

家庭巧做西餐系列

西式香酥糕点(2)

美味可口 · 简便制作 · 品种繁多



杨定安 乔少敏 编著
江西科学技术出版社

目 录

姜饼	1
杏干脆饼	2
橙汁葡萄干布丁	3
保麸饼	4
番茄胡桃饼	5
多谷类面包	6
热带水果糕	7
荷式苹果饼	8
麦片馅饼	9
槭糖味核桃方饼	10
杏仁木莓卷	11
焦糖姜饼	12
烘馅饼	13
奶油果酱比萨饼	14

千层饼	15
芝麻饼	16
辣椒蛋奶酥	17
红糖蜜柚	18
木莓香草酱	19
水果与香草乳酪	20
蓝色夏威夷冰糕	21
木莓冰糕	22
杏馅无花果	23
葡萄果冻	24
樱桃布丁	25
冰镇水果	26
清凉葡萄	27
水果盘	28

姜 饼

制成25个饼

用料:

- 240g 面粉
 - 2茶匙发酵粉
 - 1茶匙苏打
 - 2茶匙生姜粉
 - 1茶匙混合调味品
 - 1汤匙糖
 - 7汤匙黄油
 - 150ml 糖浆
- 糖馅儿:
- 4汤匙软黄油
 - 55g 砂糖
 - 1茶匙咖啡香精
 - 55g 糖浆



作法:

1. 预热烤箱, 温度设为190℃。在托盘上涂上油备用。将所有干的原料在大碗中混合, 挖空中间形成涡形状。把黄油融化, 与糖浆混合后倒入涡形中, 揉成一个柔软但不黏手的面团。

2. 用茶匙挖出半茶匙面团放于托盘上, 每个面团之间要留有空间, 小圆饼在烤的过程中会膨胀变大。把托盘放进烤箱烤15~20分钟, 取出冷却。

3. 将黄油, 砂糖和咖啡香精充分混合, 加入糖浆搅成糊状。每两块小圆饼中夹一点糖馅儿, 不能放太多, 否则一咬就溅得到处都是。

4. 把夹了糖馅的小圆饼放在密封的容器中, 2~3天后糖馅会使饼变得松软些。

杏干脆饼

制成8块脆饼

用料:

- 170g 杏干, 切成块
- 4汤匙原味橙汁
- 6汤匙人造黄油
- 4汤匙蜜
- 70g粗面粉
- 200面粉



作法:

1. 在17.5cm长的正方形蛋糕模中涂上些油。把杏干和橙汁放在锅中用小火煨5分钟。如果橙汁没有被完全吸收, 别滤去橙汁。
2. 在锅中放入人造黄油和蜜, 加热使二者混合。放入粗面粉和面粉, 搅拌均匀。把一半面糊倒进模子里, 盖上准备好的杏干, 然后再倒进另一米面糊, 使面糊把杏干全部盖住。
3. 在190℃的烤箱中烤35分钟后取出冷却5分钟。切成八条, 从模子里取出, 待凉后食用。



橙汁葡萄干布丁

用料:

- 1杯炼乳
- 1杯切成块状的干面包
- 1/2杯打好的蛋
- 1/2杯葡萄干
- 1/2茶匙香草香精
- 1/4茶匙姜末

作法:

将牛奶煮熟,把干面包放入温热的牛奶中,使面包变软。再放入蛋、葡萄干、香草香精和姜末。在布丁模中抹上一层菜油,把调好的混合物倒入模中,每个模中留出1/4空间。模子放在烤盘中,往烤盘里加些热水。把烤盘放入温度为180℃的烤箱烤30分钟。

做橙汁:除肉豆蔻末外,其余原料混合拌匀,用中火加热使之黏稠。食用时把模子中的布丁放入盘内,把橙汁倒在布丁周围,将肉豆蔻末撒在布丁上。

保 鼓 饼

制成16块

用料:

- 155g 粗面粉
- 155g 面粉
- 1½ 汤匙糖
- 1 汤匙发粉
- 1/2 茶匙酒石
- 2 汤匙黄油
- 180ml 奶



作法:

