

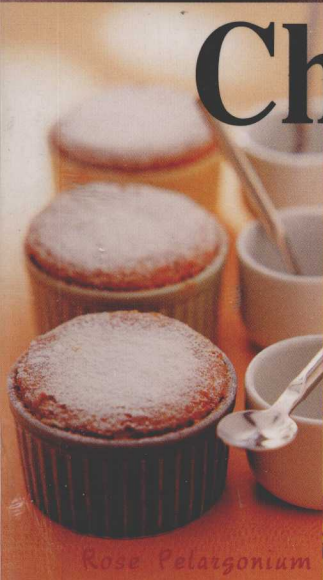
恋上咖啡馆

朱怡秋 著

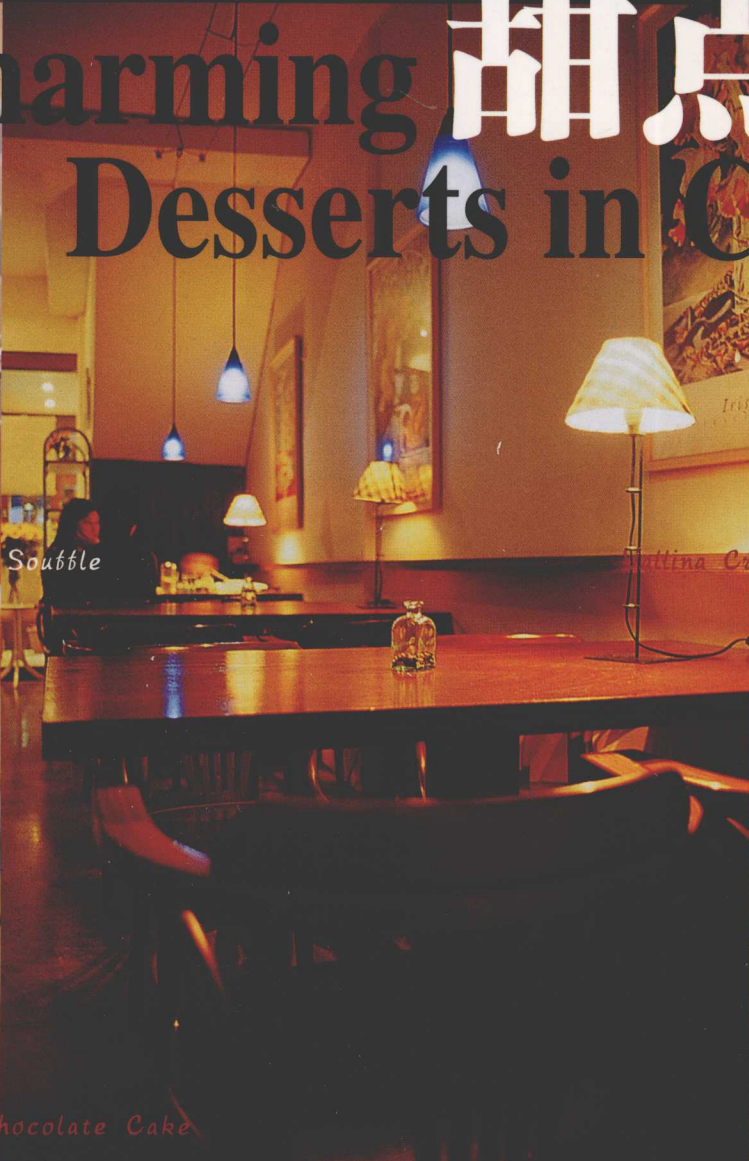
Charming 甜点 Desserts in Café



Strawberry Cheese Tarte



Rose Pelargonium Souffle



Vanilla Cream Pudding



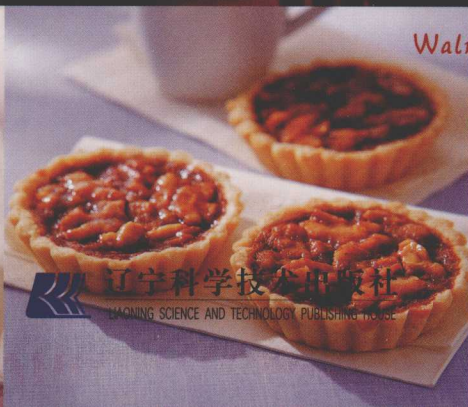
Hazelnut Chocolate Cake



Mango Pudding



Tiramisu



Walnut Tarte

世界上最遥远的距离，
莫过于喝咖啡时，
少了甜点的滋味……

Cake & Bread



Mousse & Pudding



恋上
咖啡馆
甜点



Cookie & Pie

朱怡秋 著

辽宁科学技术出版社
沈阳

推荐序 1

谈到怡秋，就让我想起那年的秋天，在一个“缘遇”的机会认识了她。

记得当初怡秋在假日时会到尤次雄老师的香草屋当助手，享受香草生活的乐趣。印象中，怡秋对香草栽培相当专业，后来我才得知她更是“烘焙领域”里的专业级高手。于是我们因“香草”而认识，进而成为无话不谈的知己。

