

加油小雯一著

小确幸烘焙！ 爱生活女孩儿 私人甜品书



小确幸烘焙！

爱生活女孩儿
私人甜品书



图书在版编目 (CIP) 数据

小确幸烘焙! 爱生活女孩儿私人甜品书 / 加油小雯. —南京: 译林出版社, 2015.7

ISBN 978-7-5447-5492-7

I. ①小… II. ①加… III. ①烘焙—糕点加工 IV. ① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 115730 号

- 书 名 小确幸烘焙! 爱生活女孩儿私人甜品书
作 者 加油小雯
责任编辑 王振华
特约编辑 冯旭梅 陈思华
出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司
译林出版社
出版社地址 南京市湖南路 1 号 A 楼, 邮编: 210009
电子信箱 yilin@yilin.com
出版社网址 <http://www.yilin.com>
印 刷 北京京都六环印刷厂
开 本 710×1000 毫米 1/16
印 张 12.75
字 数 37 千字
版 次 2015 年 7 月第 1 版 2015 年 7 月第 1 次印刷
书 号 ISBN 978-7-5447-5492-7
定 价 39.80 元

译林版图书若有印装错误可向承印厂调换







从左到右依次为大勺、勺、茶匙



CONTENTS

酥脆饼干 / 1

原味曲奇·····	4
香葱咸味曲奇·····	6
可可杏仁曲奇·····	8
双色大理石曲奇·····	10
果脯巧克力软曲奇·····	12
棋格曲奇·····	14
咸味麦麸乐之饼干·····	16
巧克力夹心饼干·····	18
玛格丽特小饼·····	20
Kiss 饼干·····	22
西瓜饼干·····	24
圣诞糖霜饼干·····	26
新春糖霜饼干·····	28



美味蛋糕 / 31

奶茶戚风蛋糕·····	38
杏仁枫糖戚风蛋糕·····	40
可可海绵蛋糕·····	42
香橙磅蛋糕·····	44
奥利奥麦芬蛋糕·····	46
玉米麦芬·····	48
奶油纸杯蛋糕·····	50
柠檬轻乳酪·····	52
大理石芝士·····	54
榴莲芝士·····	56





焦糖芝士·····	58
奶油蛋糕卷·····	60
咖啡冻蛋糕卷·····	62
肉松蛋糕卷·····	64
水果慕斯·····	66
棋格蛋糕·····	68
巧克力布朗尼·····	70
牛奶司康·····	72
裸蛋糕·····	74

柔软面包 / 77

奶香吐司·····	82
三色吐司·····	84
椰蓉吐司·····	86
酸奶排包·····	88
奶油面包·····	90

蜂蜜脆底小面包·····	92
椰子爆浆面包·····	94
葡萄干餐包·····	96
奶酥小面包·····	98
毛毛虫面包·····	100
肉松面包卷·····	102
红糖肉桂卷·····	104
土豆香葱包·····	106
海苔肠仔包·····	108
墨西哥面包·····	110
史多伦面包·····	112
燕麦豆浆橄榄包·····	114



冰凉甜品 / 117

奶酪布丁·····	118
香草焦糖布丁·····	120
木糠杯·····	122
冰鸳鸯奶茶·····	124
香草酸奶·····	126



香蕉酸奶冰淇淋·····	128
果仁巧克力冰淇淋·····	130
榴梿冰淇淋·····	132
糯米冰糕·····	134
芒果椰浆西米露·····	136
双莓果酱·····	138
香草炖梨·····	140
焦糖奶茶·····	142
热巧克力·····	144
柠檬蜂蜜茶·····	146

