

最佳甜点

DK MARY BERRY, S BEST DESSERTS

原著: [英] 玛丽·贝莉
Mary Berry

翻译: 邹先道

奶油冻与蛋奶酥类
软冻与奶油类
蛋白酥饼类
薄烤饼与油煎薄饼类
水果甜点类
蛋糕与糕点类
甜馅饼类
小烘饼与果馅饼类
面饼类
冷冻甜点类
相关常识及基本食谱

 广东科技出版社



最 佳 甜 点

MARY BERRY'S BEST DESSERTS

原著：[英] 玛丽·贝莉

Mary Berry

翻译：邹先道

广东科技出版社
· 广 州 ·



A DORLING KINDERSLEY BOOK

www.dk.com

Original title: Mary Berry's Best Desserts

First published in Great Britain in 1997

by Dorling Kindersley Limited,

9 Henrietta Street, London WC2E 8PS

10 9 8 7 6 5 4 3 2

Derived from *Mary Berry's Desserts and Confections*, 1991

广东科技出版社获得授权在中国大陆地区出版发行此书中文简体字版。

版权所有，侵权必究。

广东省版权局著作权合同登记

图字：19-2000-159 号

图书在版编目 (CIP) 数据

最佳甜点 / [英] 玛丽·贝莉著，邹先道译.

广州：广东科技出版社，2001. 5

ISBN 7-5359-2642-8

I. 最…

II. ①玛…②邹…

III. 甜点-烹饪

IV. TS972.1

出版发行：广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路11号 邮码：510075)

E-mail: gdkjzbb@21cn.com

出版人：黄达全

经 销：广东新华发行集团股份有限公司

排 版：广东科电有限公司

印 刷：广东东莞新丰印刷有限公司

(东莞凤岗天堂围 邮码：511751)