此本烘焙书是怡秋的精心杰作，相信可以分享给很多朋友，以加深对烘焙领域的认识和帮助。怡秋还有更多的“宝”等待挖掘，很企盼本书的上市！

葛莉丝花园

葛莉絲

推荐序 2

当怡秋告诉我要出一本西点食谱时，我便鼓励她。尤其台湾在加入WTO后，西方食物开始流行，咖啡馆也不断增加，对国外糕点愈来愈有兴趣，进而希望能在家DIY，以吃出健康、吃出快乐。

然而西式糕点五花八门，材料与制法更与本土糕点相异甚多，怡秋亦考虑到这一点，故本书内容包含各式西点制作、装饰技巧、烘焙基础常识等。通过书中清楚的制程及照片解说，不仅可在家做出简单的糕点，更能学习到一般饭店、餐厅内无法买到的特殊点心。

很高兴怡秋完成了这本书，同时利用COSTCO店拍了不少美丽的照片，丰富的内容、完整的分类，相信一定会得到读者的热烈肯定与回响。

王国璋

王國璋

作者序

当看到人们品尝我做的料理或甜点而脸上充满幸福表情时，就是我最大的满足与骄傲。对我来说，做甜点与做菜是一样的，只要掌握好材料的风味及口感，即可创作出无限可能。

在本书中您会发现，我极多地使用杏仁蛋糕作为蛋糕底，此种蛋糕口感较扎实，法国制作甜点也几乎是以这种蛋糕为主。而我想告诉您的是，蛋糕种类繁多，不是只有戚风而已，希望大家也能体会杏仁蛋糕的美味。

我尽可能地将书中原本繁复的做法简化，使您在家中能顺利地做出只有在咖啡馆或饭店才能吃得到的甜点。若制作上有问题，也欢迎来信指教。

在此感谢曾经指导过我的师傅，以及香草物语烘焙坊陈裕钦师傅、力瑜公司陈国文师傅与葛莉丝花园餐厅的协助拍摄，尤其最感谢COSTCO店店长及全体同仁的支持与帮忙。没有你们的协助，我无法完成这本书，谢谢你们！

朱怡秋

朱怡秋

循着书页，寻找烘焙的浪漫轨迹

——如何使用本书

西点的世界就如同巴洛克艺术一样——无论是内在或是外观，都是那么地华美、绚丽又繁复。材料分量、制作技巧都得精准拿捏，装饰技巧则可随心所欲，而由于西点的风姿绰约，每个人与西点交会迸发的品味感触也特别耐人寻味。正因为西点的世界是如此地细腻，本书特地为读者开列出巨细靡遗的制作程序与重点提示，以及各项与咖啡馆、咖啡馆甜点相关的一切线索，希望您也能细细地品味本书为您带来的生活趣味。

