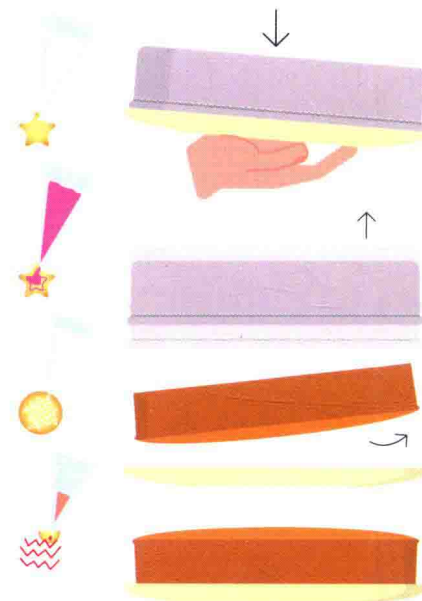


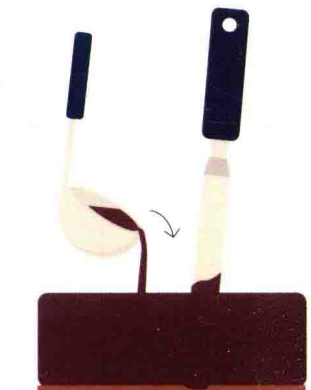
# 我的时尚 烘焙

[澳] 加布里埃拉·斯科利克 著 吕文静 译



*Bake! The*  
**QUICK-LOOK  
COOKBOOK**

让烘焙从此  
简约、优雅、零失误





*Bake! The*

QUICK-LOOK  
COOKBOOK



## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

我的时尚烘焙 / (澳) 加布里埃拉·斯科利克著 ;  
吕文静译. — 北京 : 中信出版社, 2016.12  
书名原文: Bake! The Quick-Look Cookbook  
ISBN 978-7-5086-6907-6

I. ①我… II. ①加… ②吕… 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259840号

Copyright © 2015 Weldon Owen, Inc.

本作品简体中文专有出版权由童涵国际 ( KM Agency ) 独家代理。

### 我的时尚烘焙

著 者: [澳] 加布里埃拉·斯科利克  
译 者: 吕文静  
策划推广: 北京全景地理书业有限公司  
出版发行: 中信出版集团股份有限公司  
(北京市朝阳区惠新东街甲4号富盛大厦2座 邮编 100029)  
( CITIC Publishing Group )  
承印者: 北京利丰雅高长城印刷有限公司  
制 版: 北京美光设计制版有限公司

开 本: 700mm×950mm 1/12 印 张: 21.5 字 数: 126千字  
版 次: 2016年12月第1版 印 次: 2016年12月第1次印刷  
广告经营许可证: 京朝工商广字第8087号  
京权图字: 01-2016-7733  
书 号: ISBN 978-7-5086-6907-6  
定 价: 88.00 元

版权所有·侵权必究

凡购本社图书, 如有缺页、倒页、脱页, 由发行公司负责退换。

服务热线: 010-84849555 服务传真: 010-84849000

投稿邮箱: author@citicpub.com



# 目录

001 如何使用本书

## 工具、窍门和技巧 tools, tips, and techniques

- |                   |               |                  |
|-------------------|---------------|------------------|
| 002 选择烘焙器具        | 017 给烤模表面撒上面粉 | 032 制作巧克力叶子      |
| 003 称量            | 018 打发黄油和砂糖   | 033 制作巧克力蕾丝      |
| 004 了解各种不同的面粉     | 019 吉利丁的使用    | 034 给蛋糕完美平滑地涂抹糖霜 |
| 005 用金属签测试蛋糕是否烤好了 | 020 取香草籽      | 035 用防潮糖粉印花      |
| 006 用竹签测试蛋糕是否烤好了  | 021 制作香草糖     | 036 刮取巧克力        |
| 007 用手指测试蛋糕是否烤好了  | 022 编织乡村格子派   | 037 取巧克力碎卷       |
| 008 容量换算          | 023 蛋糕脱模      | 038 取巧克力碎        |
| 009 重量换算          | 024 给蛋糕分层     | 039 用裱花袋装饰蛋糕     |
| 010 温度换算          | 025 砂糖拔丝      | 040 用打发的淡奶油装饰蛋糕  |
| 011 长度换算          | 026 制作糖衣花瓣    | 041 用巧克力黄油酱装饰蛋糕  |
| 012 分离蛋黄和蛋白       | 027 制作糖渍香橙片   | 042 用蛋白霜装饰蛋糕     |
| 013 打发蛋白          | 028 制作糖渍柠檬片   | 043 制作简易裱花袋      |
| 014 加入打发的蛋白       | 029 制作糖渍橙皮    | 044 绘制装饰性的纹样     |
| 015 打发淡奶油         | 030 制作糖渍柠檬皮   |                  |
| 016 给烤模涂油         | 031 制作巧克力糖霜   |                  |

