



珍藏本 韦安妮 烹饪世界

2

西式百变 *Delicious Desserts* 美味甜品

福建科学技术出版社 • 香港万里机构



材料用具示范制作全部图解 • 传统创新款款俱精即学即晓



珍藏本韦安妮烹饪世界

西式百变 美味甜品



福建科学技术出版社 · 香港万里机构

(闽)新登字03号

著作权合同登记号 图字：13-1999-13



A DORLING KINDERSLEY BOOK

Original title: Anne Willan's Look & Cook-Delicious Desserts

Copyright ©1993 Dorling Kindersley Limited

Text copyright ©1993 Anne Willan Inc.

本书经英国D.K.出版公司正式授权出版，限在中华人民共和国境内销售

图书在版编目(CIP)数据

西式百变 美味甜品：珍藏本／(英)韦安妮(Willan, A.)著；王丽贤译．—福州：福建科学技术出版社；香港：香港万里机构，1999.9
(韦安妮烹饪世界)

ISBN 7-5335-1548-X

I. 西… II. ①韦…②王… III. 面点—制作—西方国家 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (1999) 第47652号

珍藏本韦安妮烹饪世界

西式百变 美味甜品

编著者：(英)韦安妮(Anne Willan)

中文版翻译：王丽贤

中文版编辑顾问：麦志城

中文版编辑：“珍藏本韦安妮烹饪世界”编辑组

责任编辑：郑建苍

出版：福建科学技术出版社

香港万里机构

发行：福建科学技术出版社

福建省福州市东水路76号

邮编：350001 电话：7602907

承印：美雅印刷制本有限公司

出版日期：1999年9月第一次印刷

版权所有·不得翻印

ISBN 7-5335-1548-X/TS.127

定价：45元

珍藏本韦安妮烹饪世界

西式百变 美味甜品



目 录

看图学做甜品的方法	6	朱古力椰丝酱	75
序言：关于甜品	7	烤雪山蛋糕	76
意式咖啡芝士布丁	10	咖啡烤雪山蛋糕	81
朗姆酒朱古力芝士布丁	13	法式橙酒班戟	82
幻彩鲜果冻	14	朱古力香橙班戟	87
三色鲜果冻	19	苹果蛋奶酥班戟	87
果仁核桃千层酥	20	苹果杏仁开面批	88
千层果仁卷	23	大黄开面批饼	91
香橙肉桂焦糖布丁	24	橙甜酒蛋奶酥	92
黑莓柠檬焦糖布丁	27	热咖啡蛋奶酥	97
树莓朱古力蛋糕	28	三色鲜果冰糕	98
西番莲朱古力蛋糕	31	草莓冰糕	103
糖姜芝士蛋糕	32	诺曼第酒苹果冰糕	103
浆果柠檬芝士蛋糕	35	香橘冰糕	103
西班牙海绵蛋糕卷	36	杏仁甜酒朱古力雪糕	104
海绵蛋糕卷	41	香蜜樱桃雪糕	111
榛子果仁蛋白蛋糕	42	冻蜜桃蛋奶酥	112
杏仁蛋白蛋糕	47	乌饭果蜜桃冻糕	115
鲜果香花脆饼	48	冰花碗草莓雪糕	116
鲜果威化饼塔	53	玫瑰冰花草莓雪糕	121
朗姆酒蛋糕圈(沙华连)	54	制作甜品的技巧	122
阿里巴巴朗姆酒蛋糕	57	索引	126
法式栗子酥饼	58		
朱古力奶油酥饼	65		
椰子菠萝奶冻蛋糕	66		
香橙柠檬奶冻蛋糕	71		
朱古力果仁酱	72		



珍藏本韦安妮烹饪世界

西式百变 美味甜品



福建科学技术出版社 · 香港万里机构

(闽)新登字03号

著作权合同登记号 图字：13-1999-13



A DORLING KINDERSLEY BOOK

Original title: Anne Willan's Look & Cook-Delicious Desserts

Copyright ©1993 Dorling Kindersley Limited

Text copyright ©1993 Anne Willan Inc.

