

让饭后、茶余
时间更加享受
的烘焙零食



巧克力豆饼干
Chocolate Chips Cookies



迷你贝壳蛋糕
Mini Madeleine



香橙蛋糕
Cake à l'orange

家庭烘焙小零食

饼干、小蛋糕、水果挞、派

[日] 大森由纪子 著 王宇佳 译



巴黎双层马卡龙
Macarons Parisiens



茴香饼干
Biscuits d'anis



核桃巧克力蛋糕
Noix et chocolat



柠檬小挞
Mini Tartes au citron



星星饼干
Biscuits



日内瓦的石阶
Pavé de Genève



迷你泡芙
Petits Choux



黑糖核桃饼干
Sablé à la noix



迷你泡芙
Petits Choux



杏仁瓦脆薄片
Tartines aux amandes



迷你林茨饼干
Mini Linzer



西班牙圣诞饼干
Polvorones



柚子味迷你达姆司
Mini Damsques aux Yuzu



葡萄干沙布列
Sablé à aux Raisins



巧克力小挞
Mini Tarte au Chocolat



杏仁脆饼
Florentines



黑砂糖贵妃之吻饼干
Biscuit de chérie au sucre noir



青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

家庭烘焙小零食

饼干、小蛋糕、水果挞、派

[日] 大森由纪子 著 王宇佳 译



图书在版编目 (CIP) 数据

家庭烘焙小零食：饼干、小蛋糕、水果挞、派 / (日) 大森由纪子著；王宇佳译. — 青岛：青岛出版社，2016.12

ISBN 978-7-5552-4851-4

I. ①家… II. ①大… ②王… 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 265094 号

TITLE: [Chūsana Okashi Petit Four]

BY: Yukiko Omori

Copyright © 2013, Yukiko Omori

Original Japanese language edition published by Seibundo Shinkosha Publishing 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 Seibundo Shinkosha Publishing Co., Ltd., Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

本书由日本株式会社诚文堂新光社授权北京书中缘图书有限公司出品并由青岛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：图字 15-2015-371

版权所有·翻印必究



- 书 名 家庭烘焙小零食：饼干、小蛋糕、水果挞、派
著 者 [日] 大森由纪子
译 者 王宇佳
出版发行 青岛出版社
社 址 青岛市海尔路182号 (266061)
本社网址 <http://www.qdpub.com>
邮购电话 010-64906396 13335059110 0532-68068026
策划制作 北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)
总 策 划 陈 庆
策划编辑 李 伟
责任编辑 徐 巍 杨子涵
封面设计 柯秀翠
设计制作 柯秀翠
制 版 北京美图印务有限公司
印 刷 北京美图印务有限公司
出版日期 2017年3月第1版 2017年3月第1次印刷
开 本 16开 (787毫米×1092毫米)
印 张 9
字 数 92千
图 数 150幅
印 数 1-5000
书 号 ISBN 978-7-5552-4851-4
定 价 39.80元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017

建议陈列类别：生活类 美食类

目录

制作甜点的准备工作和技巧.....	7
关于烘焙材料.....	8
制作花式小点心所用的工具.....	10

制作花式小点心的常见模具.....	12
基础面团的制作方法.....	13
香酥挞皮（制作挞皮基础面团）.....	13
香酥派皮（制作折叠派皮面团）.....	14

