

时尚甜品系列

Popular dessert

咖啡馆 人气甜点

林彦钧 等◎著

- 精选咖啡馆中最受欢迎的人气甜点
- 以清楚易懂的文字和步骤图片呈现
- 不仅适合咖啡馆，家庭、酒店也能派上用场



中国轻工业出版社

时尚甜品系列

Popular dessert

咖啡馆 人气甜点

林彦钧等◎著



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

咖啡馆人气甜点 / 林彦钧等著. —北京: 中国轻工业出版社,
2010.2

(时尚甜品系列)

ISBN 978-7-5019-7374-3

I. ①咖… II. ①林… III. ①糕点-制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第201164号

版权声明: 本书由三艺文化事业有限公司授权出版。

责任编辑: 马 妍

责任终审: 张乃柬

装帧设计: 北京水长流文化

责任校对: 晋 洁

责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京画中画印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2010年2月第1版第1次印刷

开 本: 720×1000 1/16 印张: 5.5

字 数: 104千字

书 号: ISBN 978-7-5019-7374-3 定价: 28.00 元

著作权合同登记 图字: 01-2008-5317

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

81161K1X101ZYW

专业科班出身 演绎烘焙技艺

推荐序

这本《咖啡馆人气甜点》，是四位年轻优秀烘焙技师的精心杰作，他们非常用心地收集整理目前知名咖啡馆中最受欢迎的西点蛋糕和饼干产品，透过精湛的烘焙技艺将制作的材料、工具和方法配合精美的图片做详细完整的操作示范。

与其他烘焙食谱最大的不同是，四位作者林彦钧、李国溢、赖德庭和简佳玲全部都是烘焙专业科班出身，接受过完整的科学理论训练，并都拥有烘焙食品职业面包西点蛋糕项目的乙级证照，更是重要烘焙技艺竞赛获奖的常胜军。除了有丰富的烘焙职场实务经验外，最特殊的是他们在各级学校技艺班、证照班的丰富教学经验，让他们了解初学者在西点蛋糕和饼干产品制作上常出现的缺失和疑问。

因此，书中所介绍的制作条件与方法均是配合家庭现有的烹调工具和厨房设备，以最清楚易懂的文字图片来呈现，让有兴趣的初学者能按照步骤轻松容易地学习。书中多种咖啡馆人气点心涵盖了欧洲和中国台湾市场知名的西点、蛋糕和饼干类产品，不仅家庭宴客，学校和公司举办会议也可以派上用场，更是经营咖啡馆必备的专业烘焙工具书。

薛衍纶 博士

◎由左至右为本书作者 日麦烘焙技师 赖德庭、简佳玲、林彦钧、李国溢



前言 Foreword

人气甜点源起

每次去咖啡馆，除了琳琅满目的各式咖啡、花茶，吸引消费者品饮之外，最令人惊叹的，还是那些使人垂涎的各种点心了。无论是松饼、蛋糕或是塔派，每次出炉的香气都在告诉你我，美味的戏剧即将上演，就像普鲁斯特说的：“……我的心情很压抑，无意中舀了一勺浸泡了小马德雷妮的茶送到嘴边……，我注意到我身上发生了非同小可的变化，一种舒坦的快感传遍全身。”

松饼 Waffle

松饼是餐厅或咖啡厅里非常普遍的甜食点心。起源于由两块铁板夹着烤的希腊甜食，约于中世纪传入法国，当时称为Oublie；到了18世纪，人们将铁板改良做成凹凸的蜂巢格状，形成今日松饼的雏形。除了传统的蜂格方形，近来也增加了许多圆形、心形样式，市售的松饼机更呈现了卡通人物的图案风貌；如果家里没有松饼机，只要准备一把平底煎锅，也可以烘烤出美味的松饼哦！

欧贝拉蛋糕 Opéra

欧贝拉(Opéra)，意思是“歌剧院”。这个称作歌剧院的法式糕点，是19世纪末法国一个糕饼师傅发明的；他的店正好开在巴黎“喜歌剧院”(Opéra Comique)前方，因而得名。通常每个欧贝拉(歌剧院)蛋糕上面都会装饰一片金叶子，据说这是老板为了让人品尝蛋糕时，也能联想起歌剧院夜晚的璀璨亮丽所想出的好点子。不过，现在也有很多人以金箔代替金叶子来装饰。

欧贝拉蛋糕是以多个部分组合而成，因此成品非常难制作，专业的厨师必须经过严格的训练才能胜任，若是业余爱好者也得上好几堂课才会制作呢！

沙哈巧克力蛋糕 Sachertorte

维也纳最有名的甜点，当属沙哈巧克力蛋糕(Sachertorte)。其最主要的特色，是在巧克力口味的海绵蛋糕里夹一层杏桃果酱，外面再覆盖一层纯巧克力糖霜，且包装使用精致的木盒。沙哈蛋糕之所以闻名世界，除了是奥地利皇室最爱，还因为两家糕饼铺为了争正宗，打了数年的官司，知名度远播至国外。