本书经英国D.K.出版公司正式授权出版，限在中华人民共和国境内销售

图书在版编目(CIP)数据

西式百变 美味甜品：珍藏本／(英)韦安妮(Willan, A.)著；王丽贤译．—福州：福建科学技术出版社；香港：香港万里机构，1999.9
(韦安妮烹饪世界)

ISBN 7-5335-1548-X

I. 西… II. ①韦…②王… III. 面点—制作—西方国家 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (1999) 第47652号

珍藏本韦安妮烹饪世界

西式百变 美味甜品

编著者：(英)韦安妮(Anne Willan)

中文版翻译：王丽贤

中文版编辑顾问：麦志城

中文版编辑：“珍藏本韦安妮烹饪世界”编辑组

责任编辑：郑建苍

出版：福建科学技术出版社

香港万里机构

发行：福建科学技术出版社

福建省福州市东水路76号

邮编：350001 电话：7602907

承印：美雅印刷制本有限公司

出版日期：1999年9月第一次印刷

版权所有·不得翻印

ISBN 7-5335-1548-X/TS.127

定价：45元

珍藏本韦安妮烹饪世界

西式百变 美味甜品



目 录

看图学做甜品的方法	6
序言：关于甜品	7
意式咖啡芝士布丁	10
朗姆酒朱古力芝士布丁	13
幻彩鲜果冻	14
三色鲜果冻	19
果仁核桃千层酥	20
千层果仁卷	23
香橙肉桂焦糖布丁	24
黑莓柠檬焦糖布丁	27
树莓朱古力蛋糕	28
西番莲朱古力蛋糕	31
糖姜芝士蛋糕	32
浆果柠檬芝士蛋糕	35
西班牙海绵蛋糕卷	36
海绵蛋糕卷	41
榛子果仁蛋白蛋糕	42
杏仁蛋白蛋糕	47
鲜果香花脆饼	48
鲜果威化饼塔	53
朗姆酒蛋糕圈(沙华连)	54
阿里巴巴朗姆酒蛋糕	57
法式栗子酥饼	58
朱古力奶油酥饼	65
椰子菠萝奶冻蛋糕	66
香橙柠檬奶冻蛋糕	71
朱古力果仁酱	72

朱古力椰丝酱	75
烤雪山蛋糕	76
咖啡烤雪山蛋糕	81
法式橙酒班戟	82
朱古力香橙班戟	87
苹果蛋奶酥班戟	87
苹果杏仁开面批	88
大黄开面批饼	91
橙甜酒蛋奶酥	92
热咖啡蛋奶酥	97
三色鲜果冰糕	98
草莓冰糕	103
诺曼第酒苹果冰糕	103
香橘冰糕	103
杏仁甜酒朱古力雪糕	104
香蜜樱桃雪糕	111
冻蜜桃蛋奶酥	112
乌饭果蜜桃冻糕	115
冰花碗草莓雪糕	116
玫瑰冰花草莓雪糕	121
制作甜品的技巧	122
索引	126



看图学做甜品的方法



欢迎你阅读韦安妮烹饪世界之《西式百变美味甜品》。
本书和我所写的其余各书保证是你拥有的烹饪书中文字最为简洁、却又最富资料性的一批。虽然我没有与各位在厨房内一起做菜，但通过这本书，我可以与各位分享我喜爱的菜式及其烹煮的方法。

用具



厨房的用具及菜式的用料，往往是能否做出好菜的重要因素。因此在每一款食谱的

开端，我会先介绍该菜式所需的一切，包括分量、烹煮时间、事前准备功夫和菜式做好后的外貌。当你开始烹煮时，你会发觉到制作及烹煮的过程实际上已经过有效的组织，成为易于跟随的步骤。每一个烹制阶段都用不同的颜色表示，每一样食物的处理过程都用图片及文字加以说明，所以大家要对自己掌握好烹饪技术有绝对的信心。



