

HE LI LAOSHI YIQI XUE HONGBEI

和黎老师 一起学烘焙

黎国雄◎著



图书在版编目（C I P）数据

和黎老师一起学烘焙 / 黎国雄著. -- 长沙 : 湖南科学技术出版社, 2017. 4

ISBN 978-7-5357-9137-5

I. ①和… II. ①黎… 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 270402 号

和黎老师一起学烘焙

著 者：黎国雄

责任编辑：李文瑶 杨 旻

策 划：深圳市金版文化发展股份有限公司

摄影摄像：深圳市金版文化发展股份有限公司

封面设计：深圳市金版文化发展股份有限公司

出版发行：湖南科学技术出版社

社 址：长沙市湘雅路 276 号

<http://www.hnstp.com>

湖南科学技术出版社天猫旗舰店网址：

<http://hnkjcs.tmall.com>

邮购联系：本社直销科 0731-84375808

印 刷：深圳市雅佳图印刷有限公司

（印装质量问题请直接与本厂联系）

厂 址：深圳市龙岗区坂田大发路 29 号 C 栋 1 楼

邮 编：518000

版 次：2017 年 4 月第 1 版第 1 次

开 本：710mm×1000mm 1/16

印 张：12

书 号：ISBN 978-7-5357-9137-5

定 价：45.00 元

（版权所有·翻印必究）

前言

自己动手，做个烘焙达人

每一段时光，都有着它的价值；每一个梦想，都有着它的光亮。无论时光有多长，无论光亮有多久，它们都默默地伴随我们成长，温暖我们的心房。

如同一颗埋种在泥土中的种子，不管它多么细小，只要经过阳光的呵护与雨水的灌溉，终究会有一天破土而出，长成一株漂亮得超乎你想象的花，或者一株高大得出乎你意料的树。

亲爱的读者，关于烘焙，你是不是也有自己的梦想，只是有些疑惑，不知找谁诉说，更不知问谁解答。

你知道酝酿、选材、搅拌、发酵、烘焙、成熟、摆盘，这些近乎所有烘焙的流程，遗憾的只是不知道配方，不知道细节，没有信心，依旧做不出你想要的烘焙食品。

譬如这样的：我是新手。我想自己做烘焙，但是，不知如何下手，烘焙是不是很难学？

这样的：自己学烘焙，但是，听说很容易失败，要用什么比例，什么原料，耗时多久，才会成功？

这样的：我已有烘焙基础，会做简单的几种烘焙，但是，不会做市面上最受欢迎的家庭烘焙，怎么学？

还有这样的：我也会做一些市面上受欢迎的家庭烘焙，但是，我想做一些更专业的烘焙和行业内的爆品，却不知道何处下手。

有人说烘焙像魔法，不过，我却觉得烘焙更像能量的转换，将你无法吸收的能量转换成你可以吸收的能量。

其实，你的体内有超乎你想象的能量，只是无人指导，不会释放，难以转换。

想到亚麻籽瓦片脆、浓情布朗尼、德国圣诞面包、巴黎车轮泡芙、华夫饼……是不是有些蠢蠢欲动，只可惜不会做。

别急！对于烘焙，你并不缺少能力，只是缺少机遇，缺少高人指引，缺少一本烘焙秘籍。现在，你想要的秘籍，我已经帮你整理出来了，只等你拿回去练习。

拿回去试一试，按步骤来，你也行！

自己动手，做个烘焙达人！



目录

Part 1 烘焙教父的家庭烘焙

烘焙，让家庭充满欢声笑语



饼干：甜蜜地分享 002

抹茶曲奇 002

椰丝小饼 004

摩卡双色饼干 006

罗曼咖啡曲奇 008

亚麻籽瓦片脆 010

姜饼 012



蛋糕：未泯的童心 014

极简黑森林蛋糕 014

蓝莓宝贝 016

浓情布朗尼 018

奶油麦芬 020

熔岩蛋糕 022



面包：温暖的灵魂 024

全麦吐司 024

巧克力面包 026

史多伦面包 028

墨西哥面包 030

丑怪小石头 032

蒜香面包 034