规 格：889mm×1194mm 1/16 印张7.75 字数160千

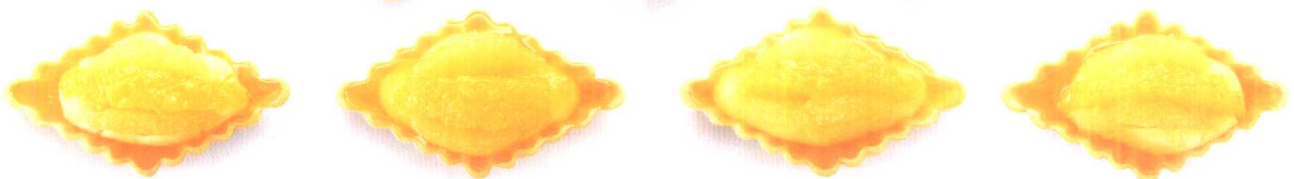
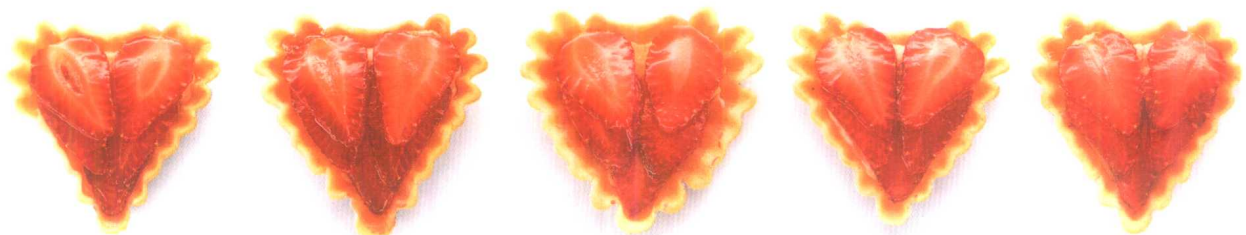
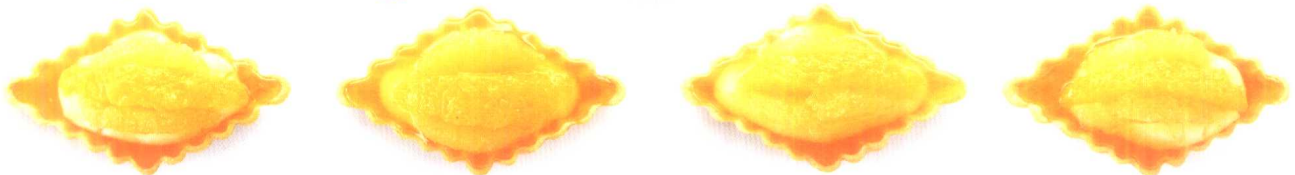
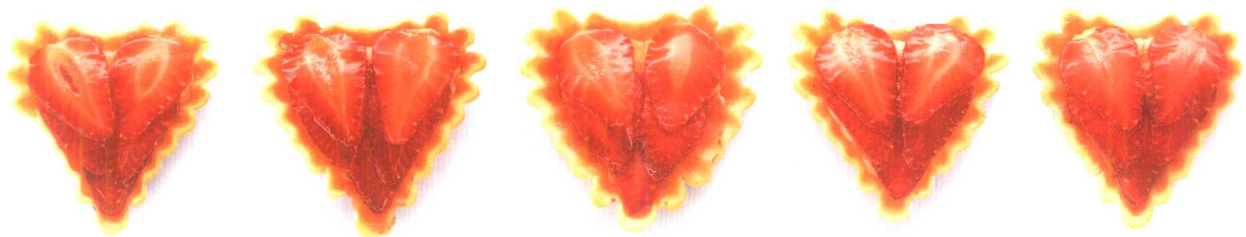
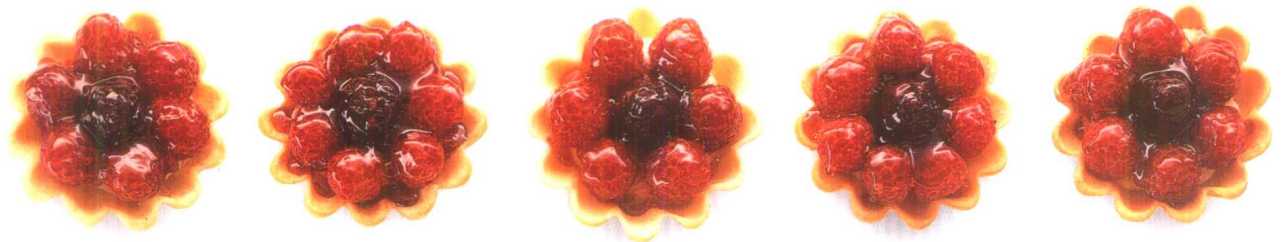
版 次：2001年5月第1版

2001年5月第1次印刷

印 数：1~3 000册

定 价：128.00元

如发现因印装质量问题影响阅读，请与承印厂联系调换。





MARY BERRY'S

BEST

DESSERTS



前言 1

奶油冻与蛋奶酥类 2~5

- 2·巧克力奶油冻
- 3·木莓夹心奶油冻
- 4·桔子露酒蛋奶酥
- 5·鲜苹果蛋奶酥

软冻与奶油类 6~19

- 6·美式奶油小罐
- 7·巧克力杯
- 8·奶油焦糖
- 9·糖壳奶油
- 10·酱汁装饰
- 12·朱克特奶油蛋糕(佛罗伦萨奶油蛋糕)
- 14·草莓桔子水果布丁
- 16·醒拉密苏
- 17·奶油拌水果
- 18·浆果奶油巧克力盒

蛋白酥饼类 20~23

- 20·巴福洛娃
- 21·枣子胡桃达克瓦蛋白酥
- 22·蛋白酥造型

薄烤饼与油煎薄饼类 24~26

- 24·薄烤饼
- 25·苏赛特油煎薄饼
- 26·反扣苹果薄烤饼

水果甜点类 27~37

- 27·姜汁水果
- 28·水果盅
- 30·水煮梨
- 31·玫瑰酒煮桃
- 32·冬季糖渍果盘
- 33·夏季水果杏仁香替叶酸奶
- 34·鲜果糕点
- 36·水果奶油酥饼