材料



份量4-6人 制作时间25-30分钟 烹煮时间20-30分钟

书里面还包括了一些我个人的烹饪心得，如建议选用另一种用具、说明另一种烹饪的方法或加插一些可掌握某种特殊烹饪技巧的意见。同样地，若在食谱里面有易于出错的关键步骤，我会在“！注意！”的地方上加以说明。

书中的很多图片是用来指出为何某种用具是最适宜选用的，同时，也提供了食物在不同烹煮过程中应有的外貌。由于食物的陈设十分重要，因此每个食谱的后面，都附有食物完成后的照片及其食用的方法。

只要你依照书中的方法烹煮，必定不会出错。现在，就让我们一起踏进看图学烹饪的世界里面，分享《西式百变美味甜品》的乐趣。





序言：关于甜品

甜美的鲜果、黄褐色的焦糖、松脆的酥皮、软滑的朱古力……我们每人对甜品的味道和质感都有所偏爱。不少人认为，享用甜品才是一顿饭中最美妙的环节。头盆和主菜仅是序幕，而美味的甜品是精华所在，它把享用美食的气氛推向高潮。

甜品的选择

书中所提供的甜品，可以配合不同的餐饮。当你在选择制作甜品时，应按照食用的人数、季节及待客的目的来考虑。在炎热的夏季中，以幻彩砖形鲜果块或鲜果冰糕最为怡神；在寒冷的冬季，则以苹果杏仁开面批或苹果酒蛋奶酥为佳。简单的家庭自助餐，以芝士蛋糕或果仁核桃千层酥最能果腹。至于一顿隆重的晚餐，则以泛着黄金色彩的法式橙酒班戟待客最有气派。

