

经典珍藏版



最具人气的西点精选

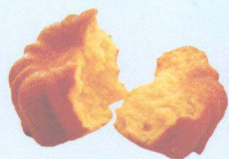
王安琪 著



中国纺织出版社

经典
珍藏版

最具人气的 西点精选



660张图片

+ 近200个成功秘诀，做西点绝对没问题

王安琪 著

 中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

最具人气的西点精选/王安琪著. —北京: 中国纺织出版社, 2010.1

ISBN 978-7-5064-6072-9

I. ①最… II. ①王… III. ①糕点-制作-西方国家

IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第208854号

原文书名:《不失败西点教室经典珍藏版》

原作者名:王安琪

©朱雀文化事业有限公司, 2009

本书中文简体版经台湾朱雀文化事业有限公司授权, 由中国纺织出版社独家出版发行。本书内容未经出版者书面许可, 不得以任何方式或手段复制、转载或刊登。

著作权合同登记号: 图字: 01-2009-6732

策 划: 尚 益 卢志林

责任编辑: 郭 沫

责任印制: 刘 强

装帧设计: 知墨堂文化

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号

邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110

传真: 010-64168231

http: //www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京地大彩印厂印刷 各地新华书店经销

2010年1月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 10

字数: 100千字 定价: 32.00元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

目录

Contents



制作西点的工具与材料 5

制作西点的基本常识 13



饼干、挞派篇

香辣乳酪饼 18

玉米脆片小饼 20

巧克力榛果雪球 22

果酱奶酥 24

芝麻薄烧 26

核桃挞 28

●核桃葡萄干馅 29

脆皮椰子挞 30

●椰子奶油馅 31

蛋挞 32

●蛋黄馅 33

草莓酥挞 34

●奶油馅 36

栗子薄酥 38

●栗子馅 39

巧克力酥条 40

苹果派 42

●苹果馅 44

培根乳酪派 46

奶油柠檬派 48

●奶油柠檬馅 50

波士顿派 52

起酥蛋糕 54

慕斯、乳酪、蛋糕篇

草莓慕斯 58

巧克力慕斯 62

芒果慕斯 64

奶油泡芙 66

●奶油布丁馅 67

焦糖布丁 68

意大利奶酪 70

原味乳酪蛋糕 72

大理石乳酪蛋糕 74

提拉米苏 76

轻乳酪蛋糕 78

巧克力戚风蛋糕 80

香草海绵蛋糕 82

柠檬蛋糕 84

美式舒芙里 86

黑森林蛋糕 88

蜜果奶油蛋糕 92

布朗尼蛋糕 94

香杏蛋糕 96

沙哈蛋糕 98

蓝莓玛芬 100

天使蛋糕 102

杏仁贝壳蛋糕 104

南瓜蜂蜜蛋糕 106

面包篇

制作美味面包的

重要材料 109

面包基本面团的制作
110

菠萝面包 112

●菠萝皮 114

葱花面包 116

●葱花馅 117

红豆面包 118

●红豆馅 120





芋头面包 122

●芋头泥 124

沙拉面包 126

●蔬菜沙拉馅 128

全麦葡萄面包 130

牛角可松 132

丹麦吐司 134

水蜜桃丹麦面包 136

法国面包 138

白吐司 140

最受欢迎的 西点篇

可丽露 144

咖啡菠萝泡芙 147

●咖啡奶油布丁馅 149

茅屋乳酪派 150

楚弗杯子蛋糕 152

●香吉士奶油馅 153

乡村黑麦面包 154

法式咸蔬派 156



关于西点，我有问题

- * 成功制作西点的秘诀.....37
