

DAS KONDITIONEIBUCH

零基础德式家庭甜点

日本辻制果专门学校 编著 周小燕 译



德国糕点 & 维也纳糕点

 煤炭工业出版社

零基础德式家庭甜点 DAS KONDITOREIBUCH

日本辻制果专门学校 编著
周小燕 译



煤炭工业出版社
· 北 京 ·

German Kashi Wien Kashi

Copyright © Tsuji Culinary Research Co., Ltd. 2014

Photograph Copyright © Satoshi Shiozaki 2014

First published in Japan 2014 by Gakken Education Publishing Co., Ltd., Tokyo

Chinese simplified character translation rights arranged with Gakken Plus Co., Ltd. through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

本书由日本株式会社学研教育出版授权北京书中缘图书有限公司出品并由煤炭工业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：01-2016-2427

图书在版编目 (CIP) 数据

零基础德式家庭甜点 / 日本辻制果专门学校编著；

周小燕译. --北京：煤炭工业出版社，2016

ISBN 978-7-5020-5477-9

I . ①零… II . ①日… ②周… III . ①甜食 - 制作

IV . ① TS972.134

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 202174 号

零基础德式家庭甜点



编 著	日本辻制果专门学校	译 者	周小燕
策划制作	北京书中缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)		
总 策 划	陈 庆	策 划	李 伟
责任编辑	马明仁	特约编辑	郭浩亮
设计制作	柯秀翠		

出版发行	煤炭工业出版社 (北京市朝阳区芍药居35号 100029)		
电 话	010-84657898 (总编室)		
	010-64018321 (发行部) 010-84657880 (读者服务部)		
电子信箱	cciph612@126.com		
网 址	www.cciph.com.cn		
印 刷	北京彩和坊印刷有限公司		
经 销	全国新华书店		
开 本	889mm × 1194mm ^{1/16}	印张	7 1/2
版 次	2016年11月第1版	2016年11月第1次印刷	字数 120千字
社内编号	8340	定价	46.00元

