

你一定要学会的 31种超人气糖果

用经典配方·变换创意的甜蜜风味

Let us knitting together!

薄汾萍◎著



简单做法+小巧思+大新意=最 Sweet 的礼物

4大种类×31种糖点，一次学会

香浓口味多变的**牛轧糖**，融化心扉的**浓情巧克力**
节日必备的**传统糖点**，味道独特的**异国风味糖果**
一起进入手作糖果的世界，品尝入口即化甜蜜味道



南海出版公司

你会的 31种超人气糖果

用经典配方·变换创意的甜蜜风味

薄汾萍◎著

作者简介

薄汾萍

毕业于复兴美工，后于中华卡通、礼品公司工作，开始艺术之路。之后，因缘际会接受指导老师的推荐，到小哈工作坊发表个人作品，开启了手作、儿童书的契机。至今已发行过纸雕绘本书脊及相关艺术创作书。

重视生活乐趣与健康的她，喜爱在家中亲手制作小点心与家人分享，透过不断的学习与开发，利用简单的手法做出一道道美味独特的手工点心。

南海出版公司

图书在版编目(CIP)数据

31种超人气糖果 / 薄汾萍著. — 海口 : 南海出版公司,
2008.4 (2011.6重印)

ISBN 978-7-5442-2778-0

(时尚街1)

I. ①31… II. ①薄… III. ①生活—知识—普及读物
②美容—普及读物 IV. ①TS976.3-49②TS974.1-49

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第084481号

SHISHANGJIE1(A) —— 31ZHONGCHAORENQITANGGUO

时尚街1(A)—— 31种超人糖果

-
- 著 者 薄汾萍
责任编辑 陈正云
封面设计 景雪峰
出版发行 南海出版公司 电话 (0898) 66568511 (出版) 65350227 (发行)
社 址 海南省海口市海秀中路51号星华大厦五楼 邮编 570206
电子邮箱 nanhaicbgs@yahoo.com.cn
经 销 新华书店
印 刷 深圳市佳信达印务有限公司
开 本 787mm×1092mm 1/16
印 张 10
版 次 2011年6月第2版 2011年6月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5442-2778-0
定 价 39.60元(共2册)
-

南海版图书 版权所有 盗版必究

购书电话: (0755) 83476130

<http://www.ch-jinban.com>

你会的 31种超人气糖果

用经典配方·变换创意的甜蜜风味

薄汾萍◎著

作者简介

薄汾萍

毕业于复兴美工，后于中华卡通、礼品公司工作，开始艺术之路。之后，因缘际会接受指导老师的推荐，到小哈工作坊发表个人作品，开启了手作、儿童书的契机。至今已发行过纸雕绘本书脊及相关艺术创作书。

重视生活乐趣与健康的她，喜爱在家中亲手制作小点心与家人分享，透过不断的学习与开发，利用简单的手法做出一道道美味独特的手工点心。

南海出版公司

Contents

目录

- 4 材料
- 5 小诀窍
- 6 包装素材&工具介绍

Chapter 1

牛轧糖

- 10 奶香牛轧糖
- 12 抹茶牛轧糖
- 14 咖啡牛轧糖
- 16 芝麻牛轧糖
- 18 干果牛轧糖
- 20 蔓越莓核桃牛轧糖



Chapter 2

巧克力

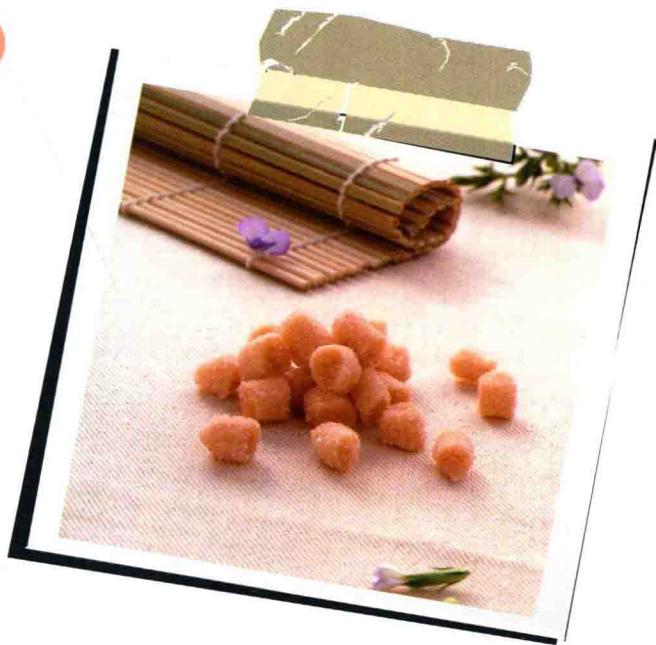
- 24 彩色米果核桃巧克力
- 26 松露巧克力
- 28 薄荷香草巧克力
- 30 咖啡香蔓越莓黑苦巧克力
- 32 干果巧克力
- 34 火腿巧克力