- * 如何挑选烤箱.....45
- * 烘烤西点时，可以打开烤箱门吗.....45
- * 模具应如何清洗及保存.....45
- * 为什么鸡蛋使用前需放在室温下回温.....51
- * 为什么蛋白会出现无法打发的情况.....51
- * 蛋白打发后，为什么需要分两次拌入蛋黄糊中.....51
- * 为什么打发鸡蛋时要隔水加热.....51
- * 提拉米苏是蛋糕还是慕斯.....61
- * 烤好的蛋糕为什么会塌陷.....61
- * 如何判断糕点烤好了吗.....61
- * 素食者能吃慕斯吗.....61
- * 酵母包括哪几种.....115
- * 高筋面粉、中筋面粉与低筋面粉该如何使用.....121
- * 泡打粉和酵母粉有何不同.....121
- * 配方中细砂糖的分量可以减少吗.....121
- * 可以用鲜奶代替浓缩牛奶吗.....121
- * 植物和动物鲜奶油使用的方式有哪些不同.....125
- * 奶油为什么要放在室温下软化.....125
- * 如何制作出漂亮的饼干.....125
- * 不同西点的保存方式.....125
- * 有些面团为什么要冷藏或冷冻后才能使用.....129
- * 需要使用的面皮冰冻得太硬时该如何处理.....129
- * 如何让面团发酵得又好又漂亮.....129
- * 面团要揉到什么程度才算光滑有弹性.....129
- * 为什么面包店的面包放置3天都不会变硬.....129
- * 过期原料应如何处理.....142
- * 应如何存放烘焙材料.....142
- * 找不到失败原因怎么办.....142
- * 鸡蛋打发时要注意什么.....142
- * 鲜奶油该如何选择使用.....142
- * 奶油该如何选择使用.....142

制作西点的工具与材料

学习制作西点之前，一定要先看需要的工具和材料都长什么模样，并了解它们的功能及特性再去购买，才不会逛了老半天也找不到想要的东西，甚至选了自己不需要的东西。

工具

学习制作西点，不需要一开始就花一大笔钱买齐所有的器具。建议先准备好基本工具，待技术成熟后，再慢慢添购其他器具。以下是书中使用到的工具，对于第一次做西点的初学者，可先购带有“*”标示的基本工具。

重量与测量工具



1 * 秤 (图1)

秤有传统秤与精密电子秤两种，传统秤的最小测量单位为1克，精密电子秤为0.1克。家庭使用准备一个测量范围为1~2千克的秤即可。目前精密电子秤也很便宜，优点是可以精确地测量出克数，还可以累计综合，使用很方便。

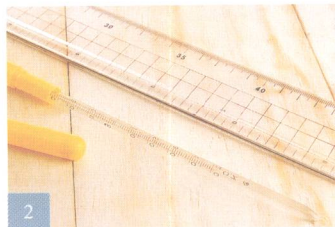
* 量匙 (图1)

量匙为计量少量材料的工具，通常是4种规格为一组，分别为1大匙、1茶匙、1/2茶匙和1/4茶匙。量取时需将盛装的材料表面抹平，测量才准确。

1大匙=15毫升，1茶匙=5毫升，1/2茶匙=2.5毫升，1/4茶匙=1.25毫升。

* 量杯 (图1)

量杯有塑料、铝和玻璃3种材质，以透明、刻度清楚且容易观察的为佳。杯壁上有4个刻度：1/4杯、1/2杯、3/4杯和1杯，量取时同样也需将盛装的材料表面抹平。常见的规格为225毫升(本书所用)和240毫升。



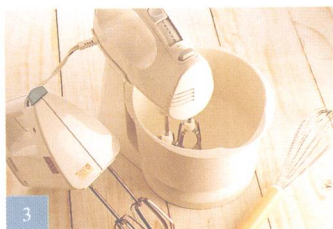
2 温度计 (图2)

温度计可测量水温、面糊发酵温度、熔化的巧克力或奶油的温度，需要的测量范围至少要-10~200℃才够用。

* 量尺 (图2)

量尺能准确测量面团和蛋糕的长、宽及高度，塑料材质的较便宜，用完后应清洗干净，最好用保鲜膜包裹。

搅拌与打发工具



3 * 打蛋器 (图3)

打蛋器分为手动和电动两种。手动打蛋器多为网状，可用于搅拌少量材

料，如蛋和鲜奶油等。选购时以条数多、弹性佳、体长约30厘米的打蛋器为佳。电动打蛋器有座式和手握式两种，搅拌时又快又省力，通常附有打蛋及搅拌面糊的搅拌头。

研磨机与研磨板 (图4)

研磨机可以将水果打成泥，将食材(如饼干和坚果)打碎及咖啡豆磨碎。研磨板表面有孔洞，可刨丝(如萝卜丝和乳



酪丝)、磨皮(如柠檬皮和橙皮)或磨泥(如苹果泥)，以不锈钢材质且坚硬者为佳。



食物料理机 (图5)

