

家庭烘焙
一本通!

B
BOOKLINK

经典小点心 52 款

[日] 饭冢有纪子 著 王宇佳 译



实用
No.1

中国民族摄影出版社

经典小点心 52 款

[日] 饭冢有纪子 著 王宇佳 译



版权所有 侵权必究

图书在版编目 (C I P) 数据

经典小点心52款 / (日) 饭冢有纪子著; 王宇佳译. -- 北京: 中国民族摄影艺术出版社, 2016.5
ISBN 978-7-5122-0843-8

I. ①经… II. ①饭… ②王… III. ①糕点 - 制作
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第075236号

TITLE: [作ってあげたいやさしい手作りお菓子]

BY: [主婦の友社]

Copyright © Shufunotomo Co., Ltd. 2014

Original Japanese language edition published by Shufunotomo Co., Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with Shufunotomo Co., Ltd., Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

本书由日本株式会社主妇之友社授权北京书中缘图书有限公司出品并由中国民族摄影艺术出版社在中国范围内独家出版本书中文简体字版本。

著作权合同登记号: 01-2016-2031

策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总 策 划: 陈 庆

策 划: 陈 辉

设计制作: 柯秀翠

书 名: 经典小点心52款

作 者: [日] 饭冢有纪子

译 者: 王宇佳

责 编: 连 莲

出 版: 中国民族摄影艺术出版社

地 址: 北京东城区和平里北街14号 (100013)

发 行: 010-64211754 84250639 64906396

印 刷: 北京画中画印刷有限公司

开 本: 1/16 170mm × 240mm

印 张: 10

字 数: 51千字

版 次: 2016年8月第1版第1次印刷

ISBN 978-7-5122-0843-8

定 价: 42.00元

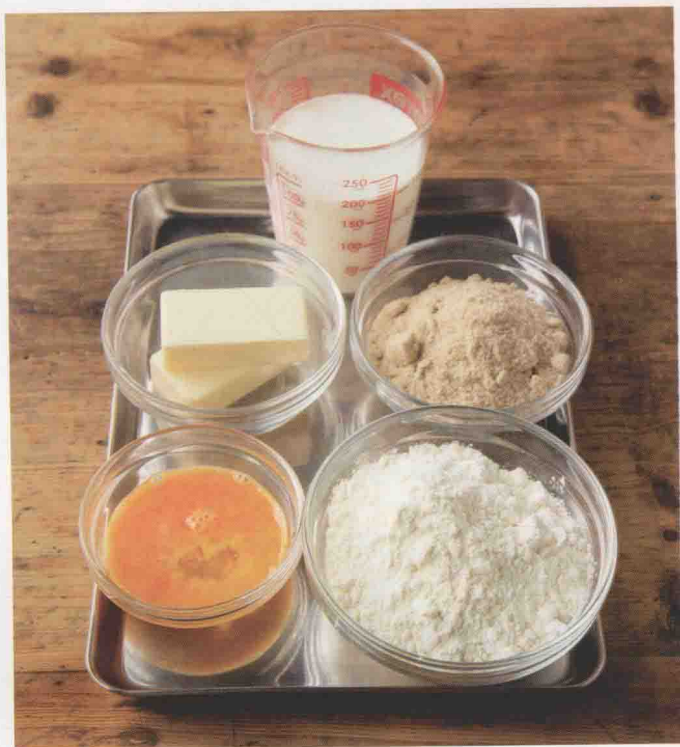
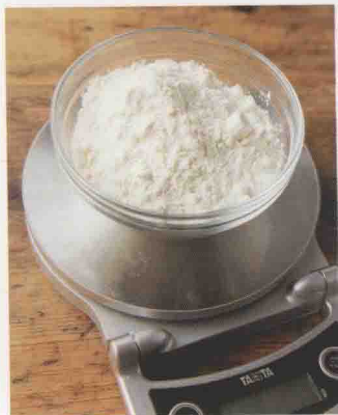
第一次做甜点就成功的小秘诀

做甜点的最初一步是非常关键的。能够一次成功的小秘诀就是：严格地遵守简单的注意事项，每一步都按照食谱进行操作。鲜奶油的打发和隔水加热等技巧，会随着制作次数的增加而慢慢熟练。想做给别人吃的心情也会成为一种动力，帮助你成功地做出美味的甜点。当你品尝到亲手制作的甜点，你就一定会爱上做甜点这件事。