版权所有 违者必究

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题，本社负责调换，电话：010-84657880

DIE DEUTSCHE BACKWAREN

Blätterteig

折叠派皮 8

Blitz Blätterteig

快速折叠派皮 8

Käsestangen 酥脆奶酪棒 9

Rheinischer Königs Kuchen 莱茵三圣贤糕点 10

Holländer Kirschnitten 荷兰樱桃派 12

Variante Holländer Kirschtorte 荷兰樱桃蛋糕

Mürbeteig

甜酥派皮 14

Streusel

酥粒 14

Mürbebrezeln 2种派皮的布雷茨面包 15

Mohnkuchen mit Birnen/ 洋梨罂粟籽蛋糕/

Mohnkuchen mit Streuseln 酥粒罂粟籽蛋糕 16

Gedeckter Apfelkuchen 德国苹果派 18

Aprikosenkuchen 甜杏蛋糕 19

Gebackener Käsekuchen 奶酪蛋糕 20

Mokka Carnage 咖啡奶油派 22

Hefeteig

发酵面团 24

Butterkuchen 黄油面包 24

Bienenstich 蜂蜜面包 26

Dresdner Eierschecke 德累斯顿奶酪蛋糕 27

Berliner Pfannkuchen 发酵面团(酵母种法) 柏林甜甜圈 28

Lebkuchenteig

香料饼干面团 30

Lebkuchen 香料饼干 30
圣·尼古拉斯、六角星、长靴、木马 31
香料饼干小屋 32

Honigschnitten 蜂蜜香料蛋糕 33

Walnusslebkuchen 核桃香料饼干 34

Elisenlebkuchen 爱丽丝香料饼干 35

Spekulatius 圣·尼古拉斯饼干 36

Pfeffernüsse 香料果仁饼干 38

Printen 阿肯香料饼干 38

Zarte Zimtsterne 肉桂星星饼干 39

Brandmasse

泡芙面糊 40

Windbeutel 奶油泡芙 40

Liebesknochen 手指泡芙 41

Flockensahnetorte 雪顶奶油泡芙蛋糕 43

Massen 打发面糊 44	
Sandmasse 1 黄油面糊 (使用融化黄油的方法) 44	Sandkuchen 黄油蛋糕 44
Sandmasse 2 黄油面糊 (砂糖黄油法) 46	Altdeutscher Apfelkuchen 德国苹果蛋糕 46 Englischer Fruchtkuchen 意大利水果蛋糕 48 Puffer 葡萄干黄油蛋糕 50 Variante Schokoladen Puffer 巧克力黄油蛋糕 Baumkuchen 年轮蛋糕卷 52 Baumkuchentorte 年轮蛋糕 54 Variante Butterkrem Halbrund 半圆黄油奶油酱蛋糕
Wienermasse 黄油全蛋 打发海绵蛋糕 55	Frankfurter Kranz 法兰克福皇冠蛋糕 55
KOLUMNE Marzipan 翻糖 57	
Schokoladenmasse 巧克力海绵蛋糕 57	Schwarzwälder Kirschtorte 黑森林樱桃蛋糕 58
Ananassahnetorte 菠萝蛋糕 60 Lübecker Nusssahnetorte 吕贝克果仁蛋糕 62 Prager Kirschtorte 布拉格樱桃蛋糕 64 Prinzregententorte 摄政王蛋糕 66	
Mohrenkopfmasse 巧克力头分蛋 打发海绵蛋糕 68	Mohrenköpfe/ Mokkaohnen 巧克力头/咖啡蚕豆 69
Kapsel für Roulade 蛋糕卷面糊 70 Schokoladen Kapsel für Roulade 巧克力蛋糕卷面糊 70	Zitronenroulade 柠檬蛋糕卷 71 Schokoladenroulade 巧克力蛋糕卷 73 Baiserfruchtschnitten 蛋白霜水果蛋糕 74

DIE WIENER SÜßSPEISEN

维也纳糕点篇 76
历史和特点 77

Torte 传统蛋糕 78	Sachertorte	萨赫巧克力蛋糕 78
	Variante Sacherwürfel	萨赫立方蛋糕
	Dobostorte	焦糖巧克力黄油奶油蛋糕 80
	Malakofftorte	手指饼干轻奶酪蛋糕 82
	Esterházytorte	核桃蛋白霜香草奶油蛋糕 84
	Heiner-Haustorte	海纳巧克力奶油蛋糕 86
	Stefanietorte	果仁干燥蛋白霜和牛奶巧克力奶油蛋糕 88
	Truffeltorte	甘纳许奶油巧克力蛋糕 89
	Topfenoberstorte mit Orangen	橙子奶酪蛋糕 90
Kuchen 烘烤糕点 92	Linzertorte	林茨烘烤糕点 92
	Kaisergugelhupf	皇帝咕咕霍夫蛋糕 94
	Mandel Orangen Torte	杏仁橙子蛋糕 95
Schnitten 切块蛋糕 96	Kardinalschnitten	蛋白霜黄色海绵蛋糕 96
	Variante Kaffeeoberskrem/Erdbeereoberskrem	咖啡打发淡奶油/草莓打发淡奶油
	Kastanienschnitten	栗子蛋糕 98
Teegebäck 小糕点 100	Grillageschifferl	杏仁焦糖小船 100
	Vanillekipferln	月牙香草饼干 100
Mehlspeise 撒粉蛋糕 102	Kaiserschmarren	皇帝面包蛋糕 102
	Buchteln	罂粟籽面包 103
	Salzburgernockerl	萨尔茨堡舒芙蕾蛋糕 104
	Mohn-auflauf	罂粟籽舒芙蕾蛋糕 105
	Apfelstrudel	旋转苹果派 106
	Variante Erdbeerstrudel/Milchrahmstrudel	旋转草莓派/旋转新鲜奶酪派
	Knödel	水果团子 108
	Mohnnudeln	罂粟籽面条 108