小西点：缤纷的想象 036

乳酪蛋挞 036

草莓乳酪派 038

椰奶布丁 040

清甜双果派 042

香甜樱桃挞 044

千层酥饼 046

奶油芝士球 048

目录

Part 2 烘焙教父的进阶烘焙

烘焙，再进一步

完美的蛋糕 052

蓝莓芝士 052

芒果夏洛特 054

草莓慕斯 056

树莓慕斯 058

巧克力慕斯 060

优格慕斯 062

抹茶慕斯 063

焦糖慕斯 064

柠檬重油蛋糕 066

香橙重油蛋糕 068

巅峰的面包 070

沙兰乳酪面包 070

红酒桂圆欧包 072

芝欣芒果 073

丹麦面包 074

玲珑桥 076

富士山 078

司康饼 080

虎皮面包 082

奇巧的小西点 084

咖啡雪球 084

核桃派 086

提子奶酥 088

起司方块 089

抹茶派 090



目录



甜心巧克力	092
苦瓜派	094
蓝莓派	096
千丝水果派	098
葡式蛋挞	100
柠檬挞	102



Part 3 烘焙教父的流行烘焙

烘焙，紧跟潮流步伐



香脆饼干好味道	106
巧克力核桃曲奇	106
蔓越莓酥条	108
白巧克力曲奇	110
玛格丽特饼干	111
坚果巧克力能量块	112
意大利杏仁脆饼	114
巧克力脆棒	116
原味马卡龙	118
海绵小西饼	120
柔情蜜意的蛋糕	122
香醇巧克力蛋糕	122
戚风蛋糕	124
肉松戚风蛋糕	126
奶茶小蛋糕	128
提拉米苏	130
瑞士水果卷	132
轻乳酪蛋糕	134
抹茶蜜语	136

目录

充满暖意的面包	138
黑芝麻小吐司	138
高级奶香吐司	140
蔓越莓司康	142
豆沙卷面包	144
苹果面包	146
蜜豆面包	147
朗姆葡萄干面包	148
咖啡奶香面包	150
椰蓉花形面包	152
简易燕麦小餐包	154
肉松面包卷	156
妙趣西点真滋味	158
咖啡乳酪泡芙	158
奶油泡芙	160
焦糖布丁	162
果酱千层酥	164
巧克力法式馅饼	165
咖啡乳酪泡芙	166
绿茶酥	168



Part 4 烘焙教父带你入门

认识烘焙，打好基础	
烘焙基本工具	172
成功烘焙必备的材料	176
成功烘焙必备的技巧	179
基础面团的制作	181
丹麦面团的制作	182
蛋糕坯的制作	183
后记	184

Home Baking

Part

1

Home
Baking

烘焙教父的家庭烘焙

烘焙，让家庭充满欢声笑语

现在，越来越多的人想要去认识、了解烘焙，
也有很多的人为此去学习烘焙。

其实，只要有心去学，你会发现烘焙真的并没有想象中的难。

只需要在家里备上一台烤箱，购置好原料，
大家也能亲手做出那些精致可口的蛋糕点心。

抹茶曲奇

🍪 烤箱中层，上火 170℃，下火 150℃ ⌚ 20 分钟 👤 2 人份

工具

烘焙纸
烤箱
长柄刮板
电动搅拌器
裱花袋
玻璃碗

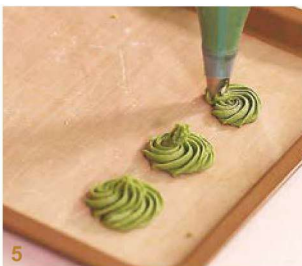
原料

低筋面粉 200 克
黄油 145 克
细砂糖 30 克
糖粉 70 克
鸡蛋 50 克
牛奶 50 毫升
抹茶粉 8 克
盐适量



制作过程：

- 1 把黄油和糖粉倒入玻璃碗中，用电动搅拌器不断搅拌，将黄油打发至体积膨胀、颜色稍微变浅的状态。
- 2 将鸡蛋打入碗中，把蛋清和蛋黄搅拌均匀；分 2~3 次加入鸡蛋液，并且搅拌均匀。
- 3 加入牛奶搅拌均匀，再倒入盐搅拌。
- 4 把低筋面粉、抹茶粉和细砂糖拌匀后倒入黄油糊中继续进行搅拌。
- 5 曲奇面糊做好后，用长柄刮板将面糊装入裱花袋，再将曲奇面糊挤在垫好烘焙纸的烤盘上。
- 6 将烤盘放入预热好的烤箱中，烤制约 20 分钟，表面呈现焦糖颜色即可出炉。