1 材料的称量

称量一定要尽可能准确

做甜点的基本原则就是准确地称量材料。虽然用量杯也能测量出大致的分量，但第一次做甜点时，请大家用电子秤以1g为单位准确地称量出各种材料。刚开始你可能会觉得很麻烦，不过这是通往成功的必经之路，所以一定不能偷懒哦。



要事先将所有的材料准备好

在制作过程中，如果没做好准备工作就急着称面粉或砂糖，面糊的状态很可能在这段时间内发生变化，导致制作发生失误。所以在开始制作之前，一定要按照材料表将所有的材料都称量好并整齐地放在托盘上。

2 准备材料

在开始制作前,要根据甜点的种类准备好材料,有些材料在使用前都要放在冰箱里冷藏,有些材料则需要提前从冰箱里拿出,使其恢复到室温。请大家参照食谱中“准备”这一项,根据想做的甜点种类,提前准备好各种材料。



鸡蛋、黄油等要恢复到室温

刚从冰箱里拿出的鸡蛋很难打发,所以必须提前打散到碗中使其恢复到室温。需要搅拌成奶油状的黄油和奶油奶酪,可以不时地用勺子轻轻按压,确认它变得非常柔软为止。



需要打发的蛋白要放到冰箱中冷藏

制作蛋白糖霜时使用的蛋白,温度越低越容易打发,所以在使用之前都要放在冰箱中冷藏。



吉利丁要提前放到冰箱中泡发

吉利丁在使用之前,要先溶解到水中,然后在冰箱放置30分钟左右,充分泡发。这样能够去除吉利丁特有的味道,并使其更容易固化。



坚果类要事先烘烤一下

坚果类要放进预热到170℃左右的烤箱中烤6~7分钟,然后待其完全冷却后使用。这样可以去除多余的水分,同时使坚果的香味更加浓郁。

3 准备工具

为了避免在制作过程中出现找不到工具的情况,所有要用到的工具都要提前准备好。有些容器如果沾上水或油会影响到打发和分离,一定要提前用干毛巾仔细擦拭干净。其他的类似在烤盘或模具中铺好垫纸的准备工作,如果能提前做好,也会使操作变得更加顺畅。另外,在预热烤箱之前,将烤盘取出是必须遵守的原则。



将垫纸铺到烤盘上

制作饼干时要将烤箱用垫纸铺到烤盘底部,制作海绵蛋糕时则要将烤箱用垫纸铺到底部和四周。



将垫纸铺到模具的底部和侧面

使用圆形模具时,要准备好1张圆形的底部用垫纸、1张符合模具高度和周长的长方形侧面用垫纸,然后把它们铺到模具中。使用磅蛋糕模具时,要准备一张边长符合模具底边加上高度的垫纸,然后用剪刀将四周剪开,再铺到模具中。



在贝壳蛋糕的模具上撒上面粉

制作贝壳蛋糕时,要直接将面糊倒入模具中。为了防止它们粘到一起,要提前在模具上刷一层薄薄的黄油,然后将低筋面粉撒到上面。

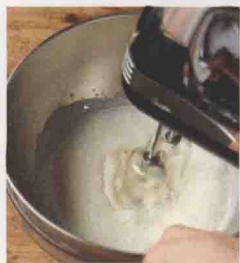
4 需要提前学会的基础技巧

下面将给大家介绍在书中很多食谱里都会出现的“鲜奶油打发”和“隔水加热”。学会这两个基础技巧，会对之后的制作有很大的帮助。

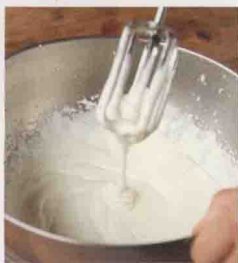
鲜奶油打发

用于装饰蛋糕或制作香蕉蛋糕的鲜奶油要稍微硬一些，而用于制作提拉米苏和巴巴露面糊的鲜奶油则要稍微软一些。请大家仔细观察鲜奶油的状态，根据不同的用法，打发到不同程度。

五分



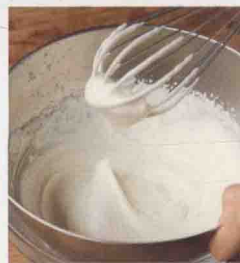
1 将鲜奶油倒入碗中，在另外一个大一圈的碗里装上冰水，把装有鲜奶油的碗底浸入到冰水中，用手持式搅拌机（低速）进行打发。



