

小嶋老师的咸蛋糕

咸派、咸蛋糕、鸡肉派……绝品食谱！

(日) 小嶋留味 著
kiki 译

辽宁科学技术出版社

PÂTISSERIES SALÉES

小嶋老师的咸蛋糕

咸派、咸蛋糕、鸡肉派……绝品食谱！

（日）小嶋留味 著

kiki 译

辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

PÂTISSERIES SALÉE OVEN MITON NO SHIOAJI NO OKASHI by Rumi Kojima

Copyright © Rumi Kojima 2010

All rights reserved.

Original Japanese edition published by SHUFU-TO-SEIKATSU SHA LTD.

This Simplified Chinese edition published by arrangement with SHUFU-TO-SEIKATSU SHA LTD., Tokyo
in care of Tuttle-Mori Agency, Inc., Tokyo through Eric Yang Agency, Inc. Beijing Representative Office.

© 2016, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由SHUFU-TO-SEIKATSU SHA LTD., Tokyo授权辽宁科学技术出版社在中国出版中文
简体字版本。著作权合同登记号：第06-2015-68号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

小嶋老师的咸蛋糕 / (日)小嶋留味著; kiki译. —沈阳: 辽
宁科学技术出版社, 2016. 9

ISBN 978-7-5381-9840-9

I. ①小… II. ①小… ②k… III. ①蛋糕—糕点加
工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第141158号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路25号 邮编: 110003)

