

黑猫之家松脆、酥软的

欧风曲奇

美味单品 乐享休闲时光

【日】池谷信乃 著 冯莹莹 译



中国水利水电出版社
www.waterpub.com.cn

欧风曲奇

【日】池谷信乃 著 冯莹莹 译



中国水利水电出版社

www.waterpub.com.cn

• 北京 •

内 容 提 要

在制作如曲奇一类的点心时,带有一种要把它们做得漂亮一些的心情是非常重要的,因为在揉面、造型时有没有用心,在成品中是可以看出来的。当精心烤制的饼干出炉时,你会为每一个漂亮可爱的小曲奇饼干着迷。本书共介绍了上百种欧式曲奇,也许它在厨房中会沾满黄油、面粉,但它一定能为各位朋友学习烘焙提供帮助。

北京市版权局著作权合同登记号:图字01-2015-3136号

本书通过创河(上海)商务信息咨询有限公司代理,经日本株式会社CREK&RIVER 社授权出版中文简体字版本。

图书在版编目(CIP)数据

欧风曲奇 / (日)池谷信乃著;冯莹莹译. — 北京:
中国水利水电出版社, 2016. 10
ISBN 978-7-5170-4824-4

I. ①欧… II. ①池… ②冯… III. ①饼干—制作
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第254254号

责任编辑:杨庆川

加工编辑:庄 晨

封面设计:郭立丹

书 名	欧风曲奇 OUFENG QUQI
作 者	【日】池谷信乃 著 冯莹莹 译
出版发行	中国水利水电出版社 (北京市海淀区玉渊潭南路1号D座 100038) 网 址: www.waterpub.com.cn E-mail: mchannel@263.net (万水) sales@waterpub.com.cn
经 售	电 话: (010) 68367658 (营销中心)、82562819 (万水) 全国各地新华书店和相关出版物销售网点
排 版	北京万水电子信息有限公司
印 刷	联城印刷(北京)有限公司
规 格	210mm×240mm 16开本 6印张 61千字
版 次	2016年10月第1版 2016年10月第1次印刷
印 数	0001—5000册
定 价	34.80元