PETIT-FOUR
Sec

干点心



杏仁小饼干
Amaretti

18



杏仁香脆饼
Pains d'amandes

20



南特饼
Nantais

22



榛果脆饼
Croquets aux noisettes

24



杏仁脆饼
Florentine

26



花生饼干
Biscuit aux cacahuètes

28



猫舌饼干
Langues de chat

30



咖啡夹心饼干
Makutas

32



圆顶饼干
Pavés de Dames

34



千层酥条
Sacristains

36



茴香饼干
Pains d'anis

38



法式香草钻石饼干
Diamants Vanille

41



法式巧克力钻石饼干
Diamants Chocolat

42



镜面饼干
mirroirs

43



椰子饼干
Sablés sans noix de coco

46



蝴蝶酥
Palmerie

48



松子羊角饼干
Croissants aux Pignons

50



维也纳酥饼
Viennoise

52



公主夹心饼干
Princesse

54



迷你林茨饼干

Mini Linzer

56



罗密亚曲奇饼干

Bonhommes

58



巧克力曲奇饼干

Petauxiens

60



香橙羚羊角夹心饼干

Cornes de Gazelle

62



烟卷饼干

Cigarettes

64



布列塔尼黄油饼干

Breton Butter

66



圣美爱浓马卡龙

Saint-Emilion

68



布列塔尼地方饼干

Galettes Bretonne

70



杏仁岩石饼干

Ammandes aux amandes

72



蒙莫里永马卡龙

Montauban

74



巴黎双层马卡龙

Macarons Parisiens

76



星星饼干

Etoules

78



双色手指饼干

Bisuits au confit

80



亚眠马卡龙

Amiens

82



西班牙圣诞饼干

Polvorones

84



巧克力豆饼干

Chocochips Cookies

86



杏仁瓦脆薄片

Ammandes amandes

88



环形油酥饼

Bretonnais

90



黑糖核桃饼干

Sables aux noix

92



黑砂糖贵妃之吻饼干

Bûche de Noël au sucre doux

94



葡萄干沙布列
Sablé à sauts Raisins

96



沙夫豪森脆饼
Shaffhausserzungen

98

PETIT-FOUR
Demi-Sec, Frais

湿点心 鲜点心



迷你贝壳蛋糕
Mini Madeleine

102



翻转菠萝挞
Ananas Renversé

104



柚子味迷你达垮司
Mini Daquirise aux Yuzu

106



腰果蔓越莓
费南雪
Financiers aux Noix de
Cajou et aux Fruits-Rouges

108



法式棉花糖
Gummi-bonbons

110



核桃巧克力蛋糕
Noix et chocolat

112



鲜草莓蛋糕
Cake Fraîche

114



松软巧克力蛋糕
Mouelleux au Chocolat

116



凯路西蛋糕
Quercy

118



香蕉老虎蛋糕
Tigrés aux bananes

120



金雀花酥饼
Plantagenets

122



迷你乳酪蛋糕
Fromage

124



巧克力小挞
Mini Tarte au Chocolat

126



杏仁味水果
小挞
Mini Tarte aux Amandes
et aux Fruits

128



水果小挞
Mini Tarte aux fruits

130



香橙蛋糕
Cake à l'orange

132



柠檬小挞
Mini Tarte au citron

134



日内瓦的石阶

Pâté de Genevoise

136



奶油甜馅煎饼卷

Cannoli

139



迷你泡芙

Petits Choux

141

制作甜点的准备工作和技巧

1 制作甜点的准备工作要从称量材料开始。如果一边制作一边称量材料，效率会非常低。因此，要事先将所有的材料都称量好，再开始制作甜点。

2 低筋面粉等粉类除了使用食物料理机搅拌和在中途过筛的情况，基本都要事先过筛。不过，有时需要将几种粉类混合后一起过筛（具体操作方式请参照各个甜点的制作方法）。



3 鸡蛋和黄油要提前从冰箱中取出，待其恢复到常温后再使用。

4 使用烤箱前的准备工作。烤箱的品牌和型号不同，加热的方式也会有所不同。书中记载的时间只是一个大概范围。刚开始可以比书中标注的时间设定得短一些，烘烤过程中一边观察状态一边追加时间，每次追加的时间要在1分钟~2分钟。另外，预热时一定要将烤盘取出。除了使用模具的情况外，要事先剪好符合烤盘大小的烤箱专用垫纸，将其铺到烤盘中。

