

食在好味 THE FOOD IN
GOOD TASTE

WILDLY POPULAR
BAKING COOKIES

樊小凡 主编

超人气 = 烘焙点心 =



新疆人民出版社
新疆人民出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

超人气烘焙点心 / 樊小凡主编. — 乌鲁木齐: 新疆人民卫生出版社, 2016. 6

(食在好味)

ISBN 978-7-5372-6566-9

I. ①超… II. ①樊… 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 112952 号

超人气烘焙点心

CHAORENqi HONGBEI DIANXIN

出版发行 新疆人民出版社
新疆人民卫生出版社

责任编辑 张 鸥

策划编辑 深圳市金版文化发展股份有限公司

摄影摄像 深圳市金版文化发展股份有限公司

封面设计 深圳市金版文化发展股份有限公司

地 址 新疆乌鲁木齐市龙泉街 196 号

电 话 0991-2824446

邮 编 830004

网 址 <http://www.xjpsp.com>

印 刷 深圳市雅佳图印刷有限公司

经 销 全国新华书店

开 本 173 毫米 × 243 毫米 16 开

印 张 10

字 数 200 千字

版 次 2016 年 10 月第 1 版

印 次 2016 年 10 月第 1 次印刷

定 价 29.80 元

【版权所有，请勿翻印、转载】

面粉、鸡蛋、黄油、糖这些看似简单的配料，通过巧妙的搭配，总能带来奇迹般的变化。看着它们在自己的手中变成了美味香甜的蛋糕，美妙小巧的饼干，香甜可口的泡芙，经典百搭的司康、小面包，或是精致的派、挞，再与家人和朋友一起分享，心中总会感到无限满足。

但很多人往往想做点心，又不知道如何下手，又或者是点心品类太多，不知道该如何选择。为此，我们策划了这本《食在好味：超人气烘焙点心》，精心挑选了几十款常见的超人气烘焙点心，包括杯子蛋糕、饼干、泡芙、司康、小面包、挞、派等，应有尽有，让新手的你、“选择困难症”的你，或是烘焙高手的你，都能轻松选择中意的类型，体验家庭烘焙的温馨和欢乐。

本书将带你选对烤箱、烘焙工具，用对材料，让烘焙不再困难，新手也可以在家轻松做人气点心。书中所列点心都有详细的制作方法、操作步骤图，并配有精美的成品大图和二维码视频，只需扫一扫二维码，就能跟着视频轻松学习做各种点心，有声视频教学，给你全新的阅读和视听体验。

翻开本书，跟随本书，期待你每一次点心出炉，每一次的分享，每一次的欢笑，都让生活充满乐趣。

目录



part 1

掌握基础知识 ——烘焙简单又有趣

烘焙基本工具介绍	008
常用烘焙材料	010
烘焙技法	013



part 2

杯子蛋糕 ——给你甜甜蜜蜜的爱

巧克力奶油麦芬蛋糕	017
提子哈雷蛋糕	019
杏仁哈雷蛋糕	021
红豆戚风蛋糕	023
巧克力杯子蛋糕	024
原味蛋糕杯	025
栗子鲜奶蛋糕	027
奶油麦芬蛋糕	029
迷你蛋糕	031
北海道戚风蛋糕	033
抹茶蛋糕杯	035
核桃麦芬蛋糕	037
北海道戚风杯	038

part
3

饼干、泡芙、司康

——乐趣多多，美味多多

玛格丽特小饼干	041
红糖核桃饼干	042
香葱苏打饼干	043
奶盐苏打饼	045
蛋黄小饼干	046
海苔肉松饼干	047
朗姆葡萄饼干	049
柳橙饼干	051
花生奶油饼干	052
卡雷特饼干	053
高钙奶盐苏打饼干	055
苏打饼干	057
蛋白甜饼	059
红茶苏打饼干	060
牛奶饼干	061
巧克力核桃饼干	063
圣诞饼干	065
巧克力奇普饼干	067
椰蓉蛋酥饼干	068

芝麻苏打饼干	069
抹茶饼干	071
牛奶圆饼	073
奶黄曲奇	075
缤纷鲜果泡芙	077
闪电泡芙	079
水果泡芙	081
冰激凌泡芙	083
奶油泡芙	084
巧克力果仁司康	085
红茶司康	087
蔓越莓司康	089
巧克力司康	091
红豆司康	093
柠檬司康	095
香葱司康	096



part
4

小面包

——迷你的精致和美味

丹麦羊角面包	099
丹麦樱桃面包	101
丹麦红豆包	103
红豆杂粮面包	105
豆沙杂粮包	107
蒜香面包	108
英国生姜面包	109
德式裸麦面包	111
法式面包	113
丹麦苹果面包	115
杏仁起酥面包	117
罗宋包	118
早餐包	119
菠萝包	121
金牛角包	123
手撕包	125
椰香奶酥包	127
芝麻法包	129
紫薯包	131
丹麦果仁包	132
咖啡奶香包	133