蛋糕与糕点类 38~57

- 38·肉桂奶油蛋糕
- 40·巧克力奶油蛋糕
- 42·胡桃奶油蛋糕
- 43·奥地利巧克力蛋糕
- 44·巧克力卷筒蛋糕
- 46·巧克力奶油甜蛋糕
- 48·老祖母蛋糕
- 49·杏仁扇贝蛋糕
- 50·巧克力装饰
- 54·榛仁奶油瑞士馅卷
- 56·庆典自助蛋糕

酥饼类 58 ~ 70

- 58·酥面团双壳馅饼
- 60·酥饼皮装饰折边
- 62·秋梨菠萝馅饼
- 63·蓝莓馅饼
- 64·草莓大黄馅饼
- 66·柠檬蛋白酥馅饼
- 67·英式古典苹果馅饼
- 68·鲜桃软冻馅饼
- 70·巴黎女士苹果馅饼

小烘饼与果馅饼类 71 ~ 84

- 71·烘饼或果馅饼壳
- 72·法式苹果泡夫
- 73·梅子杏仁果馅饼
- 74·阿斯科特水果小烘饼
- 76·水果小饼
- 78·梨丁小烘饼
- 79·反扣苹果小烘饼
- 80·鲜樱桃果馅饼
- 81·牛奶蓝莓甜馅饼
- 82·豪华苹果馅饼
- 84·柠檬软冻小烘饼

面饼类 85 ~ 89

- 85·梨子奶油馅饼
- 86·巴克拉瓦
- 87·苹果馅酥饼
- 88·大陆水果片
- 89·夹心小甜饼



冷冻甜点类 90 ~ 100

- 90·糖衣栗子
- 91·佛罗里达果杯
- 92·香草冰激凌
- 94·榛仁冰蛋糕
- 96·冰激凌球
- 98·甜瓜冰汁
- 99·木莓冰汁
- 100·意大利伪君子

相关常识及基本食谱 101 ~ 119



我们经常问自己：布丁究竟有什么好？我这里搜集的色香味俱佳的食谱，希望能够回答这个问题。

不论你是在为一次盛宴筹划一个华贵的结尾、为全家最爱吃的一道食品换个花样、为早上的咖啡或者下午茶准备甜点，还是为放学回家的孩子准备一些诱人的小吃，都可以在这本书里找到花色多样的各种奇妙选择。

具体来说，我收集了各个时令的各种甜点，例如：柠檬蛋白酥馅饼、苹果馅饼、苏赛特薄饼等等；如果你想学做经典的，例如苹果酥饼、糖壳奶油，你会发现，使用本书介绍的食谱做起来是多么容易。当然，如果你选择了较为简单的点心，那么可以试试奶油拌蜜桃、木莓、或者猕猴桃。如果你和我一样，喜欢在端上自己的作品时听到别人的惊叹，那么巧克力奶油冻饼干和醒拉密苏绝不会让你失望。我还可以保证，蛋白酥蘑菇会使六岁到九十六岁的“孩子”都满意！

我的观点是，餐后甜点对你同样有好处。对于便餐而言，它们可以加重你的心意；对于一顿

盛宴，又可以使它显得不那么臃重。餐后甜点可以补足当天几餐饭中所缺少的营养，例如牛奶、水果、或者米面等等。即使你自己或者你家里有人关注你的腰身，你也可以放心地享用薄薄的几片或者小小的几块甜点，同时依然不违反你的忌食原则。

书中每道食谱均配有彩色的插图，使你对其最终效果一目了然，此外还有一步步的详细操作说明，许多并配有插图，引导你完成整个制作。为了使甜点更加绚丽，还介绍了数十种配头、装饰、以及上桌时的窍门，让你的作品既好看又好吃。