冷甜品的特色

一切冷甜品都可预先做好，无论必须冷冻与否，都是款待客人的理想选择。

意式咖啡芝士布丁：这种甜品有多种款式，以在海绵蛋糕条上覆上玛士加邦芝士混合物的最常见。

朗姆酒朱古力芝士布丁：朱古力碎末撒在含有黑朗姆酒的布丁面上。

幻彩鲜果冻：色彩鲜艳的鲜果放在甜白酒啫喱中，再配以香橙、薄荷汁。

三色鲜果冻：软滑梨泥配以橙、绿、红色鲜果。

果仁核桃千层酥：多层酥皮夹有核桃、开心果仁，再淋上蜜糖糖浆。

千层果仁卷：以果仁、香料为馅料的千层卷。

香橙肉桂焦糖布丁：有肉桂幽香的橙吉士布丁上加一层脆焦糖。

黑莓柠檬焦糖布丁：有柠檬焦糖盖面的吉士布丁，可配以黑莓食用。

树莓朱古力蛋糕：特为朱古力爱好者而设的软滑蛋糕，配以鲜艳的红色树莓和鲜奶油作点缀。

西番莲朱古力蛋糕：朱古力与西番莲果酱配合成香甜的口味。

糖姜芝士蛋糕：糖姜的特有味道，为传统的芝士蛋糕带来新的口味。

西班牙海绵蛋糕卷：是以朱古力为馅心的柠檬味海绵蛋糕。

海绵蛋糕卷：是精致小巧的西班牙式单层蛋糕卷。

榛子果仁蛋白蛋糕：香脆的榛子果仁牛油奶油蛋糕，适宜各种场合。

杏仁蛋白蛋糕：含有香脆杏仁醇酒的蛋糕。

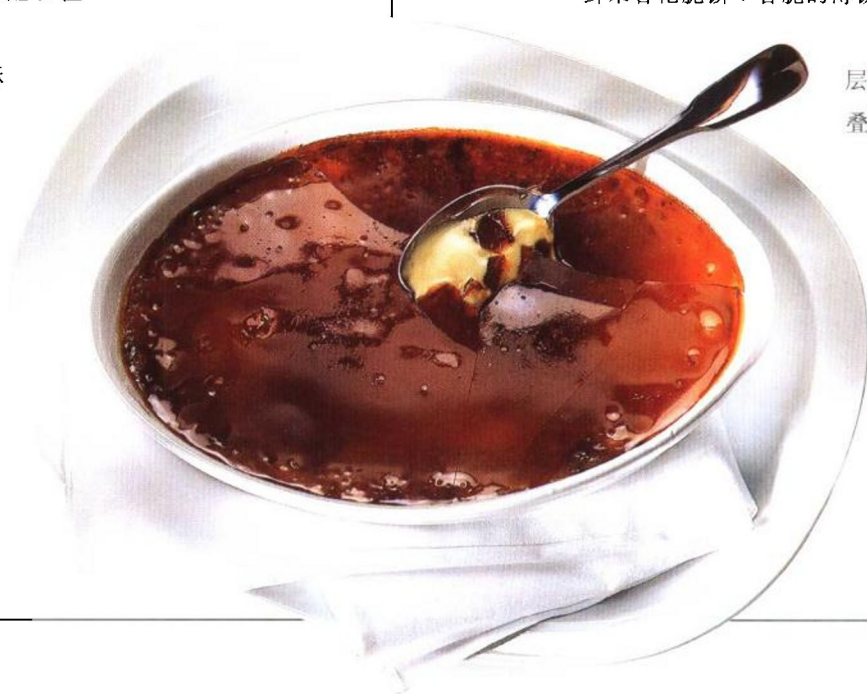
鲜果香花脆饼：香脆的薄饼盛载着各种鲜果。

鲜果威化饼塔：以一层水果一层威化脆饼相叠成塔形。

朗姆酒蛋糕圈：朗姆酒蛋糕圈配以红色水果和白色奶油。

阿里巴巴朗姆酒蛋糕：黑色干浆果加进酵母粉团内烤成一个个小蛋糕，伴以查天尼奶油同食。

法式栗子酥饼：层



层酥皮夹着奶油和香甜的栗子粒。

朱古力奶油酥饼：以黑朱古力作馅的酥饼。

椰子菠萝奶冻蛋糕：椰子海绵蛋糕夹一层冰冷的鲜菠萝奶冻，并以烤热过的椰丝撒面。

香橙柠檬奶冻蛋糕：橙和柠檬的香气令蛋糕清新芳香。

冰冻甜品的特色

冰冻的甜品是款客的恩物，可以预先准备。书中的各款甜品均经过细心装饰，色彩夺目。

三色鲜果糕：三种熟透、新鲜的水果—树莓、梨子、蜜桃加上糖浆制成，清新怡神。

其他鲜果冰糕：分别用橘子、苹果和苹果酒，以及草莓制成的冰糕。

杏仁甜酒朱古力

雪糕：软滑的杏仁甜

酒雪糕，包裹着朱古力馅，被意式小饼干包围，是很有吸引力的一款甜品。

香蜜樱桃雪糕：

红色的樱桃藏在蜜糖雪糕中，再配以樱桃酱同食。

冻蜜桃蛋奶酥：新鲜的

蜜桃奶油冻，伴以蜜桃片

和糖霜。

乌饭果蜜桃蛋奶酥：蜜桃奶油冻内有乌饭果，以蜜桃片点缀。

冰花草莓雪糕：新鲜的草莓雪糕，盛放在晶莹剔透的冰花碗内。

玫瑰冰花草莓雪糕：以玫瑰花瓣、叶加冰水做成冰花碗，盛着草莓和草莓雪糕。

热甜品的特色

热甜品的制作有简有繁，前者如朱古力果仁酱，较为复杂的有点燃美酒的法式班戟等。

等。

朱古力果仁酱：带有肉桂味的朱古力酱，可用新鲜水果和香脆油酥甜饼蘸黏着食用。