本书使用的基础酱汁	
Vanillekrem 卡仕达奶油酱 110	Krokant 焦糖杏仁 115
Vanillesoße 卡仕达酱汁 110	水果果泥、果酱 116
Butterkrem 黄油奶油酱 112	Kirschkompott 酸樱桃果泥 116
Sahnekrem/Oberskrem 打发淡奶油 113	Ribiselmarmelade 红醋栗果酱 116
Canache/Pariserkrem 甘纳许巧克力 114	Aprikosenmarmelade 杏酱 117
Marzipan 翻糖 115	Himbeermarmelade 覆盆子果酱 117
日版原书作品名: ドイツ菓子・ウィーン菓子 基本の技法と伝統のスタイル	
日版原书监修者: 長森 昭雄 (著), 大庭 浩男 (著), 辻製菓専門学校 (監修)	

零基础德式家庭甜点 DAS KONDITOREIBUCH

日本辻制果专门学校 编著
周小燕 译



煤炭工业出版社
· 北 京 ·

DIE DEUTSCHE BACKWAREN

Blätterteig 折叠派皮 8 Blitz Blätterteig 快速折叠派皮 8	Käsestangen 酥脆奶酪棒 9 Rheinischer Königs Kuchen 莱茵三圣贤糕点 10 Holländer Kirschnitten 荷兰樱桃派 12 Variante Holländer Kirschtorte 荷兰樱桃蛋糕
Mürbeteig 甜酥派皮 14 Streusel 酥粒 14	Mürbebrezeln 2种派皮的布雷茨面包 15 Mohnkuchen mit Birnen/ 洋梨罂粟籽蛋糕/ Mohnkuchen mit Streuseln 酥粒罂粟籽蛋糕 16 Gedeckter Apfelkuchen 德国苹果派 18 Aprikosenkuchen 甜杏蛋糕 19 Gebackener Käsekuchen 奶酪蛋糕 20 Mokka Carnage 咖啡奶油派 22
Hefeteig 发酵面团 24	Butterkuchen 黄油面包 24 Bienenstich 蜂蜜面包 26 Dresdner Eierschecke 德累斯顿奶酪蛋糕 27 Berliner Pfannkuchen 发酵面团(酵母种法) 柏林甜甜圈 28
Lebkuchenteig 香料饼干面团 30	Lebkuchen 香料饼干 30 圣·尼古拉斯、六角星、长靴、木马 31 香料饼干小屋 32 Honigschnitten 蜂蜜香料蛋糕 33 Walnusslebkuchen 核桃香料饼干 34 Elisenlebkuchen 爱丽丝香料饼干 35 Spekulatius 圣·尼古拉斯饼干 36 Pfeffernüsse 香料果仁饼干 38 Printen 阿肯香料饼干 38 Zarte Zimtsterne 肉桂星星饼干 39
Brandmasse 泡芙面糊 40	Windbeutel 奶油泡芙 40 Liebesknochen 手指泡芙 41 Flockensahnetorte 雪顶奶油泡芙蛋糕 43