需要再次烘烤时，烤盘不能在有余热的状态下直接使用。要先待其冷却后再使用。即使是天气较热的夏季，也要使烤盘完全冷却。

5 季节不同，使用的烘焙工具需要做相应处理。夏季温度较高或者是遇到湿度较高的天气时，面糊和打发的奶油容易出现塌软的情况，这时需要将擀面杖等工具冷却后再使用。

6 将比较稀的面糊倒入裱花袋之前，要先装上裱花头，然后稍微扭一下裱花头的前端，并用夹子等东西固定住。另外，倒面糊时，如果将裱花袋的入口处向外侧翻折一下，裱花袋就不容易弄脏了。挤面糊时，要分别从左右握住裱花袋，右手进行挤压。



7 在醒面时，如果指定整理成棒状等特殊形状，就要将面团装进保鲜袋后擀平，这样不但醒面的时间会大大缩短，接下来的操作也会方便很多。

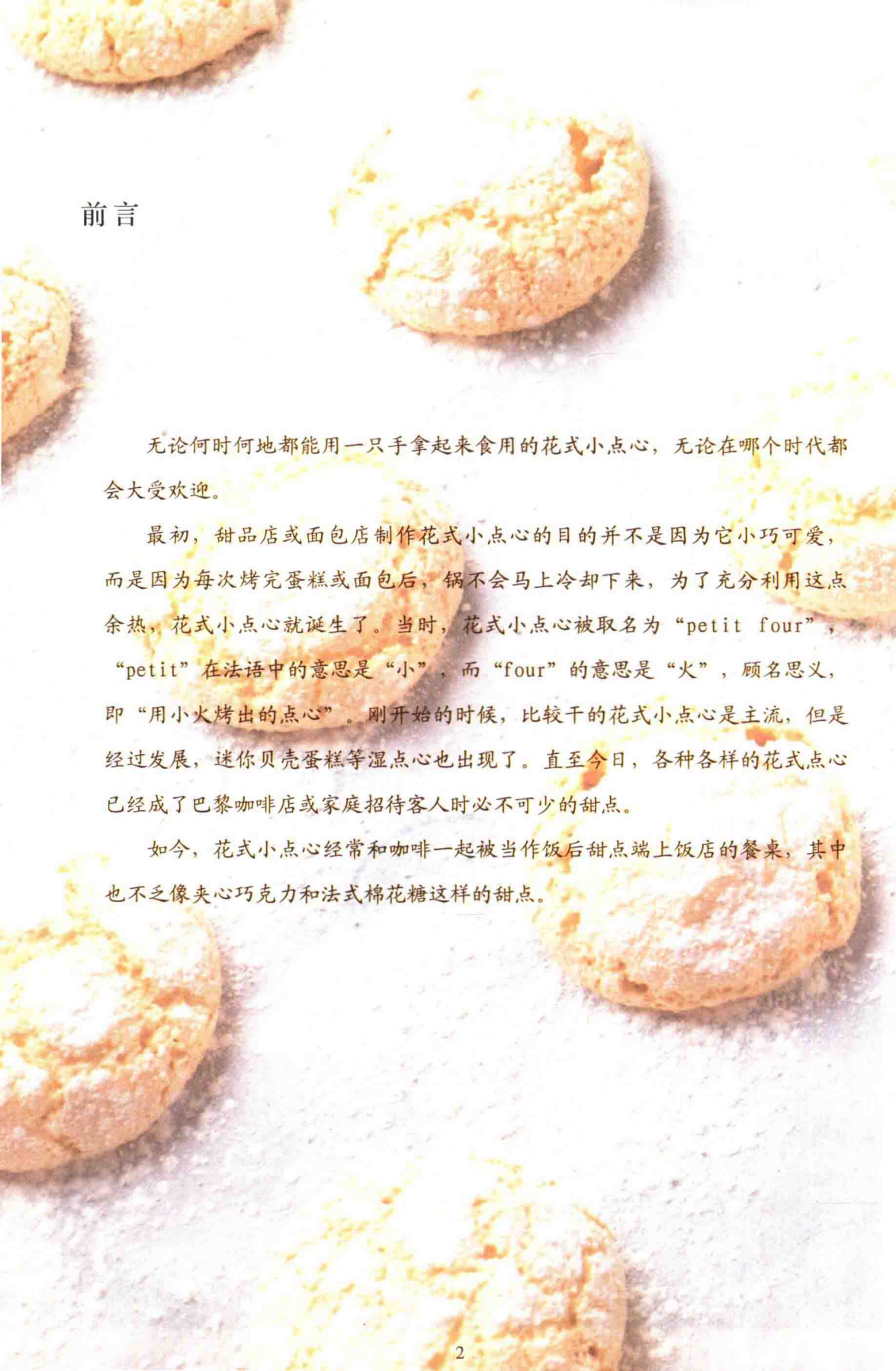