■ 本道点心所需的制作温度条件

■ 点心名称

■ 本道点心所需的烘烤/冷藏/冷冻时间

■ 最佳食用期限或最长保存期限

■ 依本配方一次制作的分量，视盛装容器大小（慕斯）或整形厚薄不同（面团），分量会略有出入

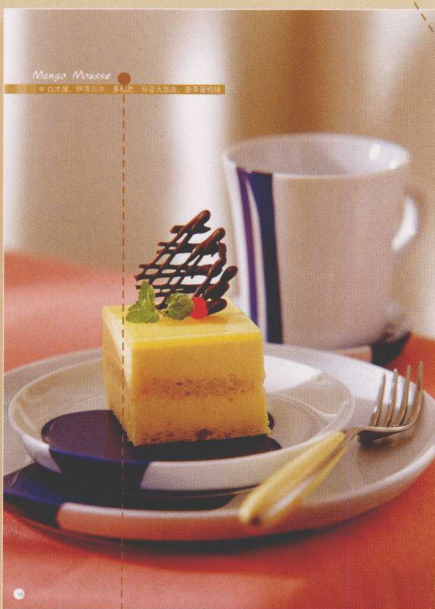
■ 关于本道点心制作、材料替换等重点提醒，应在制作前熟读，以免操作时发生错误

■ 可事前或在制作一开始就进行的准备工作，以避免因制作流程中的时间耽搁而影响成败

■ 本道点心的详细制作程序

■ 制作本道点心所需的主材料

■ 作者与点心初次邂逅的心情，并建议您食用时要搭配什么饮料才过瘾



■ 这里列举的店家都有贩售与示范点心相同或相似的产品，或曾经推出本道点心

■ 制作本道点心之馅料、淋酱等副材料，有时可依个人喜好替换口味

■ 依图片为准的装饰示范，运用的材料与分量皆可依个人喜好来调整



- 2推荐序
- 2作者序
- 3循着书页，寻找烘焙的浪漫轨迹
——如何使用本书

Contents

目录

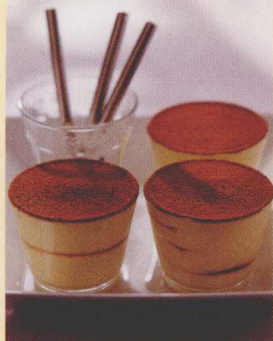
6 Chapter ① 走进咖啡馆的浪漫——装饰技巧

- 6常见装饰材料 *Decorations*
- 8鲜奶油霜饰篇 *Applications of Whipping Cream*
鲜奶油打发 · 抹台技巧 · 自制挤花袋 · 装填技巧 · 挤花图鉴
- 11巧克力应用篇 *Applications of Chocolate*
熔化巧克力 · 甘那许淋酱 · 装饰巧克力片
- 13盘饰 *Garniture*
盘饰酱料 · 基础盘饰



17 Chapter ② 想要开始酗咖啡——蛋糕&面包

- | | |
|-------------------|------------------|
| 17乳酪蛋糕 | 29蒙布朗 |
| 19大理石优格乳酪蛋糕 | 30玫瑰天竺葵舒芙里 |
| 21草莓蛋糕 | 31水果蛋糕 |
| 22巧克力戚风蛋糕 | 33蔓越莓司康 |
| 23布朗尼 | 35水果泡芙 |
| 25摩卡蛋糕 | 37贝果 |
| 27榛果巧克力蛋糕 | 39草莓千层蛋糕 |
| 28欧培拉 | 41肉桂卷 |



43 Chapter 3

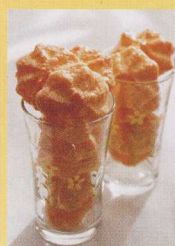
咖啡馆的秘密晚宴——慕斯&布丁

- | | |
|------------------|--------------|
| 43提拉米苏 | 57芒果慕斯 |
| 45焦糖巧克力慕斯 | 58咖啡慕斯 |
| 47覆盆子慕斯 | 59香草奶酪 |
| 49绿茶慕斯 | 60面包布丁 |
| 50伯爵茶慕斯 | 61法式布丁 |
| 51薰衣草慕斯 | 62芒果布丁 |
| 53覆盆子巧克力慕斯 | 63水果冻 |
| 55茅屋蛋糕 | |

65 Chapter 4

书香、麦香、咖啡香——饼干&派塔

- | | |
|----------------|----------------|
| 65杏仁饼干 | 75拿破仑派 |
| 67意式坚果脆饼 | 77苹果派 |
| 69洋甘菊饼干 | 78菠菜塔 |
| 70燕麦葡萄饼 | 79巧克力洋梨塔 |
| 71橘皮手工饼干 | 80水果塔 |
| 72椰子饼 | 81核桃塔 |
| 73千层葡萄酥 | 83蓝莓乳酪塔 |



84 Chapter 5

烘焙的基础美学



- | |
|---------------|
| 87原味慕斯 |
| 88杏仁蛋糕 |
| 89杏仁蛋白饼 |
| 91原味小西饼 |
| 93起酥皮 |
| 94甜塔皮 |
| 95卡士达酱 |

Chapter 1

走进咖啡馆的浪漫

——装饰技巧

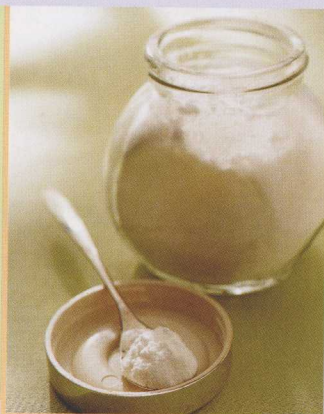
常见装饰材料 Decorations

咖啡馆、蛋糕店玻璃柜里的蛋糕，每一个都是美轮美奂，晶亮的光泽、美丽的鲜奶油花饰、优雅的巧克力片，令人叹为观止。其实要装点出美丽出众的蛋糕并不如想象中的困难，只要能善用以下的装饰材料，你也能端出一盘品位高雅的蛋糕！