Massen

打发面糊 44

Sandmasse 1

黄油面糊

(使用融化黄油的方法) 44

Sandkuchen 黄油蛋糕 44

Sandmasse 2

黄油面糊

(砂糖黄油法) 46

Altdeutscher Apfelkuchen 德国苹果蛋糕 46

Englischer Fruchtkuchen 意大利水果蛋糕 48

Puffer 葡萄干黄油蛋糕 50

Variante Schokoladen Puffer 巧克力黄油蛋糕

Baumkuchen 年轮蛋糕卷 52

Baumkuchentorte 年轮蛋糕 54

Variante Butterkrem Halbrund 半圆黄油奶油酱蛋糕

Wienermasse

黄油全蛋

打发海绵蛋糕 55

Frankfurter Kranz 法兰克福皇冠蛋糕 55

KOLUMNE Marzipan 翻糖 57

Schokoladenmasse

巧克力海绵蛋糕 57

Schwarzwälder Kirschtorte 黑森林樱桃蛋糕 58

Ananassahnetorte 菠萝蛋糕 60

Lübecker Nusssahnetorte 吕贝克果仁蛋糕 62

Prager Kirschtorte 布拉格樱桃蛋糕 64

Prinzregententorte 摄政王蛋糕 66

Mohrenkopfmasse

巧克力头分蛋

打发海绵蛋糕 68

Mohrenköpfe/ 巧克力头/咖啡蚕豆 69

Mokkabohnen

Kapsel für Roulade

蛋糕卷面糊 70

Schokoladen

Kapsel für Roulade

巧克力蛋糕卷面糊 70

Zitronenroulade 柠檬蛋糕卷 71

Schokoladenroulade 巧克力蛋糕卷 73

Baiserfruchtschnitten 蛋白霜水果蛋糕 74

DIE WIENER SÜßSPEISEN

维也纳糕点篇 76
历史和特点 77

Torte 传统蛋糕 78	Sachertorte	萨赫巧克力蛋糕 78
	Variante Sacherwürfel	萨赫立方蛋糕
	Dobostorte	焦糖巧克力黄油奶油蛋糕 80
	Malakofftorte	手指饼干轻奶油蛋糕 82
	Esterházytorte	核桃蛋白霜香草奶油蛋糕 84
	Heiner-Haustorte	海纳巧克力奶油蛋糕 86
	Stefanietorte	果仁干燥蛋白霜和牛奶巧克力奶油蛋糕 88
	Truffeltorte	甘纳许奶油巧克力蛋糕 89
	Topfenoberstorte mit Orangen	橙子奶酪蛋糕 90
Kuchen 烘烤糕点 92	Linzertorte	林茨烘烤糕点 92
	Kaisergugelhupf	皇帝咕咕霍夫蛋糕 94
	Mandel Orangen Torte	杏仁橙子蛋糕 95
Schnitten 切块蛋糕 96	Kardinalschnitten	蛋白霜黄色海绵蛋糕 96
	Variante Kaffeeoberskrem/Erdbeeroberskrem	咖啡打发淡奶油/草莓打发淡奶油
	Kastanienschnitten	栗子蛋糕 98
Teegebäck 小糕点 100	Grillageschifferl	杏仁焦糖小船 100
	Vanillekipferln	月牙香草饼干 100
Mehlspeise 撒粉蛋糕 102	Kaiserschmarren	皇帝面包蛋糕 102
	Buchteln	罂粟籽面包 103
	Salzburgernockerl	萨尔茨堡舒芙蕾蛋糕 104
	Mohn-auflauf	罂粟籽舒芙蕾蛋糕 105
	Apfelstrudel	旋转苹果派 106
	Variante Erdbeerstrudel/Milchrahmstrudel	旋转草莓派/旋转新鲜奶酪派
	Knödel	水果团子 108
	Mohnnudeln	罂粟籽面条 108

本书使用的基础酱汁	
Vanillekrem 卡仕达奶油酱 110	Krokant 焦糖杏仁 115
Vanillesoße 卡仕达酱汁 110	水果果泥、果酱 116
Butterkrem 黄油奶油酱 112	Kirschkompott 酸樱桃果泥 116
Sahnekrem/Oberskrem 打发淡奶油 113	Ribiselmarmelade 红醋栗果酱 116
Canache/Pariserkrem 甘纳许巧克力 114	Aprikosenmarmelade 杏酱 117
Marzipan 翻糖 115	Himbeermarmelade 覆盆子果酱 117

日版原书作品名: ドイツ菓子・ウィーン菓子 基本の技法と伝統のスタイル
日版原书监修者: 長森 昭雄 (著), 大庭 浩男 (著), 辻製菓専門学校 (監修)



关于基础面糊

德国篇，按照糕点基础面糊的种类总结。开始部分有关于基础面糊的说明，P44之后的打发面糊类大多根据糕点的不同，对面糊加以创新，所以首先介绍的是代表性的面糊，之后介绍直接使用此种面糊制作的糕点，最后分别介绍将面糊创新的糕点，并详细列举了面糊的做法和搭配方法。维也纳篇，详细介绍了各种糕点基础面糊的做法和搭配方法。