食物料理机可用于搅拌面糊和奶油，还可以将蔬菜切成丝、条和片，属于多功能料理工具。



* 搅拌盆 (图6)

搅拌盆有不锈钢、玻璃、陶瓷或塑料材质的。不锈钢材质传热速度快，适合隔热水融化巧克力或打发蛋黄，也可隔冰水打发鲜奶油。而玻璃、陶瓷和塑料材质很适合用于搅拌面糊和鲜奶油，搅拌时不必担心因打蛋器沿着盆边缘搅打而掉漆，还可将蛋白打得

非常光亮。最好多准备几个搅拌盆。刚买的钢盆若有黑色痕迹，可用醋和洗涤剂清洗，再用清水洗净。

* 橡胶刮刀 (图6)

质地柔软的橡胶刮刀多用于混合材料、搅拌面糊或抹平面糊表面，使烘焙后的蛋糕表面较平整。橡胶刮刀不耐热，若长时间搅拌较热的材料会让橡皮材质变软，因此建议再买1把木质刮刀。

刮板 (图6)

刮板有塑料或白铁等材质，是分割面团和清理面板不可缺少的工具。

模具



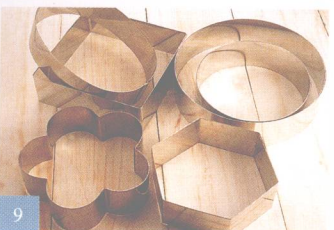
* 蛋糕模型 (图7)

蛋糕模型有圆形、方形和三角形等，种类繁多。制作轻质蛋糕(如戚风和海绵蛋糕)最好使用底部可活动的蛋糕模(无须抹油)；制作重质蛋糕(奶油含量较高)应选择底部固定的蛋糕模(需抹油)或不粘蛋糕模(特富龙材质)为宜。



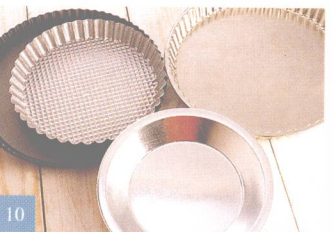
吐司模 (图8)

吐司模分为加盖和不加盖两种，也可以作为长蛋糕模。



慕斯模 (图9)

慕斯模为空心模具，有圆形、方形、椭圆形、三角形、六角形、梅花形、水滴形和心形等形状。



挞模与派模 (图10)

分为底部可活动的烤模和底部固定的烤模两种，建议先购买8寸挞模与派模各1个。若填人的馅料较多，最好使用底部可活动的烤模；底部固定的烤模使用时需先刷一层薄薄的色拉油

或奶油，也可铺1张烘焙纸，以防止粘连。



空心压模 (图11)

空心压模有各式各样的造型，如心形、星形、动物形和花卉形等，可用于制作造型饼干或直接放在擀好的面皮上按压成形。

舒芙里杯 (图11)

舒芙里杯是制作舒芙里时常用的模具，可选择玻璃或陶瓷材质的，模具壁必须与底部垂直，面糊才能膨胀至最佳的高度。



12

布丁模与果冻模 (图12)

布丁模、果冻模是制作布丁、果冻或传统蛋挞的模具，通常模具边缘有波浪状纹路，让布丁和果冻的外观更漂亮。建议使用带盖的模具，可避免冷藏时水分流失或表面变干。



13

* 纸模与锡箔纸模 (图13)

刚学习做西点时，不要购买昂贵的模具，可先用价格便宜的纸模或锡箔纸模练习。虽然无法重复使用，但烘焙后可直接撕开，非常方便好用。用纸模包装的西点也很适合作礼品送人。



14

造型烤模 (图14)

可根据个人喜好选择造型烤模，如南瓜蜂蜜蛋糕或贝壳蛋糕模。

刀具、挤花与涂抹工具



15

锯齿刀 (图15)

锯齿刀常用于切蛋糕或面包，不易产生面包屑，切割后外形整齐、漂亮。

滚刀轮 (图15)

