



西点制作精选

X.D ZHIZUO 艺术指导 广州黎国雄蛋糕烘焙中心 编著 黎国雄
Mingshi Mingdian 国际顶尖水平的西点制作艺术

名师的倾力之作，蛋糕、派塔、饼干种类齐全。
新颖的造型，精辟的见解，详细的步骤图解，
名师带你领略西点制作艺术的精粹，
名点信手拈来……



广东省出版集团
广东经济出版社



STAINLESS
CHINA



世界著名糕点师的至爱奶油



金钻

金钻含乳脂

维益公司推出的金钻植脂奶油, 以其卓越的品质早已成为全球各星级酒店、高级饼房之常用奶油。最新推出的金钻含乳脂植脂奶油由于添加了天然乳成分, 带给蛋糕更浓郁的天然奶香味, 刚一上市就受到专业人士的欢迎。有世界著名糕点师的推荐, 金钻植脂奶油也是您挑选蛋糕的理想选择。

- 世界首创的植脂奶油, 口感香滑, 口味天然
- 独有美国配方, 无胆固醇, 吃的更健康
- 现代化生产工艺, 安全卫生
- 通过 ISO9001 和 HACCP 认证

维益

维益帮客户购物一家人

ISBN 7-80677-898-5



9 787806 778982 >>

ISBN 7-80677-898-5/TS

全套定价: 131.20元 本册定价



数据加载失败，请稍后重试！

图书在版编目(CIP)数据

西点制作精选 / 黎国雄编著. —广州: 广东经济出版社, 2004. 12
(名师名点)

ISBN 7-80677-898-5

I. 西… II. 黎… III. 面点, 西式—制作 IV. TS972.116

中国版本图书馆CIP数据核字(2004)第125119号

出版发行	广东经济出版社(广州市环市东路水荫路11号5楼)
经销	广东新华发行集团
印刷	广州丰彩彩印有限公司 (广州市广源西路岗头大街9号丰彩大厦)
开本	889毫米×1194毫米 1/16
印张	6
版次	2004年12月第1版
印次	2004年12月第1次
印数	1~10 000册
书号	ISBN 7-80677-898-5/TS·66
定价	全套定价: 131.20元 本册定价: 32.80元

如发现印装质量有问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换。

发行部地址: 广州市合群一马路111号省图批107号

电话: (020) 83780718 83790316 邮政编码: 510100

邮购地址: 广州市东湖西路永胜中沙4号6楼 邮政编码: 510100

(广东经世图书发行中心) 电话: (020) 83781210

图书网站: <http://www.gebook.com>

• 版权所有 翻版必究 •

名师名点

西点制作精选

X.D ZHIZUO 艺术指导 广州黎国雄蛋糕烘焙中心 编著 黎国雄
Mingshi Mingdian 国际顶尖水平的西点制作艺术



前 言

P R E F A C E

面点美食已经成为大众不可或缺的食品,稍稍留意就可发现,早晨或傍晚时候,中式的面点店、西式的饼店都聚满了顾客。包子店、饼店也越开越多,竞争却越来越大,所有的老板都渴望顾客光顾自己的店铺,所有的面点师傅都希望顾客喜欢自己做出的产品,如何才能吸引更多的顾客呢?

要吸引顾客,当然是产品要好吃;要做出受欢迎的产品,关键是面点师傅。一位出色的面点师傅,首先要有的当然是扎实的基本功,但要顾客记住你的产品,就要让产品有独特的味道或造型。面点的制作讲究选料、分量搭配、造型、烘烤蒸制的温度和时间等等,但这只是基本功。现在的顾客要求很高,既要好吃,又要好看,而且喜欢特别、有新意的东西,所以要想产品出类拔萃,就要抓住顾客的心理,制作面点时多发挥创意。

黎国雄是烘焙行业里的大师,他制作面点的技术和创意备受业界所赏识,因此我们特别聘请了黎师傅为各位面点师傅编写了这套《名师名点》。书中所有的面点都是经黎师傅精心挑选、最受顾客欢迎的,并由黎师傅用心制作,从造型到味道都是一流的。