关于材料栏

每种材料左侧都用德语标记。将材料名字加粗，表示面糊和奶油酱不是单独的材料，而是复数的辅助材料做成。标记是用辅助材料或者参考之前介绍过的方法制作。材料名字中带有页码指示的地方是指比例、做法参考对应页数，做法中带有页码指示的地方是指比例在材料栏中的描述、做法参考对应页数。

各种标记的意义

○=制作前的准备

*=材料名字或者做法中的内容在本页内有标注

*=参考下述“关于材料和提前准备”

+ =掌握做法中的关键点

关于材料和提前准备

(*标记都标注在该内容的右上方)

面粉

糕点一般使用低筋面粉。需要提前过筛备用。需要放入其他粉类时，均匀混合后再过筛一次。和粗粒的果仁粉末混合过筛时，使用笊篱。撒粉、手粉一般使用高筋面粉。

澄粉*

小麦制成的淀粉。不能形成面筋，所以混入面糊能做出轻盈的口感。

砂糖

使用纹理细腻的制作糕点用的细砂糖。

盐

使用精制盐。

黄油

使用无盐黄油。

淡奶油

使用纯乳脂的奶油。没有特别注明的话，使用乳脂含量38%的淡奶油。

吉利丁片

使用大量的冰水浸泡变软，拧干水分后再用。

糖浆*

砂糖和水比例2:1的糖浆。加热将砂糖融化，常温放凉后备用。

给巧克力调温

可可含量较多的制作糕点用的巧克力。隔水加热，将巧克力加热到完全融化。甜巧克力加热到50℃~55℃，牛奶巧克力加热到45℃。调温后放凉到30℃~31℃，进行淋面等步骤。

调温*

在融化的调温后巧克力内放入切碎的巧克力，让温度降到30℃~31℃。也可以在碗底放上凉水，冷却到27℃~28℃，再隔水加热到30℃~31℃。

果仁类

需要烘烤果仁时，将果仁放在180℃的烤箱中烤成焦黄色，放凉备用。将烘烤后的榛子、核桃切末或者用搅拌机搅碎备用。如果注明切细末的话，要磨成细腻的粉末。

杏仁糖*

保存状态下质地略硬，在操作台上伸展揉捏，揉到质地顺滑、没有颗粒的状态后，和其他材料均匀混合。关于杏仁糖请参考P57，自己制作杏仁糖请参考P115。

刷面蛋液*

将鸡蛋打散后使用。刷在糕点表面，让糕点呈现光泽。

酒糖液*

德语“zum tranken”指的是使用酒等增添味道的糖浆。海绵蛋糕烘烤完毕后，为了丰富味道、质地绵软，需要用刷子刷一层糖浆(P87图片10)。

翻糖*

倒入翻糖的10%糖浆(酌情加减)，混合均匀后加热到约37℃，调整到适合淋面涂抹的硬度。想要放入巧克力丰富味道的话请参考P69。

关于工具

制作糕点和面包的搅拌机

制作面糊和奶油酱时一般是使用机器。制作糕点用搅拌机在法语中叫做“mélangeur”，根据用途可以替换合适的搅拌配件。产品不同，名字也略有差异，如打蛋器形状的打蛋棒、搅拌黄油和杏仁糖的树叶棒、搅拌发酵面团的搅拌钩。搅拌发酵面团时，使用制作面包用的纵型(大型)搅拌机。

烤箱

烤箱需要提前预热。温度和烘烤时间用[]表示。无法分别调整上下火温度的烤箱以上火温度为准。



DIE DEUTSCHE BACKWAREN

德国糕点篇

历史 and 特点

德国糕点有什么特点？说起德国的经典糕点，大量使用蜂蜜和香料的香料饼干、使用杏仁糖的糕点以及年轮蛋糕、黑森林樱桃蛋糕等糕点都充分展现了中世纪以来作为东西方贸易中转地的繁华盛景。