滚刀轮又称切派刀，有平齿和波浪齿两种，可用于切割面皮、派或披萨。

着蛋糕边缘插入烤模底部，再顺着模具转一圈即可脱模，非常方便好用。

削皮刀 (图16)

削皮刀常用于削去水果的外皮(如苹果和梨)，既方便又安全。



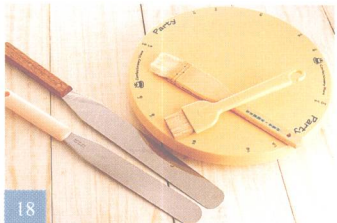
17

挤花袋 (图17)

挤花袋是制作夹心饼干和挤奶油花时不可缺少的工具，前端装上金属花嘴，把馅料或鲜奶油装入圆锥形的袋中。挤花袋可选择尼龙材质，使用后需用热水洗净晾干。也可将烘焙纸卷成挤花袋，用完后丢弃即可。

挤花嘴 (图17)

挤花嘴有各种形状的，如圆形花嘴用于描绘简单的线条和文字；星形花嘴可挤出波浪状或漩涡状图案。以铁质和不锈钢材质者较佳。



18

奶油抹刀 (图18)

奶油抹刀是涂抹鲜奶油或将糕点翻面的工具，刀刃越薄越好。

转盘 (图18)

将烤熟的蛋糕或派放在转盘上，可边旋转边涂抹鲜奶油。

* 毛刷 (图18)

毛刷是将果酱或蛋黄液涂刷在糕点表面，也可将色拉油或奶油涂在烤盘或烤模内。应选择不易脱毛的毛刷，用完后要洗净晾干。



16

蛋糕铲 (图16)

蛋糕切开后，用蛋糕铲可以很方便地将蛋糕铲起来，尺寸可依所需选购。

脱模刀 (图16)

脱模刀以橡胶材质为佳，只要将刀沿



包装工具



饼干袋 (图19)

用饼干袋包装烤好的饼干，封口处再打上蝴蝶结以增加美感。市场上有许多花样可供选择，也可在面包蛋糕店或食品材料商店购买。

包装盒 (图19)

好吃的糕点用精巧的盒子包装会更加温馨，可到面包蛋糕店或食品材料店购买，包装好精致的自制点心。

其他工具



* 筛网 (图20)

筛网最主要的功能是筛粉，面粉过筛后会变得松散细致，搅拌时不会结块；其次可用于装饰，将糖粉或可可粉筛在糕点表面；另外，可用于过滤蛋液，以去除蛋液中的泡沫；还可以将糊状材料压成细泥。



* 烤箱 (图22)

最好选购可以调节上下火温度的烤箱，比较容易将糕点烘焙均匀。选择单火的小烤箱也可以，但不容易掌握烤熟的时间与温度。烤箱要足够大，至少能放进1个蛋糕。



* 烘焙纸 (图21)

将烘焙纸铺在烤盘上，可使烤好的饼干容易取下；也可裁成需要的形状，铺在蛋糕模内，方便蛋糕脱模。通常使用白色、半透明的蜡纸，也可选择进口的烘焙专用纸或锡箔纸(亮面朝下)。若临时没准备烘焙纸，也可以在烤盘或烤模内刷一层薄薄的奶油，再撒少许高筋面粉即可。



* 擀面杖 (图23)

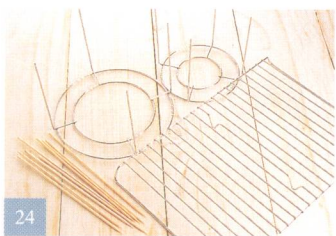
擀面杖是擀压面团的好帮手，通常会先将少许高筋面粉(含水量较少，比中、低筋面粉干燥)当手粉撒在擀面杖和工作台上防粘，再把面团擀成相同的厚度，这样做出来的西点才会整齐漂亮。一般擀面杖为木质，西式擀面杖的两端有把手，不过使用效果差不多，可依个人习惯选购。没有的话，也可用酒瓶子代替。

分蛋器 (图23)

分蛋器又称分离器，可将蛋黄与蛋白完全分开，方便又好用。

喷水器 (图23)

喷水器装水后，可喷洒在蛋糕或面包表面，在一些面包(如法国魔杖面包和脆皮吐司等)的表面喷少许水，成品才具有酥脆的口感。



竹签 (图24)