凡购买我社图书,如有缺页、倒页、脱页的,本社营销中心负责调换

版权所有·侵权必究

contents

前言

制作曲奇的 10 大要点 6

最佳品尝时间与保存方法 7

本书中的注意事项 8

材料 92

工具 94

Part 1

冰品曲奇

核桃酥油曲奇 10

焦糖核桃酥油曲奇 11

酥油 • 朱古力曲奇 14

酥油 • 朱古力香橙曲奇 15

酥油 • 椰味曲奇 18

红茶 • 白巧克力 • 榛仁旋涡酥油曲奇 19

酥油 • 咸味洋葱咖喱曲奇 22

酥油 • 咸味开心果戈贡佐拉干酪曲奇 22

Part 2

造型曲奇

小鸟形曲奇 28

奶酥曲奇 29

包芙龙 (Polvoron) 曲奇 32

酥油 • 黄姜曲奇 34

葡萄干三明治曲奇 36

朱古力三明治曲奇 37

心语曲奇 40

牛油忌廉酱的做法 42

糖霜的做法 43

Part 3

挤压型曲奇

香草扭转曲奇、朱古力扭转曲奇 46

原味手指饼、朱古力手指饼 48

维也纳曲奇 50

椒盐 • 香草曲奇 52

椒盐 • 草莓曲奇 52

椒盐 • 朱古力曲奇 52

Part 4

大型曲奇

纯奶油甜酥曲奇 58

原味甜酥曲奇 59

佛罗伦汀 • 杏仁曲奇 62

佛罗伦汀 • 芝麻曲奇 62

佛罗伦汀 • 香橙曲奇 62

俄式三明治曲奇 66

Part 5

手塑型曲奇

月牙曲奇 70

蜂蜜曲奇 72

哈曼塔士曲奇 (Hamantasch) 73

巧克力意式松脆曲奇 76

杂粮意式松脆曲奇 76

干坚果意式松脆曲奇 76

column 1 定制糕点铺 26

column 2 关于点心教室 44

column 3 神奇的曲奇 56

column 4 关于 Marché 和 Netshop 的故事 68

Part 6

法式蛋白酥饼

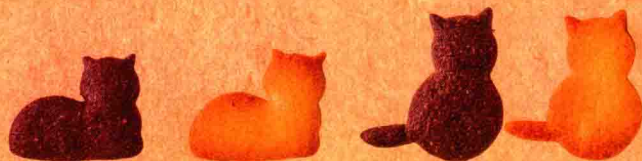
蛋白甜饼 82

朱古力 • 蛋白酥 84

覆盆子 • 蛋白酥 84

杏仁 • 蛋白酥 85

蜂蜜脆角 90



欧风曲奇

【日】池谷信乃 著 冯莹莹 译



中国水利水电出版社

www.waterpub.com.cn

• 北京 •

前言

曲奇是一种材料简单，小巧、易做的点心。

很多人初次尝试制作点心时，一定会选择它。

我也是如此。

小时候，母亲买给我的动物造型的彩色塑料模具，即使现在也不忍丢弃。

因为那上面寄托着关于曲奇的幸福回忆。

本书集中了西点工坊——黑猫轩推出的经典“欧风曲奇”。

着重介绍了欧洲及邻国的一些沿袭至今的家常曲奇的做法。

欧式曲奇多为传统型，历史悠久。

有些曲奇的外形预示着宗教含义，有些则与历史及节日活动密切相关。

本书除介绍几种基本款曲奇外，还会介绍一些国内较少见的类型。

它们并非标新立异之作，而是欧洲人日常食用的曲奇。

黑猫轩的曲奇在制作时虽需花些时间，但并不太费事。

可谓是一种比零食更加精致的“点心”。

要仔细留意从黄油硬度到烘烤上色的各个步骤。

如能严格遵照醒面时间、搅拌速度、曲奇厚度及烘烤时间来操作，您一定会做出让人赞不绝口的曲奇。



如此美味而又让人惊喜的曲奇会诞生于您的厨房中。
就连烘烤时的味道也让人如此着迷。
请尽享温热曲奇带来的幸福时光。

西点工坊——黑猫轩
池谷信乃



contents

前言

制作曲奇的 10 大要点 6

最佳品尝时间与保存方法 7

本书中的注意事项 8

材料 92

工具 94

Part 1

冰品曲奇

核桃酥油曲奇 10

焦糖核桃酥油曲奇 11

酥油 • 朱古力曲奇 14

酥油 • 朱古力香橙曲奇 15

酥油 • 椰味曲奇 18

红茶 • 白巧克力 • 榛仁旋涡酥油曲奇 19

酥油 • 咸味洋葱咖喱曲奇 22

酥油 • 咸味开心果戈贡佐拉干酪曲奇 22

Part 2

造型曲奇

小鸟形曲奇 28

奶酥曲奇 29

包芙龙 (Polvoron) 曲奇 32

酥油 • 黄姜曲奇 34