胚芽核桃包	135
巧克力果干包	137
牛奶面包	138

part
5

挞、派

——西式馅饼的诱惑

草莓蛋挞	141
葡式蛋挞	143
脆皮蛋挞	145
蜜豆蛋挞	147
香橙挞	149
草莓派	151
丹麦黄桃派	153
黄桃派	155
苹果派	157
酸奶乳酪派	159
丹麦奶油派	160



掌握基础知识

——烘焙简单又有趣

烘焙食品不仅营养丰富，且款式多样，又以轻松多变的制作方式进驻世界上大大小小的厨房。烘焙食品备受消费者喜爱，在人们的生活中占有极为重要的地位。本章将烘焙的基本工具与材料及各种技法一一道来，让读者入门即见真章。



烘焙基本工具介绍

除了集齐原料外，烘焙最重要的是少不了工具的帮助。其实，这些工具也不难收集。以下为你介绍的这些工具都是烘焙的常用工具，希望你能够灵活运用它们，做出各式美味。

烤箱

烤箱在家庭中一般用于烤制饼干、点心和面包等食物。它是一种密封的电器，同时也具备烘干的作用。



电动搅拌器

搅拌器可用于打发蛋白、黄油等，相对于手动搅拌器，电动搅拌器可使搅拌工作更加快速，效果更好。



各式花嘴

不同的花嘴可以挤出不同形状的点心，还可用于蛋糕上的奶油花纹的装饰。



电子秤

电子秤又叫电子计量秤，适合在西点制作中用来称量各式各样的粉类、细砂糖等需要准确称量的材料。



模具

制作不同形状蛋糕选取相应的模具，模具还分不同的材质，有硅胶、陶瓷等。



擀面杖

一种用来压制面条、面皮的工具，多为木制。一般长而大的擀面杖用来擀面条，短而小的擀面杖用来擀饺子皮。



烘焙纸

烘焙纸用于烤箱内烘烤食物时垫在底部，防止食物粘在模具上面导致清洗困难。它还可以保证食品的干净卫生。



毛刷

毛刷的尺寸较多，能够用来在面皮的表面刷上一层油脂，也能在制好的蛋糕或者点心上刷上一层蛋液，以增添光泽感。



量杯

一般杯壁上都有容量标示，可以用来量取材料，如水、奶油等。但要注意读数时的刻度，量取时还要恰当地选择适合的量程。



刮板

刮板通常为塑料材质，主要用于搅拌面糊和蛋清，也可用于揉面时铲面板上的面、压拌材料以及鲜奶油的装饰整形。



橡皮刮刀

毛刷的尺寸较多，能够用来在面皮的表面刷上一层油脂，也能在制好的蛋糕或者点心上刷上一层蛋液，以增添光泽感。





常用烘焙材料

想自己动手做烘焙，但又不知道需要哪些原料吗？

其实制作烘焙食品的原料很普通，在市场上都很容易买到。只要你准备齐全，就可以随时动手制作啦！

1 高筋面粉



高筋面粉的蛋白质含量在12.5%~13.5%，色泽偏黄，颗粒较粗，不容易结块，比较容易产生筋性，适合用来做面包。

2 低筋面粉



低筋面粉的蛋白质含量在8.5%左右，色泽偏白，颗粒较细，容易结块，适合制作蛋糕、饼干等。

3 泡打粉



泡打粉是一种复合疏松剂，又称为发泡粉和发酵粉，主要用作面制食品的快速疏松剂。泡打粉在接触水分、酸性及碱性粉末同时溶于水中而起反应时，有一部分会释出二氧化碳，而且，在烘焙加热的过程中，会释放出更多的气体，这些气体会使成品达到膨胀及松软的效果。这时，过量的使用反而会使成品组织粗糙，影响风味甚至外观。

4 烘焙专用奶粉



烘焙专用奶粉是以天然牛乳蛋白、乳糖、动物油脂混合而成，采用先进加工技术制成，含有乳蛋白和乳糖，风味接近奶粉，可全部或部分取代奶粉。与其他原料相比，同样剂量的烘焙专用奶粉具有体积小、重量轻、耐保存和使用方便等特点，可以使烘焙制品颜色更诱人，香味更浓厚。