## 基本款面糊和面团 basic batters and doughs

- |              |                    |              |
|--------------|--------------------|--------------|
| 045 准备黄油蛋糕面糊 | 050 用饼干屑制作蛋糕底      | 055 制作德式馅饼面团 |
| 046 准备戚风蛋糕面糊 | 051 制作巧克力口味的饼干碎蛋糕底 | 056 制作蛋白霜    |
| 047 制作海绵蛋糕面糊 | 052 制作泡芙面团         | 057 制作彩色蛋白霜  |
| 048 制作酥皮面团   | 053 制作酵母面团         |              |
| 049 制作千层酥面团  | 054 准备布里欧修面团       |              |

## 蛋糕和快手面包 cakes and quick breads

- |                   |                 |               |
|-------------------|-----------------|---------------|
| 058 制作柠檬乳清奶酪蛋糕    | 065 制作黑森林蛋糕     | 072 制作奥地利沙加蛋糕 |
| 059 制作香草乳清奶酪蛋糕    | 066 制作手指饼夏洛特    | 073 制作巧克力慕斯蛋糕 |
| 060 用马斯卡彭奶酪制作奶酪蛋糕 | 067 制作巴伐利亚奶油蛋糕  | 074 制作奥地利林茨蛋糕 |
| 061 制作混合浆果乳清奶酪蛋糕  | 068 制作意大利榛子圆顶蛋糕 | 075 制作天使蛋糕    |
| 062 制作杏仁樱桃乳清奶酪蛋糕  | 069 制作法式马拉可夫蛋糕  | 076 制作海绵蛋糕底   |
| 063 制作德式奶酪蛋糕      | 070 制作蛋奶酥蛋糕     | 077 制作浆果蛋糕    |
| 064 制作覆盆子奶油挞      | 071 制作巧克力奶油蛋糕   |               |

078 制作蜜桃巧克力蛋糕  
079 制作果酱瑞士卷  
080 制作黑莓瑞士卷  
081 制作草莓瑞士卷  
082 制作水果奶油海绵瑞士卷  
083 制作咖啡奶油瑞士卷  
084 制作栗子奶油瑞士卷  
085 制作圣诞树干蛋糕  
086 制作无面粉巧克力蛋糕  
087 制作姜饼  
088 制作胡萝卜蛋糕  
089 制作香蕉坚果面包  
090 制作重磅蛋糕  
091 制作罂粟籽重磅蛋糕  
092 制作柠檬重磅蛋糕

093 制作咖啡重磅蛋糕  
094 制作椰香重磅蛋糕环  
095 制作樱桃重磅蛋糕  
096 制作黑莓重磅蛋糕  
097 制作红醋栗重磅蛋糕  
098 制作圆环蛋糕  
099 制作红酒圆环蛋糕  
100 制作大理石蛋糕  
101 制作巧克力蛋糕  
102 制作蜜桃面酥咖啡蛋糕  
103 制作甜杏面酥咖啡蛋糕  
104 制作甜李子面酥咖啡蛋糕  
105 制作酸奶蛋糕  
106 制作法式朗姆蛋糕  
107 制作意大利潘娜托尼面包

108 制作法式布里欧修面包  
109 制作布里欧修辫子面包  
110 制作戚风切块蛋糕  
111 制作甜杏切块蛋糕  
112 制作樱桃切块蛋糕  
113 制作草莓大黄切块蛋糕  
114 用酵母面团制作切块蛋糕  
115 制作甜李子切块蛋糕  
116 制作苹果切块蛋糕  
117 制作苹果面酥切块蛋糕  
118 用海绵蛋糕面糊制作切块蛋糕  
119 制作柠檬切块蛋糕  
120 制作圣诞蛋奶酒切块蛋糕  
121 制作巧克力切块蛋糕  
122 用布丁制作切块蛋糕

## 派和挞 pies and tarts

123 制作甜樱桃派  
124 制作蓝莓派  
125 制作夏日浆果派  
126 制作蜜桃派  
127 制作草莓大黄派  
128 制作樱桃小馅饼  
129 制作香料苹果派  
130 制作经典南瓜派  
131 制作香橙蛋奶酥派  
132 制作甜杏姜派  
133 制作枫糖果仁挞  
134 制作法式焦糖布丁迷你挞  
135 制作草莓迷你挞  
136 制作蜜桃迷你挞  
137 制作巧克力覆盆子迷你挞  
138 制作覆盆子奶油冻挞  
139 制作焦糖苹果挞  
140 制作柠檬挞  
141 制作柠檬蛋奶酥挞  
142 制作柠檬蛋奶酥迷你挞  
143 制作意大利杏仁挞  
144 制作巧克力薄荷挞  
145 制作法式克拉芙缇  
146 制作苹果面酥派  
147 制作小红莓香梨面酥派  
148 制作混合浆果面酥派  
149 制作甜李子雅马邑酥派  
150 制作苹果酥派  
151 制作杏仁甜杏酥派  
152 制作蜜桃开心果脆皮馅饼  
153 制作黑莓脆皮馅饼  
154 制作樱桃脆皮馅饼  
155 制作夏日浆果脆皮馅饼  
156 给脆皮馅饼的水果增加风味  
157 用果仁馅料制作脆皮馅饼  
158 制作苹果烤布丁