● 可可粉

可可粉有一般和防潮两种，和糖粉一样，防潮可可粉可撒在慕斯类等水分较重的点心表面作为装饰，价格也比一般可可粉昂贵。



● 糖粉

有一般和防潮糖粉两种，可撒在点心表面或加水调成糖霜淋酱作为装饰。防潮糖粉专门用于装饰湿度较高的点心，以防糖粉吸湿后变色结块，影响美观及口感。

● 装饰巧克力

烘焙材料行有造型巧克力片，专门作为蛋糕点心装饰之用，以烟卷、叶片、花瓣等造型最为常见。



● 黑白巧克力

巧克力融化后可制成各种不同造型，是应用很广泛的装饰材料。市售巧克力砖有一般和调温两种，程序简易的造型巧克力可用一般巧克力砖来制作，若需特殊温度才能整形的巧克力片则要使用调温巧克力。



● 糖珠

以砂糖制成圆珠再裹上金色或银色食用色素的造型糖珠，可以直接食用，通常使用少量作为蛋糕表面的点缀装饰。



● 金箔

即打至极薄的纯金，以罐装出售，价格昂贵，一般用量极少，食用对人体无害。使用时将金箔以镊子撕下适当大小，装饰于蛋糕点心上，有画龙点睛之效。



● 核果

核桃、杏仁、开心果、榛果等都常用于蛋糕装饰，可直接摆放装饰，或切碎、切片撒在表面，其中以杏仁运用最广，有杏仁片、杏仁角等种类出售。



● 水果罐头

一般常见的有水蜜桃、樱桃罐头，多用于表面装饰或蛋糕夹层。另一种水果派馅，即蓝莓酱、樱桃酱，乃添加淀粉和糖煮成的浓稠馅料，多用于派的夹馅或与乳酪蛋糕搭配。

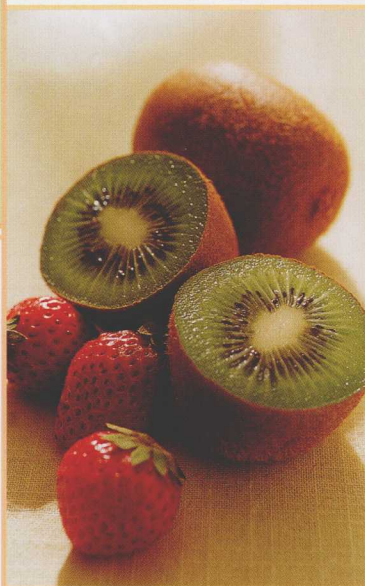
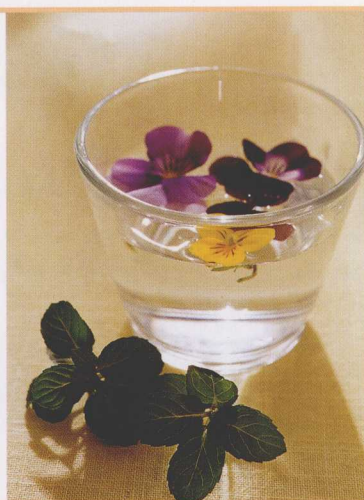
● 镜面果胶

一种不需调水加温即可直接使用的果胶，带有些微的酸味，可直接涂抹于点心表面，不仅使其更加美观，亦有防止水分散发、延长保存期的效用。



● 香草植物

薄荷、迷迭香、茴香、薰衣草、三色升、玫瑰等可食用的植物与花朵，由于造型小巧美观且多彩，具独特香味，绿色叶片更可衬托出以红、黄色为主的蛋糕色泽，是简单而又实用的装饰材料。



● 新鲜水果

草莓、柳橙、猕猴桃、芒果等水果因色泽鲜艳，常用于蛋糕装饰。因为需较长时间摆置于蛋糕上，选用的水果需为含水量较少，且不易氧化变色的种类，以免出水或变黑。

● 进口冷冻水果

蓝莓、红醋栗、覆盆子等浆果类水果，色泽鲜艳亮丽且外形小巧可爱，很适合用于装饰蛋糕，可购买进口的急速冷冻水果，退冰后即可使用。



鲜奶油 打发

七分发

将鲜奶油打至以打蛋器捞起仍有流性的程度，用于制作慕斯类蛋糕，以动物性鲜奶油较适合。



Applications of Whipping Cream

鲜奶油霜饰篇

九分发

将鲜奶油打至泡沫细致，捞起呈硬挺不流动状，可用于抹台、挤花，以植物性鲜奶油较适合。

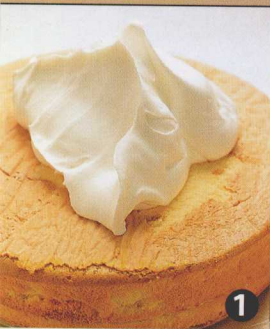


蛋糕最简单也最基本的装饰法，就是将鲜奶油打发抹匀蛋糕表面，再挤上鲜奶油花饰，简单几笔就能让蛋糕完全变身。从抹台、挤花到夹馅，打发鲜奶油都是主角，学会运用鲜奶油抹台挤花的技巧，也就是迈向蛋糕装饰成功的第一步。