所谓学有所专,因此我们把这套书分为了《中点制作精选》、《西点制作精选》、《面包制作精选》、《蛋糕制作精选》四册,每册书都介绍了多个产品的制作方法,用简洁的文字作说明,配以清晰的流程图片,易看易懂,既有一些入门基本实例,也有进阶创意作品,不管你是刚入门的小师傅,还是经验多多的大师傅,都可以把此书作为一个学习、提高的参考。

本册《西点制作精选》,介绍了多类西式点心的制作方法,如海绵类、戚风类、重油类等多种美味小蛋糕,还有各种别致的派、塔、饼干曲奇等等,从味道、口感到造型都极具新意,是技术和创意的融合。

如果你想跟本书作者进行技术交流,或者想更深入了解西点制作技术的要领,可以与广州市黎国雄蛋糕烘焙中心联系。

CONTENTS

目录

4 材料介绍

6 工具介绍

海绵类蛋糕 P8-13

- | | |
|----------|-----------|
| 9 雪堡蛋糕 | 10 海星蛋糕 |
| 11 果酱蛋糕 | 13 千层蛋糕 |
| 14 柠檬蛋糕卷 | 15 茶点果子蛋糕 |
| 17 瑞士蛋糕卷 | 18 杞子蛋糕 |
| 19 格格蛋糕 | 20 大理石蛋糕 |
| 21 橄榄仁蛋糕 | 22 贝壳蛋糕 |
| 23 提子方蛋糕 | |

重油类蛋糕 P45-62

- | | |
|-----------|-----------|
| 46 奶油蛋戟蛋糕 | 47 火焰蛋糕 |
| 48 哈士蛋糕 | 49 紫罗兰蛋糕 |
| 50 南瓜蛋糕 | 51 果碎蛋糕 |
| 52 无花果蛋糕 | 53 香蕉核桃蛋糕 |
| 54 金元宝蛋糕 | 55 蓝莓蛋糕 |
| 56 马芬蛋糕 | 57 重油蛋糕 |
| 58 蜜果蛋糕 | 59 紫菜蛋糕 |
| 60 魔鬼蛋糕 | 61 黑枣蛋糕 |
| 62 蜂巢蛋糕 | |

塔类 P87-95

- | | |
|-----------|-----------|
| 88 米提拉蜜 | 89 杏仁塔 |
| 90 核桃塔 | 91 椰子塔 |
| 92 芝士塔 | 93 无花果杏仁派 |
| 94 维也纳苹果派 | 95 香蕉核桃派 |

戚风类蛋糕 P24-44

- | | |
|------------|----------|
| 25 金三角蛋糕 | 26 花皮蛋糕卷 |
| 27 木纹蛋糕卷 | 28 虎皮蛋糕卷 |
| 29 肉松蛋糕卷 | 31 斑马蛋糕卷 |
| 33 绿茶彩布蛋糕卷 | 35 海苔蛋糕卷 |
| 36 夹心蛋糕 | 37 玉枕蛋糕 |
| 38 香蕉蛋糕卷 | 39 乳酪蛋糕 |
| 40 黄金蛋糕 | 41 西洋蛋糕 |
| 42 双合饼蛋糕 | 43 年轮蛋糕 |
| 44 麻香蛋糕 | |

饼干 P63-86

- | | |
|----------|-----------|
| 64 豪客薄饼 | 65 芝麻娣茹 |
| 66 俄罗斯西饼 | 67 淋巧克力曲奇 |
| 68 乳酪饼干 | 69 夫人镜 |
| 70 葡萄酥 | 71 核桃燕麦饼干 |
| 72 椰子球 | 73 杏仁粒切饼 |
| 74 花生小点 | 75 金手指曲奇 |
| 76 沙姜酥 | 77 椰子圈 |
| 78 乳香曲奇 | 79 椰子薄饼 |
| 80 芝麻饼 | 81 车厘子曲奇 |
| 82 杏仁切片 | 83 椰茸酥 |
| 84 杏仁脆饼 | 85 香葱曲奇 |
| 86 花生曲奇 | |