检查蛋糕是否烤熟时，可将竹签轻轻插入蛋糕中，若竹签抽出时没有粘任何材料，表示蛋糕已烤熟。

* 倒扣架 (图24)

倒扣架用来支撑需要翻转放置的蛋糕(如戚风蛋糕等)，可使蛋糕的质地蓬松，防止塌陷。

* 网架 (图24)

网架又称放凉架，附有支撑脚，通常用来放置待凉的蛋糕或饼干，也可用烤肉架或蒸锅架代替。

材料

记得我第一次学做蛋糕时，为了寻找书上所说的“小麦粉”，跑遍了大街小巷的商店，竟然没有一家销售“小麦粉”的。正要放弃时，有一位热心的阿姨问我购买的目的，才发现原来我要找的东西就是低筋面粉，只是我参考的食谱书中将日文的低筋面粉直接译为小麦粉，害得我快要找疯了！有了这个深刻的教训，当我再遇到不确定的食材时，我都会请教糕点师傅或直接查询英文原意，以免重蹈覆辙。如果你在学习烘焙的过程中遇到类似的问题，一定要想办法解决，这样才能提高技艺，加速进步。

粉类



面粉 (图1)

面粉是用小麦研磨成的粉，分为低筋、中筋和高筋3种，是以面粉中蛋白质含量的多少作为分类标准的(蛋白质溶于水后，会产生具有韧性的面

筋)。用不完的面粉最好用密封的罐子盛装，放在阴凉通风处保存。

全麦面粉 (图1)

全麦面粉由高筋面粉与适当比例的小麦胚芽混合制成。小麦胚芽是小麦最营养的部分，富含纤维质和B族维生素，能促进肠胃蠕动，减少便秘和胃胀气的问题，可适量添加在糕点或面包中。



玉米淀粉和普通淀粉 (图2)

玉米淀粉是用玉米磨制而成的，普通淀粉多是用马铃薯精制而成的。制作奶油馅和轻乳酪蛋糕时添加适量的淀粉，可增加材料的黏稠度。

糖类



细砂糖 (图3)

细砂糖又称细粒特砂糖，溶解速度快，是制作西点最常使用的糖。

糖粉 (图3)

将细砂糖磨成细末，又称霜糖，常撒在西点表面作装饰。因其易溶解，也可代替细砂糖制作饼干，缩短奶油与糖混合打发的时间，让饼干更酥脆。

红糖 (图3)

红糖是精制程度较低的糖，呈褐色粗颗粒状，又称褐砂糖或二砂糖。因其呈红棕色，可使西点上色，所以不适合白色西点的制作，但可放入强调乡村风味的西点中调味，如玉米脆片小饼和奶油水果蛋糕等。

黑糖 (图3)

黑糖在制作西点时很少使用，但常出现于东方点心中，如日本的和果子和中国台湾澎湖的黑糖糕等，可让糕点充满甘甜的香味。



果糖和蜂蜜 (图4)

果糖和蜂蜜具有黏性和锁水性，可让西点保持柔软滑顺的口感。



乳制品



乳酪 (图5)

制作西点的乳酪应选择含水量高、质地细致柔软且未经发酵的,如玛斯卡邦乳酪、瑞科塔乳酪、考特佳乳酪、奶油乳酪和酸奶油等。很多人误以为酸奶油就是奶油,其实酸奶油是未经发酵的最新鲜的乳酪。



鲜奶油 (图6)

鲜奶油分为动物鲜奶油(含糖)和植物鲜奶油(含糖)两种。动物鲜奶油是从新鲜牛奶中提炼而成的,适合制作甜点(如冰激凌和慕斯)或咸味菜肴(如意大利面和浓汤);植物鲜奶油是用植物油提炼加工制成的,打发后适合涂抹在蛋糕表面。

鲜奶 (图6)

使用原味的全脂、脱脂、高钙或高铁鲜奶均可,也可使用奶粉冲泡成的牛奶,但冲泡前请参考该品牌奶粉的冲泡方式,而且需过滤,去除未溶化的奶粉块才能使用。

浓缩牛奶 (图6)

只要加入等量的水搅匀就成为浓度正常的鲜奶,可在超市中购买。

油类



奶油 (图7)