印刷者: 沈阳市精华印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 190mm × 257mm

印 张: 5

字 数: 100千字

出版时间: 2016年9月第1版

印刷时间: 2016年9月第1次印刷

责任编辑: 康 倩

封面设计: 袁 舒

版式设计: 袁 舒

责任校对: 栗 勇

书 号: ISBN 978-7-5381-9840-9

定 价: 28.00元

投稿热线: 024-23284367 987642119@qq.com 联系人: 康编辑

邮购热线: 024-23284502

第一章 咸派

基础派皮

法式酥皮派皮 8

洛林乡村咸派 9

蘑菇咸派 12

菠菜咸派 14

甜洋葱咸派 16

轻洋葱咸派 18

下仁田葱咸派 20

野生大米咸派 22

小扁豆咸派 24

格鲁耶尔奶酪和蓝纹奶酪咸派 26

猪肉派 28

蔬菜派 31

第二章 咸蛋糕

基础面糊

法式咸蛋糕 34

蔬菜咸蛋糕 35

胡萝卜咸蛋糕 38

德式土豆沙拉咸蛋糕 40

樱花虾和茼蒿咸蛋糕 42

三文鱼和酸奶油咸蛋糕 44

小扁豆和高达奶酪咸蛋糕 46

野生大米咸蛋糕 48

第三章 鸡肉派

基础派皮

简单的折叠派皮面团 52

鸡肉派 53

法式土豆派 57

三文鱼派 60

碎牛肉派 62

第四章 夫兰佩派

基础派皮

夫兰佩派 66

经典夫兰佩派 67

两种比萨口味的夫兰佩派 70

印度咖喱角 72

咖喱味印度咖喱角 74

奶酪味印度咖喱角 76

配菜

绿色沙拉 21

胡萝卜沙拉 39

各式模具烘烤的咸蛋糕 50

小贴士

——关于面坯和馅料馅液的组合方式 69

小嶋的西式咸菜 78

帕尔马干酪酥 79

小嶋老师的咸蛋糕

咸派、咸蛋糕、鸡肉派……绝品食谱！

（日）小嶋留味 著

kiki 译

辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

第一章

咸派

基础派皮

法式酥皮派皮 8

洛林乡村咸派 9

蘑菇咸派 12

菠菜咸派 14

甜洋葱咸派 16

轻洋葱咸派 18

下仁田葱咸派 20

野生大米咸派 22

小扁豆咸派 24

格鲁耶尔奶酪和蓝纹奶酪咸派 26

猪肉派 28

蔬菜派 31

第二章

咸蛋糕

基础面糊

法式咸蛋糕 34

蔬菜咸蛋糕 35

胡萝卜咸蛋糕 38

德式土豆沙拉咸蛋糕 40

樱花虾和茼蒿咸蛋糕 42

三文鱼和酸奶油咸蛋糕 44

小扁豆和高达奶酪咸蛋糕 46

野生大米咸蛋糕 48

第三章

鸡肉派

基础派皮

简单的折叠派皮面团 52

鸡肉派 53

法式土豆派 57

三文鱼派 60

碎牛肉派 62

第四章

夫兰佩派

基础派皮

夫兰佩派 66

经典夫兰佩派 67

两种比萨口味的夫兰佩派 70

印度咖喱角 72

咖喱味印度咖喱角 74

奶酪味印度咖喱角 76

配菜

绿色沙拉 21

胡萝卜沙拉 39

各式模具烘烤的咸蛋糕 50

小贴士

——关于面坯和馅料馅液的组合方式 69

小嶋的西式咸菜 78

帕尔马干酪酥 79



小嶋留味

Rumi Kojima

日本大学艺术学部毕业，边工作边在东京制果学校学习甜点制作。在“新宿中村屋”的横沟春雄蛋糕大师的手下进行研学，之后在东京·小金井市开创了自己的蛋糕店“Oven・Mitten”。有着女性蛋糕师先驱称号的小嶋留味，她的甜点犹如精致女性一般细腻的味道，以充满热情与温暖的烤制甜品为主流，在小金井市也拥有自己的蛋糕教室。

在她的多年研究下推出了一系列在家里也能做出专业人士才能做出的美味甜点配方，得到了很多粉丝的支持与赞美。在她的甜点教室，会将专业人士的技术用易懂的方法传授给学员，所以有来自日本各个地方的粉丝报名学习。最近，教室里为中国粉丝专门开设了定期授课课程，也得到很多粉丝的赞扬。其出版的图书在烘焙爱好者之间被广泛地使用，得到很多的好评。她曾多次出演过日本NHK的甜点节目。



咸糕点

LA PÂTISSERIE SALÉE

La pâtisserie salée 日文译为“咸糕点”，主要指简餐或拼盘里的食品。

本书是我20年来收集的法式酥皮派皮、咸派，法式咸蛋糕（Cake salé），夫兰佩派（Tarte Flambée，法国东部阿尔沙斯地区一种类似薄皮比萨饼的食品）等配方的总结，无论是在自家的咖啡店还是蛋糕教室，口碑都非常不错，是我的自信之作。

本书介绍的各种派皮都下了许多功夫。

比如“折叠派皮”是用一种简单省力的方法，即便是缩短时间和简化手法，通过反复折叠派皮，也会使成品的口感如同经典派皮一样的分层，酥脆。

法式咸蛋糕的面糊，利用3根筷子来搅拌，口感一下子升华不少，出炉的咸蛋糕轻盈而蓬松，口感宜人。

本书记载的配方摒弃某些多余部分，都是初学者也不易失败的种类。当然口味也让人惊艳。

只要按照配方里的步骤进行，迄今为止让人敬而远之的咸味蛋糕，不但过程通俗易懂，口感也更加美味可口的哦。

欢迎大家跟我一起愉快地享受“咸蛋糕”的世界。

搭配的馅料和馅液完全毫无保留地展现了我所有的配方。

周末派对或去拜访友人时，请一定要尝试一下哦。

小嶋留味

◎本书规定

[黄油切成同样厚度，室内回温]

黄油回温至20~22℃，手指可以轻松按出一个小洞为目标。

黄油调整为1.5cm厚度包上保鲜膜，室温放置。

[预热烤箱]

如果是电烤箱，预热温度要高于烘烤温度10~20℃，并且至少预热10分钟以上。

烘烤时按照配方指示的温度进行。

[盐]

盐使用的品牌为“伯方的盐，烤盐”。

由于各种盐的口感咸淡不一，可适量增减。

[模具]

本书使用以下模具。



· 挞模

法国MATFER公司活底挞模“16cm”。16cm外直径，镀锡材质。用于咸派或挞。



· 磅蛋糕模

“猪肉派”“蔬菜派”（P.28~P.32）使用外尺寸为“长18cm×宽8cm×高7cm”，法式咸味蛋糕使用“长21cm×宽9cm×高7cm”。大概标准如此（尺寸均为上部）。白铁皮或不锈钢的材质均可。