天气炎热而使鲜奶油不易打发时，可在容器底部垫冰块，以维持低温。



抹台技巧



STEP 1

蛋糕抹台时，先取适量打发鲜奶油置于蛋糕中央处。



STEP 2

一边慢慢转动抹台，一边用抹刀将鲜奶油朝边缘推抹开来并抹平表面。

STEP 3

多余的鲜奶油会溢出侧边，此时将抹刀平贴侧边，并转动抹台抹平侧边。



STEP 4

利用抹刀将蛋糕边缘直角处多余的鲜奶油抹平。

STEP 5

鲜奶油抹台完成。



STEP 1

取一张纸，对折裁成适当大小的三角形。

①

STEP 2

三角形对折，在最长边的中间点略折作为记号。

②

③

STEP 3

将三角形一边对齐记号捏住固定，朝另一边卷起成锥形。

STEP 4

自制的锥形挤花袋完成，用剪刀剪出开口，将挤花嘴放入即可使用。

④

自制挤花袋

挤花袋是挤花时不可缺少的重要工具，坊间有售塑料制挤花袋，有可重复使用和抛弃式两种。如果家里没有挤花袋，利用一般的烘焙纸或白纸，也可以自制挤花袋！

STEP 1

挤花嘴放入挤花袋后，手握住挤花袋中间部分，将开口上端往外翻开，装填时才不会粘黏袋口。

①

②

STEP 2

用刮刀将鲜奶油填入挤花袋中，装填时尽量往下填实。

STEP 3

待装入适当分量后，将袋口旋紧，并以虎口握住，稍施压即可挤出鲜奶油花。

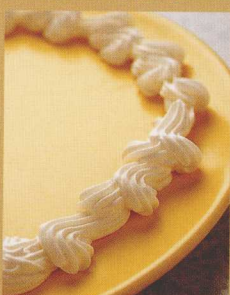
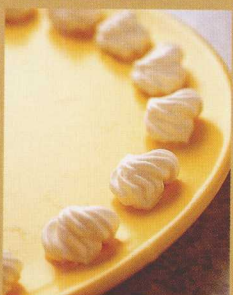
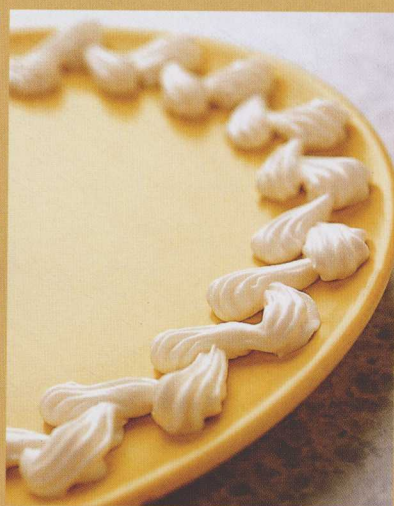
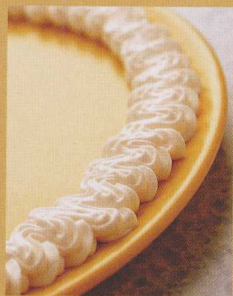
③

装填技巧

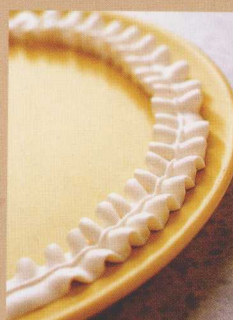
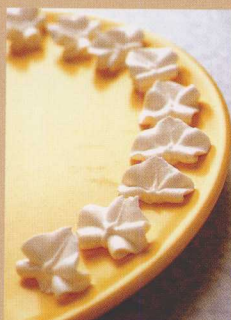
挤花图鉴

蛋糕上变化多端的各种挤花纹饰，可不见得是用不同开口形状的挤花嘴才挤得出来的，一般最常用的菊形挤花嘴，依挤花时的手法不同，就能轻松演变出20种以上的花饰。以下介绍4款实用的挤花嘴及12种基本花饰，让你的蛋糕从此开始千变万化。

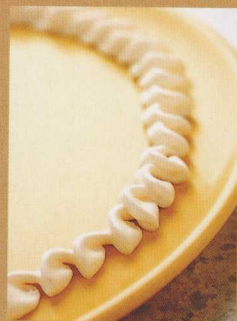
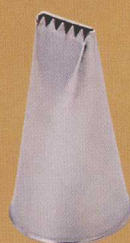
菊形
挤花嘴