其实，德国糕点大量吸收了邻近诸国的糕点特色。比如，作为德国糕点的象征，年轮蛋糕就有从其他国家传播而来的记录，捷克的Rdclnik、匈牙利的Kürtös Kalács、波兰的Sekacz、立陶宛的Šakotis、蒂罗尔地区的Pfluger、巴斯克地区的Gâteau à la broche等糕点都可以算作年轮蛋糕的起源，类似的糕点不胜枚举。位于欧洲东西方文化的交汇之地，其周边的糕点文化也随之传播进来，而后生根发芽。另外，德国长期未能统一，无法实现中央集权，直到近代仍是一个自治权强烈的地方政权集合体。多为新教体系的北部和以天主教为中心的南部，在宗教文化上有根本性的差异，语言也不尽相同。特别是南部的巴伐利亚地区和澳大利亚联系紧密，糕点也很难用国境线来区分。

所以，受到多方文化的影响以及立足当地风土人情和气候而出现的独特味觉和视觉效果，德国糕点文化逐渐发展起来。

本书分别从以下3个方面讲述了德国糕点的特点：

第一，根据面糊类型分类。首先面糊分为“Teig”（主要成分为面粉，揉捏制成）和“Masse”（一般打发蛋液制成）两大类。作为基础面糊，虽然也有相当于法国糕点的折叠派皮、揉捏面团、发酵面团、泡芙面糊、黄油面糊、海绵蛋糕面糊等，但德国糕点很少有使用泡芙面糊和折叠派皮的糕点，而且发酵面团的糕点十分丰富。另外，使用古老香料的糕点（香料饼干）种类较多，也称得上自成一派。面糊中不使用杏仁粉，而是杏仁糖，也是一大特色。

第二，糕点的颜色搭配与本土的风土人情和气候息息相关。德国本土的特产往往颜色并不鲜亮，所以需要稍加创新来增添厚重感，这也是德国糕点推陈出新的原因之一。比如，使用苹果、核桃、榛子和罂粟籽的糕点就非常鲜明地呈现了德国糕点的特点。另外，使用奶酪的糕点也很丰富，这也是特点之一。

第三，糕点的形状和结构。首先，大半都是一体蛋糕和切块蛋糕。蛋糕一词的来源是拉丁语的“torta”（卷起、拧起的意思）。标准大小为直径24cm，一般切成14等份。在分切蛋糕前，对蛋糕进行装饰。切块蛋糕由动词“schneiden”（切割）衍生而来。也有将一体蛋糕和切块蛋糕结合使用的做法。

另外，将一体蛋糕按照蛋糕片和奶油酱层层叠加，做成“schichttorte”（层状结构的糕点）结构的糕点。制作这种糕点时，将面糊在烤盘内摊平，做成一片圆形的薄蛋糕片。这比放入模具中烘烤后再分切成薄片的蛋糕受热更充分，更能凸显奶油酱和蛋糕的美味。

还有，将在浅四方形模具中烘烤的面团两端缠绕，做成交叉的形状，布雷茨就是这种形状，还有咕咕霍夫这样类似皇冠形状等各种各样的形状。另外，对饼干来说，有切割、压模和造型3种整形方法，能变换出多种形状。

本书介绍的大部分糕点都是辻料理专业学校的学生制作的。虽然他们尚处实习期，但也能成功做出这些漂亮的糕点。通过学习来提高技能，根据这些高成功率的方子和做法做出原汁原味的专业糕点。希望能对大家认识德国糕点有一定帮助。

长森昭雄

Blätterteig 树叶派皮

折叠派皮

和用面皮将黄油包裹折叠的普通做法不同，这里介绍的是用黄油包裹面皮的做法。这种做法做成的派皮也叫做法国派皮。Blatt (blätter): 树叶



制作方法

1 制作中种面团。粉类内放入盐和水，用手揉匀。放入冰箱冷藏30~45分钟，取出后用擀面棒擀成20cm×40cm的面皮。



2 100g低筋面粉用作撒粉，用擀面棒将黄油敲打变软。边放入全部低筋面粉混合，边用擀面棒擀成40cm×40cm的薄皮。



3 黄油上放上中种面团，将黄油对折2次，将面团包裹起来。

Vorteig	材料 (成品约1.3kg)
Weizenmehl	中种面团*1
Weizenmehl	低筋面粉 200g
Salz	高筋面粉*2 200g
Wasser	盐 10g
Weizenmehl	水 280~300g
Butter	折叠用
	低筋面粉 100g
	黄油 500g

