

经典面包、西点制作

Jingdian Mianbao & Xidian zhizuo

编辑：叶道平



岭南美术出版社

书名：经典面包、西点制作

编辑：叶道平

出版、总发行：岭南美术出版社
(广州市水荫路11号9、10楼，邮编：510075)

制版、印刷：深圳现代印刷公司

版次：2000年11月第一版

2000年11月第一次印刷

开本：1/32 2.12 5印张

印数：1-8000册

ISBN 7-5362-2179-7/J.1843

定价：15.8 元

目 录

■ 双色巧克力球	1-2
■ 情人果蒸糕	3
■ 莲蓉暮果	4
■ 栗子点心	5-6
■ 洋梨蛋糕	7-8
■ 奶油水果条	9
■ 雪山红豆球	10
■ 美式麦芬	11-12
■ 高成份乳酪蛋糕	13-14
■ 蜜梨核桃卷	15-16
■ 香蕉蛋糕卷	17-18
■ 玉米蛋糕	19
■ 巧克力杯小点	20
■ 花式铜罗烧	21
■ 椰子果	22
■ 迷你披萨	23
■ 饼干盒	24
■ 基本面团作法	25-26
■ 蜜果饼干	27
■ 乳酪小点饼干	28
■ 德式核桃蛋糕	29
■ 皇冠面包	30
■ 黑胡胶牛肉面包	31-32
■ 柴鱼面包	33-34
■ 蔬菜沙拉面包	35-36
■ 相思红豆面包	37-38
■ 葡萄条面包	39-40
■ 巧克力辫子	41-42
■ 墨西哥核桃面包	43-44



千层好小子	45-46
麦片面包	47
法式马铃薯面包	48
巧克力棒	49-50
辫子面包	51-52
辫子小土司	53-54
法式沙拉面包	55-56
耶里奶油包	57
耶里葡萄卷	58
火腿栗子卷	59
杏仁水果泡芙	60
栗之果	61-62
铜罗烧	63



双·色·巧·克·力·球

创意
西点面包
DIY

【注意事项】

奶油先解冻待用。奶油打发加蛋过程中，须打发后才可加蛋、蛋须一个一个加，避免太快导致面糊分离。

【准备器具】

钢盆、橡胶刮刀、手提搅拌机、烤盘、插子、塑塑刮刀。

【皮的材料】

每个 15g，约 60 个

低筋面粉……………450g
奶油……………50g
酥油……………50g
糖粉……………230g
蛋（约 3 个）……………150g
小苏打粉……………1g

【馅的材料】

每个 15g，约 60 个

乌豆沙……………900g

【其他配料】

纯白巧克力砖（表面装饰用）……………适量

巧克力砖（表面装饰用）……………适量

【烘焙温度】

230℃烤约 15~17 分钟



① 先将已解冻之奶油与酥油用慢速打软。



② 奶油打软后，加入糖粉与小苏打粉，以中速将面糊打发。



③ 加入蛋搅拌均匀。须打发后才可加蛋、蛋须一个一个加，避免太快导致面粉分离。



④ 倒入低筋面粉，用橡胶刮刀拌合。



⑤ 面团倒至桌面，手与塑胶刮刀交互使用，将面团拌至均匀成团。



⑥ 将面团搓成长条，用塑胶刮板分割成每个 15g，乌豆沙也分成 15g。



⑦ 包上事先准备好的乌豆沙，用虎口将面团慢慢包紧，以 230℃烤约 15~17 分钟。



⑧ 待烤出之球凉后，巧克力先隔水加热，再淋于球上，巧克力变硬后即可移动。

情 · 人 · 果 · 蒸 · 糕

【注意事项】

此项作法是将面糊分成多次，将面糊蒸熟。情人果切丝待用。

【准备器具】

量杯、钢盆、橡胶刮刀、蒸龙、手提搅拌器、模具（22cm正方形、高5cm）。

【面糊材料】模具1个

蛋白……………440g（约15个蛋白）
砂糖……………220g
奶水……………80g
沙拉油……………120g
低筋面粉……………220g
起泡剂（S.P）……………24g