这里要特别感谢詹妮·莱特，她花了大量时间与我一起完善此书。最后我只想说：“祝你胃口好！”，并希望你能像我在收集和编写时一样，从这些食谱的制作中得到同样的快乐和享受。

Rany Berry

玛丽·贝莉

奶油冻与蛋奶酥类

用水果、巧克力、干果以及奶油做成的奶油冻和蛋奶酥等，质地素净蓬松，适合任何场合，不论是在日常家宴或朋友

聚会上，还是在你想大显身手的特殊时刻。而且，凉的奶油冻可以事先做好，因此招待来客最好不过。

巧克力奶油冻

8~10 客
可提前一天做好，存于
冰箱内

蛋黄 4 个

牛奶 450 毫升

细白糖 60 克

明胶粉 1 餐匙

普通巧克力 225 克，切碎

二次奶油或打制奶油 450 毫升

打好的奶油或者细细切碎的阿月浑子（一种落叶小乔木，又称胡榛子，无名子。编注）（见右），装饰用

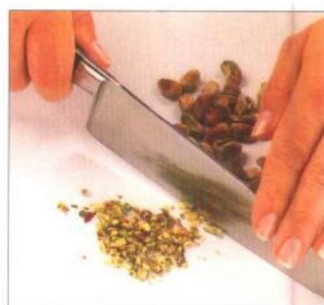
4 奶油倒入中号碗中搅打，直至出现软粒。用柔性铲或者打蛋器将打好的奶油拌入巧克力液料中。