*1 提前准备好的面团。这里指的是派皮。

*2 高筋面粉最好使用法国面包粉。

○ 低筋面粉和高筋面粉均匀混合，过筛备用。



4 用擀面棒按压着将面团擀成40cm×60cm的面皮，对折3次。旋转90°后，再擀成相同大小，对折3次(2遍)。放入冰箱冷藏约30分钟。



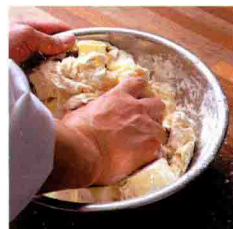
5 面团冷却后，同样的对折3次重复2遍，放入冰箱冷藏约45分钟。最后再来1遍对折3次，放入冰箱冷藏静置(对折3次重复5遍)。

+ 每次静置时，用手指按下痕迹表示对折的次数。

Blitz Blätterteig 闪电折叠派皮

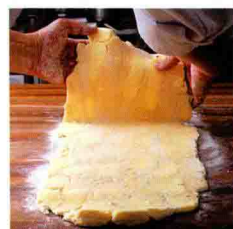
快速折叠派皮

将粉类完全混合前，和切成块的黄油一起折叠，比普通折叠派皮花费时间短，这就是速成法。Blitz: 闪电



制作方法

1 碗内放入粉类，中间挖出小洞，里面放入水和盐。边充分揉匀，边放入切成3cm小块的坚硬黄油，揉到均匀混合。

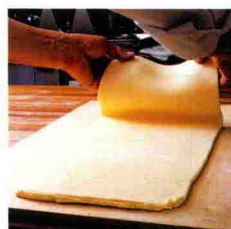


2 将面团放在操作台上，按压后揉圆，擀成平坦的正方形。擀至纵长比横长大3倍，然后对折3次(黄油仍斑驳可见)。

Weizenmehl	材料 (成品约1.1kg)
Weizenmehl	低筋面粉 250g
Salz	高筋面粉*2 250g
Wasser	盐 10g
Butter	水 225g
	黄油 400g

*2 和上栏*2相同。

○ 低筋面粉和高筋面粉均匀混合，过筛备用。



3 转换方向，同样擀薄对折3次(对折3次重复2遍)。放入冰箱冷藏约30分钟。再来2遍对折3次。静置约30分钟，最后1遍对折3次。放入冰箱冷藏备用。



Käsestangen

酥脆奶酪棒

折叠派皮与奶酪、香料做成的烘烤糕点。没有甜味，口感略咸，非常适合搭配餐前酒和啤酒。虽然使用折叠派皮，但并不要求一定层次丰富，所以可以将制作其他糕点剩余的派皮重新揉匀擀薄后使用。

Blätterteig	材料 (40cm长的30根)
Ei zum Bestreichen	折叠派皮 300g
zum Bestreuen	刷面蛋液* 适量
Parmesankäse	撒粉
Paprikapulver	帕马森奶酪粉 60g
	辣椒粉 3g

Käse: 奶酪、Stange: 棒

制作方法

- 1 帕马森奶酪粉和辣椒粉均匀混合。
- 2 将折叠派皮擀成30cm × 40cm、厚3mm的长方形薄皮，放入冰箱冷藏。
- 3 表面刷上一层蛋液，半面撒上一半的**1**，用擀面棒按压，和剩余的半面对折重合。
- 4 表面刷上一层蛋液，撒上剩余的**1**，用擀面棒按压，擀成30cm × 40cm的长方形薄皮，快速冷冻到坚硬。
- 5 用滚刀切成1cm宽的绳子形状，两端系紧，拉伸到更细。
- 6 放入烤盘内，两端用手指按压，刷上蛋液。
- 7 盖上两层烤盘后，用烤箱烘烤。[上火180℃/下火150℃：约20分钟]
- 8 烘烤完毕后放在烤网上放凉。切成约10cm长。