朱古力椰丝酱：水果可蘸着带有橙味的朱古力酱，再黏裹着椰丝同食。

烤雪山蛋糕：新鲜烤制的蛋白蛋糕，内藏冰冻的云呢

拿雪糕和草莓、海绵蛋糕，吃时内冷外热。

咖啡烤雪山蛋糕：把烤雪山蛋白蛋糕内部换上咖啡雪糕。

法式橙酒班戟：以法国传统制法烹调而成的薄饼，熟饼面要用小火点燃。

朱古力香橙班戟：用橙味牛油煎熟含可可粉的薄饼。

苹果蛋奶酥班戟：用法式薄饼包裹着苹果泥，再烤至金黄酥脆。

苹果杏仁开面批：松脆酥皮中含有杏仁糖，脆饼上铺苹果片，再烤而成。

大黄开面批：淡绿色的大黄，排在酥皮上呈车轮状。

橙甜酒蛋奶酥：软绵绵的蛋糕，内含香橙酒及蜜饯香橙，是款待贵客的理想选择。

咖啡蛋奶酥：有咖啡味又有豆蔻味的蛋糕。



烹调用具

书中任何一款甜品都不需要特别的或昂贵的烹调用具；可是，许多甜品却需要不同形状、大小的烤盘或饼模。有了这些用具，甜品才能成功地制成。不能擅自更改的原因，是因为特定的蛋糕烤盘，能使材料均匀地烘烤。适当的模具，则能固定甜品的大小深阔，形成其特有的形状，容易控制食物的质素。

现举出一些例子：如底部能脱出的蛋糕盘，直边和能推出的底部可使易散的糖姜芝士蛋糕成型，可做出层层叠叠的椰子菠萝奶冻蛋糕。无论制造西班牙海绵蛋糕卷，或是榛子果仁蛋白蛋糕，都应使用盘身较重的烤板才能把热力均匀地分配在食物上，表面也平滑。不同款式的烤盘，从小巧的杯状蛋糕烤盘至深阔的烤盘，可方便制造各样热与冷的蛋奶酥。

搅拌、拌打至起泡或混和物料，是这本书制造各种甜品的重要一环。运用高效能的搅拌器，最省时省力；而半自动的搅拌器最宜搅匀面粉浆和奶油；手控打蛋器也可把蛋白拌打至黏稠直身。虽然不同的搅拌器各有所长，仍以使用电动搅拌器配合金属盆为最佳选择。

制作冰糕、雪糕类甜品则需要雪糕机，其型号很多。食品加工机能快速制造各种水果泥、果仁碎和朱古力碎。至于普通用料的切碎、切割则必需有锋利的小刀和一柄厨师刀，这些都要好好收藏，以防发生意外。一柄长的锯齿刀是用来切松蛋糕和酥皮的，如切栗子酥或意式咖啡芝士布丁。

大小不同的深锅，是用作煮制蛋奶粉浆、吉士酱和朱古力浆的工具。所有锅均要底厚而重才能使材料不易煮焦。我喜欢用传统生铁煎锅来煎法式苏珊班戟；不过，用小巧易洁锅也可。

小巧的用具，在甜品制造中扮演重要的角色。

一柄锋利的削皮刨能刨出柠檬和橙皮。涂刷可把牛油涂抹在烤盘上，或扫除酥皮上多余面粉。如能用挤

袋，配以不同形状挤嘴，挤弄

蛋白糖酱和鲜奶油，更令甜品美妙无比。煮制糖浆，如用热糖温度计，更能准确地测出糖变硬脆的度数，发挥测量作用。

材料

砂糖、面粉、奶类、鸡蛋和牛油是制作甜品的基本材料，另外还有新鲜水果（制成泥的或经煮软或生的）、朱古力（融掉的、制成雪花般或混和鲜奶油）、果仁（能带出香脆质感和味道，如开心