## 麦芬和杯子蛋糕 muffins and cupcakes

- 159 制作麦芬
- 160 制作蓝莓麦芬
- 161 制作巧克力麦芬
- 162 制作巧克力碎片麦芬
- 163 制作胡瓜麦芬
- 164 制作柠檬酸奶麦芬
- 165 制作香蕉麦芬
- 166 制作榛子红枣麦芬
- 167 制作肉桂白脱牛奶麦芬
- 168 制作小红莓香橙麦芬
- 169 制作无花果干麦芬
- 170 制作李子干麦芬
- 171 制作柠檬罂粟籽麦芬
- 172 制作蜜桃美尔巴麦芬
- 173 制作果酱麦芬
- 174 制作香料胡萝卜果仁麦芬
- 175 制作香料梨麦芬
- 176 制作黄色杯子蛋糕
- 177 制作巧克力杯子蛋糕
- 178 杯子蛋糕上的点缀
- 179 制作香草杯子蛋糕
- 180 用巧克力黄油酱制作黄色杯子蛋糕
- 181 制作巧克力香橙杯子蛋糕
- 182 制作柠檬冻椰香杯子蛋糕
- 183 制作朗姆酒葡萄干杯子蛋糕
- 184 用奶油奶酪糖霜制作红丝绒蛋糕
- 185 制作奶油冰淇淋杯子蛋糕
- 186 制作蜂蜜印度拉茶杯子蛋糕
- 187 制作司康
- 188 制作杏仁红醋栗司康
- 189 制作白脱牛奶饼干

## 曲奇和能量棒 cookies and bars

- 190 制作黄油曲奇
- 191 制作巧克力碎片曲奇
- 192 制作巧克力夹心曲奇
- 193 制作燕麦曲奇
- 194 制作杏仁月牙
- 195 制作奥地利林茨曲奇
- 196 制作松子沙堡曲奇
- 197 制作棋盘曲奇
- 198 制作薄脆姜饼
- 199 制作棕糖薄脆曲奇
- 200 制作俄罗斯香烟卷曲奇
- 201 制作寡妇之吻
- 202 制作蜂蜜姜饼曲奇
- 203 制作姜饼人
- 204 制作砂糖曲奇
- 205 用杏仁点缀曲奇
- 206 用肉桂防潮糖粉点缀曲奇
- 207 用彩色糖粒点缀曲奇
- 208 用糖渍橙皮碎屑点缀曲奇
- 209 用巧克力糖霜点缀曲奇
- 210 用巧克力图形点缀曲奇
- 211 制作果酱夹心曲奇
- 212 用皇家蛋白糖霜装饰曲奇
- 213 制作杏仁意大利脆饼
- 214 制作杏仁沙曲奇
- 215 制作八角茴香意大利脆饼
- 216 制作榛子意大利坎图奇饼干
- 217 制作经典手指饼
- 218 制作巧克力手指饼
- 219 制作罗斯柴尔德手指饼
- 220 制作金巴利蛋奶酥
- 221 制作蛋奶酥
- 222 制作覆盆子蛋奶酥
- 223 制作榛子蛋奶酥
- 224 制作法式马卡龙
- 225 制作肉桂马卡龙
- 226 制作柠檬马卡龙
- 227 制作巧克力马卡龙
- 228 制作覆盆子马卡龙
- 229 制作海盐焦糖马卡龙
- 230 制作摩卡咖啡马卡龙
- 231 制作玛德琳
- 232 制作费南雪
- 233 制作布朗尼
- 234 制作苹果面酥能量棒
- 235 制作布朗迪
- 236 制作英式黄油酥饼干



## 特殊甜点 specialty desserts

- |                  |                |                  |
|------------------|----------------|------------------|
| 237 制作德式苹果卷      | 247 制作泡芙       | 257 制作奶油天鹅泡芙     |
| 238 制作德式甜杏杏仁卷    | 248 制作冰淇淋泡芙    | 258 制作肉桂卷        |
| 239 制作德式香梨核桃仁卷   | 249 制作奶油泡芙     | 259 制作黄色棒棒蛋糕     |
| 240 制作德式甜李子榛果卷   | 250 制作果酱泡芙     | 260 制作巧克力棒棒蛋糕    |
| 241 制作德式水果干卷     | 251 制作百利甜酒奶油泡芙 | 261 给棒棒蛋糕抹糖霜     |
| 242 制作德式粗面粉卷     | 252 制作泡芙挞      | 262 用巧克力给棒棒蛋糕画张脸 |
| 243 制作德式甜奶酪卷     | 253 制作闪电泡芙     | 263 用彩色糖粒装饰棒棒蛋糕  |
| 244 制作德式核桃卷      | 254 制作咖啡奶油闪电泡芙 | 264 令棒棒蛋糕变得五颜六色  |
| 245 制作德式罂粟籽卷     | 255 制作柠檬奶油杏仁圈  |                  |
| 246 制作土耳其蜜糖果仁千层酥 | 256 制作巴黎车轮泡芙   |                  |