家庭烘焙小零食

饼干、小蛋糕、水果挞、派

[日]大森由纪子 著 王宇佳 译



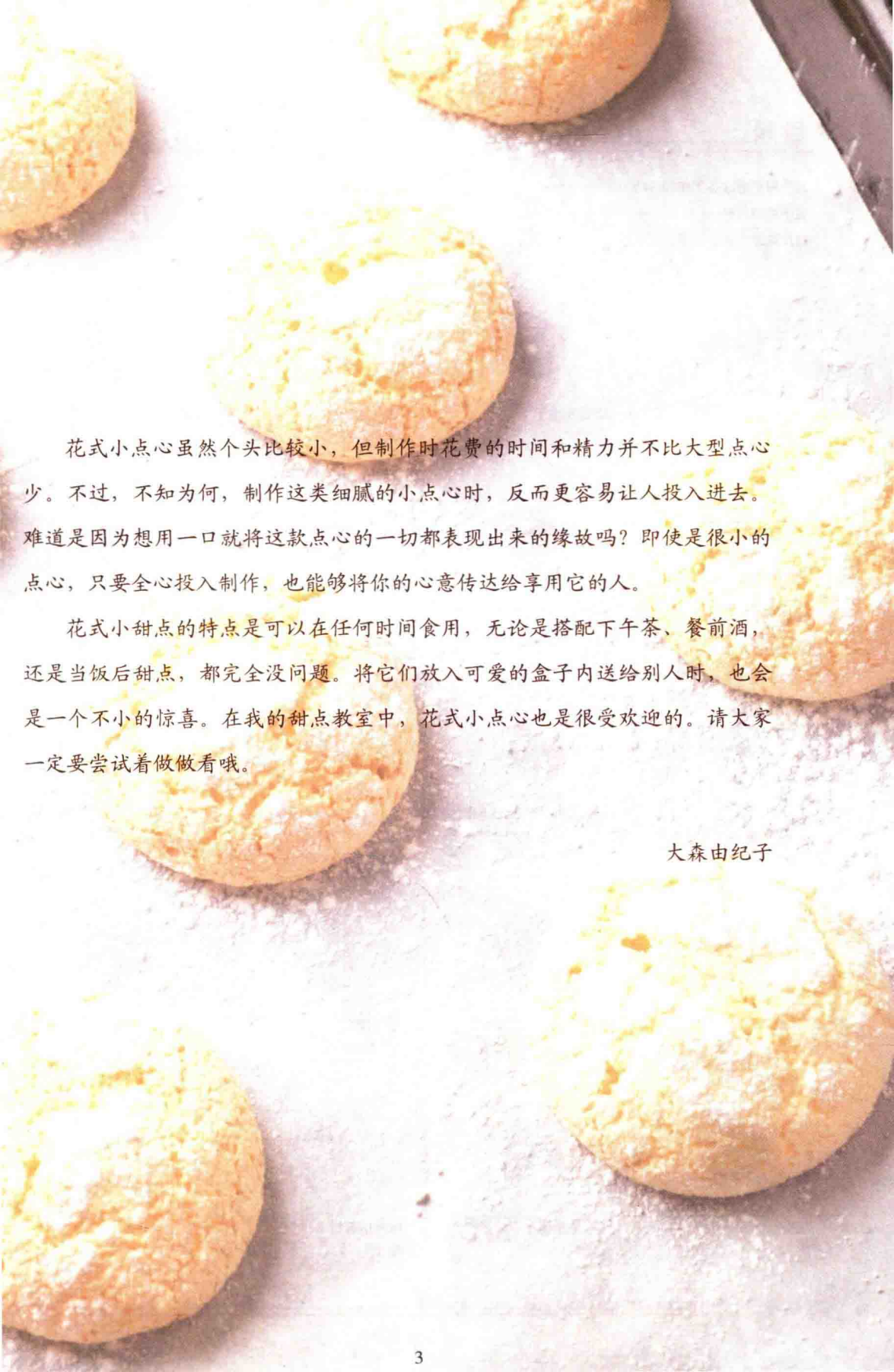


前言

无论何时何地都能用一只手拿起来食用的花式小点心，无论在哪个时代都会大受欢迎。

最初，甜品店或面包店制作花式小点心的目的并不是因为它小巧可爱，而是因为每次烤完蛋糕或面包后，锅不会马上冷却下来，为了充分利用这点余热，花式小点心就诞生了。当时，花式小点心被取名为“petit four”，“petit”在法语中的意思是“小”，而“four”的意思是“火”，顾名思义，即“用小火烤出的点心”。刚开始的时候，比较干的花式小点心是主流，但是经过发展，迷你贝壳蛋糕等湿点心也出现了。直至今日，各种各样的花式点心已经成了巴黎咖啡店或家庭招待客人时必不可少的甜点。

如今，花式小点心经常和咖啡一起被当作饭后甜点端上饭店的餐桌，其中也不乏像夹心巧克力和法式棉花糖这样的甜点。



花式小点心虽然个头比较小，但制作时花费的时间和精力并不比大型点心少。不过，不知为何，制作这类细腻的小点心时，反而更容易让人投入进去。难道是因为想用一口就将这款点心的一切都表现出来的缘故吗？即使是很小的点心，只要全心投入制作，也能够将你的心意传达给享用它的人。

花式小甜点的特点是可以任何时间食用，无论是搭配下午茶、餐前酒，还是当饭后甜点，都完全没问题。将它们放入可爱的盒子内送给别人时，也会是一个不小的惊喜。在我的甜点教室中，花式小点心也是很受欢迎的。请大家一定要尝试着做做看哦。