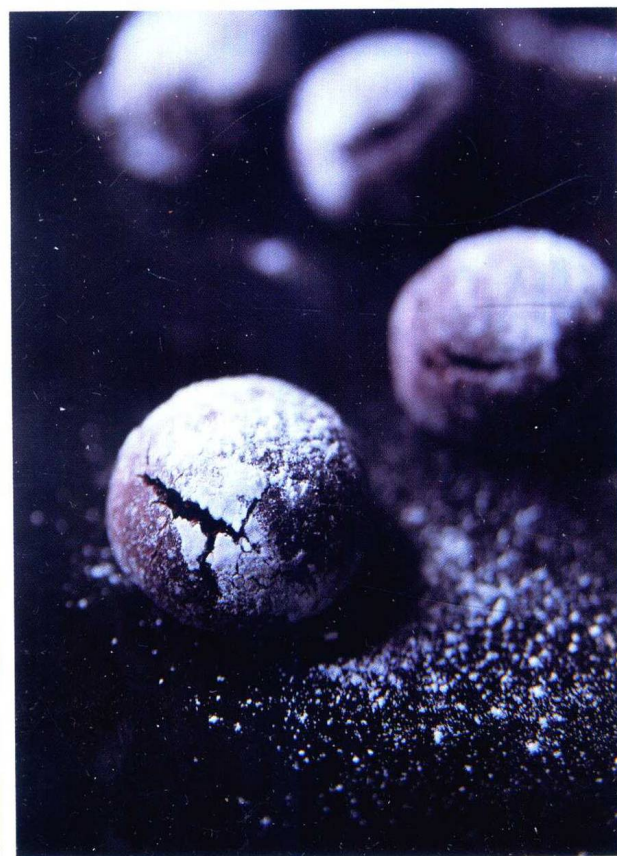
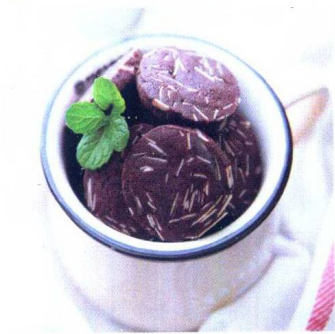
鲷鱼烧·····	162
核桃雪球·····	164
金丝泡芙塔·····	166
小馒头·····	168
玛德琳·····	170
松露巧克力·····	172
香草巧克力奶酪条·····	174
巧克力无比派·····	176
太妃糖·····	178
牛轧糖·····	180
比利时华夫饼·····	182
芝麻蛋卷·····	184
柠檬蛋挞·····	186
甜甜圈·····	188
豆沙蛋黄月饼·····	190

甜蜜点心 / 149

杏仁酥·····	152
蛋黄酥·····	154
地瓜派·····	156
红豆Q饼·····	158
猫爪棉花糖·····	160



酥脆饼干





制作秘诀

1. 黄油要充分软化，即用手指轻轻按压黄油可以出现明显的凹陷。

2. 糖粉要分次加，若一次性加入会被打蛋器搅打得飞尘乱飞。也可以一次性加入，开动电动打蛋器之前，先用它的头略微拌和黄油和糖粉，以避免糖粉粉尘乱飞被呛到。

3. 鸡蛋最好使用常温的，常温的蛋液更容易融于黄油中。一定要少量多次耐心地将蛋液和黄油打至充分融合。若贪图省事，将蛋液多量少次或一次性加入黄油中，则会油水分离，导致黄油糊制作失败。

4. 拌饼干面团时切忌过度搅拌，掐匀即可，否则饼干不酥。

5. 烤盘要提前铺上油纸或是使用不粘烤盘。

6. 饼干生胚摆入烤盘内时，彼此之间要留有一定的空隙，因为饼干烘烤后体积会变大。

7. 因为各烤箱温度不同，所以请在烘烤 8 分钟时观察饼干的状态，若边缘已经泛黄，表示基本已经烤熟。

8. 烤好的饼干不要马上碰触，将烤盘从烤箱取出后，等 3—5 分钟左右，饼干表面已经变硬时再将饼干取出放入另一个烤盘，室温下晾透。晾透的饼干要立刻放入密封袋或密封盒中保存，不宜长时间暴露在空气中以免受潮。切忌将未晾透的饼干密封保存，水汽将使饼干变潮，导致饼干口感不酥脆。

