

/ 61款经典人气饼干 / 18款极简网红小蛋糕 /

巧厨娘



子瑜妈妈

超简单的 饼干·蛋糕

零失败

一学就会

配方精准

子瑜妈妈 / 著

青島出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

子瑜妈妈 超简单的饼干·蛋糕

子瑜妈妈 / 著



图书在版编目 (CIP) 数据

子瑜妈妈 超简单的饼干·蛋糕 / 子瑜妈妈著. -- 青岛 : 青岛出版社, 2019.1

ISBN 978-7-5552-6953-3

I. ①子… II. ①子… III. ①饼干—制作②蛋糕—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第276198号

子瑜妈妈 超简单的饼干·蛋糕

- 著 者 子瑜妈妈
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 13335059110 0532-85814750 (传真) 0532-68068026
策划编辑 周鸿媛
责任编辑 徐 巍
特约编辑 张文静
装帧设计 杭州月光宝盒文化创意有限公司
封面排版 丁文娟 周 伟 叶德永
印 刷 青岛乐喜力科技发展有限公司
出版日期 2019年5月第1版 2019年5月第1次印刷
开 本 16开 (710毫米×1010毫米)
印 张 12
字 数 100千
图 数 750幅
书 号 ISBN 978-7-5552-6953-3
定 价 49.80元
-

编校印装质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068638

本书建议陈列类别: 生活类 美食类

隐藏在手作烘焙中的人生哲学

人生第一次做给宝宝和家人吃的戚风蛋糕便是在微博上跟子瑜妈妈学的。说来也是奇妙，几年后的自己居然跨界开办了厨艺学院，也正因为如此，让我与子瑜妈妈从网友变成了朋友。

子瑜妈妈在很多人心目中是入烘焙这行的引路人，甚至是偶像般的存在，但她依然保持着旺盛的学习欲望和持续的学习能力，并且乐于将自己在厨艺方面的心得体会与大家分享。这一切的背后是不断的学习探索，成百上千次的配方调试，摄影、文案、美工等方面的精益求精……

究竟是什么力量支撑她几年如一日地专注做一件事，并把这件事做到极致？学习烘焙究竟赋予我们何种启迪？我想是让我们深信我们可以成为那个更好的自己！

今天，子瑜妈妈的新书《子瑜妈妈 超简单的饼干·蛋糕》出版，凝聚了她多年的心得与经验，秉承她一贯的图文并茂写作风格，让人看了一目了然，跃跃欲试。见书如见人，你值得拥有！

星曜堂国际厨艺学院校长

郑璇





黄油

做饼干时，我们一般选用无盐动物黄油（注意，不是植物黄油）。平时做饼干时，提到的黄油软化，不是指黄油化开。软化的状态是，黄油依然是奶黄色的固体状，手指轻轻按下去，很容易按出凹坑。化开则是化成液体状态。

鸡蛋

做饼干和蛋糕时，我们选择的鸡蛋一般是菜市场里比较普通的洋鸡蛋。鸡蛋每个约60克重，蛋白约40克重，蛋黄约20克重。使用的鸡蛋必须足够新鲜，这样在分离蛋白时不容易散黄。做蛋糕的鸡蛋最好是冷藏过的鸡蛋，蛋白打发比较稳定。

牛奶

糖粉

做饼干时，一般使用糖粉，而不用细砂糖。因糖粉可以使黄油充分打发，糖粉还可以轻易地与其他食材充分融合，所以配方中写了糖粉的地方请不要轻易用细砂糖替换哦。糖粉可以自制，将细砂糖放入破壁机高速磨成粉即可。

糖粉

低筋面粉

这些材料很重要

面粉

做饼干和蛋糕时，我们选择低筋面粉。低筋面粉蛋白质含量在9.5%以内，筋度低，常用来制作口感柔软、组织疏松的糕点。高筋面粉一般用来做面包，中筋面粉一般用来做包子、馒头等。

牛奶

做饼干或蛋糕时，配方中有时会出现牛奶，大多数时候，可以用其他液体替换。牛奶有增加奶香味的作用，有时候某些面团偏干了，也可以用牛奶来调节湿度。一般配方中的牛奶用的是淡味的纯牛奶。