① 蛋白加入砂糖，打蛋器用慢速将砂糖打至溶解。



② 待糖溶解后，加入起泡剂（S.P），用慢速将起泡剂拌至溶解。

【其他配料】

情人果（加入面糊用）……50g

【蒸的温度】

用中火蒸，每层约5~7分钟。



③ 加入低筋面粉，用慢速将低筋面粉与面糊拌合。



④ 慢慢倒入奶水，用慢速将奶水与面糊拌合。



⑤ 慢慢倒入沙拉油，用慢速将沙拉油与面糊拌合。



⑥ 面粉约分成6次倒入模具中蒸，每倒入一次就在上方撒些情人果，用中火蒸，每层约5~7分钟。



莲 · 蓉 · 暮 · 果

创意
西点面包
DIY



- ① 将面团搓成长条，用塑胶刮板分割成每个 15g，莲蓉豆沙也分成 15g。



- ② 包上事先备好的莲蓉豆沙，用虎口将面团慢慢包紧。



- ③ 用手刀的两端来回将面团搓成圆柱状，再排入烤盘中。



- ④ 用毛刷刷上蛋黄。以 230℃ 约 12~14 分钟。

【注意事项】

奶油先解冻待用。奶油打发加蛋过程中，须打发后才可加蛋、蛋须一个一个加，避免太快导致面糊分离。

【准备器具】

钢盆、橡胶刮刀、手提搅拌器、烤盘、插子、塑胶刮刀、毛刷。

【烘焙温度】

230℃ 烤约 12~14 分钟

【皮的材料】

每个 30g，约 30 个

低筋面粉……………450g
奶油……………50g
酥油……………50g
糖粉……………230g
蛋（约 3 个）……………150g
小苏打粉……………1g

【馅的材料】

每个 30g，约 30 个

莲蓉豆沙……………900g

【其他配料】

蛋黄（表面涂刷用）………适量



栗 · 子 · 点 · 心

创意
西点面包
DIY

【注意事项】

奶油先解冻待用。奶油打发加蛋过程中,须打发后才可加蛋、蛋须一个一个加,避免太快导致面粉分离。

【准备器具】

钢盆、橡胶刮刀、手提搅拌器、烤盘。

【皮的材料】

每个 15g, 约 40 个

奶油 30g
水 10g
麦芽 10g
奶粉 10g
软质巧克力 30g
可可粉 15g
糖粉 120g
全蛋 (约 2 个) 100g
低筋面粉 320g



① 先将已解冻的奶油用慢速打软。



② 麦芽先溶于水再加入奶油中用慢速拌匀。



③ 加入软质巧克力用慢速拌匀。



④ 倒入糖粉用慢速拌匀。

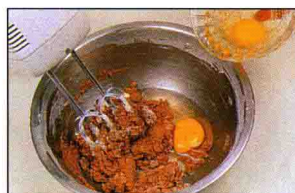
【馅的材料】

每个 15g, 约 40 个

栗子豆沙 600g

【烘焙温度】

250°C 烤约 18~20 分钟



⑤ 分次将蛋用慢速加入。



⑥ 加入低筋面粉、奶粉与可可粉,用橡胶刮刀拌合。



⑦ 面团倒至桌面,手与塑胶刮刀交互使用,将面团拌至均匀成团。



⑧ 将面团搓成长条,分割成每个 15g,栗子豆沙也分成 15g。用虎口将面团慢慢包紧。



⑨ 用手刀的小指来将面团搓成圆锥状。以 250°C 烘焙约 18~20 分钟。



【注意事项】

奶油先解冻待用。面糊打发加蛋过程中，须打发后才可加蛋、蛋须一个一个加，避免太快导致面糊分离。烤盘纸先铺好待用。

【准备器具】

锯齿刀、钢盆、橡胶刮刀、手提搅拌机、烤盘（长33cm、宽23cm、高2cm）、塑胶刮板、抹刀、平底锅、木杓。

【面糊材料】烤盘约1盘

奶油……………200g
糖粉……………200g
全蛋（约3个）……………175g
低筋面粉……………120g
高筋面粉……………70g

【炒洋梨材料】1份

洋梨……………250g
砂糖……………30g

【其他配料】

糖水（表面涂刷用）……………适量
发泡奶油（夹心用）……………适量

【烘焙温度】

210℃烤约18~20分钟。

洋 · 梨 · 蛋 · 糕

创意
西点面包
DIY



① 炒洋梨部分：先将洋梨去皮切丁后放入锅与砂糖一起炒。



② 炒至砂糖溶解并黏附在洋梨上，此时洋梨会变成金黄色待用。



③ 蛋糕部份：已解冻的奶油用慢速打软，再加入糖粉，以中速将面糊打发至奶油呈乳白色。



④ 分次加入全蛋，在加入蛋时须将面糊与全蛋搅拌均匀后才可再加蛋。



⑤ 倒入低筋面粉与高筋面粉，用橡胶刮刀拌匀。



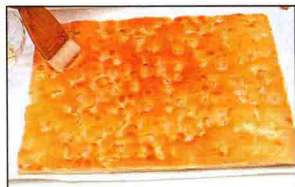
⑥ 加入备好的炒洋梨，用橡胶刮刀拌匀。



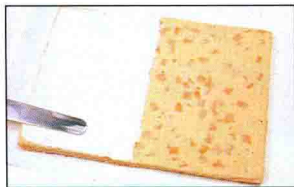