· 派盘

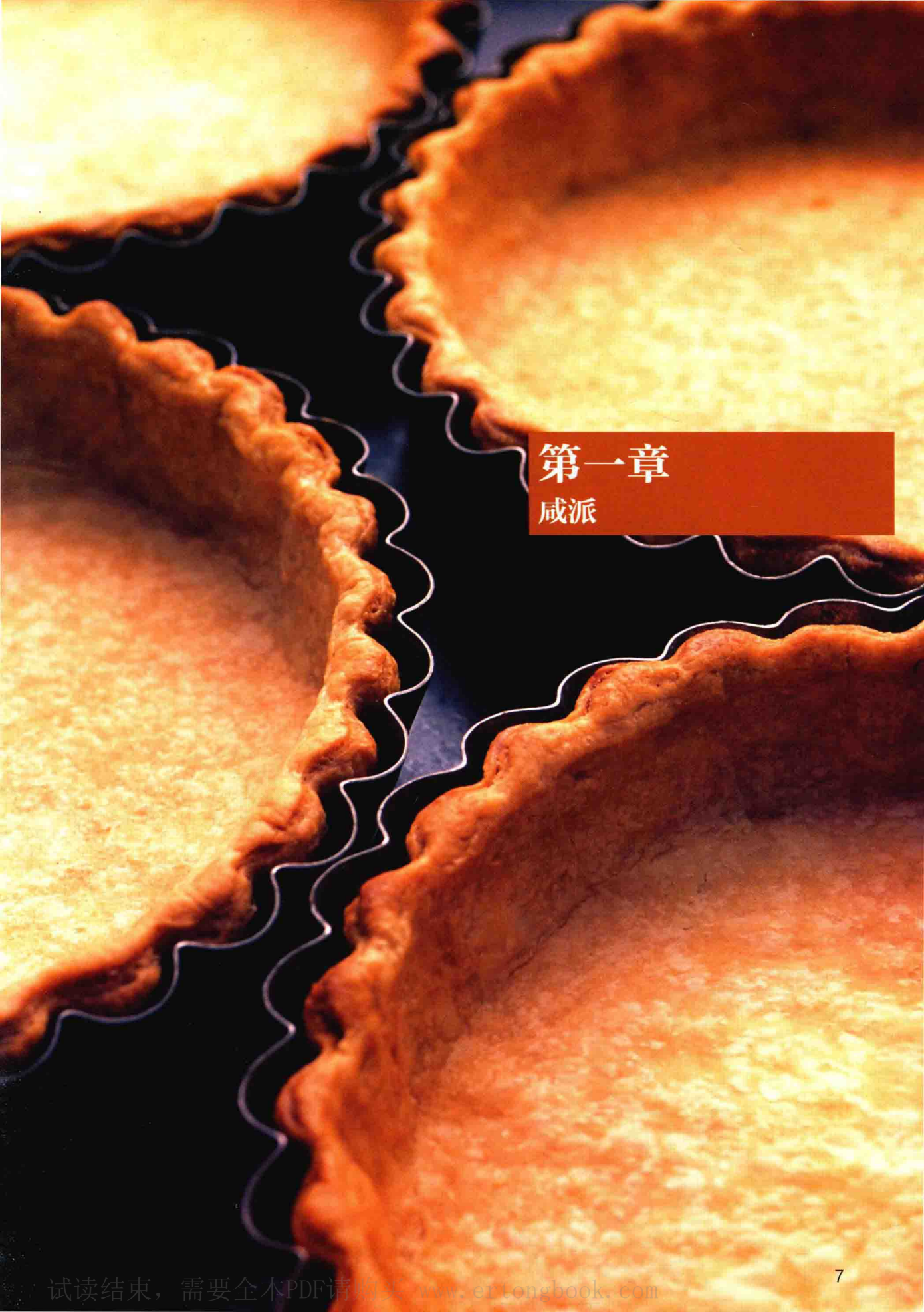
直径23cm的派盘（外直径）不锈钢或洋铁皮材质，非活底的一体式派盘。“鸡肉派”（P.53~P.56）、“三文鱼派”（P.60~P.61）使用此款。

[其他]