葡萄干三明治曲奇 36

朱古力三明治曲奇 37

心语曲奇 40

牛油忌廉酱的做法 42

糖霜的做法 43

Part 3

挤压型曲奇

香草扭转曲奇、朱古力扭转曲奇 46

原味手指饼、朱古力手指饼 48

维也纳曲奇 50

椒盐 • 香草曲奇 52

椒盐 • 草莓曲奇 52

椒盐 • 朱古力曲奇 52

Part 4

大型曲奇

纯奶油甜酥曲奇 58

原味甜酥曲奇 59

佛罗伦汀 • 杏仁曲奇 62

佛罗伦汀 • 芝麻曲奇 62

佛罗伦汀 • 香橙曲奇 62

俄式三明治曲奇 66

Part 5

手塑型曲奇

月牙曲奇 70

蜂蜜曲奇 72

哈曼塔士曲奇 (Hamantasch) 73

巧克力意式松脆曲奇 76

杂粮意式松脆曲奇 76

干坚果意式松脆曲奇 76

column 1 定制糕点铺 26

column 2 关于点心教室 44

column 3 神奇的曲奇 56

column 4 关于 Marché 和 Netshop 的故事 68

Part 6

法式蛋白酥饼

蛋白甜饼 82

朱古力 • 蛋白酥 84

覆盆子 • 蛋白酥 84

杏仁 • 蛋白酥 85

蜂蜜脆角 90



制作曲奇的 10 大要点

严遵基本制作方法才可做出美味曲奇

- ① 准确计量。
- ② 材料、工具备齐。
- ③ 详读做法、牢记流程、精心准备。
- ④ 充分醒面。
(书中记录的是大概的时间和次数, 如果面坯在制作中太松弛难以使用, 应立即冷却醒面。应事先在冰箱中准备出醒面专用空间。)
- ⑤ 卷压型面坯无需醒面要立即制作, 定型面坯时动作要迅速。
- ⑥ 在烤盘上挤压、抽离面坯时, 要与相邻面坯保持一定间隔, 在同一烤盘上挤压的面坯应大小一致。
- ⑦ 放入烤箱后要中途移动面坯, 对调里外、上下位置, 以使其受热均匀, 对于受热不均的烤箱可先取出已烤好的曲奇。
- ⑧ 应在烘烤结束前几分钟查看上色情况。
- ⑨ 彻底冷却后与干燥剂一起密封保存。
- ⑩ 需反复操作。

最佳品尝时间与保存方法

干型曲奇会从烘烤后第二天逐渐入味，甜度也会增大。

需在彻底冷却后与干燥剂一起密封保存，最好在一周内吃完。切忌潮湿。

可用家里的塑料密闭容器保存曲奇，勿忘放干燥剂。

在夏季或梅雨季时，若保存曲奇的瓶、罐密闭性较差，会大大影响其口感。

可多备一些干燥剂，供送礼时附带。

在家制作时一定要亲自品尝一下烤好后的成品，

这样能充分确认曲奇的甜度与口感，也是自制曲奇的乐趣之一。

只有在家做才能品尝到这种温热的绝妙口感。

一般夹有奶油、果酱的曲奇可在冰箱中保存3天。

有些干型曲奇也不可长期存放。

曲奇所用面坯多可冷冻保存，每次只取出所需用量即可。

具体请参考每款做法后的“保存方法与保质期”。



本书中的注意事项

- 材料重量全部以“g”表示。
- 所用鸡蛋均标示为 L 码（重量约 60g/ 蛋黄约 20g，蛋清约 35 ~ 40g）。
- 所用烤箱为家用煤气烤箱。如用电烤箱需将温度调高 10℃ 左右，时间延长 1 ~ 3 分钟，要时时观察烤制情况。
- 煤气烤箱通常无转盘，需在烤制时调整烤盘位置。如果底火弱而顶火较强，需用锡箔纸或烘焙纸覆盖烤盘。
- 文中的烤制时间与温度都为理论值，要亲自观察颜色、品尝味道来确定最佳效果。烤箱的特点就是每台都不完全相同。
- 本书中使用的烤盘尺寸为 24cm × 28cm。
- 烤制坚果时，无论电烤箱还是煤气烤箱的温度都设为 150℃ ~ 160℃。电烤箱所需时间约为 15 分，煤气烤箱为 12 ~ 15 分。
- “一小撮”是指用拇指、食指及中指捏起的量。
- 制作曲奇的最佳室温为 18℃ ~ 20℃。

黄油于夏季室温中会很快变软，勿使其过度软化。操作时面坯易松懈疲塌。

黄油易融化，需及时放入冰箱中冷藏醒面以便于操作。

黄油于冬季室温中较难变软，面坯也很难成形，需用手揉面定型。
- 烤制过度会使黄油的香味挥发殆尽，需多加注意。
- “凉爽室温”是指非高温多湿、无日光直射处的室内温度。