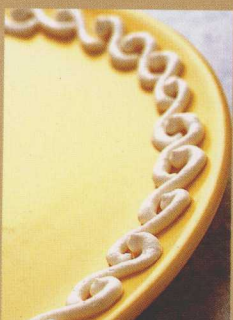
花瓣
挤花嘴

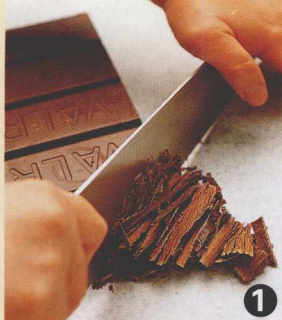


缎带
挤花嘴



圆形
挤花嘴

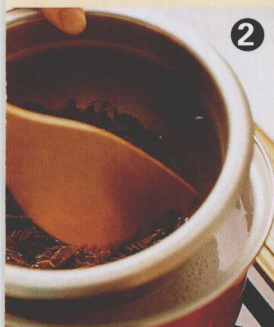




STEP 1

巧克力砖要先削切成小块，隔水加热时才容易熔化。

熔化巧克力



STEP 2

巧克力熔点为31~32℃，但需隔水加热，否则容易过热而变质。调温巧克力则需加热至50℃才会熔解。

Applications of Chocolate 巧克力应用篇



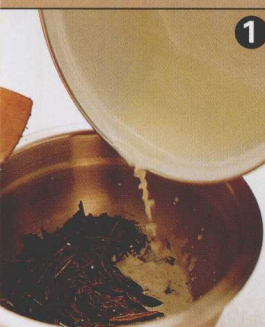
STEP 3

搅拌至巧克力完全熔化即可。

巧克力是由可可豆提炼而成，含27%左右的油脂，唯有加热才能熔化。而如何熔化巧克力则是西点制作上必学的课题，无论是制作表面淋酱、巧克力鲜奶油，还是装饰巧克力片，都得先将巧克力熔化才能使用或再制。

甘那许淋酱

配方：苦甜巧克力：动物性鲜奶油=1：1



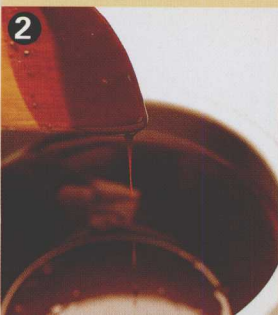
1

STEP 1

巧克力切碎，鲜奶油加热至即将沸腾时，倒入巧克力中拌匀。

STEP 2

搅拌至巧克力完全熔解，即为淋酱（甘那许）。



2



3



4

STEP 3

待凉后即可将甘那许淋酱倒在蛋糕中央。

STEP 4

以抹刀抹平，使甘那许均匀地布满蛋糕表面即可。

STEP 1

台面铺气泡垫或一般塑料垫，将熔化的白巧克力或淋或装在挤花袋中挤出随意线条。

1

STEP 2

待白巧克力凝固，随后淋上适量熔化的黑巧克力，并抹平表面至适当厚薄。

2

STEP 4

可用手随意剥片，或以火烤过的刀切成规则片状，即可用于装饰蛋糕。

双色巧克力片

装饰巧克力片

巧克力分为调温与非调温两种，以操作性来说，调温巧克力的装饰变化较多，但在制作前要先将巧克力调温至所需温度才能制作，可制作如烟卷、扇形、螺旋等带有弧度的巧克力，制作难度较高。