## 舒芙蕾和奶冻 soufflés and custards

- |                        |                   |               |
|------------------------|-------------------|---------------|
| 265 制作柑曼怡酒香舒芙蕾         | 273 制作迷迭香法式焦糖布丁   | 281 制作面包布丁    |
| 266 制作苹果舒芙蕾            | 274 制作咖啡法式焦糖布丁    | 282 制作巧克力冻    |
| 267 制作甜奶酪舒芙蕾           | 275 制作巧克力法式焦糖布丁   | 283 制作意大利小麦布丁 |
| 268 制作巧克力舒芙蕾           | 276 制作香橙法式焦糖布丁    | 284 制作米饭布丁    |
| 269 制作法式巧克力奶油盅         | 277 制作辣椒巧克力法式焦糖布丁 | 285 制作甜奶酪布丁蛋糕 |
| 270 用香草冻和夏日水果制作英式奶油水果杯 | 278 制作威士忌法式焦糖布丁   | 286 制作柠檬布丁蛋糕  |
| 271 制作加泰罗尼亚焦糖布丁        | 279 制作焦糖布丁        | 287 制作太妃布丁    |
| 272 制作法式焦糖布丁           | 280 制作黄油硬糖奶冻      |               |

## 酱汁、镜面果胶和装饰 sauces, glazes, and toppings

- |              |                |                 |
|--------------|----------------|-----------------|
| 288 制作蜜桃果泥   | 297 制作焦糖酱汁     | 306 制作彩色皇家蛋白糖霜  |
| 289 准备巴伐利亚奶油 | 298 制作水果酱汁     | 307 制作咖啡糖霜      |
| 290 制作基础黄油酱  | 299 制作香橙酱汁     | 308 制作奶油奶酪糖霜    |
| 291 制作巧克力黄油酱 | 300 制作柠檬冻      | 309 制作巧克力布丁     |
| 292 制作奶油馅    | 301 制作意式葡萄酒萨芭雍 | 310 制作香草布丁      |
| 293 制作英式奶黄酱  | 302 制作意式萨巴里安尼  | 311 制作马卡龙模子     |
| 294 制作香草酱汁   | 303 制作意大利杏仁酒泡沫 | 312 制作巧克力碎片曲奇模子 |
| 295 制作巧克力酱汁  | 304 制作杏仁泡沫     |                 |
| 296 制作太妃糖酱汁  | 305 制作皇家蛋白糖霜   |                 |

*Bake!*







# 我的时尚

## 烘焙

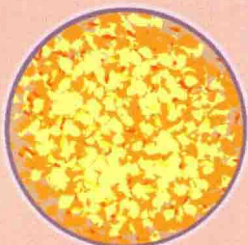
[澳]加布里埃拉·斯科利克 著 吕文静 译

*Bake! The*

## QUICK-LOOK COOKBOOK

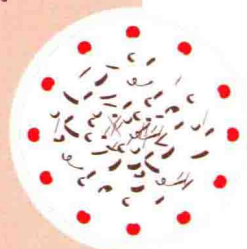


# 欢迎打开《我的时尚烘焙》！



058 制作柠檬乳清奶酪蛋糕

你想烘焙出美味可口的曲奇吗？想让朋友们捧着你自己制的奶酪蛋糕大呼过瘾（058），用三层的黑森林蛋糕（065）打动家人的心，或是用装满了苹果面酥能量棒（234）的便当盒让孩子们惊喜不已吗？



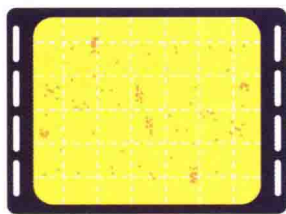
065 制作黑森林蛋糕

别再犹豫了！在《我的时尚烘焙》中，烘焙专家和手绘师们协力绘制了数百道甜品食谱，你将一步步学会各种入门操作，还有大量配方可以制作满足各类口味和场合需求的甜品及咸味点心。

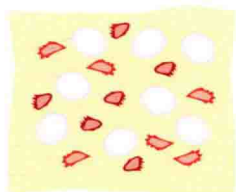
无论你是职业甜品师，还是烘焙新手，这本书都能满足你的需求！系上围裙，揉个面团，制作你的私家爱心烘焙吧！