奶油分为无盐与含盐两种,需放入冰箱冷藏或冷冻保存。使用时切下需要的分量,放在室温下待其软化。

发酵奶油 (图7)

经过发酵过程制成的奶油,可用它代替包酥式(在面团或派皮中包裹奶油)的无盐奶油。

酥油 (图7)

酥油又称脱水奶油,适合制作起酥类多层次面包,熔化的温度比奶油高,适合长时间擀压。



油 (图8)

制作戚风蛋糕时为了不让面糊下沉,通常使用比重较轻的液态油(如色拉油、橄榄油、葡萄籽油或葵花油)代替奶油,才能烘烤出膨松柔软的蛋糕。上述4种油都很适合制作戚风蛋糕,只是橄榄油应选清淡等级的,而纯橄榄油的味道太浓重,会盖过蛋糕本身的香味。

膨胀剂



酵母 (图9)

酵母是促进面团发酵的材料,最常见的有3种:新鲜酵母、干酵母和速溶酵母。

改良剂 (图9)

改良剂添加在面包中,让面包的组织更有弹性,可保持面包的柔软度。



SP起泡剂 (图10)

SP起泡剂使用于蛋糕制作中,可让全蛋蛋糕质地更绵密、松软且具有弹性,一般使用的剂量比例为15克全蛋加入1克SP起泡剂拌匀。在烘焙食品材料店有售。

泡打粉 (图10)

泡打粉又称发粉或蛋糕速发粉,简称BP,受热后会产生气体,使蛋糕膨胀,属于碱性材料。

小苏打粉 (图10)

小苏打粉本身没有发酵作用,若与酸性食材混合可产生膨胀效果。切忌使用过量,否则味道会变苦。

凝固剂



11

明胶 (图11)

明胶为动物胶质，有片状和粉状两种，是制作慕斯蛋糕不可或缺的材料。使用明胶粉时只需先用冷开水调溶，再与其他材料拌匀即可；如果选用明胶片，则需先用冷开水浸泡至软化，再放入温热的材料中搅拌至溶化即可。

琼脂 (图11)

琼脂为海藻胶的一种，传统的食物凝固剂。使用前需用冷开水浸泡至软化，再混合其他材料煮开，晾凉后即可凝固。琼脂粉使用方便，使用前放入水中搅拌至溶化，再与温热的材料混合。素食者可用琼脂粉制作慕斯，虽弹性没有明胶好，却一样美味。

辛香料



12

丁香粉与豆蔻粉 (图12)

丁香粉是用丁香花苞制成的，外形呈钉子状；新鲜的豆蔻外形与杏很像，成熟后会裂开，将果实磨成粉使用。这些香料适量添加在西点中，可散发清爽的香味。

香草精 (图12)

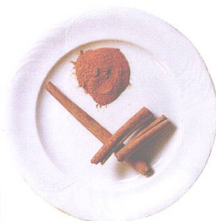
香草精可增加西点的香味及去除鸡蛋的腥味。香草条由兰科类植物经发酵制成，香味最浓郁；香草精是从香草条中萃取后添加其他植物香料制成的。也可用香草粉或香草片代替，香草片需磨成粉再使用。

法式香菜 (图12)

法式香菜又称巴西里，有新鲜和干燥的两种。新鲜的叶片呈卷缩状，多用于西式料理或装饰；干燥的巴西里末可适量添加在西点中，增添香味。

柑橘皮 (图12)

可将新鲜的柠檬皮和橘子皮磨碎或切成细丝，加入面糊中拌匀。磨柑橘皮时切忌磨到白色的果皮部分，否则会有苦涩的味道。



13

肉桂粉 (图13)

肉桂粉是用肉桂的树皮和根制成的，气味强烈，多用于小西饼、蛋糕、派或东南亚水果点心的制作，如苹果派和香蕉慕斯蛋糕等，以增加香气。



14

新鲜薄荷 (图14)

新鲜薄荷用于装饰和增加香气，可清除口腔中的油腻感，保持清凉口感。



15

干薄荷 (图15)

薄荷经过干燥处理，虽然也带有香气，可是不如新鲜的薄荷叶好。



16

干玫瑰 (图16)