大森由纪子

目录

制作甜点的准备工作和技巧	7
关于烘焙材料	8
制作花式小点心所用的工具	10

制作花式小点心的常见模具	12
基础面团的制作方法	13
香酥挞皮（制作挞皮基础面团）	13
香酥派皮（制作折叠派皮面团）	14

PETIT-FOUR Sec 干点心



杏仁小饼干
Amaretti

18



杏仁香脆饼
Pains d' amandes

20



南特饼
Nantais

22



榛果脆饼
Coqueux aux noisettes

24



杏仁脆饼
Florentine

26



花生饼干
Biscuit aux cacahuètes

28



猫舌饼干
Langues de Chat

30



咖啡夹心饼干
Mokas

32



圆顶饼干
Pâtes de Dames

34



千层酥条
Sacristains

36



茴香饼干
Painés d' anis

38



法式香草钻石饼干
Diamants Vanille

41



法式巧克力钻石饼干
Diamants Chocolat

42



镜面饼干
miroirs

43



椰子饼干
Bûche à noix mûres de coco

46



蝴蝶酥
Palmiers

48



松子羊角饼干
Croissants aux Pignons

50



维也纳酥饼
Viennois

52



公主夹心饼干
Princesses

54



迷你林茨饼干

Mini Linzer

56



罗密亚曲奇饼干

Rosette

58



巧克力曲奇饼干

Pain de sucre

60



香橙羚羊角夹心饼干

Cannelotti

62



烟卷饼干

Cigarettes

64



布列塔尼黄油饼干

Bretagne

66



圣美爱浓马卡龙

Saint-Etienne

68



布列塔尼地方饼干

Bretagne

70



杏仁岩石饼干

Rochers aux amandes

72



蒙莫里永马卡龙

Montmartre

74



巴黎双层马卡龙

Paris

76



星星饼干

Etoiles

78



双色手指饼干

Biscuits aux fruits

80



亚眠马卡龙

Amers

82



西班牙圣诞饼干

Pain de sucre

84



巧克力豆饼干

Chocolatine Cookies

86



杏仁瓦脆薄片

Trajes aux amandes

88



环形油酥饼

Beignets

90



黑糖核桃饼干

Sablés aux noix

92



黑砂糖贵妃之吻饼干

Bûche de Noël au sucre noir

94



葡萄干沙布列
Sablé aux Raisins

96



沙夫豪森脆饼
Schaffhauserzungen

98

PETIT-FOUR
Demi-Sec, Frais

湿点心 鲜点心



迷你贝壳蛋糕
Mini Madeleine

102



翻转菠萝挞
Ananas Renversé

104



柚子味迷你达垮司
Mini Daquoise aux Yuzus

106



腰果蔓越莓
费南雪
Financiers aux Noix de
Cajou et aux Fraises Ronges

108



法式棉花糖
Gommages

110



核桃巧克力蛋糕
Noix au Chocolat

112



鲜草莓蛋糕
Cake Frais

114



松软巧克力蛋糕
Moullineux au Chocolat

116



凯尔西蛋糕
Quercy

118



香蕉老虎蛋糕
Tigres aux bananes

120



金雀花酥饼
Plantagénète

122



迷你乳酪蛋糕
Fromage

124



巧克力小挞
Mini Tarte au Chocolat

126



杏仁味水果
小挞
Mini Tarte aux Amandes
et aux Fruits

128



水果小挞
Mini Tarte aux fruits

130



香橙蛋糕
Cake à l'orange

132



柠檬小挞
Mini Tarte au citron

134



日内瓦的石阶

Pâté de Genève

136



奶油甜馅煎饼卷

Canneli

139



迷你泡芙

Petits Choux

141

制作甜点的准备工作和技巧

1 制作甜点的准备工作要从称量材料开始。如果一边制作一边称量材料，效率会非常低。因此，要事先将所有的材料都称量好，再开始制作甜点。

2 低筋面粉等粉类除了使用食物料理机搅拌和在中途过筛的情况，基本都要事先过筛。不过，有时需要将几种粉类混合后一起过筛（具体操作方式请参照各个甜点的制作方法）。



3 鸡蛋和黄油要提前从冰箱中取出，待其恢复到常温后再使用。

4 使用烤箱前的准备工作。烤箱的品牌和型号不同，加热的方式也会有所不同。书中记载的时间只是一个大概范围。刚开始可以比书中标注的时间设定得短一些，烘烤过程中一边观察状态一边追加时间，每次追加的时间要在1分钟~2分钟。另外，预热时一定要将烤盘取出。除了使用模具的情况外，要事先剪好符合烤盘大小的烤箱专用垫纸，将其铺到烤盘中。

需要再次烘烤时，烤盘不能在有余热的状态下直接使用。要先待其冷却后再使用。即使是天气较热的夏季，也要使烤盘完全冷却。

5 季节不同，使用的烘焙工具需要做相应处理。夏季温度较高或者是遇到湿度较高的天气时，面糊和打发的奶油容易出现塌软的情况，这时需要将擀面杖等工具冷却后再使用。

6 将比较稀的面糊倒入裱花袋之前，要先装上裱花头，然后稍微扭一下裱花头的前端，并用夹子等东西固定住。另外，倒面糊时，如果将裱花袋的入口处向外侧翻折一下，裱花袋就不容易弄脏了。挤面糊时，要分别从左右握住裱花袋，右手进行挤压。



7 在醒面时，如果指定整理成棒状等特殊形状，就要将面团装进保鲜袋后擀平，这样不但醒面的时间会大大缩短，接下来的操作也会方便很多。



关于烘焙材料

甜点是由面粉、油脂、白砂糖和乳制品等材料混合到一起制作而成的。将几种材料组合起来的操作看似简单，但只要稍微改变一下材料的种类、混合时间点或操作技巧，就会做出一种完全不同的甜点。所以在开始制作之前，让我们先了解一下各种材料的特点以及不同材料在烘焙中的不同作用吧。