1. 烤箱预热, 温度设为220℃, 为防止饼底部太黑, 在烤盘上衬一张铝箔。
2. 把粗面粉、面粉、糖、发粉和酒石放在碗中搅拌均匀, 加入黄酒, 使之与干的成份混合, 再加奶, 搅拌均匀。
3. 把面团放在撒有面粉的台面上, 揉, 直到面团变得柔软、光滑。把面团拍压成18~20cm的正方形面饼, 厚12mm。
4. 把面饼切成相同大小的16块正方形小面饼, 一块挨一块地放在烤盘上。
5. 烤12~14分钟, 至饼变成褐色, 膨胀至后来的2倍。温食。

番茄胡桃饼

供8人食用

用料:

- 500ml 开水
- 4个晒干的番茄
- 75g 粗面粉
- 75g 面粉
- 1汤匙糖
- 1/4茶匙盐
- 1/2茶匙发粉
- 1/4茶匙辣椒粉
- 1个鸡蛋和1个蛋白
- 2汤匙百里香, 切碎
- 40g 胡桃, 切碎



作法:

1. 烤箱预热, 温度为 180°C 。在烤盘上抹上油备用。
2. 把晒干的番茄放在开水中泡2~3分钟, 使干番茄吸水变软。取出番茄, 用毛巾把番茄带出的水吸干, 切成块。
3. 将除胡桃外的其余的原料都放入一只大碗中, 搅拌均匀, 此时面团有些硬。再放入胡桃和番茄, 拌匀。
4. 把面团放到撒了面粉的台面上, 用力揉。用擀面杖擀成边长为 25cm , 厚 6mm 的大面饼。用刀把大面饼切成4块小些的面饼, 平放在准备好的烤盘中。每块面饼之间的距离不能少于 2.5cm 。
5. 放入烤箱中烤10分钟后翻一面再烤8~10分钟。取出放在金属架上冷却。
6. 食用时, 掰成形状各一的小块。

多谷类面包

制成一个长条形面包

用料:

- 155g 粗面粉
 - 125g 面粉
 - 1½ 茶匙发粉
 - 1 茶匙肉豆蔻末
 - 1/2 茶匙各种调味料
 - 75g 红糖
 - 30g 胡桃, 切碎
 - 90g 各种谷类
 - 60g 荞麦, 磨成小粒
 - 310ml 奶
 - 60ml 梅干酱(做法附后)
 - 1 个蛋, 1 个蛋白
- 梅干酱**
- 制成80ml
- 90g 梅干



作法:

1. 烤箱预热, 温度为190℃, 在21cm长的长条形面包模中涂上油备用。
2. 把奶、梅干酱和蛋混合均匀。
3. 把余下的所有原料混合均匀, 再加入混合好的奶等液体原料, 搅拌均匀, 倒入模子中。
4. 放入烤箱烤50~55分钟, 当取出插入面包中的牙签没有粘着面粉时即可。
5. 冷却10分钟即可食用。

把梅干放在锅中, 加足够的水用小火煮30分钟把梅干煮软。冷却后用搅拌器把它搅成糊状。

热带水果糕

供6人食用

用料:

- 2个番木瓜
- 2个芒果
- 2汤匙砂糖
- 2汤匙柠檬汁
- 1汤匙木薯淀粉
- 1茶匙小豆蔻末
- 90g燕麦
- 2片粗面粉面包, 捏碎
- 1/2茶匙肉豆蔻末
- 60g红糖
- 1茶匙香草香精
- 1汤匙黄油



作法:

1. 烤箱预热, 温度为 180°C 。在边长为 20cm 的烤盘上抹上油备用。
2. 番木瓜去皮, 切成两半。舀出2勺番木瓜籽放在一个大碗中, 其余籽扔掉。把番木瓜切成 2.5cm 大小的块状, 与籽放在一起。
3. 芒果去皮, 也切成 2.5cm 大小的块状, 与番木瓜放在一起。
4. 放入砂糖、柠檬汁、淀粉和小豆蔻末, 拌匀, 并使之裹住水果块。
5. 把除黄油外的其余原料放在一个小碗中拌匀。
6. 把小碗中的一半燕麦混合物倒在烤盘上并抹平后再将水果块倒在其上, 抹平。把黄油与小碗中余下的另一半燕麦混合物混合, 倒在水果块上, 抹平。
7. 烤 $40\sim 45$ 分钟, 使表面呈黄褐色, 水果变软。冷却30分钟可食用。