果仁和朱古力果仁浆）。

各种酒类令甜品馥郁芳香。在幻彩鲜果冻中，蜜糖甜酒与鲜果配合得天衣无缝，在朗姆酒蛋糕圈这个甜品中，蛋糕圈浸润了朗姆酒糖浆分外美味。万利白兰地甜酒淋在法式橙酒班戟上，点燃发出火焰，不但增添香气，更收娱乐效果。而意式咖啡芝士布丁能有浓郁的咖啡味，全靠材料中的牙卖加咖啡香甜酒或意大利咖啡酒。

另外，还有一些不常用的材料，如法式蜜饯栗子、蜜饯糖姜，以及那个用花瓣、花叶加上由水冻成的冰花碗等等。



制作技巧

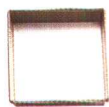
正确的制作技巧是成功造出甜品的关键。这些技巧并不难掌握，但方法一定要正确。书中将这些技巧用图片逐一介绍，使你能学会制作酥皮和蛋奶糊、蛋奶粉浆、煮熟水果、用鱼胶粉做成啫喱的方法。难度较高的，如制作海绵蛋糕、制作酥皮、制造雪糕和鲜果冰糕等，都以简易方法解释；就是一些看上去难度极高的甜品，如烤雪山蛋糕或果仁核桃千层酥，只要小心按部就班去做，初学者也不觉得困难。许多重要的技巧，都以图文并茂的形式，另设专栏解释清楚，如制造法国查天尼奶油、怎样填满挤袋，挤奶油花做装饰，苹果去皮去核，芒果切粒，橘子去皮、分件，烘烤果仁及去皮，溶化、软化鱼胶粉，糖饴柠檬皮、将蛋黄蛋白分隔，打发蛋白，混和物料技巧等等。



意式咖啡芝士布丁

分量8~10人 制作时间35~40分钟* 烘烤时间30~40分钟

用具



20厘米(8英寸)
方形蛋糕烤盘



电动搅拌器*



深锅



筛子



涂刷



胶刮铲



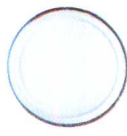
大金属匙



长锯齿刀



玻璃碗



浅碟



铁丝架

硬纸



牛油纸

*可改用打蛋器



这种意大利甜品有多种款式——原名的意思为“选择我”。要想效果理想，一定要用新鲜的玛士加邦芝士和浓咖啡。如自制蛋糕时间不充裕，可用32条海绵似的柔软手指形蛋糕条代替。

——事前准备——

这种甜品可提前2天做好，味道同样甜美。要把甜品加盖后冷冻。正式食用时，才加上可可粉和咖啡粉作点缀。

*另要加上最少6小时冷冻时间

公制	材料分量	英制
150 毫升	意大利浓咖啡	5安士
4汤匙	牙买加咖啡香甜酒或咖啡酒(Kahlua)	4汤匙
4汤匙	白兰地酒	4汤匙
1汤匙	可可粉	1汤匙
蛋糕		
适量	牛油和面粉	适量
90克	面粉	3安士
适量	盐	适量
3个	鸡蛋	3个
90克	细砂糖	3安士
玛士加邦芝士混和物		
6个	蛋黄	6个
60克	细砂糖	2安士
500克	玛士加邦芝士	1磅
1茶匙	云呢拿香油(Vanilla essence)	1茶匙