沙哈蛋糕是在1832年，由法兰兹·沙哈(Franz Sacher)发明，他当时是奥地利梅特涅亲王(Prince De Metternich)糕饼师傅的学徒，因为师傅卧病在床，亲王又即将宴客，16岁的他只好自己创作巧克力蛋糕，没想到掳获当时宾客的心，亲王使用他的名字为蛋糕命名，沙哈蛋糕便在维也纳流行起来，其配方也出现了许多不同的做法。

其中两家糕饼店：沙哈饭店(Sacher Hotel)与德梅尔糕点店(Demel)多年来为了争取正宗之名闹上法庭；1965年，法院裁决以沙哈饭店的配方为正宗沙哈巧克力蛋糕(Original Sachertorte)。

咕咕霍夫 Gugelhopf

在德国南部、奥地利及瑞士等中欧国家，圣诞节时人们会制作一种称作咕咕霍夫(Gugelhopf)的蛋糕，内含多种蜜饯，是当地颇受欢迎的节庆糕点。有趣的是，位于法国的阿尔萨斯，也有个著名的甜点“阿尔萨斯奶油圆蛋糕”(Kouglof)，十分类似咕咕霍夫，甚至可以说是咕咕霍夫的前身。阿尔萨斯人通常于星期六晚上准备好奶油圆蛋糕(Kouglof)，等到星期天早餐时才食用，吃起来会更有滋味。据说玛莉·安托尼皇后(Marie Antoinette)对Kouglof情有独钟，在当时，法国糕点铺十分热衷制作这种外观中空螺旋形蛋糕，到18世纪中叶热潮才降温；倒是奥地利与波兰保留了传统做法，至今仍流传在民间。

海绵蛋糕 Sponge Cake

在许多种类的组合蛋糕或慕斯类中，常常出现“海绵蛋糕”。软绵绵、富有弹性的海绵蛋糕(Sponge Cake)由于其触感与组织都与海绵相近，因而得名。海绵蛋糕的法文为Génoise，据说是从意大利的Genoa传来的，其做法可分为“全蛋打发”及“蛋白、蛋黄分蛋打发”两种。我们现在所见到的海绵蛋糕是1700年以后开始采用的蛋白、蛋黄分蛋打发法，质感逐渐变得柔软，其实古人所吃的海绵蛋糕才没这么柔软呢！

马德雷妮 Mdeleine

马德雷妮蛋糕是18世纪法王路易十五的皇后最钟爱的小巧烘焙甜点。玛莉皇后(Marie Leszczynski)的父亲洛林公爵(Stanislas Leszczynski)是一位不折不扣的美食家。一天，公爵家举行晚宴，厨师与甜点师傅因故吵架，甜点师傅把做好的点心丢在地上拂袖而去，眼见晚宴即将开始，大厨不知所措；这个时候，一位女侍自告奋勇制作其家乡的糕点，替他解围，而公爵品尝之后也十分赞赏，他把女侍叫来询问蛋糕的名字，女侍回答说不知，公爵问她叫什么？家乡何处？她回答说自己叫马德雷妮(Mdeleine)，来自孔梅西城(Commercy)，因此公爵就把这有着贝壳外形，带点儿柠檬清香的小蛋糕命名为：孔梅西的马德雷妮(Mdeleine De Commercy)。

后来，公爵到巴黎探望女儿玛莉皇后，也把蛋糕带了去。当时玛莉皇后正为了夫君路易十五娇宠蓬巴杜夫人而苦无对策，为了挽回夫君的心，便向父亲讨教马德雷妮蛋糕的做法，以赢得君王的宠爱。不过，马德雷妮蛋糕真正掳获世人的心，应该是法国文豪普鲁斯特在其巨著《追忆似水年华》中，描述马德雷妮蛋糕入口后的幸福感觉，使这种法国家常小蛋糕因此声名大噪！

派塔 Pie & Tart

英、美的派和法国的塔十分类似，都是以面皮为基底，内馅搭配水果、坚果、肉类或海鲜烘烤而成。表面以面皮包住的称作派或馅饼(Pie)；没有面皮覆盖的称为塔(Tart)。

近年来，颇为流行的“法式咸派”(Quiche)，起源则是来自法国东部罗兰(Lorraine)地区的传统热前菜；罗兰地区地处法兰西与日耳曼两大文化交界，法文Quiche来自于德文Kuchen，是蛋糕的意思。最有名的法式咸派Quiche，便是连英国歌手艾尔顿·强(Elton John)也赞赏的罗兰培根咸派(Quiche Lorraine)；根据记载，这种咸派最早出现于1586年罗兰公爵查理三世的餐桌上。而罗兰以外的地区，也有做咸派的传统，只是不用Quiche这个词，比如弗日山脉居民用的就是塔(Tart)。