细砂糖

吉利丁

抹茶粉

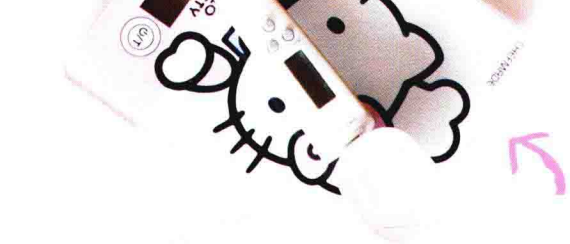
红曲粉

可可粉

杏仁粉

杏仁片





电子秤

如果你想要玩烘焙，那就肯定需要准备电子秤。新手如果只是粗略估计材料用量的话，很难做成功。因有时候需要称量泡打粉、酵母、色粉这类很少量的材料，所以建议准备精确到0.1克的电子秤。



筛网



电动打蛋器

打蛋器

手动打蛋器一般指的是蛋抽。有的时候不需要用力打发太久的东西，我们可以用手动打蛋器来打发。电动打蛋器一般用来打发黄油、蛋白霜、奶油霜等材料。



手动蛋抽

烤箱

平时我们在家中烘焙，一般会用到两种烤箱。一种是外置的可移动小烤箱，一般在二十几到三十几升左右，价格实惠。有些小烤箱的温度可能略有上下偏差，我们需要了解烤箱的脾气，以便做出

成功的作品。另一种烤箱是嵌入式的，现在很多家庭都有安装。一般嵌入式烤箱，体形比外置型的略大一点，温度比较精准，直接按烘焙配方提供的温度和时间来制作就可以，但价格略贵。



这些工具是必需品

刮刀

一般做饼干的面糊较厚，我们需要用到材质较硬的刮刀。但是拌那种很轻盈的蛋糕面糊时，我们可以用软刮刀，它能更好地刮干净盆壁。

料理盆

勺、量杯

烤盘纸

烤盘纸有很多种类，比如油布、油纸、油垫。一般烤曲奇类饼干时，我们用普通的油纸即可。做马卡龙、蛋白饼干时，需要用到油垫。有些特殊的烤盘不需要烤盘纸，但子瑜妈妈建议烤饼干时仍然使用烤盘纸，它可以使饼干不那么油，也可以保护烤盘。

擀面杖

料理盆

做蛋糕时，我们需要准备一大一小两个料理盆。建议使用不锈钢的，或者是钢化玻璃的，这些材质的盆硬度较高。

饼干模

裱花袋

裱花嘴

平底烤盘



做饼干失败的那些原因

1. 为什么面糊挤出来的时候形状很好，一烤就完全变形了？



答：有可能是因为黄油打发过度，也有可能是因配方中液体比例过高。

2. 为什么我做的饼干，外面焦了里面却不熟？



答：如果饼干外焦里不熟，说明烘烤温度过高了，还没烤熟就先焦了。可以降低温度延长时间来烘焙。

3. 为什么挤曲奇饼干时面糊挤不动？



答：因曲奇面糊的配方中，一般有大量黄油，黄油遇冷会变硬，所以冬天挤曲奇面糊时手感会比较硬，夏天则会比较容易挤。冬季挤曲奇生坯时，可以将装着面糊的裱花袋放在手心里搓一搓再用。