2 举起搅拌头，奶油迅速流下且痕迹会立刻消失，就是打发到五分的状态。



3 接下来只需稍微搅拌一下使鲜奶油变硬，这时可以直接换成打蛋器，一边观察鲜奶油的状态一边慢慢搅拌。



4 用打蛋器挑起鲜奶油时能拉起尖角，而且前端会慢慢弯曲，就是打发到七分的状态。继续搅拌，挑起鲜奶油时能拉起硬挺的尖角，就是打发到九分的状态。

隔水加热

隔水加热是利用两个碗或锅进行间接加热的手法。温度不会很高，因此不用担心会糊掉。不同的材料使用的隔水加热时需要的温度也不同，这点需要特别注意。（巧克力：约60℃ / 黄油、黄油和巧克力、黄油和牛奶：沸腾的开水 / 吉利丁：热水）

软化巧克力和黄油



将巧克力和黄油放入一个碗中，在另外一个大一圈的碗里装上沸腾的热水，将巧克力和黄油的碗底浸入到热水中，进行隔水加热。中途要不时地用橡胶铲搅拌，使其充分软化。为了不让巧克力和黄油冷却凝固，在使用之前要一直这样泡在热水中。

软化黄油



将黄油放入一个小碗中，用另一个比这个碗大很多的锅烧开一锅水，将小碗放入锅中，隔水加热使黄油软化。加热的过程中要用非常小的火。黄油必须趁热使用，所以在在使用之前要一直这样泡在热水中。



目录

第一次做甜点就成功的小秘诀 01

第一章 烘烤甜点

{*不使用模具的烘烤甜点*}



p2 圆形饼干



p6 沙布列



p10 意大利脆饼



p12 贵妇之吻饼干



p14 蛋白榛果脆饼



p16 樱桃克拉夫蒂



p18 面包布丁



p20 苹果金宝



p22 司康饼



p24 草莓蛋糕卷



p28 苹果派



p32 蝴蝶酥

{*使用模具的烘烤甜点*}



p34 果味十足的麦芬蛋糕



p38 磅蛋糕



p42 香蕉蛋糕



p44 胡萝卜蛋糕



p46 菠萝反转蛋糕



p48 布列塔尼小圆酥饼



p50 贝壳蛋糕



p54 费南雪



p56 烤奶酪蛋糕



p60 草莓挞



p64 柠檬小挞

专栏
1 烘烤甜点的包装方法……66

第二章 巧克力甜点



p68 生巧克力



p70 谷物脆饼



p72 雪球饼



p74 布朗尼



p78 巧克力蛋糕



p82 巧克力熔岩蛋糕

专栏
2 巧克力甜点的包装方法……84

第三章 冰冻甜点



p86 布丁



p90 提拉米苏



p92 意式奶油布丁



p94 冷藏式奶酪蛋糕



p98 雪梨果冻



p100 红茶慕斯

专栏
3 冰冻甜点的包装方法……102

第四章 节庆甜点

{* 情人节的甜点 *



p105 心形的生巧克力



p106 巧克力小蛋糕



p108 心形的巧克力饼干

{* 圣诞节的甜点 *



p110 圣诞节的水果蛋糕



p114 姜饼



p116 西班牙酥饼



p118 圣诞节的简单装饰蛋糕

{* 万圣节的甜点 *



p120 南瓜麦芬蛋糕



p122 南瓜派

{* 生日甜点 *



p124 草莓小蛋糕



p128 白巧克力慕斯

专栏
4

饼干装饰图案集……132

第五章 简单小甜点



p134 法式松饼



p136 甜甜圈



p138 草莓千层酥



p140 香蕉蛋卷



p142 抹茶芭芭露



p144 迷你铜锣烧

本书中用到的制作甜点的工具……146

本书中用到的制作甜点的材料……148

[书中拉页内容]

按照季节做美食! 时令性甜品制作月历

使用本书前

- 小匙是5mL, 1大匙是15mL, 1杯是200mL。
- 烤箱的型号不同, 所需的加热时间也存在差异, 请大家一边观察烘烤状态一边进行调整。
- 本书中出现的微波炉的加热时间, 都是以500W的微波炉为准的(如果是600W的微波炉, 请将加热时间乘以0.8)。微波炉的型号不同也会导致加热时间产生微小差异, 请大家一边观察一边进行调整。