⑦ 倒入已铺好纸的烤盘。



⑧ 用塑胶刮刀左右来回将面糊抹平。以210℃烤约18~20分钟。



⑨ 待蛋糕凉后在表面刷上些糖水。



⑩ 蛋糕底部朝上，用锯齿刀切成两份，其中一份抹上发泡奶油，再将另一半蛋糕盖在上方，切成所需之大小即完成。



【注意事项】

奶油先解冻待用。面糊打发加蛋过程中，须打发后才可加蛋、蛋须一个一个加，避免太快导致面糊分离。模具上油撒上高筋面粉后待用。

【准备器具】

钢盆、橡胶刮刀、手提搅拌器、长条半圆形模具（长33cm、宽23cm、高2cm）、塑胶刮板、抹刀。

【烘焙温度】

190℃烤约40~42分钟。

【蛋糕面糊】

长条半圆形模具 2条

奶油 200g、糖粉 180g、全蛋（约4个）200g、低筋面粉 140g、高筋面粉 30g、蜜凤梨片 50g、葡萄干 50g、绿樱桃 10g、红樱桃 10g。

【其他配料】

杏仁果、糖粉、发泡奶油各适量（表面装饰用）。



① 奶油、糖粉、蛋、低筋面粉与高筋面粉拌好的面糊加入蜜凤梨片、葡萄干、绿樱桃、红樱桃拌匀。



② 面糊倒入已备好的模具中，用橡胶刮刀稍微抹平。以190℃烤约40~42分钟。



③ 待蛋糕凉后，在表面撒上些糖粉，再挤上发泡奶油。



④ 装饰上杏仁果，或自己喜欢的干果即完成。

雪·山·红·豆·球

创意
西点面包
DIY



① 先将蛋白用手提搅拌器以高速打发。



② 打至发泡后加入糖粉继续打发。



③ 打好的蛋白糖会稍微成形，桌面先撒些玉米粉，再将蛋白糖移出，搓成长条后，每个分成10g。



④ 成块蛋白皮底部多沾些玉米粉，再将备好的红豆馅包入。



⑤ 左右约半个份量的距离，依序放入蒸笼内。再以小火蒸10~12分钟。

【注意事项】

蛋白皮在包馅时会很黏手，制作时多沾些玉米粉即可。红豆馅分成每个30g待用。

【准备器具】

钢盆、橡胶刮刀、蒸笼、手提搅拌器。

【蒸的温度】

用小火蒸约10~12分钟

【皮的材料】

每个10g，约20个

蛋白（约3个）.....60g
糖粉.....150g

【馅的材料】

每个30g，约20个

红豆馅.....600g

【其他配料】

玉米粉（作为手粉用）.....适量



美 · 式 · 麦 · 芬

创意
西点面包
DIY

【注意事项】

葡萄干需先泡水待用（无泡水的葡萄干烤过后会较硬）。纸杯先铺好待用。

【准备器具】

钢盆、橡胶刮刀、手提搅拌器、模具、纸杯、挤花袋。

【蛋糕面糊材料】

每个 70g, 约 10 个

高筋面粉	50g
低筋面粉	150g
沙拉油	40g
糖粉	160g
泡打粉	8g
盐	2g
全蛋（约 2 个）	120g
奶水	80g
葡萄干	80g

【烘焙温度】

210°C 烤约 22~24 分钟



① 葡萄干先泡水 10~15 分钟待用（无泡水的葡萄干烤过后会较硬）。



② 高筋面粉、低筋面粉与糖粉用塑胶刮刀拌匀。



③ 加入泡打粉与盐用塑胶刮刀拌匀。



④ 倒入沙拉油，在此面糊会较硬，我们选择勾形打蛋器搅拌，面糊才不会喷得满桌。



⑤ 分次加入全蛋，在加入蛋时须将面糊与全蛋搅拌均匀后才可再加蛋。



⑥ 将奶水慢慢加入搅拌均匀。



⑦ 再加入已泡水的葡萄干，用塑胶刮刀拌匀。



⑧ 面糊装入挤花袋，再挤入模具内，以 210°C 烤约 22~24 分钟。



高·成·份·乳·酪·蛋·糕

创意
西点面包
DIY

【注意事项】

奶油乳酪先解冻待用。面糊加蛋过程中，须一个一个的加，避免太快导致面糊分离。模具纸先铺好待用。

【准备器具】

钢盆、橡胶刮刀、手提搅拌器、滤网、模具、纸杯、量杯。

【面糊材料】

每个 70g，约 18 个

奶油乳酪.....600g
砂糖.....200g
玉米粉.....60g
全蛋（约 6 个）.....300g
柠檬汁.....5g
奶水.....90g

【烘焙温度】

160℃烤约 25~27 分钟。



① 先将已解冻的奶油乳酪用慢速打软（因奶油乳酪很黏我们选择勾形打蛋器搅抖）。



② 加入砂糖，以慢速将砂糖拌匀。



③ 分次以慢速加入全蛋，在加入蛋时须将面糊与全蛋搅拌均匀后才可再加蛋。



④ 加入玉米粉以慢速搅拌均匀。



⑤ 倒入奶水、柠檬汁以慢速搅拌均匀。



⑥ 用滤网将面糊过滤，再稍微用橡胶刮刀拌匀。



⑦ 用汤匙将面糊盛入模具中。以 160℃ 约烤 25~27 分钟。