目录 *Contents*

8 糕点烘焙事前笔记

Pie & Tart 13 塔派篇

- 14 草莓牛奶塔 Strawberry Tart
- 17 水果千层派 Fruit Puff Pastry
- 20 苹果芝士塔 Apple Cheese Tart
- 23 培根奶酪塔 Bacon Cheese Tart
- 26 香蕉茴香塔 Banana Anise Tart
- 30 无花果小塔 Preserved Tart
- 32 经典苹果塔 Classical Apple Tart



Cake 35 蛋糕篇

- 36 法式布丁卷 Crème Brûlée Stuffed Cake Roll
- 41 重奶酪蛋糕 Cheese Cake
- 44 古典巧克力蛋糕 Classical Chocolate Cake
- 47 华尔兹蛋糕 Cake of Waltz
- 49 欧贝拉蛋糕 Gâteau De L'opéra
- 52 栗子咕咕霍夫 Chestnut Gugelhupf
- 54 英式草莓蛋糕 Strawberry Cake in English Style
- 58 抹茶麻糬芝士蛋糕 Green Tea Mochi Cheese Cake
- 61 地瓜芝士烧 Sweet Potato and Cheese Shaou
- 64 朗姆葡萄蛋糕 Rum Raisin Cake
- 66 巧克力香蕉蛋糕卷 Chocolate Bananas Cake Roll
- 70 黑枣蛋糕 Red Date Cake
- 72 蜂蜜千层蛋糕 Honey Thousand Layer Cake
- 75 传家马德雷妮蛋糕 Generation Madeleines
- 77 纽约芝士蛋糕 New York Cheese Cake



Waffle 80 松饼篇

- 81 地中海麻糬松饼 Mediterranean Mochi Waffle
- 83 红豆麻糬松饼 Red Bean Mochi Waffle
- 85 麦香麻糬松饼 Wheat Mochi Waffle
- 87 牛奶松饼 Milk Waffle



糕点烘焙事前笔记

Notes



☑ 烤箱预热

在食物进入烤箱烘烤之前，要先将烤箱以烘焙温度预热约10分钟，以便让烤箱达到所要烘焙的温度，这样烤出来的产品才能均匀受热。切记预热的时间不可太长，以免降低烤箱的使用寿命。

☑ 奶油的使用

制作糕点之前，最好将奶油从冷藏室取出，置于室温中软化至以手按压呈凹陷的状态，这样操作便于搅拌打发或揉入面团中。

☑ 认识新鲜奶油与鲜奶油

新鲜奶油包含了2%的碳水化合物、16%的水分与82%的乳脂肪。常用的有“含盐”（salted）与“无盐”（unsalted）两种，无盐奶油较易变质，不过味道新鲜、且甜一点，烘焙效果优于前者。

鲜奶油是由鲜奶浓缩提炼而成，脂肪含量在35%~48%，是装饰蛋糕最基本的材料。鲜奶油分为“动物性”与“植物性”两种，动物性鲜奶油风味浓郁，打发后质地柔软，常用于制作冰淇淋；植物性鲜奶油则常使用在装饰蛋糕上。

☑ 预拌粉

预拌粉是烘焙原料商将烘焙糕点配方中的某些原料，经过混合浓缩制成的综合粉类。不同性质的预拌粉配方也不尽相同，使用的时候必须根据预拌粉所用的原料，适当调整配方。预拌粉最大的优点是节省制作时间。早在20世纪70年代，欧美国家一度非常流行各类的蛋糕预拌粉。目前市面上有松饼预拌粉、慕斯预拌粉，十分适合自己在家里DIY。

☑ 甘纳许

将热的动物性鲜奶油冲入切碎的巧克力中，充分拌匀，所制作而成的这类巧克力酱就称为“甘纳许”（Ganache），常用来制作巧克力慕斯、巧克力蛋糕（如图1至图11）。



✓ 裱花袋液体充填法

以裱花袋向模具中挤液体时，第一次挤入的液体用完后，要第二次填充时，可先用夹子暂时夹住袋口，填充之后再放开，这样才不会溢出（如图1至图4）。



✓ 蛋糕的分类

依据所使用的原料、搅拌方法与面糊性质，分为“面糊类”、“乳沫类”与“戚风类”三种。面糊类蛋糕以面粉、油脂、糖、鸡蛋与牛奶为主要原料，油脂含量很高，除了润滑面糊，还有助于拌入空气，产生膨大效果。常见的有大理石蛋糕、魔鬼蛋糕。最常使用的搅拌方法为“粉油拌和法”与“糖油拌和法”。