其实一般非调温巧克力砖在熔化后，也可再制成各种形状的巧克力片，虽然无法调温，但仍能制作各种花色独特的巧克力片，装饰在蛋糕上，依旧令人赏心悦目。

STEP 3

待巧克力完全凝固，翻面将垫纸撕下，即为双色巧克力片。

镂空巧克力片

在白纸上画好形状，翻面后直接用巧克力描边，待凝结后取下即可。

插立表面

围边装饰

整片的巧克力片可作为蛋糕的围边装饰。

外形不规则的巧克力片，则适合插立于蛋糕表面作装饰。



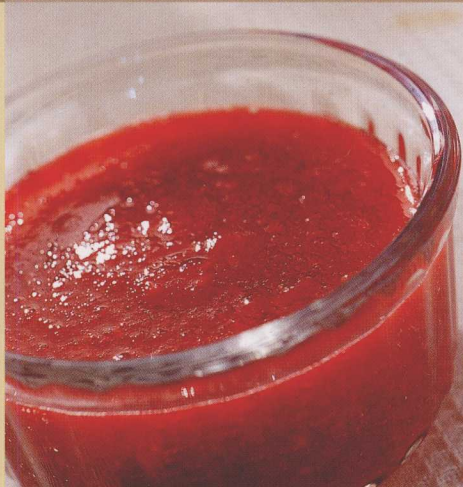
盘饰酱料 Sauce

Garniture 盘饰

香草酱

材料：动物性鲜奶油250克，牛奶250克，细砂糖75克，蛋黄7个，香草荚1/4根

做法：鲜奶油、牛奶、细砂糖和剖开香草荚置于锅中煮至沸腾时，倒入打散蛋黄中拌匀，再一起倒回锅中煮至即将沸腾（约80~90℃），熄火过筛即可。



覆盆子酱

材料：覆盆子果泥100克，水100克，细砂糖50克，玉米粉5克

做法：将覆盆子果泥、水、细砂糖一起煮至沸腾，将玉米粉调少许水加入勾芡，煮到适当浓稠度即可。



芒果酱

材料：芒果泥100克，水100克，细砂糖50克，玉米粉5克

做法：将芒果泥、水、细砂糖一起煮至沸腾，将玉米粉调少许水加入，勾芡，煮到适当浓稠度即可。



巧克力酱

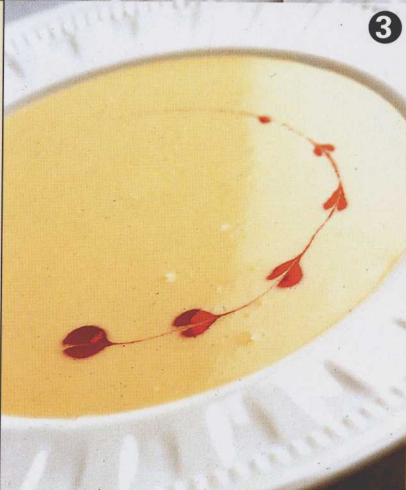
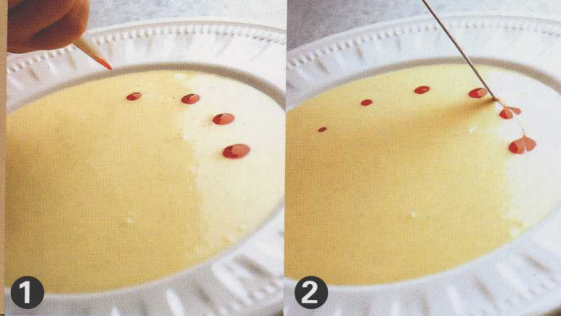
材料：细砂糖45克，水150克，可可粉24克，巧克力75克

做法：细砂糖加水煮至沸腾，离火加入可可粉拌匀后，趁热加入切碎巧克力拌至熔化，再回炉火上以小火加热1~2分钟，至稍浓稠即可。

盘饰1

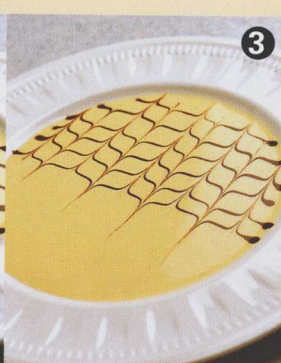
基础盘饰

手中握着的抹酱工具，就像五颜六色的画笔一般，在白净平坦的盘子上挥洒了起来，随意用刀尖、竹签勾勒几笔，就是令人惊艳的精彩图画！



先在盘中倒入适量香草酱，沿盘缘挤出酱汁，以刀尖或竹签画过酱汁中心线，就是一列心形盘饰。

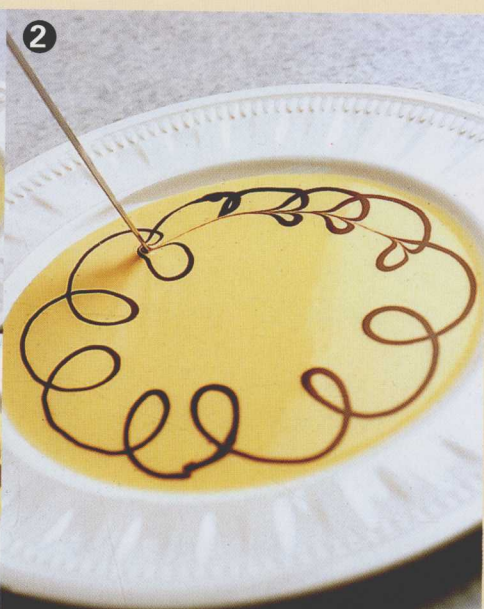
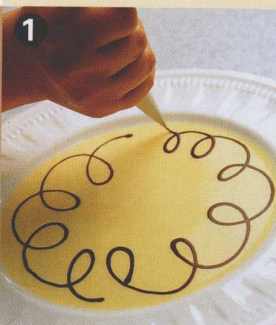
盘饰2