材料



意大利浓
咖啡



咖啡粉



白兰地酒



鸡蛋



可可粉



蛋黄



面粉



细砂糖



牙买加咖啡香甜酒



云呢拿香油



玛士加邦芝士

心得

如没有意大利玛士加邦芝士，可用250克奶油芝士和300毫升高脂奶油代替。先将奶油芝士搅至松软，再加入高脂奶油继续搅拌至软滑为止。

制作次序

1 烤制蛋糕

2 搅匀玛士加邦芝士混和物

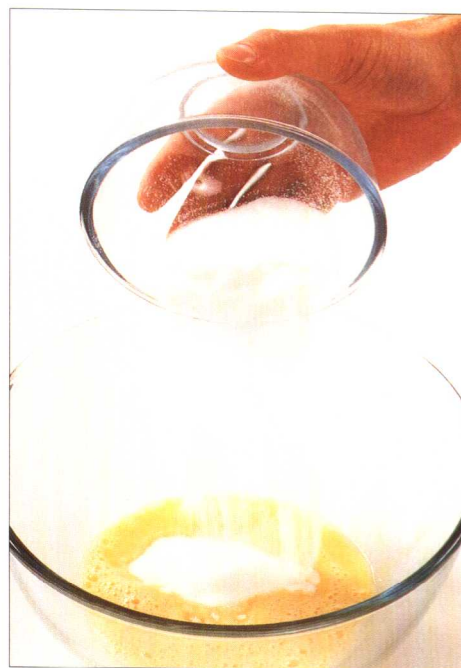
3 制成芝士布丁

1 预备烤制蛋糕

用涂刷轻轻擦上一层薄薄的牛油



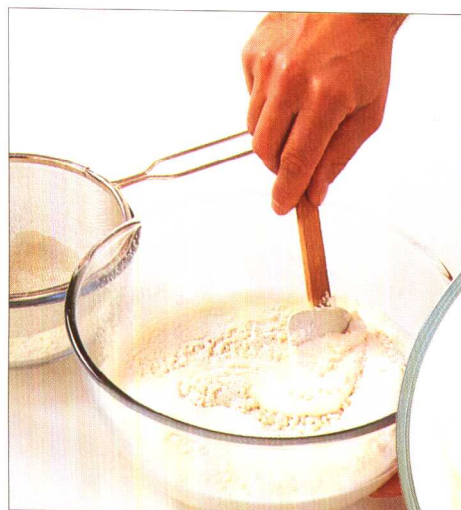
1 烤箱预热至180℃ (350°F, 煤气炉4度)。用涂刷把蛋糕盘四周涂上牛油, 贴上牛油纸, 再涂上牛油于纸面, 加入2汤匙面粉, 让它均匀地黏在蛋糕盘四周, 倒出剩余的面粉。



2 把面粉和盐一起筛过。用电动搅拌器把蛋搅匀, 加砂糖, 继续快速打蛋白至黏稠变浅色, 拿起搅拌器会滴下长长似尾巴的蛋液时停止。整个过程大约需要5分钟。

心得

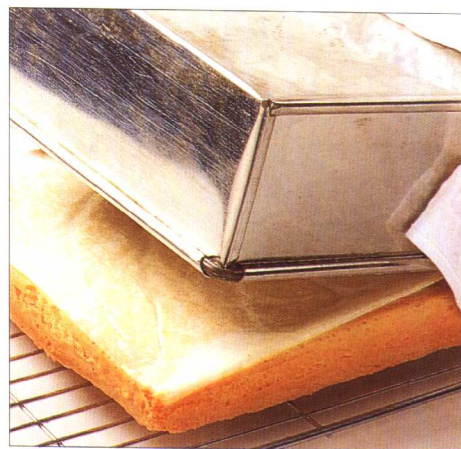
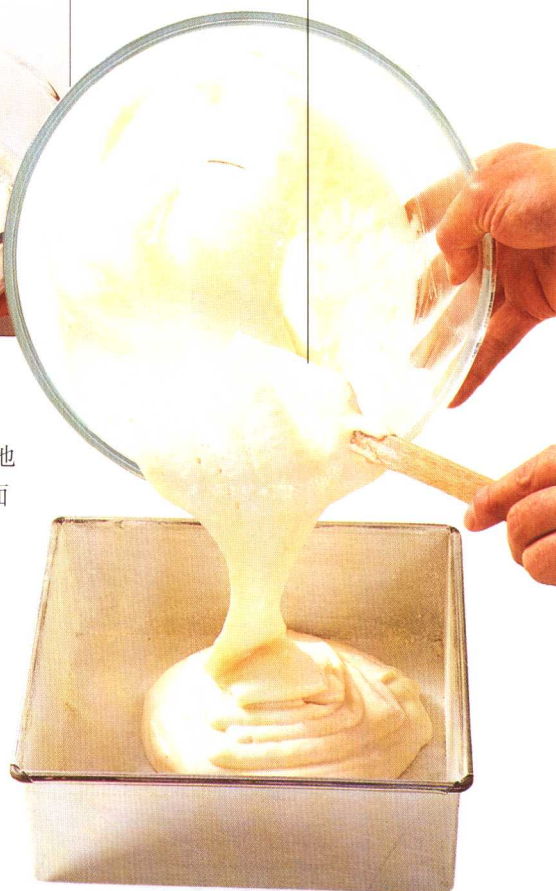
如用打蛋器, 应把玻璃碗坐放在热水(非滚水)上, 搅拌10分钟。