乳沫类蛋糕不含任何油脂，由于使用蛋的成分不同，又分为“蛋白类”、“海绵类”，最常见的是天使蛋糕与海绵蛋糕。而戚风类蛋糕混合了面糊类与乳沫类蛋糕的特点，常见的是戚风蛋糕。

✓ 粉油拌和法

将油脂置于搅拌缸内，以桨状搅拌器用中速拌打至软，加入过筛的粉类，转低速搅拌数下，再转高速打 8~10 分钟至松发(中途刮缸，使其混合均匀)，然后加入糖及盐，中速拌打约 3 分钟(中途刮缸)，蛋液分次加入，之后以中速拌匀(中途刮缸)约 5 分钟，最后加入牛奶以低速拌匀，完成的面糊以橡皮刮刀拌匀即可。

粉油拌和法是简便、不易失败的搅拌方法，完成后的面糊光滑，烤出来的蛋糕组织绵密松软（如图1至图16）。



✓ 饼干面团整形诀窍

饼干的制作常加入许多奶油，容易融化而使面团变得湿软；可以先将面团置于塑料袋或保鲜膜中，放到冷藏约半小时，让里面的奶油凝固，以便于切割整形。

✓ 糖油拌和法

将室温油脂置于搅拌缸内，以桨状搅拌器低速慢慢拌打至软，加入糖、盐，中速拌至松软（8~10分钟），再将蛋液分次加入，中速搅拌，中途刮缸，交替加入过筛粉类与液状材料拌匀即成。

糖油拌和法是搅拌面糊类蛋糕最常用的方式，烤出来的蛋糕体积较大，也常用于一般的小点心制作，比如凤梨酥、小西饼、菠萝皮等，又称“传统乳化法”（如图1至图8）。



☑ 打发蛋白的四个阶段

蛋白因为搅拌的速度与时间的长短，分为“起泡期”、“湿性发泡”、“干性发泡”与“棉花期”四个阶段。

蛋白入搅拌缸以球状搅拌器高速搅拌后，呈现表面有许多气泡的泡沫液体状态，称为“起泡期”（如图1）。继续加入糖，转中速搅拌，蛋白逐渐凝固，表面变成均匀的小气泡，颜色光泽洁白，以指头勾起呈细长尖端、尾巴弯曲状，即进入“湿性发泡”（如图2）。将湿性发泡转低速打发，颜色转为无光泽，以指头勾起呈坚硬尖峰、尾巴微弯，即是“干性发泡”（如图3、图4）。将干性发泡继续搅打过度，形似棉花，即为无法制作蛋糕的“棉花期”。





塔派篇

Pie & Tart

草莓牛奶塔 **Strawberry Tart**

水果千层派 **Fruit Puff Pastry**

苹果芝士塔 **Apple Cheese Tart**

培根奶酪塔 **Bacon Cheese Tart**

香蕉茴香塔 **Banana Anise Tart**

无花果小塔 **Preserved Tart**

经典苹果塔 **Classical Apple Tart**

份量：15~18个
保存：冷藏4~5天

草莓牛奶塔

Strawberry Tart



塔皮面团

材料

含盐奶油160克、细砂糖335克、香草精3克、蛋315克
低筋面粉785克、泡打粉18克



做法

- 1 将含盐奶油与糖入搅拌缸略打发，中途以刮板刮缸，以防止打发不均 (1)。
- 2 低筋面粉与泡打粉过筛 (2)。
- 3 蛋分3~4次加入做法1续打 (3)，再加入香草精搅打均匀 (4)。
- 4 做法3中加入过筛的粉类以慢速搅拌均匀 (5、6)，装入塑料袋中压扁冷藏冰存1小时 (7)。
- 5 取出稍微搓揉成团，以擀面棍擀平约1厘米厚 (8)，以慕斯圈压出圆形 (9)，放置于喷油的塔模中压平 (10)。
- 6 以上火180℃、下火160℃烤18~20分钟至全熟 (11)。



卡士达馅

材料

牛奶1000克、玉米粉60克
细砂糖170克、蛋黄180克、香草子5克



做法

- 1 牛奶入锅，加入香草子煮滚 (1)。
- 2 细砂糖与玉米粉先搅拌以防止结粒，再加入蛋黄拌匀 (2)。
- 3 取1/2香草牛奶液冲入做法2中拌匀后，再加入剩下1/2牛奶拌匀 (3)。
- 4 做法3入锅回煮，不停快速搅拌成稠状 (4)，离火冷却备用。



组合

- 1 将卡士达馅挤入烤好的塔皮中 (1、2)。
- 2 将草莓去蒂切半 (3)，铺在塔的周围 (4)，再将卡士达馅挤在上面 (5)。
- 3 再挤上一圈打发鲜奶油 (6)，放上草莓装饰，撒上开心果碎即成 (7、8)。

Tips

动物性鲜奶油要用中速打发，勿用快速。