香草糖



香草荚越多，
香草糖的味道越浓，
腌制时间就越短。



将香草荚剖开，刮出香草籽；
将香草荚切小段与香草籽一起放入细砂糖中；充分搅匀并扭紧盖子上下晃动，放在阴凉干燥处腌 3 个月即可使用。

黄油的打发



正确 1

黄油室温软化后加入糖粉用电动打蛋器打至颜色发白时的正确状态。



正确 2

分次加入鸡蛋液，每次加蛋液后用电动打蛋器打匀的正确状态，此时再继续添加鸡蛋液继续搅打。



正确 3

蛋液分次全部加完，黄油充分打成蓬松状态，形态如羽毛般轻盈的正确状态。



失败

蛋液一次性加入或是一次加入过多的蛋液，造成水油分离，很难在用电动打蛋器搅打融合的失败状态。



黄油软化状态：

黄油室温软化，手指轻轻按压黄油表面，很轻松便能按出凹槽，手感类似牙膏。

原味曲奇

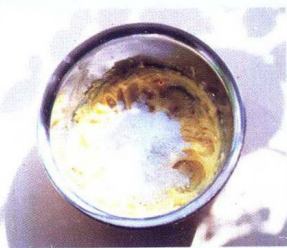
材料

黄油 150g
糖粉 60g
蛋液 30g
淡奶油 30g
低筋面粉 90g
奶粉 10g

做法



1. 黄油室温软化后用电动打蛋器打10秒，使其变得更松软；



2. 分次加入糖粉，每加一次糖粉都要用电动打蛋器充分打匀，打至黄油颜色变浅；



3. 鸡蛋打散，少量多次加入黄油中，每加一次都要充分打匀，分三次加入淡奶油，打至蓬松，状态如羽毛；



4. 低筋面粉、奶粉混合均匀；



5. 将面粉加入黄油糊中，用刮刀切拌均匀，制成曲奇面糊；



6. 裱花袋装上曲奇裱花嘴，将拌好的曲奇面糊装入，挤在烤盘上，烤箱预热200℃，中层或中上层烘烤8—12分钟，烤至曲奇边缘金黄即可。



香葱咸味曲奇

材料

黄油 150g
糖粉 60g
蛋液 30g
淡奶油 30g
低筋面粉 90g
盐 1/3 茶匙
香葱叶末 4勺

选择新鲜的小香葱，尽量切细小，这样能够使面粉顺利通过裱花嘴。

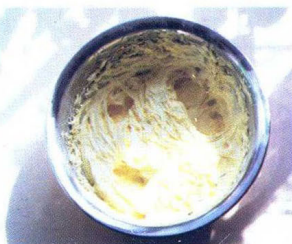
做法



1. 黄油室温软化后用电动打蛋器打10秒，使其变得更松软；



2. 分次加入糖粉，每加一次糖粉都要用电动打蛋器充分打匀，打至黄油颜色变浅；



3. 鸡蛋打散，少量多次加入黄油中，每加一次都要充分打匀，分三次加入淡奶油，打至蓬松，状态如羽毛；



4. 低筋面粉加盐拌匀；



5. 将面粉加入黄油糊中，用刮刀切拌均匀后加入香葱叶末，拌匀制成曲奇面糊；



6. 裱花袋装上曲奇裱花嘴，将拌好的曲奇面糊装入；



7. 将曲奇面糊挤在烤盘上，烤箱预热200℃，中层或中上层烘烤8—12分钟即可。



可可杏仁曲奇

材料

黄油 100g
糖粉 80g
蛋液 15g
低筋面粉 135g
无糖可可粉 30g
杏仁片 40g

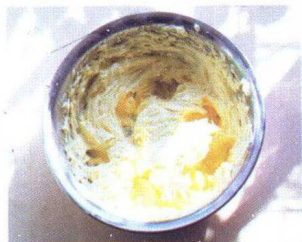
做法



1. 黄油室温软化后用电动打蛋器打10秒，使其变得更松软；



2. 分次加入糖粉，每加一次糖粉都要用电动打蛋器充分打匀，打至黄油颜色变浅；



3. 鸡蛋打散，少量多次加入黄油中，每加一次蛋液都要用电动打蛋器充分打匀，打至蓬松，状态如羽毛；



4. 低筋面粉和可可粉过筛；



5. 筛好的粉加入黄油糊中，用刮刀切拌均匀后加入杏仁片拌匀；



6. 将拌好的饼干面团放入保鲜膜或保鲜袋中，搓成长条放冰箱冷藏2小时，使其变硬；



7. 取出饼干面团，切成3mm左右厚，烤箱预热200℃，中层或中上层烘烤8—12分钟即可。

也可以用手戴着一次性手套进行拌制，这样会比较快，但是切忌过度揉拌，只需将面粉与黄油掐在一起、融合在一起就可以了。