5 将奶油冻分倒入 8~10 个蛋奶酥碟中，或者倒入一个餐碗中，加盖冷冻 4 小时，或者冷冻至定形。

6 用打好的奶油或者细细切碎的阿月浑子装饰，然后上桌。



用打好的奶油挤花：挤花袋装中号星形挤嘴，在每个巧克力奶油冻侧边挤出贝壳状奶油花。



切碎阿月浑子：用一把锋利的厨刀，在砧板上将去壳阿月浑子细细切碎，撒在奶油花和巧克力奶油冻上。

1 蛋黄、牛奶、白糖放入大号不粘锅内搅打至充分混合，均匀撒上明胶粉，放置 5 分钟，使明胶略略软化，然后拌入切碎的巧克力。

2 小火加热大约 15 分钟，其间不时用木勺搅拌，或者加热至明胶完全溶解，巧克力融化，液料稠厚，能在勺上形成包衣（切勿烧干，否则将凝结成块）。

3 液料倒入碗中，加盖冷冻，直至从勺上落下后能形成小堆，大约需 1.5 小时，其间不时搅拌。

切成细末的阿月浑子以及打好的奶油，使得这款巧克力奶油冻不仅诱人夺目，而且另有风味。



木莓夹心奶油冻

8 客

可提前一天做好，存于冰箱中

冷冻木莓 450 克

细白糖 175 ~ 225 克

明胶粉 2 餐匙

鸡蛋 2 个

牛奶 300 毫升

二次奶油或打制奶油 600 毫升

姜汁饼干 14 块 (约 150 克)，碾末

木莓以及薄荷叶，装饰用

1 白糖取一半洒在木莓上，放置一旁解冻。

2 筛子置于不粘锅上，用勺背压刮木莓取汁，果渣及籽弃之不用。



3 明胶粉取一半洒在锅内的木莓汁上，放置 5 分钟，以便明胶软化。

4 用中等火力加热木莓液料，直至明胶彻底溶解，其间不时搅拌。

5 倒入碗中，加盖冷冻，直至从勺上落下后能形成小堆，大约需 1.5 小时，其间不时搅拌。

6 与此同时，另取一口不粘锅，放入鸡蛋、牛奶、剩下的一半白糖，搅打至充分混合。将其余明胶粉均匀撒在液料上，放置 5 分钟，以便明胶软化。

7 用低挡小火加热明胶液料 10 分钟，不时搅拌，或加热至明胶完全溶解，液料能在勺上形成包衣 (切勿烧开，否则将凝结成块)。

8 倒入碗中，加盖冷冻，直至从勺上落下后能形成小堆，大约需 1.5 小时，其间不时搅拌。

9 在明胶液料就绪前大约 10 分钟，将奶油倒入一大号碗中，加入其余白糖搅打，直至出现软粒。

10 用弹性铲或者打蛋器，将一半打好的奶油分别拌入各个明胶液料中。

11 取一大号餐碗，底部先铺一层饼干末，然后倒上一层奶油软冻，撒上剩下的一半饼干末，再倒上一层木莓奶油，加盖冷冻至定形，约需 3 小时。

上桌

用木莓以及薄荷叶装饰。

如果使用透明玻璃餐碗，则可清楚看到奶油冻的各个层次。



桔子露酒蛋奶酥

6 客

准备及烹制约需 2 小时

黄油 60 克

普通面粉 50 克

牛奶 350 毫升

细白糖 45 克，另备少许供撒面用

蛋黄 4 个

桔子露酒 5 餐匙

擦碎桔皮 1 餐匙

蛋清 6 个

糖粉，撒面用

打好的奶油，上桌时用（根据喜好可用桔子露酒或桔子汁调味）

3 将 1.2 升的蛋奶酥盘内壁刷上黄油，再撒上少许细白糖。



在刷上油的蛋奶酥盘内壁洒上细白糖，烘烤时受热熔化，蛋奶酥便不会粘在盘上。

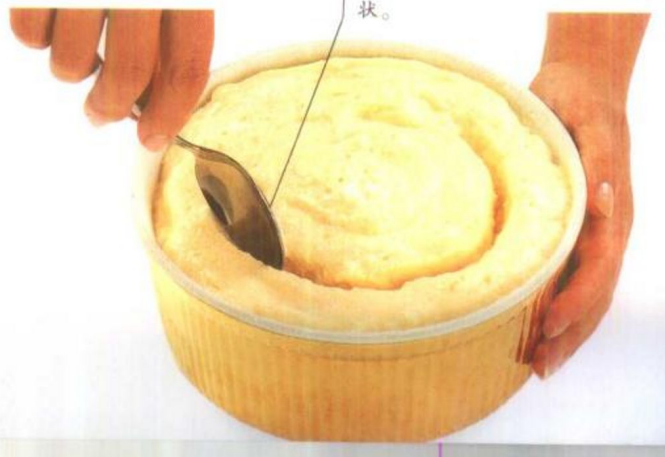
4 烤箱预热至 190°/5 挡。蛋清倒入大号碗中，用电动打蛋器全速打至出现软粒，然后用弹性铲或打蛋器将打好的蛋清拌入蛋黄内，每次 1/3。

5 将液料舀入准备好的蛋奶酥盘中，用金属勺背在距盘边 2.5 厘米处划一圆圈，深约 4 厘米（此时蛋奶酥中部将略略隆起，形如礼帽状）。

在蛋奶酥液料上做出礼帽形状。

1 取一大号不粘锅，用小火熔化黄油，然后拌入面粉，混合均匀。慢慢搅入牛奶，加热，不断搅拌，直至烧开变厚，烧煮 1 分钟。

2 离火，用打蛋器将细白糖打入牛奶液料中，迅速将蛋黄一次打入，搅拌均匀。液料晾至温热，其间搅拌几次，然后拌入桔子露酒以及擦碎的桔皮。



6 将做好的蛋奶酥烘烤 30 ~ 35 分钟，直至插入的餐刀能够无粘连地拔出。

这一款蛋奶酥外形如礼帽，使用勺背划出后，再入炉烘烤。

7 蛋奶酥烤制完成后，出炉，顶部撒上少许过筛糖粉，立即上桌。根据喜好，也可同时配上一碗打好的奶油，以供淋在蛋奶酥上。

蛋奶酥制作要领

热的甜蛋奶酥含有黄油酱、面粉、牛奶、糖、蛋黄，以及调味品等等，并拌入了打过的蛋清，注意以下要领，即可次次成功：

- 黄油和面粉应当先加以烹制，以便去除生面味。加入牛奶时，注意应当逐渐加入。
- 拌入蛋清时要轻柔，注意此时不要再搅动蛋清。
- 牛奶液料应烧开 1 分钟，以便形成质地平滑的液料。
- 蛋奶酥置于支架上烤制，略低于中心高度，以便为其蓬起留出足够空间。
- 打入蛋黄时要迅速用力，锅应离火。
- 烘烤途中不可打开烤箱门，冷空气可导致蛋奶酥塌落。