4. 为什么饼干刚做好的时候是脆的，放一天就变软了？



答：刚烤好的饼干晾凉之后，一般都是酥脆的。但是如果不及时密封保存，饼干会吸收空气里的水分，变得潮湿。

5. 为什么烤饼干的时候要用烤盘纸？



答：烤盘纸可以适当隔离烤盘与饼干，降低烤盘温度。在烤制过程中饼干的底不至于焦得太快。烤盘纸还可以吸收掉饼干的部分油脂。烤盘纸对烤盘有一定的保护作用。

6. 饼干刻模的时候发现不太好脱模怎么办？



答：用饼干模具做饼干时，一定要将面片先冷藏至硬再使用，这样用饼干模的时候，脱模会比较简单轻松。

7. 做切块饼干的时候为什么一切生坯就会散开？



答：在切饼干的时候，面团要有一定的硬度，不能太软，也不能太硬。用的刀一定要非常快。如果用很钝的刀，一切就会散。

8. 做饼干时怎样才算黄油打发好？



答：糖粉加入黄油中后，先轻轻搅拌几下，让黄油与糖粉初步融合，然后直接开高速搅打约50秒即可。可以看到黄油颜色变得略浅，体积略膨胀，质感很顺滑。

9. 为什么按配方中的烘焙时间和温度制作，却把饼干烤成了焦炭？



答：因很多家用小烤箱的温度不是很精准，所以建议在烘烤的最后几分钟，要观察饼干的上色情况，如果觉得颜色差不多了就直接关掉烤箱。先掌握自家烤箱的“脾气”，才能烤出美味的饼干。

10. 饼干配方中的黄油可以换成植物油吗？



答：做饼干的时候，动物黄油是不能替换成植物油的，因为我们需要打发黄油，使饼干口感松软。使用植物油做出来的饼干会比较硬，如果想要用植物油来做饼干，可以结合泡打粉等材料。

11. 可不可以把配方中的糖减量？



答：这本书的饼干配方中，糖粉不建议再减量了（轻微减少一点问题也不大）。如果配方中的糖粉量改动较大的话，会影响饼干的成形和口感。





目录

CONTENTS



第1章

挤挤就有的饼干



2 牛奶曲奇饼干



4 蛋白薄脆饼



6 蛋白霜饼干1



8 蛋白霜饼干2



10 黑芝麻曲奇



12 红茶曲奇



14 黄油曲奇



16 鸡蛋小饼干



咖啡菊花曲奇



20 巧克力曲奇



22 香葱曲奇



24 蛋黄云顶曲奇



26 经典蔓越莓曲奇



28 抹茶云顶曲奇



30 奶油云顶曲奇



32 酸奶小溶豆



法式马卡龙皮



蓝色意式马卡龙

挤挤就有的饼干

牛奶曲奇饼干

p.2

蛋白薄脆饼

p.4

蛋白霜饼干1

p.6

蛋白霜饼干2

p.8

黑芝麻曲奇

p.10

红茶曲奇

p.12

黄油曲奇

p.14

鸡蛋小饼干

p.16

咖啡菊花曲奇

p.18

巧克力曲奇

p.20

香葱曲奇

p.22

蛋黄云顶曲奇

p.24

经典蔓越莓曲奇

p.26

抹茶云顶曲奇

p.28

奶油云顶曲奇

p.30

酸奶小溶豆

p.32

法式马卡龙皮

p.34

蓝色意式马卡龙

p.36



42

伯爵红茶切块饼干



44

奶油焦糖饼干



46

黑芝麻饼干



48

核桃蔓越莓长片饼干



50

混合坚果薄片饼干



52

开心果杏仁方块饼干



54

可可开心果饼干



56

杏仁香草饼干



58

抹茶螺旋曲奇饼干



60

牛奶方块饼干



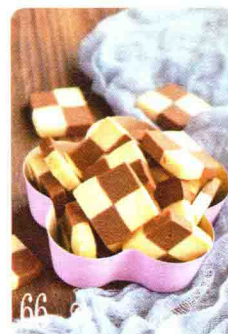
62

经典蔓越莓饼干



64

蔓越莓酥饼



66

棋格饼干



68

杏仁薄片曲奇饼干



70

熊猫饼干

切切就有的饼干

伯爵红茶切块饼干	p.42	开心果杏仁方块饼干	p.52	经典蔓越莓饼干	p.62
奶油焦糖饼干	p.44	可可开心果饼干	p.54	蔓越莓酥饼	p.64
黑芝麻饼干	p.46	杏仁香草饼干	p.56	棋格饼干	p.66
核桃蔓越莓长片饼干	p.48	抹茶螺旋曲奇饼干	p.58	杏仁薄片曲奇饼干	p.68
混合坚果薄片饼干	p.50	牛奶方块饼干	p.60	熊猫饼干	p.70