标志的读法

难度 ★★☆☆



这里表示烤箱、冰箱等主要电器的使用时间。

用★的数量来表示甜点的制作难度。
★的数量越少, 说明做起来越简单。

预热到 180℃

表示让烤箱预热的最好时机和温度。

第一章

烘烤甜点

从不需要烘烤模具就能轻松做出的饼干和克拉夫蒂甜点，到需要用到烘烤模具的麦芬蛋糕和挞，本章将为大家介绍各种各样的烘烤甜点。最后还有把成品甜点拿去当礼物送人的包装方法哦！



不使用模具的烘烤甜点

下面将为大家介绍不需要用模具，直接用手塑形或利用厨房内常见的耐高温容器制作的简单烘烤甜点。

圆形饼干

只需用手将面团捏成圆片后进行烘烤的简单甜点。
形状稍微有点不规则，反而显得更可爱哦！能够保存2周左右，一下做很多也完全没问题。

难度 ★☆☆

烤箱烘烤
20 分钟



材料【直径8cm×16块】

低筋面粉	220g
黄油（无盐型）	90g
鸡蛋	1个
砂糖	30g
红糖	90g
巧克力碎	50g
盐	1小撮
泡打粉	1/4小匙
肉桂粉	1/4小匙

准备



1. 鸡蛋打散到碗中，和黄油一起放置一段时间，使其恢复到室温。



2. 在烤盘中铺上烤箱用垫纸。

预热到 150℃



1



将黄油和糖类混合到一起

将黄油放入碗中，用打蛋器搅拌成奶油状，依次加入砂糖、红糖和盐，充分搅拌使其混合均匀。

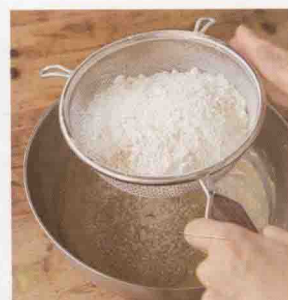
2



分3次加入鸡蛋

加入鸡蛋1/3的量，用打蛋器搅拌。待鸡蛋与其他材料充分混合后，加入剩余鸡蛋1/2的量，采用相同方法混合，最后再加入剩余鸡蛋，充分搅拌使其混合均匀。

3



加入粉类

将低筋面粉、泡打粉、肉桂粉一起倒入面粉筛里，慢慢地筛入②中。

4



加入巧克力碎

加入巧克力碎，用橡胶铲从下向上进行搅拌，使所有材料混合到一起。

用打蛋器搅拌很容易使粉类溅到外面，所以加入粉类之后要立刻换成橡胶铲。



5



一直搅拌到看不见干面粉为止

继续用橡胶铲搅拌，看不见干面粉，整体混合均匀为止。

6



将面团捏成球形放到烤盘上

将面团分成16等份，分别用手捏成球形，放在准备好的烤盘上，注意中间要留有间隔。

面团离得太近，
会粘到一起哦！



7



用手指按平后进行烘烤

用手指按压面团，将面团调整成厚约5mm的平整圆片，放入预热到150℃的烤箱（如果是分层烤箱就放在下层）中烘烤20分钟。烤好后取出放到冷却架上冷却。

如果烤盘一次放不下，
就分2次烘烤吧。



简单变形

用喜欢的奶糖做饼干！

奶糖味的圆形饼干

准备10颗喜欢的奶糖，分别切成4等份，代替巧克力放入面团中，就能做出一款全新的奶糖饼干！加入奶糖的时间跟巧克力一样，只要按照前④步将材料混合即可。可以用牛奶味或咖啡味奶糖试试看哦！



沙布列

沙布列与饼干非常像，但口感更加酥软，基本上是入口即化。塑形时只需弄成棒状后切开即可，操作非常简单！保存时间长，很适合用来当礼物送给别人哦！

难度 ★☆☆

烤箱烘烤
15 分钟



材料【直径约5cm×8块】

黄油（无盐型）	50g
低筋面粉	35g
糖粉	25g
杏仁粉	25g
玉米淀粉	35g
砂糖（装饰用）	适量

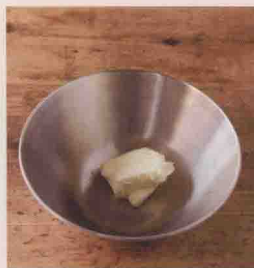
材料介绍

玉米淀粉

做口感酥软的点心时，与低筋面粉混合使用。



准备



1. 将黄油放入稍微大一点的碗中，使其恢复到室温状态。



2. 在烤盘中铺上烤箱用垫纸。