Chapter 3

传统糖果

- 38 南枣福圆核桃糕
- 40 花生果仁脆糖
- 42 双色芝麻酥糖
- 44 橡皮糖
- 46 红白香蕉饴
- 48 迷你雪梅娘
- 50 西瓜软糖
- 53 彩虹棉花
- 56 芝麻花生贡糖
- 58 鲜奶糖



Chapter 4

异国特色糖果

- 62 八角香糖
- 64 寒天和果子
- 66 法式苹果香糖
- 68 英式太妃糖
- 70 马林糖
- 72 拐杖糖
- 74 QQ糖
- 76 玫瑰花棒棒糖
- 78 造型棒棒糖



材料

白油

俗称化学猪油或氢化油，是仿照猪油性质制成无臭无味的白色固态油脂，可以代替奶油或猪油使用，也可以作为烤盘模型抹油。冬天可以室温保存，夏天存于冷藏库即可。

酒石酸

酒石酸能用于生产硬质糖果，因为它的熔点可以与糖果本身融为一体，并且不会造成潮湿。

糯米纸

可食用，由于材质很薄，平常是用此做成各式的花朵来点缀在蛋糕上。也时常用来包覆糖点，防止粘连。

小苏打粉

是一种单剂式膨大剂，属于碱性，是一种化学碱，用于食品中可以增加酥脆效果。

吉利丁

吉利丁又称果冻粉，是一种由植物胶、海藻胶混合而成的加工胶质，属植物性。在室温下即可凝结，使用前常先与糖混合后再加水煮沸。如果刚好没有吉利丁，也可以使用洋菜来代替，在使用前应事先泡水，再煮开。