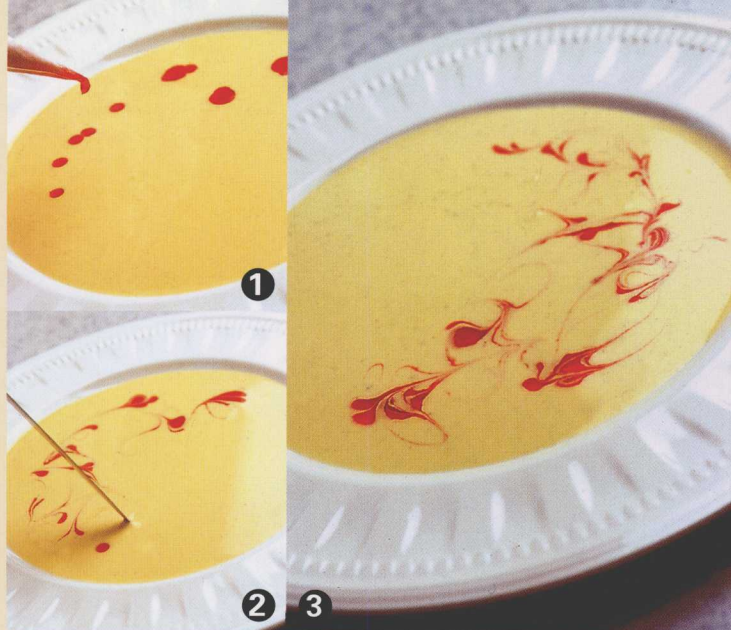


在倒有香草酱的盘中，用酱汁挤出并行线，再用刀尖上下来回画垂直线，就形成一盘交错纹路的线条盘饰。

盘饰3

盘中先倒入香草酱，沿着盘缘以绕小圈圈方式挤出酱汁，刀尖置于酱汁中心线沿盘缘画一圈，即成为空心心形的盘饰图案。





盘饰4

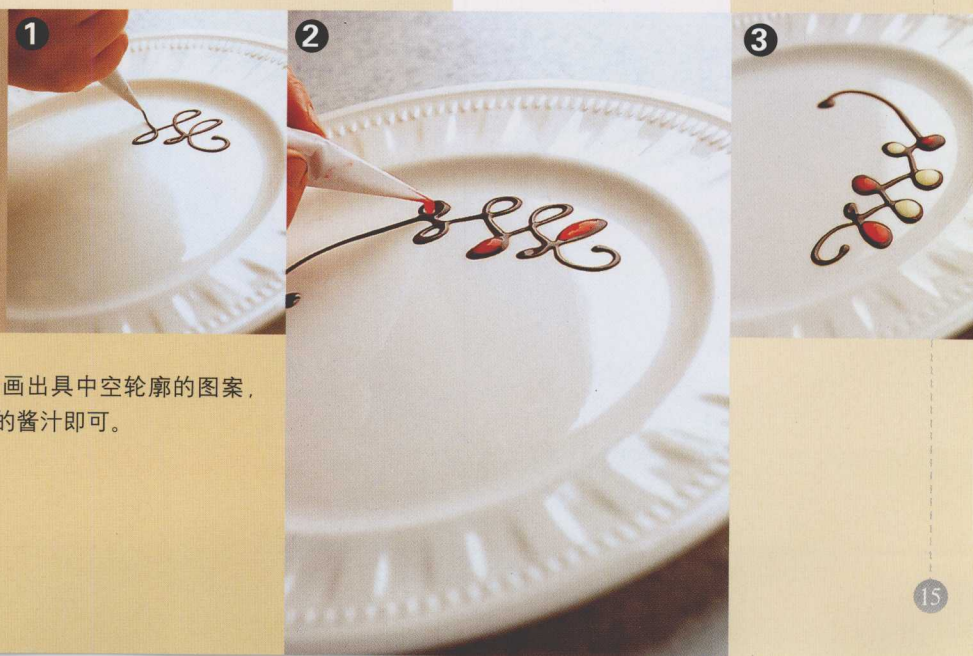
盘中倒入香草酱，在盘底随意滴上酱汁，刀尖在盘中随意绕行画过酱汁中心，即成为心形盘饰的变化形。

盘饰5



在倒有香草酱的盘中，先用酱汁画出几道弧线，再用刀尖在盘中随意绕行画过酱汁，即形成线条变化丰富的盘饰。

盘饰6



在盘中一侧用巧克力酱画出具中空轮廓的图案，中空部分填入不同颜色的酱汁即可。



Cheese Cake

● 星巴克、雨果、吃吃看、费太太、欧式派店