5 芝士粉

芝士粉为黄色粉末状，带有浓烈的奶香味，大多用来制作面包以及饼干等，有增加风味的作用。



6 可可粉

可可粉有高脂、中脂、低脂三类，以及经碱处理、未经碱处理等数种，是制作巧克力蛋糕必需的材料。由于可可粉为酸性，大量使用会使蛋糕带有酸味，因此可用少量的苏打粉为中和剂。



7 塔塔粉

塔塔粉是一种酸性的白色粉末，用来中和蛋白的碱性，帮助蛋白泡沫的稳定性，并使材料颜色变白，常用于制作戚风蛋糕。



8 黄油

黄油又叫乳脂、白脱油，是将牛奶中的稀奶油和脱脂乳分离后，使稀奶油成熟并经搅拌而成的。黄油一般应该置于冰箱存放。



9 植物鲜奶油

植物鲜奶油，也叫做人造鲜奶油，大多数含有糖分，白色如牛奶状，同样比牛奶浓稠。通常用于打发后装饰糕点或者制作慕斯。



10 动物淡奶油

动物淡奶油又叫做淡奶油，是由牛奶提炼出来的，本身不含糖分，白色如牛奶状，但是比牛奶更为浓稠。但打发前需要放在冰箱冷藏8小时以上。

11 白砂糖



白砂糖按照颗粒大小可以分成许多种，如粗砂糖、一般砂糖、细砂糖、特细砂糖、幼砂糖等。在烘焙里，制作糕点的时候，通常都使用细砂糖，它更容易融入面团或面糊里。粗砂糖一般用来做糕点的外皮，比如砂糖茶点饼干、蝴蝶酥。粗糙的颗粒可以增加糕点的质感。粗砂糖还可以用来做糖浆，比如转化糖浆。

12 酵母



有新鲜酵母、普通活性干酵母和快发干酵母三种。在烘焙过程中，酵母产生二氧化碳，具有膨大面团的作用。酵母发酵时产生酒精、酸、酯等物质，形成特殊的香味。

13 鸡蛋



面包里加入鸡蛋不仅有增加营养的效果，还能增加面包的风味。利用鸡蛋中的水分参与构建面包的组织，可令面包柔软而美味。

14 葡萄干



葡萄干是由葡萄晒干加工而成的，味道鲜甜，不仅可以直接食用，还可以被放在糕点中加工成食品，供人品尝。

15 蔓越莓干



蔓越莓又叫做蔓越橘、小红莓，经常用于面包、糕点、饼干的制作，可以增添烘焙甜品的口感。

16 杏仁



杏仁为蔷薇科植物杏的种子，分为甜杏仁和苦杏仁。选购时注意色泽棕黄、颗粒均匀、无臭味者为佳，青色、表面有干涩皱纹的为次品。



烘焙技法

对于刚接触烘焙的新手来说，即便有详尽的配方以及操作说明，但在实际操作过程中还是容易出现各种问题，为此，下面为我们总结不少实用经验。

如何搅拌面粉？

搅拌，就是我们俗称的“揉面”，它的目的是使面筋形成。面粉加水以后，通过不断的搅拌，面粉中的蛋白质会渐渐聚集起来形成面筋。面筋可以包裹住酵母发酵所产生的空气，形成无数微小的气孔，经过烤焙以后，蛋白质凝固，形成坚固的组织，支撑起面包的结构。所以，面筋的多少决定了面包的组织是否够细腻。在面包制作过程中，面团的搅拌与面团的发酵处于同等重要的地位，影响着面包制作的成败。