海藻糖

可以用于食品保鲜、食品甜味剂，替代高热量的蔗糖，尤其适合糖尿病患者食用。用于儿童食品如糖果、巧克力的甜味剂，可有效降低儿童蛀牙发病率。

玉米粉、太白粉

两者皆属于淀粉，用来降低面粉筋度，使食物口感更细致柔软。

塔塔粉

是由制作葡萄酒时底部的沉淀物提炼而成的酸性白色粉末，用来中和蛋白中的碱性，加入塔塔粉更容易将蛋白打发，且打出来的蛋白雪白细致，如果没有塔塔粉，可改用柠檬汁代替。

各式香精

属于浓缩的食品添加物，用来增加食物的风味。

高黏明胶粉

又叫吉利丁，要冷藏才能凝结。属于动物胶，口感很好，有粉和片两种。明胶粉较便宜，但品质较不齐，有的有异味。明胶片价格较高，无异味。

葡萄糖

可以代替白砂糖使用。

小诀窍

湿性发泡

蛋白或鲜奶油打起泡后，加糖搅拌至有纹路且雪白光滑，勾起时有弹性挺立但尾端稍弯曲。

干性发泡

蛋白或鲜奶油打起泡后，加糖搅拌至纹路明显且雪白光滑，勾起时有弹性而尾端挺直。

巧克力隔水加热

巧克力在隔水加热时，巧克力切勿碰到水，温度也不可太高，否则会有变质情况发生。



去除糖浆

煮糖的时候记得准备一大杯冷水，当温度计或是其他工具使用完后，插入冷水中，沾在上面的糖会随水融化，就不会造成之后清洗不易！

包装素材&工具介绍





简易型电
动搅拌机



雪平锅



温度计



隔水加热锅



切割板



计量匙



工作手套

Chapter 1

牛轧糖 Nougat

牛轧糖原是中古世纪十字军东征的战利品，从东方辗转到了西方的普罗旺斯落脚定居，最后成为“巴黎的骄傲”。

牛轧糖原始的主要配方是鲜乳、核桃与蜂蜜，但是在法国御厨创意地加入蛋汁、开心果与杏仁之后，古法新艺，终于成为经典配方中的创新美味。



奶香牛轧糖



抹茶牛轧糖



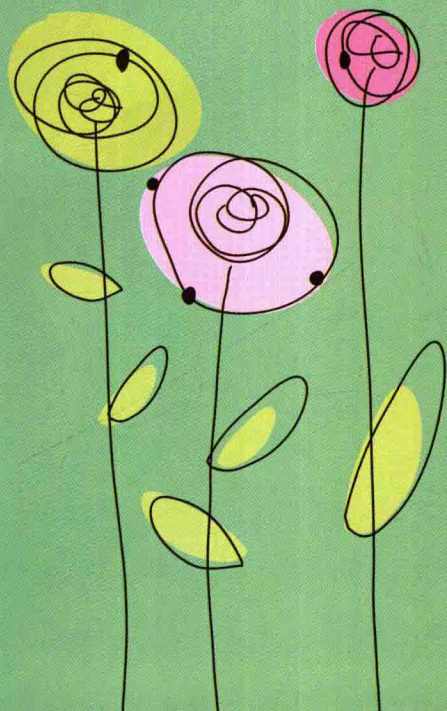
芝麻牛轧糖



蔓越莓核桃牛轧糖



干果牛轧糖



奶香牛轧糖

Milk Nougat



浓烈的奶香混合着花生的香气，
给人一种满足的幸福感。



工具

雪平锅、木铲、钢盆、不沾布、平盘、小碗、温度计、搅拌器、擀面棍



材料

1. 砂糖50g、葡萄糖35g、麦芽糖210g、盐1g、水60g
2. 蛋白霜45g、凉开水40g
3. 奶油35g
4. 奶粉80g
5. 半片熟花生粒400g

Let's
START!



1 花生入烤箱，以100℃，烤50分钟，保温备用。



2 将材料1的砂糖、葡萄糖、麦芽糖、盐、水以中火煮至135℃-138℃。



3 将材料2的蛋白霜、水倒入搅拌缸内，在糖煮到105℃时，开机打到硬性发泡。



4 将煮好的糖浆倒入发泡的蛋白霜内并快速拌匀。



5 将奶油切成小块，并分次放入缸内拌匀。



6 放入奶粉拌匀。



7 加入花生拌匀。



8 倒入铺好不沾布的平盘内，擀平后待冷却。



9 冷却后切块，包上糖果纸即可。

抹茶牛轧糖

Tea Nougat



淡淡的抹茶香气，
带来双倍浓醇、淡雅爽口的和风感受。



工具

雪平锅、木铲、钢盆、不沾布、平盘、小碗、温度计、搅拌器、擀面棍



材料

1. 砂糖50g、葡萄糖35g、麦芽糖210g、盐1g、水60g
2. 蛋白霜45g、凉开水40g
3. 奶油35g
4. 奶粉40g
5. 抹茶粉45g
6. 半片熟花生粒400g



1 花生入烤箱，以100℃，烤50分钟，保温备用。



2 加入奶粉。



3 加入抹茶粉。



4 搅拌均匀备用。



5 将材料1的砂糖、葡萄糖、麦芽糖、盐、水以中火煮至135~138℃。



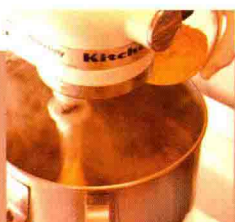
6 将材料2的蛋白霜、水放入搅拌缸内，在糖煮到105℃时，开机打到硬性发泡。



7 将煮好的糖浆倒入发泡的蛋白霜内并快速拌匀。



8 将奶油切成小块，并分次放入缸内拌匀。



9 放入抹茶奶粉拌匀。



10 加入花生拌匀。



11 倒入铺好不沾布的平盘内待冷却。



12 冷却后切块包上糯米纸、糖果纸即可。

咖啡牛轧糖

Coffee Nugat



浓郁的咖啡味与香脆可口的花生混合后，
散发出最原始的烘烤香味。