大勺为15mL，小勺为5mL。

平煎锅使用的特氟龙不粘锅。

因中国食材与日本食材存在差异，使用中国的食材制作时，也许口味会有一些变化，请读者们理解。



第一章

咸派



基础派皮

法式酥皮派皮

无须费力用手揉捏黄油，亦无须使用厨师机，即可轻松制作的派皮。

使用刮刀将黄油搅拌柔软后加入面粉，就能烤出法式酥皮派皮的那种层层叠叠的口感。

洛林乡村咸派

咸味蛋糕的代表之一洛林乡村咸派（法式咸派）。虽然是传统的配方，内馅口味却是小嶋独创。常见的是以牛奶为主的蒸蛋风味。但我这款则以淡奶油为主。另一个秘诀是，还添加了20%的牛奶，让内馅品尝起来不会腻口，是一款鲜嫩柔滑、非常可口的咸派。

材料 [直径16cm派盘1个]



基础派皮 使用1/2量 剩余的保存

发酵黄油（无盐） 105g

低筋面粉 158g

A { 蛋黄 6g
水 27mL
白砂糖 3g
盐 2g

手粉（高筋面粉） 适量

• 揉面皮时改变方向，或者是面皮粘在面板上不易揉搓时使用。

使用频率较多，每次极力控制只用少量。

馅料

炒洋葱碎 35g

培根 2片

红肠 20g

格鲁耶尔奶酪 30g

*炒洋葱碎是将2~3个洋葱切碎后用色拉油翻炒。开始用大火，一部分微焦后改小火，翻炒17~18分钟直至颜色焦黄。可大量制作后冷冻保存。

馅液

淡奶油（脂肪含量45%） 120g

牛奶 24g

全蛋 50g

盐 1/8小勺

白胡椒 1/8小勺

事前准备

- 发酵黄油提前放置室内回温。
- 面粉过筛。
- 提前将模具和擀面杖放入冰箱冷冻室里降温。
- 烤箱在适当的时候提前预热。（烘烤温度步骤图15为200℃，步骤图20为180℃）



1 制作派皮 →

搅拌盆里放入A的蛋黄和水，用打蛋器搅拌均匀。加入白砂糖和盐，搅拌使其融化后放入冰箱里冷藏。



2 →

黄油放入搅拌盆，握住刮刀下端，压揉黄油块，使其整体都是同样的柔软度。



3 →

加入低筋面粉。用刮刀右盆壁斜切着刮到左盆壁5~6次，最后1次，将面粉整体翻转式地搅拌一下。然后将搅拌盆转180°，按上述方法再搅拌。此系列步骤反复做20次以上。



4 制作派皮 →

搅拌面粉使其整体变为黄色颗粒状，只要没有了白色面粉就OK。

· 此时一定不可挤压或者揉搓面粉。



5 →

加入A，斜切式地搅拌直到没有水分为止。各种材料都融为一体后，手握住刮刀下段，将面粉压在盆壁使其揉压成整块。



6 →

将5的派皮平摊在保鲜膜上包好。用擀面杖擀成2cm厚度的长方形。保鲜膜紧贴派皮裹好，放入冰箱里冷藏一晚，基础派皮就做成功了。



7 擀平派皮 →

将派皮从冰箱里取出去掉保鲜膜，对半切。取1/2大小（140~150g），剩余部分再用保鲜膜包好放入冰箱里冷藏。



8 →

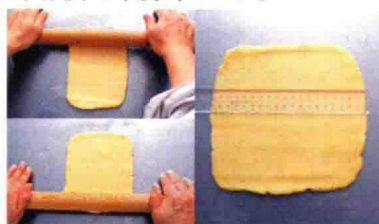
在撒上手粉的操作台上将派皮的四角敲打平整。再用擀面杖敲打派皮，使其变成约10cm见方的方块。

· 冰箱里冷藏过的派皮太硬，擀面杖敲打后变得柔软，容易成型。



9 →

操作台撒上手粉。放上派皮。擀面杖也抹上手粉，以派皮中心为起点力道均匀地向外推，反复数次。再以中心为起点同样数次向内推。之后，将面皮转90°，同样手法擀派皮。此系列步骤反复数次后，一点点匀称擀为19cm的方形派皮（厚度约5mm）。