【面粉类】

低筋面粉

低筋面粉是小麦粉中含蛋白质最少的一种面粉，蛋白质含量只有7%左右，所以它含有的面筋也很少。加入水后，低筋面粉就会变成质地比较软且入口即化的面团。使用时，要将其过筛，防止出现结块的现象。



高筋面粉

高筋面粉是小麦粉中含蛋白质最多的一种面粉，蛋白质含量高达12%左右，所以它本身的颗粒也比较粗。高筋面粉常用于制作面包。制作花式小点心时，可以将质地较粗的高筋面粉撒在挞皮或派皮上，以防止它们粘连。用高筋面粉制作面团时需要较大的力气和较长的时间。



泡打粉

泡打粉是常见的膨松剂，常用于制作需要膨胀起来的甜点。一般情况下，泡打粉是由苏打粉和其他酸性材料混合而成的，可以和面团中的水分反应产生二氧化碳，从而使面团膨胀。因此，只要加入少量的泡打粉，就能做出口感松软的甜点。书中使用泡打粉的甜点有很多，比如杏仁小饼干、茴香饼干、布列塔尼地方饼干和迷你香橙蛋糕等。



杏仁粉

杏仁粉是将无盐杏仁磨成粉末后制成的粉类。它在制作小点心时能起到很多作用，比如给饼干的面糊增加香味、使费南雪等海绵蛋糕类面糊更加湿润且味道更富层次感等。除此之外，杏仁粉、蛋白和白砂糖是制作马卡龙不可或缺的材料。



【糖类】

白砂糖

白砂糖的精度较高，糖度为99.8%以上。成分中基本不含转化糖，甜度高且易溶解是其特点。白砂糖的结晶较细，一般呈无色透明状，拥有闪闪发亮的光泽，是纯度较高的糖类。



糖粉（白砂糖粉）

糖粉是将白砂糖或白糖进一步粉碎，过筛后提取出来的高纯度糖类。因为颗粒太细，容易吸收湿气而产生结块现象，所以要添加2%~3%的玉米淀粉。糖粉的主要作用是制作蛋白糖霜、烤好点心后撒在表面作装饰。



粗白砂糖

粗白砂糖是结晶较大、蔗糖含量几乎达到100%的高级白砂糖。还有一种表面呈黄褐色的粗白砂糖，它是在制作工序的最后一步浇上焦糖制作而成的，特点是味道清爽、甘美。因粗白砂糖几乎不含转化糖，所以不容易吸收湿气，总是呈现出粒粒分明的状态。





黑糖

黑糖是将从甘蔗中压榨出来的含有蔗糖的糖液长时间熬煮后提取出来的糖类。由于没有经过精炼，黑糖中不但蔗糖含量很高，还含有丰富的钙、铁和矿物质。它的特点是味道纯粹、柔和，但甜味却非常浓郁。



蔗糖

蔗糖是用经过筛选的甘蔗制作出的未精炼白砂糖。制作蔗糖时，在未精炼的情况下，直接将压榨出的粗糖和蔗糖进行熬煮后提炼而成，因此它的味道会比较丰富。

蜂蜜

蜂蜜味道的决定性因素是蜜蜂采蜜的地点、环境和花的种类，只要这些因素稍有变化，就会得到风味完全不同的蜂蜜。想要制作突出原创性的甜点时，可以尝试使用味道比较特别的蜂蜜。



水饴

水饴是将淀粉粉化后的汁液熬煮成黏液状的甜味剂。它是将葡萄糖、麦芽糖和糊精混合到一起制作而成的，主要成分是麦芽糖。一般情况下呈透明状，但经过搅拌与空气充分接触后，就会变成银白色。