在本书中，除了数百道经典而有创意的甜品配方，还有各种装饰技巧，糖衣花瓣（026）或是巧克力蕾丝（033）将会让你的作品看起来宛如大师之作。简单的操作步骤指导，清晰的图示，会帮助你完成每一道菜品，成功率100%！而小窍门则会让你的烘焙作品更加美丽诱人！

现在就开始搅拌吧，揉面吧！美味的蛋糕、派、杯子蛋糕、曲奇……都将在你手中诞生！享受美味吧！



234 制作苹果面酥能量棒



026 制作糖衣花瓣



033 制作巧克力蕾丝

《我的时尚烘焙》这本书根据甜品的类型分为9个章节。你可以根据需要在每章中寻找配方，也可以从头翻到尾寻找烘焙灵感！



### 工具、窍门和技巧

P013

在这一章中罗列了你所需要的所有设备，并且注明了它们的功能。除此之外，还有基础操作技巧的详解以及各种保证烘焙成功的小窍门。



### 基本款面糊和面团

P037

制作基本款面糊和面团是你在各种配方中会经常用到的操作步骤。



### 蛋糕和快手面包

P051

从奥地利沙加蛋糕到胡萝卜蛋糕，再到重磅蛋糕，这里有各式经典而有创意的蛋糕以及快手面包。



### 派和挞

P097

在这一章中，你将学会制作各种简单美味的应季派、挞、迷你挞、脆皮点心和水果馅饼！



### 麦芬和杯子蛋糕

P129

用柔软的麦芬来给自己和心爱的人做一份暖心早餐，或者用杯子蛋糕来装点聚会吧！



### 曲奇和能量棒

P149

无论是圣诞节派对，还是下午茶会，这本食谱里的曲奇和布朗尼配方将满足你任何场合的需要。天马行空的装裱手法及经典马卡龙，都会让你大放异彩。



### 特殊甜点

P191

这一章中介绍了各种精美的水果馅饼和国际美食，甚至还有专为小朋友生日聚会准备的多彩蛋糕棒！



### 舒芙蕾和奶冻

P211

舒芙蕾并不一定那么复杂，稍加练习你就能成为个中高手！在这一章中你会深受其益，同时学会制作很多精美的布丁和奶冻。



### 酱汁、镜面果胶和装饰

P233

酱汁、镜面果胶和装饰能够将你的蛋糕、马卡龙及其他甜品点缀得美轮美奂！



# 目录

001 如何使用本书

## 工具、窍门和技巧 tools, tips, and techniques

- |                   |               |                  |
|-------------------|---------------|------------------|
| 002 选择烘焙器具        | 017 给烤模表面撒上面粉 | 032 制作巧克力叶子      |
| 003 称量            | 018 打发黄油和砂糖   | 033 制作巧克力蕾丝      |
| 004 了解各种不同的面粉     | 019 吉利丁的使用    | 034 给蛋糕完美平滑地涂抹糖霜 |
| 005 用金属签测试蛋糕是否烤好了 | 020 取香草籽      | 035 用防潮糖粉印花      |
| 006 用竹签测试蛋糕是否烤好了  | 021 制作香草糖     | 036 刮取巧克力        |
| 007 用手指测试蛋糕是否烤好了  | 022 编织乡村格子派   | 037 取巧克力碎卷       |
| 008 容量换算          | 023 蛋糕脱模      | 038 取巧克力碎        |
| 009 重量换算          | 024 给蛋糕分层     | 039 用裱花袋装饰蛋糕     |
| 010 温度换算          | 025 砂糖拔丝      | 040 用打发的淡奶油装饰蛋糕  |
| 011 长度换算          | 026 制作糖衣花瓣    | 041 用巧克力黄油酱装饰蛋糕  |
| 012 分离蛋黄和蛋白       | 027 制作糖渍香橙片   | 042 用蛋白霜装饰蛋糕     |
| 013 打发蛋白          | 028 制作糖渍柠檬片   | 043 制作简易裱花袋      |
| 014 加入打发的蛋白       | 029 制作糖渍橙皮    | 044 绘制装饰性的纹样     |
| 015 打发淡奶油         | 030 制作糖渍柠檬皮   |                  |
| 016 给烤模涂油         | 031 制作巧克力糖霜   |                  |

## 基本款面糊和面团 basic batters and doughs

- |              |                     |              |
|--------------|---------------------|--------------|
| 045 准备黄油蛋糕面糊 | 050 用饼干屑制作蛋糕底       | 055 制作德式馅饼面团 |
| 046 准备戚风蛋糕面糊 | 051 制作巧克力口味的饼干碎屑蛋糕底 | 056 制作蛋白霜    |
| 047 制作海绵蛋糕面糊 | 052 制作泡芙面团          | 057 制作彩色蛋白霜  |
| 048 制作酥皮面团   | 053 制作酵母面团          |              |
| 049 制作千层酥面团  | 054 准备布里欧修面团        |              |