第3章

用到模具的饼干



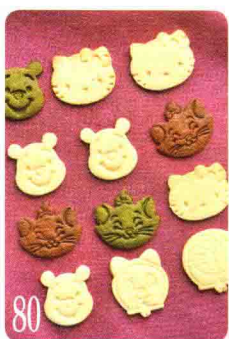
刺绣饼干



子瑜妈妈版姜饼人



星星饼干



卡通饼干



燕麦养生小圆饼



圣诞必备姜饼屋



熊猫饼干



万圣节必备南瓜饼干



雪花糖霜饼干



紫薯饼干

第4章

其他类型的饼干



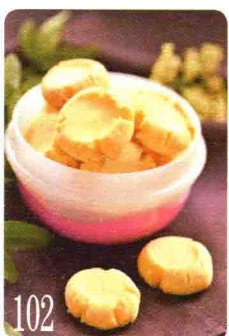
红枣红糖司康



蔓越莓司康



腰果小酥饼



玛格丽特饼干



万圣节女巫手指饼干

用到模具的饼干

刺绣饼干	p.74	燕麦养生小圆饼	p.82	雪花糖霜饼干	p.90
子瑜妈妈版姜饼人	p.76	圣诞必备姜饼屋	p.84	紫薯饼干	p.92
星星饼干	p.78	熊猫饼干	p.86		
卡通饼干	p.80	万圣节必备南瓜饼干	p.88		



趣多多巧克力饼干



小鸡烧果子



巧克力裂纹曲奇



杏仁酥



榛子酥



蜘蛛饼干



蛋白小圆饼



核桃酥



白芝麻薄脆饼



杏仁薄脆饼干



白巧花朵曲奇



罗马盾牌



青柠软曲奇

其他类型的饼干

红枣红糖司康 p.96

蔓越莓司康 p.98

腰果小酥饼 p.100

玛格丽特饼干 p.102

万圣节女巫手指饼干 p.104

趣多多巧克力饼干 p.106

小鸡烧果子 p.108

巧克力裂纹曲奇 p.110

杏仁酥 p.112

榛子酥 p.114

蜘蛛饼干 p.116

蛋白小圆饼 p.118

核桃酥 p.120

白芝麻薄脆饼 p.122

杏仁薄脆饼干 p.124

白巧花朵曲奇 p.126

罗马盾牌 p.128

青柠软曲奇 p.130



第5章 一学就会的快手蛋糕



134 8寸原味戚风



137 软身版提拉米苏



140 伯爵红茶戚风蛋糕



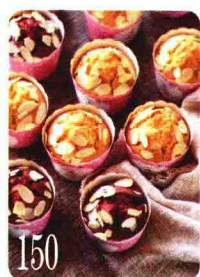
143 乳酪戚风蛋糕



146 黄油玛德琳



148 脆皮小蛋糕



150 杏仁马芬蛋糕



152 海绵纸杯蛋糕



轻乳酪蛋糕



157 用电饭煲做蛋糕



160 费南雪



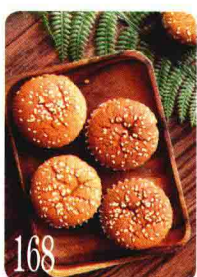
伯爵红茶磅蛋糕



164 网红肉松小贝



166 巧克力核桃纸杯蛋糕



168 蜂蜜蛋糕



170 核桃红枣桂圆小蛋糕



172 巧克力熔岩蛋糕



174 舒芙蕾

一学就会的快手蛋糕

8寸原味戚风 p.134

软身版提拉米苏 p.137

伯爵红茶戚风蛋糕 p.140

乳酪戚风蛋糕 p.143

黄油玛德琳 p.146

脆皮小蛋糕 p.148

杏仁马芬蛋糕 p.150

海绵纸杯蛋糕 p.152

轻乳酪蛋糕 p.154

用电饭煲做蛋糕 p.157

费南雪 p.160

伯爵红茶磅蛋糕 p.162

网红肉松小贝 p.164

巧克力核桃纸杯蛋糕 p.166

蜂蜜蛋糕 p.168

核桃红枣桂圆小蛋糕 p.170

巧克力熔岩蛋糕 p.172

舒芙蕾 p.174