Part 1

冰品曲奇

将面坯冷冻后直接切块烘烤。

虽然醒面花些时间，但可随意决定烤制量。

材料简单，可尝试多种组合。



核桃酥油曲奇 *Sable aux noix*

核桃酥油曲奇是一款口感松脆而厚实的基本款曲奇，制作时既用到了核桃粉也用到了核桃仁，一定的厚度巧妙克服了曲奇自身的松散性，是一款尽显核桃原香的美味单品。

制作方法详见第 12 页



焦糖核桃酥油曲奇 *Sable de caramel noix*

用焦糖核桃制作的核桃酥油曲奇，其味道更浓香，
是适合在秋冬时节品尝的浓香型酥油曲奇。

另外，用杏仁取代核桃，制成焦糖杏仁酥油曲奇也同样美味。

制作方法详见第 13 页



Sable aux noix

核桃酥油曲奇

直径约 5 cm 的 30 个曲奇的分量

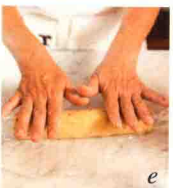
材料

发酵无盐黄油	120g
砂糖	60g
蛋黄	20g (约 1 个鸡蛋量)
低筋面粉	160g
核桃	100g (35g 做核桃粉, 65g 直接用)
蛋清	适量
砂糖	适量
高筋面粉 (浮粉用)	适量

制作方法

I 做面坯

- 1 用橡胶刮铲将软化后的黄油充分搅匀。(a)
- 2 一次性加入砂糖, 搅拌时使橡胶刮铲的铲面紧贴盆底部, 避免搅拌时混入过量空气。(b)
加入蛋黄时用同样方法混匀, 加入核桃粉时更要充分混匀以使其入味。
- 3 将过筛的低筋面粉再次过筛加入盆中, 手握橡胶刮铲的手柄根部, 以多次纵切式混合均匀。(c)
- 4 面粉与黄油充分混匀后, 用面坯在盆底部蹭几下, 加入烤好的核桃仁并大致混匀。(d)
- 5 将面坯整理成方块形后包上保鲜膜, 放入冰箱冷藏醒面, 时间为 2 小时至一晚。



II 定型

- 1 将醒好的面坯放在面板上, 用手反复轻揉以使其硬度均匀。
- 2 揉面完成后, 可用保鲜膜包好, 或直接放于撒有浮粉的面板上拉伸成棒状。用手掌由中间向外滚动拉伸面坯, 做成直径 4cm 的棒状。(e)

面坯一旦掺入空气, 烤制时就会产生孔洞, 所以用手滚动面坯以排出内部空气。如果面坯太软难以操作, 应及时冷藏醒面。

准备工作

- * 将黄油切片放入碗中室温软化。
- * 将 65g 直接使用的核桃放入 160℃ 烤箱烤 12~15 分钟, 完全冷却后掰开待用。
- * 将低筋面粉过筛。
- * 给烤盘上铺上烘焙纸。
- * 做核桃粉。将 35g 核桃放入双层塑料袋中, 用擀面杖敲碎并压成粉末 (用食品搅拌机打碎的颗粒会较大)。



- 3 再用保鲜膜或纸将面坯重新包好, 放入冰箱冷冻 2 小时以上。

用纸包时最好用烘焙纸或石蜡纸。若将这种面坯放入密封袋中可冷冻保存 1 个月。

III 烘烤

先将烤箱预热至 180℃。

- 1 将醒好的面坯解冻至微软状态, 用毛刷薄刷一层蛋清, 再均匀地撒上一层砂糖。(f)
- 2 将面坯切成 1cm 的厚度 (g), 间隔放置于烘焙纸上。
- 3 放入烤箱后, 将温度调至 170℃ 烤 14~17 分钟。
检查烤制程度时不仅要看表面还要看背面的上色情况, 如果背面呈金黄色说明已烤好, 烘烤过度会使曲奇发苦。(h)
- 4 当烤盘中的曲奇稍微凉一些时, 将其转移至蛋糕架上彻底冷却。



由于面坯较松散, 在烤盘中冷却会使曲奇碎掉。

保存方法与保质期

彻底冷却后与干燥剂一起放入密闭容器中, 可于凉爽常温条件下保存 1 周。