鲜苹果蛋奶酥

4 客

准备与烹制约需 1 小时

中号烹调用苹果 3 个 (约 450 克)

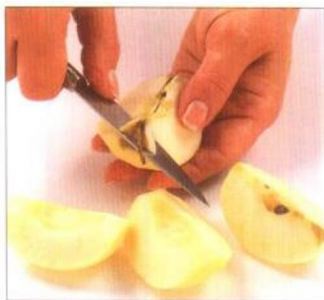
细白糖 45 克

杏仁精半茶匙

蛋清 5 个

糖粉, 撒面用

1 苹果削皮, 用利刀切为 4 块, 去籽。



2 苹果改刀成适口大小, 倒入大号锅中, 加入 4 汤匙清水, 大火烧开后, 改用小火, 加盖焖 8~10 分钟, 其间不时搅拌, 直至苹果变软。拌入细白糖及杏仁精。将苹果液料倒入大碗中, 放置一旁冷却。

3 烤箱预热至 230℃/8 挡。蛋清倒入大号碗中, 用电动打蛋器全速打至出现软粒。

4 用弹性铲或打蛋器轻柔地将打好的蛋清拌入冷却的苹果液料内, 混合均匀。



5 将液料舀入 1.5 升蛋奶酥盘中, 烘烤 15 分钟, 或者烤至蛋奶酥蓬松、略微发黄, 然后将其从烤箱中取出, 顶部筛上少许糖粉, 立即上桌。

严格说来, 这款甜点并非真正的蛋奶酥, 不过它制作简便, 热量低, 原料是苹果、糖、蛋清等, 其质地同样清素、蓬松。



软冻与奶油类

软冻与奶油类甜点质地像天鹅绒般光滑、松软、悦人，其制作也相当简便快捷，大都可以提前准备好，因此特别适合在最后不宜冲淡其他主菜的印象时享用。水果拌奶油是例外：它

们应当即做即上，不过其制作也只需大约 20 分钟。本书这一部分介绍了适合家庭的简单的奶油焦糖，也有亲友聚会时更为复杂的甜点款式，例如朱克特等等。

美式奶油小罐

6 客
可提前做好（到第 6 步为止），存放于冰箱中

鸡蛋 4 个

牛奶 600 毫升

细白糖 45 克

香草精 1 茶匙

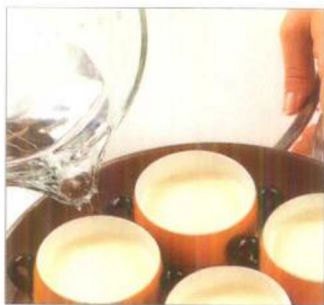
枫糖浆 6 餐匙

桔瓣，315 克桔子罐头（罐），
沥汁，装饰用

1 取一大杯或大碗，倒入鸡蛋、牛奶、糖、香草精，用搅打器搅打至混合均匀。

2 将牛奶液料分别倒入 6 个 175 毫升奶油冻小罐中。

3 将小罐摆放在直径 30 厘米煎锅中，掺水至罐身一半高度，盖上锅盖。



4 用中等火力加热，将煎锅中的水烧至沸点。

5 焖煮大约 10 分钟，或者加热至边缘硬结，离火，不揭盖放置 15 分钟，使其彻底定形。

6 将小罐从锅中取出，冷冻大约 2 小时，直至彻底凉透。如果不是立即上桌，则密封冻藏。

7 上桌前，每罐软冻顶部舀上 1 餐匙枫糖浆。



8 上桌时，每罐顶部放上几个桔瓣。

使用枫糖浆和罐头桔子瓣来点缀简洁的鸡蛋软冻，确是快捷高明的“美式”装饰方式。



巧克力杯

8 客

准备和冷冻约需 2 小时

普通巧克力蛋糕面料 175 克，
破成碎块

二次或打制奶油 300 毫升

罐装得文软冻 1 罐 (400 克)