烘焙点睛

因为家用烤箱本身受热不均匀，烤盘还具有隔热效果，如果同时烤两盘饼干会导致上下烤盘里的饼干无法达到正确的烤焙温度，影响成品品质。



椰丝小饼

酥脆的饼干，
融入香浓的椰丝，
无论是口感还是味道，
都很适宜。



🍳 烤箱中层，上火 180℃，下火 130℃ ⌚ 10~15 分钟 👤 2 人份

工具

烘焙纸
烤箱
长柄刮板
裱花袋
裱花嘴

原料

低筋面粉 50 克
黄油 90 克
鸡蛋液 30 毫升
糖粉 50 克
椰丝末 80 克



1 烤箱通电后，将上火温度调至180℃，下火温度调至130℃进行预热。



2 将黄油倒在案台上，倒入糖粉用长柄刮板充分和匀。



3 倒入鸡蛋液、低筋面粉、椰丝末，然后用刮板充分搅拌和匀。



4 将和好的面糊装入裱花袋中。



5 将面糊以画圈的方式挤成若干的生坯，置于铺好烘焙纸的烤盘上。



6 将烤盘放入烤箱中，烤10~15分钟至饼干表面呈金黄色。



7 打开烤箱，将烤盘取出，将烤好的食材摆放在盘中即可。

烘焙问答

黎老师，烤好的饼干放置一段时间后，口感变软了怎么办？



烤好的饼干应该要及时地放在密闭的盒子中保存。如果饼干受潮，再烘烤几分钟，去除水分就可以了。



摩卡双色饼干

 烤箱中层，上火 180℃，下火 150℃  20 分钟  4 人份

工具

刀
烘焙纸
刮板
玻璃碗
烤箱

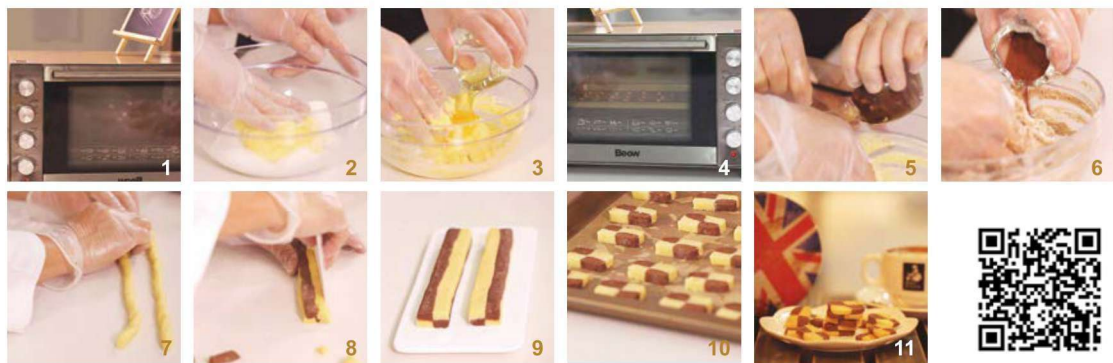
原料

原味面团：

低筋面粉 110 克
高筋面粉 100 克
黄油 100 克
鸡蛋 40 克
细砂糖 100 克

巧克力面团：

低筋面粉 110 克
高筋面粉 100 克
黄油 110 克
鸡蛋 40 克
细砂糖 100 克
可可粉 15 克
融化的巧克力 10 克



制作过程:

- 1 烤箱通电后，将上火温度调至 180℃，下火温度调至 150℃进行预热。
- 2 把黄油和细砂糖倒入备好的容器中，充分搅拌均匀。
- 3 倒入鸡蛋搅拌，接着加入低筋面粉继续混合均匀。
- 4 将烤盘放入预热好的烤箱中，大约烤制 25 分钟。
- 5 备好碗，倒入剩下的黄油、细砂糖充分搅拌后，加入融化好的巧克力进行搅拌。
- 6 倒入低筋面粉、高筋面粉充分拌匀，再加入可可粉充分拌匀成巧克力面糊待用。
- 7 案台上撒适量面粉，取出原味面团、巧克力面团，分别搓成若干个长条形。
- 8 将两种颜色的长条面团交错堆叠在一起，用刮板修整齐，做成长方体状。
- 9 将其用刀切断，摆放在盘中，放入冰箱中冷冻 1 个小时，直到面饼变硬。
- 10 取出冷冻好的材料，用刀将其切成厚度相当的面饼摆放在备好的烤盘中。
- 11 将烤盘放进预热好的烤箱中，上下火保持不变，烘烤 20 分钟后取出摆盘即可。

烘焙问答

黎老师，家里的低筋面粉用完了，可以直接用高筋面粉代替吗？



低筋面粉和高筋面粉的蛋白含量不同，其筋度也具有很大差别。如果家里没有低筋面粉，我们可以用高筋面粉和玉米淀粉按照 1 : 1 的比例调配。



罗曼咖啡曲奇

带着淡淡咖啡香的曲奇，
配上一壶热饮，足以让人醒神。



烤箱中层，上火 180℃，下火 150℃ 20 分钟 3 人份

工具

玻璃碗
电动搅拌器
裱花袋
烤箱
长柄刮板

原料

黄油 115 克
糖粉 60 克
盐 2 克
牛奶 30 毫升
低筋面粉 125 克
高筋面粉 35 克
咖啡粉 10 克



1 烤箱通电预热，上火为 180℃，下火为 150℃。



2 把黄油、糖粉和盐放入玻璃碗中搅拌至颜色变浅。



3 分两次加入牛奶并继续用电动搅拌器搅拌。



4 加入低筋面粉搅拌，接着加入高筋面粉，继续搅拌，最后倒入咖啡粉搅拌均匀。



5 将搅拌好的面糊用长柄刮板装入裱花袋中，然后均匀挤在烤盘上。



6 将烤盘放进预热好的烤箱中烘烤约 20 分钟。



7 曲奇烤好后取出装盘即可食用。

烘焙问答

黎老师，是所有的咖啡粉都可以使用吗？



必须使用速溶纯咖啡粉，不能使用三合一咖啡粉，否则会导致材料比例不均，影响成品的口感。