

# 笑的甜点\*

插图作家

[日]滨田罗克拉

创意点心师

[日]大森郁子

孙文杰 译



世界图书出版公司

插图作家

[日]滨田罗克拉

创意点心师

[日]大森郁子

孙文杰 译

乐的甜点

乐的甜点



世界图书出版公司  
上海·西安·北京·广州



## 图书在版编目(CIP)数据

笑的甜点/(日)大森郁子著;(日)滨田罗克拉绘;孙文杰译. —上海:上海世界图书出版公司,2007.8  
ISBN 978-7-5062-8879-8

I. 笑… II. ①大…②滨…③孙… III. 糕点-制作 IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 099567 号

Warasweets

© Hamada Rucola、Omori Ikuko 2004

All rights reserved.

Originally published in Japan by GAKKEN Co., LTD

Chinese (in simplified character only) translation rights arranged with GAKKEN CO., LTD.  
through TOPPAN PRINTING CO., LTD.

## 笑的甜点

[日]大森郁子 著

[日]滨田罗克拉 绘

孙文杰 译

上海世界图书出版公司 出版发行

上海市尚文路 185 号 B 楼

邮政编码 200010

上海场南印刷厂印刷

如发现印刷质量问题,请与印刷厂联系

(质检科电话:021-56680797)