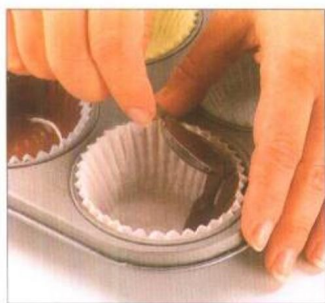
橙色食品染色剂若干滴 (非必需)

大香蕉 1 个

1 将纸质蛋糕小杯分别放入烤模上的 8 个直径 6 厘米模坑中。

2 取一小碗，置于一锅微开热水上方，倒入巧克力蛋糕面料，慢慢加热，不时搅拌，直至熔化均匀。

3 从纸杯上缘开始，沿内壁小心淋下熔化的巧克力蛋糕面料，一次 1 茶匙，大约 3~4 茶匙应可填满一个纸杯的内壁和底面。



4 必要时，可用匙背将巧克力抹匀。

5 冷冻大约 30 分钟至硬化定形。然后，保持双手凉爽，一次一个将蛋糕壳从冰箱中取出，细心但迅速将纸壳去掉，留下完成的巧克力杯。



6 将空巧克力杯摆放在冻凉的甜点浅盘上，放入冰箱冷冻。

7 取一小碗，将二次奶油或打制奶油打至出现软粒。

8 用弹性铲或者打蛋器，将打好的奶油拌入软冻中，混合均匀。如愿意可在此时加入染色剂。

9 香蕉切片，均分于各杯中，将馅料舀入杯中，冷冻至少 30 分钟，或至馅料冻透。

上幕

将可可粉轻轻筛在巧克力杯中的奶油馅料上。

在这一层奶油软冻下面，是出乎意料之外的香蕉片。



奶油焦糖

6 客

可提前做好存于冰箱中

粗砂糖 120 克

鸡蛋 5 个

细白糖 60 克

香草精若干滴

牛奶 750 毫升

焦糖碎块 (见第 113 页)、灯笼果或者酸橙条、柑橘瓣等, 装饰用

1 烤箱预热至 $150^{\circ}\text{C}/2$ 挡。砂糖倒入厚底锅中, 加清水 4 餐匙, 小火加热熔化, 然后烧开。继续加热, 不要搅拌, 直至糖汁呈淡金黄色。离火, 迅速倒入 6 个小蛋糕模或者椭圆或心形模中。

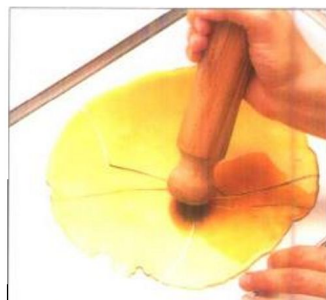
2 鸡蛋、白糖、香草精倒入一大碗中, 和匀。

3 牛奶用煎锅加热至烫手, 倒在鸡蛋液料上, 不断搅拌。

4 将焦糖上方的烤蛋模壁刷上黄油, 倒入软冻后, 放进烤钵中。加入热水, 至烤蛋糕模身一半高度。

5 放入烤箱内烘烤 45 ~ 60 分钟, 直至定形, 然后取出冷却。最后再放入冰箱冷冻凉透, 时间至少 12 小时。

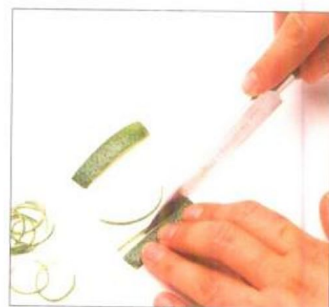
6 上桌前, 用小刀使软冻与模壁分离松动后, 将软冻逐个取出放在冻凉的甜点盘中, 将糖汁从软冻上部淋下, 并流至侧边, 最后按喜好装饰。