材料介绍



蛋：是制作西点时用量较大的材料，通过搅拌与干性材料混合，依照本身特性，搅拌时蛋胶充入气体，起到膨大作用。

砂糖、糖粉：可使产品增加甜度和风味，同时较易着色，操作时请不要随意加减配方中的分量。制作饼干时，砂糖制作的产品较脆，糖粉制作的产品较松。

面粉：依蛋白质的含量分为高筋面粉、低筋面粉，而高、低筋粉对半合成为中筋面粉，面包制作用高筋面粉，蛋糕制作通常用低筋面粉。配料时，所有面粉必须过筛。

蛋糕油：乳化剂的一种，使两种或多种不易混合的材料有机结合的界面物质，可产生张力，使蛋糕组织细密或呈海绵状。

塔塔粉：帮助蛋白起发，平衡蛋白的酸碱度及延长蛋白老化，使蛋糕糕体更富弹性。

玉米粉：在配方中加入适量玉米粉，使蛋糕口感更细滑，饼干更酥脆。

酥油、奶油：分动物性和植物性，有不含盐和含盐成分分别，酥油惯用于制作蛋糕，而奶油多用于制作饼干。

可可粉：可调控产品的色泽，增加产品的风味。

奶香粉：使产品增添浓郁的奶香味。





工具介绍



秤：精美的点心，离不开合理的配方，合理的配方离不开准确的比例，秤是我们衡量配方比例的最好选择。

搅拌器：有手动搅拌器和电动搅拌器，一般分量较少和简单的都可用手动搅拌器，而电动搅拌器制作出来的产品质量更佳。

花嘴、裱花袋：将花嘴装进裱花袋，可把各种糊状材料挤出多种花纹图案，能为我们制作点心带来许多创意空间。

量杯：量度配方中的液态材料份量。

橡皮刮刀：不同的材质，使用不同的用具，对易粘稠的材料，用橡皮刮刀就可以轻松刮下。

各式模具：利用模具，我们可以轻易地制作出各种不同款式的点心。

各式刀具：抹刀——用于装饰涂抹奶油用，还可以用来帮助脱模。

牙刀——用于切割带弹性的点心较为理想。

平口刀——用于分切较嫩滑的点心，如奶酪蛋糕，切口较平滑。





X I D I A N

海绵类蛋糕



雪 堡 蛋 糕



原 材 料 YUANCALIAO

蛋清500克, 砂糖210克, 食盐5克, 塔塔粉8克, 低筋面粉250克, 即溶吉士粉50克, 泡打粉4克, 蛋糕油25克, 沙拉油65克。

特 点 TEDIAN

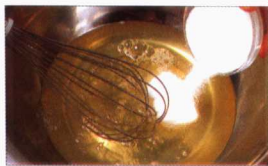
糕体奶白, 口感细软。

小 提 示 XIAOTISHI

面糊打发不要太过, 烤制时需要隔水和加盖。

制 作 步 骤

ZHIZUOBUSHOU



1 把蛋清、砂糖、食盐、塔塔粉混合一起, 搅拌至砂糖完全溶化。



2 然后加入低筋面粉、即溶吉士粉、泡打粉和蛋糕油, 拌至没有粒状。



3 先慢后快地拌打, 起发成原体积的2倍。



4 加入沙拉油, 搅拌均匀, 制成蛋糕面糊。



5 在模具内刷上油, 放入纸杯, 排在烤盘内, 用量杯将面糊倒入模具内, 八分满即可。



6 然后在烤盘内加入约500克的清水。最后盖上一个烤盘, 入炉以上火180℃、下火140℃的温度烘烤25分钟左右即成。

海星蛋糕

MingShiMingDian



原材料 YUANCALIAO

蛋清 500 克，砂糖 300 克，塔塔粉 8 克，食盐 3 克，低筋面粉 250 克，吉士粉 50 克，蛋糕油 30 克，沙拉油 150 克。
装饰面：柠檬果占适量。