用刮铲把蛋粉混合物刮入蛋糕盘内

3 把 $\frac{1}{3}$ 的面粉筛在蛋液中, 一只手持刮铲在中间由上而下的搅拌, 另一只手握住碗不停地朝反时针方向转动, 再把其他面粉分两次加入拌匀。

4 把拌匀的蛋粉混合物倒进蛋糕盘摇匀, 去气泡。



5 把蛋糕盘放入烤箱中烤30~40分钟, 直至蛋糕体积膨胀、结实取出, 倒在铁丝架上, 撕去牛油纸晾凉。

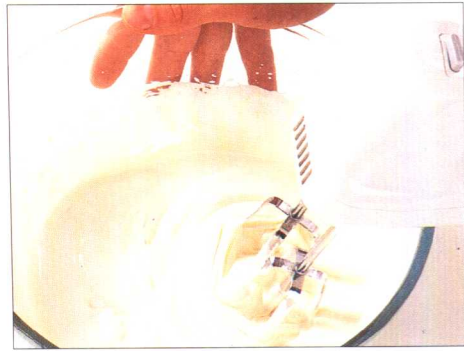
2 预备玛士加邦芝士混合料



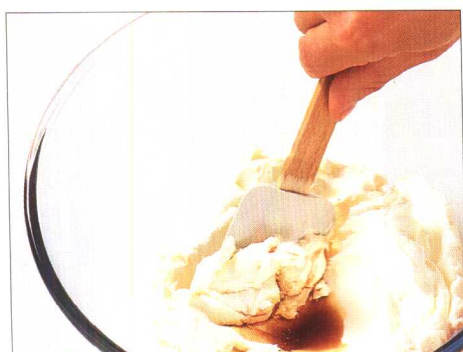
1 将蛋黄和糖放在耐热碗中搅拌。



2 把耐热碗放在一锅热水上继续搅拌，直至颜色变淡，物料变黏稠，约需3~5分钟。



3 把耐热碗拿离热水继续搅拌，直至热水冷却下来，约需1~2分钟。



4 把玛士加邦芝士与云呢拿香油用刮铲搅拌成奶油状。



5 将蛋黄和糖也同时加入搅拌，直至完全融合为止。

边舀边搅匀这两种混合料，可达最好效果

3 制作意式咖啡芝士布丁



1 用锯齿刀把蛋糕切成32条2.5厘米宽手指状蛋糕块。

已蘸上咖啡酒混合液的蛋糕条紧密地排列在碗底

2 在深碟中混和意大利浓咖啡、牙买加咖啡香甜酒和白兰地酒，把蛋糕条切口向下蘸上混合液，再把1/3的蛋糕块排放在碗底，淋上2汤匙咖啡酒混合液。