各地新华书店经销

开本:889×1194 1/20 印张:4.5 字数:10 000

2007 年 8 月第 1 版 2007 年 8 月第 1 次印刷

印数:1-10 000

ISBN 978-7-5062-8879-8/T·163

图字:09-2007-160 号

定价:20.00 元

<http://www.wpesh.com.cn>



## 开场白



大家好！就一个超级动漫人物作家而言，我滨田罗克拉可是个狂热的百货店地下食品卖场的观察员哦！



大家好！作为超级点心师，我大森是一个超级健康爱好者。



最近，甜点非常流行。只要去大百货店的地下甜点卖场转上一圈，就会觉得喜上眉头，连嘴角都上升了15度啊。



只要看看，就会有幸福感和喜悦感。这正是甜点的妙处啊。



可不是嘛。比如说那个泡芙，从漫画造型的角度来看，不就是一张在开口大笑的脸吗？



嗯？是吗？



我看啊，索性给它们点缀出眼睛鼻子，做成微笑着的卡通造型，不是更好吗？我每次到那个卖场去散步的时候，总按捺不住想给各种各样的甜点贴上眼睛鼻子呢。



你倒有这种怪招啊！



可不，当打开点心盒的时候，一大群点心们冲着你嘻嘻笑的脸一下子跃入眼帘，是不是觉得怪怪的，挺好笑的？



呵呵呵，嗯，是蛮好笑的。



还有啊，对一个做点心不拿手、对味道没什么自信的人来说，先做出一些有个性的甜点来，送礼的时候，也会比较受欢迎吧。



味道不用担心，只要按照我的配方和做法去做，即使初学者也肯定能够做出好味道的点心。这个就放心交给我好啦。



味道好，又能带来好心情，真是既能让人感到幸福，也能提高免疫力啊。



哦，提高免疫力？！最近这个话题倒是一天到晚听到呢。



来吧，做出笑的甜点来。



得到它的人也会笑起来的。



我也会笑着把它送出去的。



动手做笑的甜点吧。

一边做，一边笑吧！

馒头做好了，  
味道不错，请尝尝。

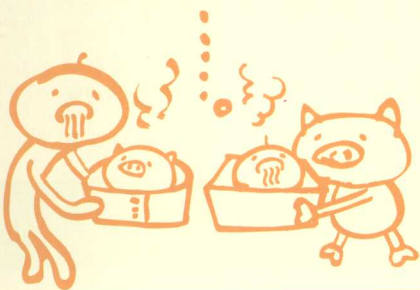


我也做了，你也尝尝。

啊？脸做成了温泉的  
模样，好玩！



嘿，这个是猪娃的脸，  
太可爱了。



这个有点不好吃啊。



嗯，是有点啊。

# contents

## 目录

### PART I spring

做的人呵呵笑，吃的人笑呵呵，

心情舞动的17种笑的甜点 1

哈哈大笑的泡芙 2

玛尔济斯小狗蛋糕 5

紫罗兰爷爷 6

蒲公英婆婆 7

仰卧挺腰君 仰卧起坐君 8

俯卧挺胸君 9

101条斑点狗大游行 11

醉醺醺的萨伐林蛋糕 12

乡下来的叔叔 13

青蛙草饼 14

小蝌蚪巧克力 15

鲤鱼跃龙门脆饼 16

滚来滚去的香草虫形蒸糕 17

泄了气的薄煎饼 18

糯糯的面包圈枕头+面包圈座垫 19

第一部分 包装 20





PART 2  
summer

送的人噗味笑，吃的人啊呀叫，  
心情奔放的12种笑的甜点 21

焰火蛋 22

冰淇淋工人 24

了不起的意大利布丁 25

跳舞的毛豆人 26

黑羊角大叔 28

白奶油指形泡芙 29

达克瓦丝怪人（蛋白酥皮奶油卷筒） 30

幽灵蛋白（蛋白糖霜） 31

骗人的调羹（奶油咖啡冻） 32

大声呼喊的黏糕 34

冰棍里的冷冻人 36

芝麻黏糕 38

第二部分 包装 40



PART 3  
autumn

送的人嘻嘻笑，打开的人乐哈哈，  
心情温暖的13种笑的甜点 41

温泉大叔馒头 42

猪头豆沙包 44

猪尾巴条酥 46

猪鼻子蝴蝶酥 47

带翅膀的曲奇 48

北岛三郎黄油饼干+多边形曲奇+榛果饼 49

茶巾包 51

皮诺曹（南瓜丸） 52

黄金鼠 53

秃子糍粑 55

团子开会 56

眼睛上长个包的团子 57

栗子筋斗云 58

第三部分 包装 60



# contents



## PART 4 两个人哇哈哈，大家伙乐呵呵， 心情激越的10种笑的甜点 61

黑小子朗姆巧克力球 63

蒙布朗山妖 65

开心圈 66

美味的松露点心 67

巧克力蛋糕 68

巧克力花生 70

得意微笑着的苹果 71

幸福的雪人 73

快乐的泡芙乐园 74

令人期待的大福袋 76

第四部分 包装 78

失败作品集 80



本书用语 82





做的人呵呵笑，

吃的人笑呵呵，

心情舞动的17种笑的甜点。 

17

你在这里练腹肌，  
妨碍我扫地。



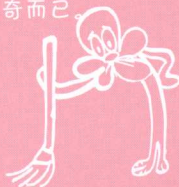
那么就练背部肌肉吧。  
我说的不是这个意思。



要不就练仰卧挺腰？  
够了！



不是说过别练了吗？  
你只不过是一块曲奇而已。







# 哈哈大笑的泡芙







 干脆把所有的泡芙都做成开口大笑吧。嗯！脑子嘛，就用奶油来做好了，这样就成了一个走三步就能忘掉不快的那种角色。

 那不是大公鸡吗？  
总之，要张大嘴巴，就要把泡芙的原型先一切为二。

 噢，奶油多得都冒出来了。

我们就把它做成正在矫正牙齿的泡芙吧。

 钢丝呢，就用橘子酱和干果来做，怎么样？

 像镶的金牙了，好啊好啊。



## 材 料 (9~10个)

无盐黄油……40克 水……60毫升 低筋面粉……50克  
鸡蛋(100克以上的)……2个 盐……一撮  
生奶油(47%)……300毫升  
细砂糖……3大匙 木莓……30克

## 制作方法

先把烤炉加热起来。

1. 在16厘米口径的单柄锅里面放上黄油、盐和水，放在火上加热。
2. 待其充分沸腾以后，关火，将筛过的低筋面粉一次性全撒入锅内，用木勺快速搅拌。从火上拿开锅子。
3. 把打好的鸡蛋分4次加入，边加边用力搅拌，直到用木勺挑起来时，原材料变得足够光亮黏稠（最后一次加入鸡蛋时，视情况适量加入）。
4. 在烤盘里铺上烤箱纸，用圆口袋把原材料挤到烤箱纸上，每个直径约4.5厘米。
5. 用喷雾器在其表面喷足水。
6. 用190度烤20分钟，待原材料充分膨胀以后，再用170度烤15分钟，待其自然冷却（中途不要打开烤箱盖子，免得泡芙瘪掉）。
7. 取出放在蛋糕托架上待其冷却。
8. 把200毫升生奶油和2大匙细砂糖放入不锈钢碗，将碗底放在冰水中，用打蛋器打至蓬松柔软。
9. 把木莓和细砂糖1大匙混在一起用微波炉加热30秒，挤压过筛后加入100毫升生奶油中，将其打至发泡。
10. 把8、9做成的原材料分别放入2个裱花袋，挤入7的泡芙中间。如果在泡芙的底部直接挤上些生奶油，味道会更好些。
11. 用喜欢的材料做出脸形来。



😊 这么可爱的小狗，大家一定会为从哪里开始吃它而觉得烦恼吧。

😬 头上的彩带也可以用春天的花朵来代替，把这送给女孩子，一定可以打动女孩子的芳心哦。

😊 没错！一定可以的啦。男孩子们加油啊。

😬 一定不要忘了最后在嘴巴旁边挤上奶油哦。

😬 为什么呢？

😊 这样就变成哈巴狗了。



### 材 料 (4个)

鸡蛋……1个 细砂糖……30克 低筋面粉……30克  
无盐黄油……10克 马斯卡普尼乳酪……100克  
细砂糖……1大匙 生奶油……100毫升  
葡萄干……适量  
干越橘……适量 木莓酱……1大匙

### 制作方法

1. 在不锈钢碗里放入鸡蛋和砂糖，把碗放在温水中隔水蒸至人体温度后，从锅中取出。用打蛋器用力搅拌，直至将打蛋器拿起时，材料能够像带状一样落下来。
2. 将面粉过筛撒入，用塑料勺将其充分混合。
3. 加入熔化的黄油。