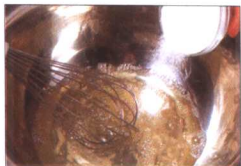
特点 TEDIAN

形状美观，口感松软。

小提示 XIAOTISHI

使用模具时不可装得太满，给糕体留出膨胀的空间。

制作步骤



1 将蛋清、砂糖、塔塔粉与食盐混合，搅拌至糖完全溶化。



2 加入低筋面粉、吉士粉，搅拌至没有粉粒状。



3 加入蛋糕油，拌打发起至原体积的 2.5 倍。



4 一边搅拌一边加入沙拉油至完全混合，成蛋糕面糊。



5 在模具内扫上沙拉油。



6 将拌好的蛋糕面糊倒入模具内，倒至八分满。



7 用柠檬果占装饰，然后放入烤炉，以上火 180℃、下火 140℃ 的温度烘烤 25 分钟左右，出炉脱模即成。

果酱蛋糕

西点 海绵类蛋糕

XIDIAN HAIMIANLEIDANGAO



原材料 YUANCALIAO

鸡蛋500克, 砂糖320克, 低筋面粉400克, 吉士粉50克, 泡打粉8克, 蛋糕油50克, 沙拉油250克, 果酱适量。

特点 TEDIAN

糕体柔软, 含果香味。

小提示 XIAOTISHI

拌入面糊的果酱不宜太多。

制作步骤

ZHIZUOBUZHOU



1 把鸡蛋和砂糖混合, 搅拌至砂糖溶化。



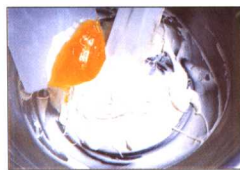
2 加入低筋面粉、吉士粉、泡打粉, 搅拌至没有粉粒。



3 加入蛋糕油, 先慢后快地拌打, 起发至原来的3.5倍。



4 加入沙拉油, 充分搅拌成蛋糕面糊。



5 取少量面糊, 加入果酱, 拌匀成果酱面糊备用。



6 用裱花袋将蛋糕面糊挤入已铺好防油纸杯的模具内, 八分满即可。



7 用裱花袋和中号圆平口花嘴, 把果酱面糊成线条状挤在蛋糕面糊上面, 入炉, 以上火180℃、下火140℃的温度烘烤30分钟左右。



千层蛋糕

原材料 YUANCAILIAO

鸡蛋 1250 克, 砂糖 900 克, 低筋面粉 850 克, 奶香粉 6 克, 蛋糕油 45 克, 清水 300 克, 蜂蜜 80 克, 沙拉油 500 克。

特点 TEDIAN

层次分明, 外形美观。

小提示 XIAOTISHI

每层面糊分量要均匀, 底温不要过高。



制作步骤 ZHIZUOBUSHOU



1 把鸡蛋、砂糖混合一起, 搅拌至砂糖溶化。



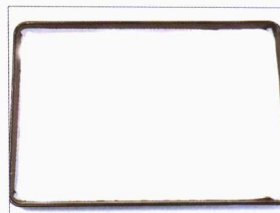
2 加入低筋面粉、奶香粉和蛋糕油, 先慢后快地拌打, 起发至原体积的 3.5 倍。



3 把清水、蜂蜜和沙拉油分次加入面糊中搅拌均匀。



4 搅拌成蛋糕面糊。



5 取烤盘两个, 分别铺上白纸, 将 1/3 的面糊平均倒入两个烤盘内, 抹平后入炉以上火 190℃、下火 120℃ 的温度烤熟。



6 出炉稍凉后, 再将 1/3 的面糊平均倒入两盘烤好的蛋糕上, 再抹平入炉烤熟。



7 将剩下 1/3 的面糊平均倒入两盘烤好的蛋糕上, 再抹平入炉烤熟。整个烘烤程序约 40 分钟。



8 在两盘烤好放凉的蛋糕表面抹上奶油, 有奶油的一面相对叠在一起。



9 再把蛋糕平均切成两份。



10 抹上奶油。



11 两份蛋糕重叠, 有奶油的一面相对。



12 叠好后把蛋糕切成小件即可。