## 蛋糕和快手面包 cakes and quick breads

- |                   |                 |               |
|-------------------|-----------------|---------------|
| 058 制作柠檬乳清奶酪蛋糕    | 065 制作黑森林蛋糕     | 072 制作奥地利沙加蛋糕 |
| 059 制作香草乳清奶酪蛋糕    | 066 制作手指饼夏洛特    | 073 制作巧克力慕斯蛋糕 |
| 060 用马斯卡彭奶酪制作奶酪蛋糕 | 067 制作巴伐利亚奶油蛋糕  | 074 制作奥地利林茨蛋糕 |
| 061 制作混合浆果乳清奶酪蛋糕  | 068 制作意大利榛子圆顶蛋糕 | 075 制作天使蛋糕    |
| 062 制作杏仁樱桃乳清奶酪蛋糕  | 069 制作法式马拉可夫蛋糕  | 076 制作海绵蛋糕底   |
| 063 制作德式奶酪蛋糕      | 070 制作蛋奶酥蛋糕     | 077 制作浆果蛋糕    |
| 064 制作覆盆子奶油挞      | 071 制作巧克力奶油蛋糕   |               |

078 制作蜜桃巧克力蛋糕  
079 制作果酱瑞士卷  
080 制作黑莓瑞士卷  
081 制作草莓瑞士卷  
082 制作水果奶油海绵瑞士卷  
083 制作咖啡奶油瑞士卷  
084 制作栗子奶油瑞士卷  
085 制作圣诞树干蛋糕  
086 制作无面粉巧克力蛋糕  
087 制作姜饼  
088 制作胡萝卜蛋糕  
089 制作香蕉坚果面包  
090 制作重磅蛋糕  
091 制作罂粟籽重磅蛋糕  
092 制作柠檬重磅蛋糕

093 制作咖啡重磅蛋糕  
094 制作椰香重磅蛋糕环  
095 制作樱桃重磅蛋糕  
096 制作黑莓重磅蛋糕  
097 制作红醋栗重磅蛋糕  
098 制作圆环蛋糕  
099 制作红酒圆环蛋糕  
100 制作大理石蛋糕  
101 制作巧克力蛋糕  
102 制作蜜桃面酥咖啡蛋糕  
103 制作甜杏面酥咖啡蛋糕  
104 制作甜李子面酥咖啡蛋糕  
105 制作酸奶蛋糕  
106 制作法式朗姆蛋糕  
107 制作意大利潘娜托尼面包

108 制作法式布里欧修面包  
109 制作布里欧修辫子面包  
110 制作戚风切块蛋糕  
111 制作甜杏切块蛋糕  
112 制作樱桃切块蛋糕  
113 制作草莓大黄切块蛋糕  
114 用酵母面团制作切块蛋糕  
115 制作甜李子切块蛋糕  
116 制作苹果切块蛋糕  
117 制作苹果面酥切块蛋糕  
118 用海绵蛋糕面糊制作切块蛋糕  
119 制作柠檬切块蛋糕  
120 制作圣诞蛋奶酒切块蛋糕  
121 制作巧克力切块蛋糕  
122 用布丁制作切块蛋糕

## 派和挞 pies and tarts

123 制作甜樱桃派  
124 制作蓝莓派  
125 制作夏日浆果派  
126 制作蜜桃派  
127 制作草莓大黄派  
128 制作樱桃小馅饼  
129 制作香料苹果派  
130 制作经典南瓜派  
131 制作香橙蛋奶酥派  
132 制作甜杏姜派  
133 制作枫糖果仁挞  
134 制作法式焦糖布丁迷你挞  
135 制作草莓迷你挞  
136 制作蜜桃迷你挞  
137 制作巧克力覆盆子迷你挞  
138 制作覆盆子奶油冻挞  
139 制作焦糖苹果挞  
140 制作柠檬挞

141 制作柠檬蛋奶酥挞  
142 制作柠檬蛋奶酥迷你挞  
143 制作意大利杏仁挞  
144 制作巧克力薄荷挞  
145 制作法式克拉芙缇  
146 制作苹果面酥派  
147 制作小红莓香梨面酥派  
148 制作混合浆果面酥派  
149 制作甜李子雅马邑酥派  
150 制作苹果酥派  
151 制作杏仁甜杏酥派  
152 制作蜜桃开心果脆皮馅饼  
153 制作黑莓脆皮馅饼  
154 制作樱桃脆皮馅饼  
155 制作夏日浆果脆皮馅饼  
156 给脆皮馅饼的水果增加风味  
157 用果仁馅料制作脆皮馅饼  
158 制作苹果烤布丁