4. 把材料注入纸杯，约8分满。
5. 用170度烘烤15~20分钟。
6. 把烘烤出来的蛋糕从中间横切，在切开处适量涂上木莓酱。
7. 把细砂糖放入生奶油，并把不锈钢碗放在冰水中，用打蛋器打至蓬松柔软。
8. 加入马斯卡普尼乳酪，用塑料勺慢慢地搅拌。
9. 把制作好的奶油放入星型口的裱花袋，把它挤成玛尔济斯小狗的样子，最后，用葡萄干和干越橘点缀出眼睛和鼻子来。











# 玛尔济斯小狗蛋糕







# 紫罗兰爷爷

-  我，看上去有这么老吗？
-  是有点老，尽管这个名字这么可爱……特别是那个黄颜色的胡子。
-  脖子和背都弯了，虽然有点不服老，但是不服老是不行的啦。
-  为了紫罗兰爷爷，大森我想出了对健康颇有好处的点心配方哦。
-  是胡萝卜吗？我可不喜欢。
-  你就算上我一次当，尝尝看吧。没什么令你不开的味道，会让你在不知不觉中吃上很多蔬菜，可以降低血脂，说不定还会返老还童哦。



## 材 料

- 无盐黄油……70克 细砂糖……50克  
鸡蛋……1/2个 低筋面粉……150克  
紫色薯粉……1大匙  
南瓜粉……2大匙 抹茶……适量  
[胡萝卜酱]  
胡萝卜……1个 细砂糖……80克  
柠檬汁……2小匙

## 制作方法

1. 在不锈钢碗里放入室温状态下的黄油和细砂糖，用打蛋器将其搅匀，直至呈白色糊状。
2. 加入1/2个鸡蛋，并充分混合搅匀。
3. 加入低筋面粉，用勺将其充分搅匀，用手团成一块，放入冰箱内冷藏。
4. 紫色薯粉里加入热水1小匙做成紫色薯糊。南瓜粉里加入热水1小匙做成南瓜糊。抹茶里加入热水1小匙做成抹茶糊。将面团分成3份，各约50克，分别加入3种（紫、黄、绿）糊，做成曲奇原材料。





## 蒲公英婆婆

- 将紫色原材料用小刀切成花瓣形，用南瓜种子做眼睛，用黄色材料做出鼻子和胡子，这样就做出了紫罗兰的脸。
- 将黄色原材料用模具作成圆形，在正中间放上胡萝卜酱，周围饰以松仁，用青豆做眼睛，这样就做出了蒲公英的脸。
- 把绿色原材料切割成叶子形，用保鲜膜的纸筒包上铝箔，将叶子的茎部套拉在纸筒上。
- 用 170 度烘烤 10~12 分钟。
- 冷却后，把花和叶用糖衣（参照第 82 页）粘起来。将叶子小心地从纸筒上取下，如果比较脆弱的话，可在其背面涂上熔化的巧克力，将其加固。



### 【胡萝卜酱】

将胡萝卜切成薄片，用水煮至柔软，然后放入食品加工器中搅拌成泥状，放入锅内，加入细砂糖和柠檬汁，边加热边用小木铲将其搅拌至光滑柔软。











## 仰卧挺腰君



## 仰卧起坐君



-  嘿嚯、嘿嚯，正在锻炼啊。
-  衣服和裤子可够呛的啊！
-  这种人物甜点，真想多做些作为礼物送给职业拳击手男友。
-  这种男友恐怕不容易交到吧。
-  那就送给爱好体育的他吧。
-  还有正在努力减肥的爸爸们。
-  大家加油啊！练出肌肉来。
-  在烘烤之前还柔软的状态下，可以做出很多格斗的动作来。



# 俯卧挺胸君




## 料

盐黄油……55克 糖粉……50克 鸡蛋……1/2个  
低筋面粉……60克 b. 可可粉……10克 低筋面粉……50克

## 作方法

在不锈钢碗里放入室温状态下的黄油，用打蛋器进行充分搅打。一边加入粉糖一边混合均匀。加入打好的鸡蛋液，充分搅匀。分成2份放入2个不锈钢碗中。

将a（低筋面粉）和b（可可粉+低筋面粉）分别过筛放入2个不锈钢碗内，用塑料勺将其充分搅匀，用手分别将其团成一块（此时尽量不要将空气揉入材料，免得使烤好的曲奇表面凹凸不平、脆弱易碎），然后将其放入冰箱稍置片刻（如果过分柔软请再补一些面粉）。

4. 把在第3步做成的2块材料分别用2块保鲜膜夹起来后用擀面杖展开。
5. 把带可可粉的材料对折，稍稍夹住用来做那脑袋的材料的一端。在上面用擀面杖擀平。
6. 把带可可粉的部分作为裤子，用  模具做出人形（姜饼娃娃状）。
7. 把烤盘纸绕在保鲜膜纸芯（切成一半长）上，把约7个人形曲奇卷在纸芯上，放入烤炉，用170度烘烤8~10分钟即可（卷的方向反过来的话，就可以分别做出仰卧挺胸腰君和仰卧起坐君来了）。取出放至冷却。
8. 用蛋清粘上芝麻，作出用力中的表情。