10 擀平派皮 →

用擀面杖裹了派皮，粘着手粉的面朝上快速地盖在模上。整块面皮像锅盖一般盖在模具上。

· 无须在模具上涂黄油。



11 →

用手指将派皮折了褶子按压在挞模底部，完全紧贴使其有棱有角。再将派皮贴着派模边缘按压。这个步骤以5~6cm的幅度转一圈，将派皮贴完。多余的派皮朝外翻出。

· 注意不要让派皮与模具之间含有空气。



12 →

用擀面杖在模具边缘骨碌几下切掉多余的派皮。

· 此时贴在模具内的派皮约120g，剩余的派皮约30g。



13 →

按照模具的花边凸凹部分，用手指轻按派皮紧贴模具压好。如果边缘高出模具，则从上面按回去，让派皮的边缘高度一致。放入冰箱冷冻室，冷冻2小时以上。



14 空烤派皮 →

烘焙纸剪成直径18cm的圆形。边缘以3cm间隔剪出2~2.5cm的缝隙。紧贴派皮放好。



15 →

将重石堆压成几乎和派皮同样高度。放入预热后的烤箱烤28~30分钟（烘烤温度200℃）。

• 与内馅相比，派皮烘焙时间较长，所以需要先烤好。



16 →

从烤箱取出派皮，掀开烘焙纸查看内部的上色情况。整体如果发白就继续烘烤。一部分发白的话去掉烘焙纸和重石，直接烘烤至上色为止。淡淡地上色后连同挞模一起放在铁网上冷却。



如果一部分的派皮缺口了，冷却后再使用冷冻派皮填补上。无须再次烘烤，添加馅料与馅料烘烤即可。

• 到16为止的步骤可提前1~2天做好。空烤派皮之后不要弄坏了，常温保存即可。



17 制作馅料

培根切成1cm×1cm的方块，用煎锅中火翻炒出油，出锅后用厨房用纸吸掉多余油分。红肠切成1cm小块。格鲁耶尔奶酪切成5mm小块。



18 制作馅料

淡奶油和牛奶混合后加热至人体温度。鸡蛋液搅拌到提起来顺滑地落下的感觉，以不打发出泡泡为准，用打蛋器温柔地搅拌均匀。全部混合后过滤，加入盐和白胡椒调味。



19 成型

16的派皮里铺上炒好的洋葱碎，均匀放入培根、红肠、格鲁耶尔奶酪，最后倒入馅料。



20 →

预热后的烤箱里烘烤约25分钟（烘烤温度180℃），表面的内馅不会晃动，稍微有点儿焦色就成功了。放在铁网上稍微冷却后，从挞模里取出即可品尝。





蘑菇咸派

爽口的弹牙口感，去掉多余水分的蘑菇，混合了樱桃酒的隐藏风味。请使用格鲁耶尔奶酪来完成这道咸派。

材料 [直径16cm挞模1个]



基础派皮 使用1/2的量 剩余的保存

发酵黄油（无盐） 105g

低筋面粉 158g

A { 蛋黄 6g
水 27mL
白砂糖 3g
盐 2g

手粉（高筋面粉） 适量

馅料

白蘑菇 6~7个

香菇 2个

真姬菇 1/2盒

鸡腿菇 1/2盒

平菇 1/2盒

共计约260g

黄油（含盐） 1cm正方体小块1个

盐 少许

白胡椒粉 少许

樱桃酒（或柠檬汁） 1大勺

格鲁耶尔奶酪（碎末状） 10g

意大利西芹（切碎） 1大勺

馅液

淡奶油（脂肪含量45%） 90g

鸡蛋 55g

盐 1/8小勺

白胡椒 稍多于1/8小勺

1 制作派皮

参照P.9~P.11“洛林乡村咸派”的事先准备，以及制作步骤1~16。

2 制作馅料

将所有的蘑菇洗净或擦干净，切成容易入口大小（2~3cm）。

3

煎锅放入黄油加热，熔化后加入2翻炒，加入盐和白胡椒调味。炒熟后洒入樱桃酒，再稍微翻炒后倒入过滤网过滤掉多余水分，直至冷却。

4 制作馅液

淡奶油加热至人体温度。鸡蛋液搅拌后提起来顺滑地落下，以不打出泡泡为准，用打蛋器温柔地搅拌均匀。全部混合后过滤，加入盐和白胡椒。

5 烘烤

1里添满3，加入碎末状的格鲁耶尔奶酪，撒上意大利西芹碎。倒入4后放入预热过的烤箱里烘烤20~25分钟（烘烤温度180℃）。表面的内馅不会晃动，稍微有点儿焦色就成功了。放在铁网上稍微冷却后，从挞模里取出即可品尝。