焦糖碎花饰: 用擀面杖端部将硬化的焦糖小心碾碎。



灯笼果 (也叫“酸浆果”或“中国灯笼”) 装饰: 将不可食用的外壳细心剥开并外翻, 使成花瓣状。



酸橙条装饰: 用蔬菜去皮刀将酸橙外皮削下, 不用白色苦味部分, 再将外皮切成幼丝条。



糖壳奶油

6 客

可提前一天做好到第 3 步

糖壳奶油部分

一次奶油 600 毫升

鸡蛋 4 个

细白糖 60 克

香草精半茶匙

红糖 45 克

上桌部分

改刀水果（草莓、菠萝、香蕉）

罐头桔子瓣

新鲜薄荷枝

1 烤箱预热至 150℃/2 挡。

2 奶油、鸡蛋、白糖、香草精倒入大碗中搅匀，然后倒入烤碟中。

3 烤碟放入加有深 2.5 厘米热水的烤钵中，送入烤箱烘烤大约 1 小时，或烤至刚刚变硬，取出冷却，然后放入冰箱冷冻至少 4 小时。

4 上桌前 1 小时，将烤碟预热至高热。将红糖筛在冷却的奶油液料上。

5 放在热篾下烤黄 3~4 分钟，至红糖熔化。熔化的红糖将在软冻上形成一层脆壳。如果脆壳做得过早，可能会变软，从而失去其酥脆质地。做好后放置冷却。

6 上桌时，在做好的糖壳奶油中心部位摆上一些切好的水果，并配上薄荷枝。其余水果分批使用。

将红糖筛下，可以避免结块成堆，随后应在热篾下烤黄。

糖壳奶油上桌时，应使用金属勺将糖壳轻轻敲碎，露出下面的奶油软冻。



糖壳顶料

如果你的烤钵使用效果不好，便很难在奶油软冻顶部做出满意的一层糖壳，那么也可不用在软冻顶部撒上一层红糖、然后用热篾烤黄的办法，而换用以下的做法：

焦糖顶料

按照奶油焦糖的做法制作焦糖：将 90 克砂糖倒入厚底锅中，加清水 3 餐匙，慢慢加热至砂糖熔化，然后烧开。继续加热，但不要搅拌，直至糖

汁呈淡金黄色。离火，迅速浇在冻透的奶油软冻上，糖汁将立即结成焦糖硬壳。放入冰箱冷冻 3~4 小时，使焦糖略微软化。



酱汁装饰

酱汁的运用不仅仅是将其舀起浇到布丁上，还可以做出抢眼的装饰图案，操作快捷而且想象不到的简单，所需要的不过是一点想象力以及稳当的手法而已。

水果浓汁、瓶装水果巧克力汁、软冻、奶油、甜味酱等等，均可用来做出各种效果。

这两页所介绍的图案，可以帮助你起步。每一种图案都结合了两色色彩形成对比但口味和谐的不同配料。配料选择范围尽可能广泛一些：各种颜色的果汁和浓汤、光亮的果酱和果冻、深色的巧克力、金色的软冻等等。

奶油 结

将木莓浓汁舀到盘中，距边缘2.5厘米用小管均匀挤上一圈奶油滴，用刀尖或者固定针将奶油滴的一端拖出，形成水滴状。可做舀在中部的冰激凌或者水果汁的装饰。

巧克力网

将稍加搅打的奶油舀到盘中。用小管在奶油上挤上两个巧克力糖汁或者融化后晾凉的巧克力同心圆，再用刀尖或者固定针像车条一样均匀划出一些直线，相邻两线交替变换方向，即先由里向外，然后由外向里等等。可用于装饰模制的甜点、分好的各种蛋糕或烘饼等等。