## 麦芬和杯子蛋糕 muffins and cupcakes

- 159 制作麦芬
- 160 制作蓝莓麦芬
- 161 制作巧克力麦芬
- 162 制作巧克力碎片麦芬
- 163 制作胡瓜麦芬
- 164 制作柠檬酸奶麦芬
- 165 制作香蕉麦芬
- 166 制作榛子红枣麦芬
- 167 制作肉桂白脱牛奶麦芬
- 168 制作小红莓香橙麦芬
- 169 制作无花果干麦芬
- 170 制作李子干麦芬
- 171 制作柠檬罂粟籽麦芬
- 172 制作蜜桃美尔巴麦芬
- 173 制作果酱麦芬
- 174 制作香料胡萝卜果仁麦芬
- 175 制作香料梨麦芬
- 176 制作黄色杯子蛋糕
- 177 制作巧克力杯子蛋糕
- 178 杯子蛋糕上的点缀
- 179 制作香草杯子蛋糕
- 180 用巧克力黄油酱制作黄色杯子蛋糕
- 181 制作巧克力香橙杯子蛋糕
- 182 制作柠檬冻椰香杯子蛋糕
- 183 制作朗姆酒葡萄干杯子蛋糕
- 184 用奶油奶酪糖霜制作红丝绒蛋糕
- 185 制作奶油冰淇淋杯子蛋糕
- 186 制作蜂蜜印度拉茶杯子蛋糕
- 187 制作司康
- 188 制作杏仁红醋栗司康
- 189 制作白脱牛奶饼干

## 曲奇和能量棒 cookies and bars

- 190 制作黄油曲奇
- 191 制作巧克力碎片曲奇
- 192 制作巧克力夹心曲奇
- 193 制作燕麦曲奇
- 194 制作杏仁月牙
- 195 制作奥地利林茨曲奇
- 196 制作松子沙堡曲奇
- 197 制作棋盘曲奇
- 198 制作薄脆姜饼
- 199 制作棕糖薄脆曲奇
- 200 制作俄罗斯香烟卷曲奇
- 201 制作寡妇之吻
- 202 制作蜂蜜姜饼曲奇
- 203 制作姜饼人
- 204 制作砂糖曲奇
- 205 用杏仁点缀曲奇
- 206 用肉桂防潮糖粉点缀曲奇
- 207 用彩色糖粒点缀曲奇
- 208 用糖渍橙皮碎屑点缀曲奇
- 209 用巧克力糖霜点缀曲奇
- 210 用巧克力图形点缀曲奇
- 211 制作果酱夹心曲奇
- 212 用皇家蛋白糖霜装饰曲奇
- 213 制作杏仁意大利脆饼
- 214 制作杏仁沙曲奇
- 215 制作八角茴香意大利脆饼
- 216 制作榛子意大利坎图奇饼干
- 217 制作经典手指饼
- 218 制作巧克力手指饼
- 219 制作罗斯柴尔德手指饼
- 220 制作金巴利蛋奶酥
- 221 制作蛋奶酥
- 222 制作覆盆子蛋奶酥
- 223 制作榛子蛋奶酥
- 224 制作法式马卡龙
- 225 制作肉桂马卡龙
- 226 制作柠檬马卡龙
- 227 制作巧克力马卡龙
- 228 制作覆盆子马卡龙
- 229 制作海盐焦糖马卡龙
- 230 制作摩卡咖啡马卡龙
- 231 制作玛德琳
- 232 制作费南雪
- 233 制作布朗尼
- 234 制作苹果面酥能量棒
- 235 制作布朗迪
- 236 制作英式黄油酥饼干

## 特殊甜点 specialty desserts

- |                  |                |                  |
|------------------|----------------|------------------|
| 237 制作德式苹果卷      | 247 制作泡芙       | 257 制作奶油天鹅泡芙     |
| 238 制作德式甜杏杏仁卷    | 248 制作冰淇淋泡芙    | 258 制作肉桂卷        |
| 239 制作德式香梨核桃仁卷   | 249 制作奶油泡芙     | 259 制作黄色棒棒蛋糕     |
| 240 制作德式甜李子榛果卷   | 250 制作果酱泡芙     | 260 制作巧克力棒棒蛋糕    |
| 241 制作德式水果干卷     | 251 制作百利甜酒奶油泡芙 | 261 给棒棒蛋糕抹糖霜     |
| 242 制作德式粗面粉卷     | 252 制作泡芙挞      | 262 用巧克力给棒棒蛋糕画张脸 |
| 243 制作德式甜奶酪卷     | 253 制作闪电泡芙     | 263 用彩色糖粒装饰棒棒蛋糕  |
| 244 制作德式核桃卷      | 254 制作咖啡奶油闪电泡芙 | 264 令棒棒蛋糕变得五颜六色  |
| 245 制作德式罂粟籽卷     | 255 制作柠檬奶油杏仁圈  |                  |
| 246 制作土耳其蜜糖果仁千层酥 | 256 制作巴黎车轮泡芙   |                  |