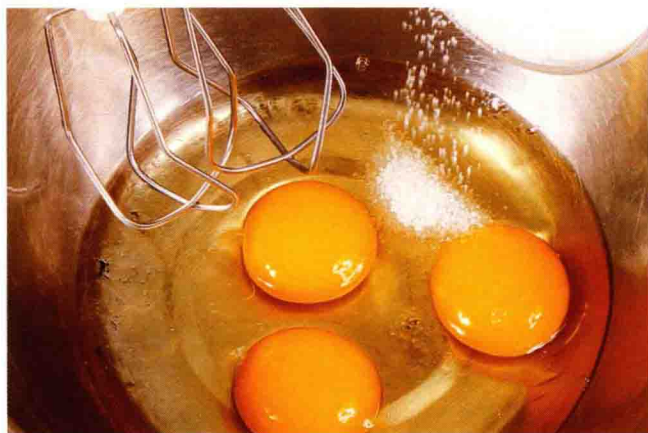
打开黄油要注意什么？

黄油的打发要特别注意其软化程度，黄油过硬或过软都无法使空气饱含其中。黄油的最佳软化方式是提前 1~2 小时从冷藏室取出，切成小块，在室温下让其自然软化，但冬天要放在温暖的地方。将黄油软化至可用手指轻轻按压出指印便是合适的软化程度，此时在黄油中加入砂糖混合拌匀，可使空气充满其中。注意要避免黄油软化过度，一旦黄油化成液态，其特性中的乳析性就会消失，这时就算加入砂糖不断搅拌也无法使空气填满其中。

此外，打发黄油时需注意，不要尝试用隔水加热的方式使之软化，隔水加热会造成黄油化为液态，而液态黄油是无法打入空气的。

打发黄油加入鸡蛋时，必须使用室温鸡蛋，并且分次少量地加入，最重要的是每加入一次要迅速地搅拌均匀，这样打发好的黄油才会呈光滑的乳膏状。如果操作不当，造成油水分离，便会使得充满在黄油中的空气消失，影响到黄油膨胀的效果，导致烘烤出的蛋糕或饼





干硬实而不松软。如果在搅拌过程中出现了颗粒状的黄油及油水分离的状态，可以将原配方中的低筋面粉先挖出一大匙加入黄油中，然后再低速搅打均匀，直至还原成正常的乳膏状为止。

鲜奶油打发有什么窍门？

鲜奶油是用来装饰蛋糕与制作慕斯类甜点中不可缺少的材料。打发至不同的软硬度，也有不同的用途。打发鲜奶油保持低温状态以帮助打发，尤其在炎热的夏季，冬季时则可省略。

手持搅拌器顺同一方向拌打数分钟后，鲜奶油会松发成为具浓厚流质感的黏稠液体，此即所谓的六分发，这种奶油适合制作慕斯、冰激凌等甜点。而打至九分发的鲜奶油最后会完全成为固体，若用刮刀取鲜奶油，完全不会流动，九分发的鲜奶油只适合用来制作装饰挤花。

如何打发全蛋更容易？

全蛋打发前最好先隔水加热，因为蛋黄中所含的油脂会抑制蛋白的发泡性，隔水加热可以减少鸡蛋的表面张力，较容易打发。隔水加热时，要用冷水小火慢慢升温加热，直至水温有些微烫手即可熄火，趁着余温搅拌蛋液，让其受热均匀，而且这个时候加入砂糖也容易溶化。注意不要等水加热了再一下子将装有蛋液的碗放在热水里，这样水温稍高就会将碗边的蛋液烫熟。

另外，全蛋打发时，全蛋中的砂糖含量越高，就越容易打发，打发好的蛋液气泡也更稳定。砂糖还可以增加成品的滋润度，若是砂糖用量不足会造成打发失败或是口感较差。

杯子蛋糕

给你甜甜蜜蜜的爱

杯子蛋糕小巧可爱，做起来也方便简单。
有的杯子蛋糕上面还会放上各式的奶油、水果、坚果等，
既漂亮又美味，快来试试吧！



3
人份

巧克力奶油麦芬蛋糕

烹饪时间 35 分钟

原料

全蛋.....210 克
盐.....3 克
色拉油.....15 克
牛奶.....40 毫升
低筋面粉.....250 克
泡打粉.....8 克
糖粉.....160 克
可可粉.....40 克
打发植物鲜奶油.....80 克

工具

电动搅拌器、裱花袋、
长柄刮板、裱花嘴、
蛋糕杯.....各 1 个
剪刀.....1 把
烤箱.....1 台



扫一扫，看视频



1 把全蛋倒入碗中，加糖粉、盐，搅匀，加入泡打粉、低筋面粉，搅成糊状，加入牛奶、色拉油，搅成蛋糕浆。



2 将蛋糕浆装入裱花袋里，用剪刀剪开一小口；将植物鲜奶油倒入碗中，加入可可粉，用长柄刮板拌匀。



3 把可可粉奶油装入套有裱花嘴的裱画袋里；把蛋糕浆挤入烤盘蛋糕杯中，装约 7 分满。



4 将烤箱上火调为 180℃，下火 160℃，预热 5 分钟。



5 打开烤箱门，放入蛋糕生坯；关上烤箱门，烘烤 15 分钟至熟。



6 戴上隔热手套，打开烤箱门，取出烤好的蛋糕，逐个挤上可可粉奶油，装盘即可。