【其他材料】



鸡蛋

鸡蛋的主要作用是使面糊膨胀和将材料聚集到一起。蛋白具有起泡性，蛋黄则能够使油和水乳化。制作甜点时使用的鸡蛋一定要选择比较新鲜的。



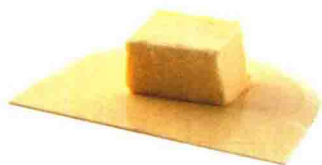
巧克力

制作甜点时一般会使用考维曲（couverture）巧克力。它的法语名字原意是“覆盖”，是一款专门为制作甜点而开发出来的巧克力。和普通的巧克力相比，考维曲巧克力入口更易化开。



可可粉

可可和巧克力一样，都是以可可树的种子——可可豆为原料制作出来的食品。将可可焙烤后磨碎，熬煮成糊状，然后去掉脂肪，得到的粉末就是可可粉。



黄油

黄油拥有其他油类所没有的香醇、浓厚的味道。它与其他材料混合时有很多方法，比如化开后加入其他材料中混合、在常温下放软后加入其他材料中混合、冷藏后与其他材料混合来制作折叠面团等。黄油经过搅拌会混入空气而变成乳状，当它均匀地分散到面糊中时，烤出的甜点的口感就会变得很松脆。提醒一下，黄油一旦化开后就无法恢复原状，因此温度管理就显得尤为重要。



鲜奶油

奶油是指乳脂肪含量为 18% 以上的食品。其中从牛奶中提取出乳脂肪制作而成的奶油被称为动物性鲜奶油，而添加了植物油加工而成的奶油则被称为植物性奶油。如果可以的话，使用时要尽量将乳脂肪含量为 36% 的鲜奶油和 45% 的动物性鲜奶油区分使用，这样就可以体会到不同鲜奶油带来的不同风味了。

制作花式小点心所用的工具

准确地称量各种材料是制作点心过程中非常关键的一步，所以请大家一定要准备一个电子秤。下面给大家介绍一下烘焙时需要准备的其他工具。将这些工具买齐之后，剩下的就是多多练习，将它们用得越来越顺手。在使用过程中，会自然而然地记住一些技巧。



【碗】

玻璃碗拥有很多优点，它不但用起来很方便，还能放到微波炉等电器中加热。另外，隔水加热时会用到不锈钢碗，所以至少要准备1个。这里提示一下，直径为21cm、18cm和15cm的碗用起来最方便。



【打蛋器】

打蛋器最好选用手柄拿起来比较顺手、搅拌头有一定弹性的不锈钢材质的。市面上所售打蛋器的手柄粗细有所不同，买之前一定要拿到手上试一下。

【木铲、橡胶铲】

木铲是在需要用力搅拌时使用的工具，比如搅拌黄油等。橡胶铲是用于大幅度翻动的工具，比如在制作松软的慕斯等过程中，就一定会用到橡胶铲。另外，在将锅中或碗中的材料聚集到一起或将面糊移动到模具中时，铲子类的工具也是必不可少的。用硅胶制成的铲子具有一定的弹性，而且非常耐高温，推荐大家使用。



(木铲)



(橡胶铲)

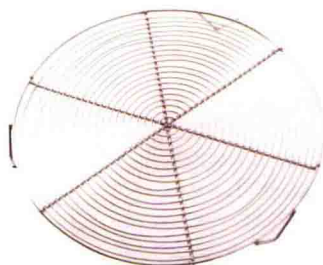
【抹刀】

抹刀是涂抹果酱或奶油时经常用到的工具。一般来说，长20cm~23cm、刀片部分较薄且很有弹性的抹刀使用起来会更方便。



【面粉筛】

制作中和烘焙中都能用到的万能面粉筛。虽然叫面粉筛，但却不只是能筛面粉，也能过滤其他食材。筛粉类时，要注意确保面粉筛上的水完全干掉后再使用。选择比碗小一圈尺寸的面粉筛用起来会比较方便。



【冷却架】

冷却架的作用是使烤好的饼干或蛋糕更快冷却，还能在装饰蛋糕时用来当架子。购买时最好选用带支架的类型，这样更利于散热，烤好的点心也能更快地冷却下来。