## 舒芙蕾和奶冻 soufflés and custards

- |                        |                   |               |
|------------------------|-------------------|---------------|
| 265 制作柑曼怡酒香舒芙蕾         | 273 制作迷迭香法式焦糖布丁   | 281 制作面包布丁    |
| 266 制作苹果舒芙蕾            | 274 制作咖啡法式焦糖布丁    | 282 制作巧克力冻    |
| 267 制作甜奶酪舒芙蕾           | 275 制作巧克力法式焦糖布丁   | 283 制作意大利小麦布丁 |
| 268 制作巧克力舒芙蕾           | 276 制作香橙法式焦糖布丁    | 284 制作米饭布丁    |
| 269 制作法式巧克力奶油盅         | 277 制作辣椒巧克力法式焦糖布丁 | 285 制作甜奶酪布丁蛋糕 |
| 270 用香草冻和夏日水果制作英式奶油水果杯 | 278 制作威士忌法式焦糖布丁   | 286 制作柠檬布丁蛋糕  |
| 271 制作加泰罗尼亚焦糖布丁        | 279 制作焦糖布丁        | 287 制作太妃布丁    |
| 272 制作法式焦糖布丁           | 280 制作黄油硬糖奶冻      |               |

## 酱汁、镜面果胶和装饰 sauces, glazes, and toppings

- |              |                |                 |
|--------------|----------------|-----------------|
| 288 制作蜜桃果泥   | 297 制作焦糖酱汁     | 306 制作彩色皇家蛋白糖霜  |
| 289 准备巴伐利亚奶油 | 298 制作水果酱汁     | 307 制作咖啡糖霜      |
| 290 制作基础黄油酱  | 299 制作香橙酱汁     | 308 制作奶油奶酪糖霜    |
| 291 制作巧克力黄油酱 | 300 制作柠檬冻      | 309 制作巧克力布丁     |
| 292 制作奶油馅    | 301 制作意式葡萄酒萨芭雍 | 310 制作香草布丁      |
| 293 制作英式奶黄酱  | 302 制作意式萨巴里安尼  | 311 制作马卡龙模子     |
| 294 制作香草酱汁   | 303 制作意大利杏仁酒泡沫 | 312 制作巧克力碎片曲奇模子 |
| 295 制作巧克力酱汁  | 304 制作杏仁泡沫     |                 |
| 296 制作太妃糖酱汁  | 305 制作皇家蛋白糖霜   |                 |



《我的时尚烘焙》中所有的配方都是以图形的样式呈现的。每一个配方都有一个编号，便于轻松查找。如果你需要查找某一特定配方或原料，可以在本书最后的索引中按字母顺序查找。

小贴士

你能在标注了“\*”的地方找到小贴士、小窍门，或是一些额外信息。



**247 制作泡芙** make choux puffs

将烤箱预热至300°C。

将高汤和面粉放入锅中，搅拌均匀。

在热油上挤入小圆球，间隔5厘米。

将烤箱预热至300°C，烘烤15分钟。

将烤箱温度调低至145°C，继续烘烤30分钟。

在烤架冷却架上冷却泡芙。

**\*** 泡芙不要过度烘烤，否则会有一只脚伸出或两年。检查一下，如果露出的部分以特薄层脱落掉，再烤一会儿。

**248 制作冰淇淋泡芙** make profiteroles with ice cream

300毫升香草冰淇淋 2勺巧克力酱

2勺牛奶 2勺牛奶

2勺牛奶

将泡芙切好，不要切太深，在每颗泡芙中滴入一勺香草冰淇淋，在顶部淋上巧克力酱。

**250 制作果酱泡芙** make profiteroles with jam filling

230克果酱 1勺柠檬汁

2勺牛奶 2勺牛奶

将果酱和柠檬汁混合，搅拌均匀。

将果酱液滴入已经烤好的泡芙中，滴满每个泡芙，撒上糖粉。

**249 制作奶油泡芙** make profiteroles with pastry cream

2勺牛奶 2勺牛奶

2勺牛奶

将奶油液滴入已经烤好的泡芙中，滴满每个泡芙，撒上糖粉。

**251 制作百利甜酒奶油泡芙** make profiteroles with Baileys cream

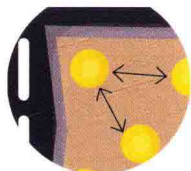
200毫升百利甜酒

2勺牛奶 2勺牛奶

将百利甜酒滴入已经烤好的泡芙中，滴满每个泡芙，撒上糖粉。

放大镜

为我们近距离展示那些关键细节。



250

变种配方

一些配方可以进行调整和修改——这种配方都有带数字的箭头标示。

交叉参考

有时候一个配方会指向另一个配方。根据交叉参考可以获取一些技巧或是其他有用的配方及信息。圆圈中是你可以参考的配方编号。

015 打发淡奶油