3



4



5



6

Rheinischer Königs Kuchen

莱茵三圣贤糕点

大量黄油、蛋黄和酒渍水果均匀混合，用分蛋打发法做成蛋糕，作为折叠派皮的馅料烘烤。这是一款分量十足的糕点，名字是1月6日主显节糕点的意思，因当天烘烤食用而得名。“Rheinnisch”意为莱茵河流域。因下游的科隆大教堂放有三王（东方三圣贤）的遗骨而著名。

Blätterteig		材料 （直径26cm的圆形模具*，1个）	
Füllung		折叠派皮 （P8） 450g	
Weizenmehl		馅料	
Butter	黄油	低筋面粉	180g
Eigelb	蛋黄	黄油	180g
Zucker	砂糖	蛋黄	150g
Eiweiß	蛋白	砂糖	80g
Zucker	砂糖	蛋白	160g
Salz	盐	砂糖	120g
Vanilleessenz	香草精	盐	1g
Rosinen mit Rum	朗姆酒渍葡萄干	香草精	少量
Korinthen mit Rum	朗姆酒渍科林斯葡萄干	朗姆酒渍葡萄干	90g
gewürfeltes Orangeat	橙皮（切块）	朗姆酒渍科林斯葡萄干	90g
gewürfeltes Zedratzitrinat	砂糖渍香水柠檬皮（P33、切块）	橙皮（切块）	50g
Zimt pulver	肉桂粉	砂糖渍香水柠檬皮（P33、切块）	30g
Ei zum Bestreichen	刷面蛋液*	肉桂粉	2.5g
Dekoration		装饰	
Kandiszucker	白砂糖	白砂糖	20g
gehackte Mandeln	杏仁碎	杏仁碎	15g
Staubzucker	糖粉	糖粉	适量

* 无盖的圆形模具。Konisch；椭圆形。



制作方法

- o 馅料的黄油和低筋面粉放入冰箱冷藏备用。
- o 杏仁碎用水浸泡。

折叠派皮铺入模具

- 1 将折叠派皮擀成2mm厚、60cm×40cm的长方形派皮，叉孔（P12），放凉。切成40cm的小块，折叠出褶皱A，模具涂抹一层黄油（分量以外），铺上派皮B，让派皮紧贴模具C。放入冰箱冷藏备用。
- 2 将剩余的折叠派皮切成10根5cm宽的带状。

制作馅料

- 3 低筋面粉中放入黄油，黄油撒粉，用刮刀切拌成细长的骰子形状A。放入葡萄干、果皮类和肉桂粉，搅拌均匀B。放入冰箱冷藏备用。
- 4 蛋黄内放入80g砂糖，用力打发到颜色发白、体积膨胀的状态。
- 5 蛋白内放入盐、120g砂糖和香草精，制作质地柔软的蛋白霜。开始放入少量砂糖，边打发边分几次放入。+ 打发到有小角立起、尖角弯曲的状态即可（参考P64~P65）
- 6 4和5均匀混合A，3放入B，搅拌均匀C。

烘烤、装饰

- 7 在1的模具中倒入6，将带状的折叠派皮摆成格子形状，将多余的面团切掉A。格子上刷上一层蛋液，撒上杏仁碎和白砂糖B。
 - 8 烘烤时中间盖上油纸，以免烤焦。[上火180℃/下火180℃:15分钟→上火160℃:35~40分钟]
 - 9 脱模放凉，撒上糖粉。
- + 可以抹上果酱来代替杏仁碎和白砂糖。



1-A



1-B



1-C



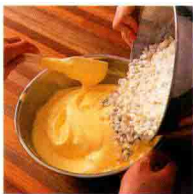
3-A



3-B



6-A



6-B



6-C



7-A



7-B