玫瑰经过干燥处理，可增添香味。



17

干薰衣草 (图17)

薰衣草经过干燥处理，可增加味道。

其他材料



鸡蛋 (图18)

新鲜的鸡蛋最好放入冰箱冷藏保存,千万不要使用不新鲜的鸡蛋制作西点。制作时,先从冰箱取出,放在室温下使其回温。鸡蛋的种类繁多,可尝试用不同种类的鸡蛋制作西点,但务必将蛋壳洗净擦干后再使用,否则蛋液不慎沾到蛋壳表面的污秽物,可能会带入细菌。



巧克力 (图19)

巧克力(如苦甜巧克力、巧克力豆、巧克力米等)是用可可粉和可可脂加工制成的,独特的香味和口感让许多人为之着迷。巧克力的品牌及口味很多,价格差异很大,建议刚开始学做西点时,可使用物美价廉的巧克力,待手艺精进后,再选用高级的巧克力。



20

咖啡粉 (图20)

指速溶咖啡粉,是经常与巧克力搭配使用的材料,它的苦味可以调和巧克力的甜味。制作西点时先用热水将咖啡粉调溶,才能更好地散发香味和呈现色泽。

可可粉 (图20)

将可可块磨成粉末状,添加在面糊中或用于装饰西点(如提拉米苏)。书中使用的可可粉需至烘焙材料店购买,请勿选择冲泡饮用的可可粉。

杏仁粉 (图20)

西点中使用的杏仁粉是用纯杏仁磨成的粉末,与一般冲泡饮用的杏仁粉不同。冲泡饮用的杏仁粉中添加了糖粉和五谷杂粮,不适合制作西点。

椰子粉 (图20)

椰子粉由椰子的果实干燥后制成,分为细丝状和粉末状,可混合在面糊中或用于西点装饰。



21

水果 (图21)

可用于西点制作的水果有新鲜水果(如蜜桃、草莓和橙子等)、罐头糖渍水果(如蓝莓、红樱桃和综合水果等)、水果干(如葡萄干、菠萝干和杏干等)三大类,这些水果无论做主角还是配角,都是让西点更好吃的重要角色。

水果蜜饯 (图22)

制作西点时,可将各种蜜饯(如橙皮蜜饯、樱桃蜜饯和综合蜜饯等)加入重奶



22

油蛋糕中。搅拌前在蜜饯表面撒入少许低筋面粉,如此拌入的蜜饯才会平均分布在蛋糕中,而不至于全部下沉到蛋糕底部。



23

坚果 (图23)

坚果包括杏仁片、核桃仁、松子、榛子和夏威夷果仁等,营养丰富,芳香可口,加入面糊中或切碎后装饰西点表面均可。在重奶油蛋糕、卷心蛋糕或慕斯中加入适量坚果,可增加咀嚼感,用不完的坚果应放入冰箱冷藏或放在阴凉处保存。



24

酒 (图24)

制作西点常用的酒类如朗姆酒、白兰地酒、咖啡酒、水果酒、柑橘酒和薄荷酒等,加入适量的酒是为了让成品口感更丰富,还能增加染色的效果。

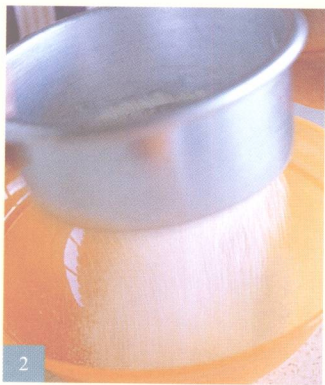
制作西点的 基本常识

制作西点的成功秘诀除了要严选材料和依照正确的步骤之外，也要了解一些西点制作的常用术语和最基本的常识，这样才能轻松制作出好吃的点心。



使用量匙

粉类、糖类(如细砂糖和红糖等)以刮平量匙表面为基准(图1)；液体(如鲜奶、酒和水等)以满匙且将溢出为原则；葡萄干与坚果类约装至与量匙表面等高即可。量取糖类或粉类时，为避免结块现象，需将块状物敲碎再盛取。



粉类过筛

高筋面粉筋度高、不容易结块，所以制作面包时无须过筛即可使用。

制作馒头和包子的中筋面粉如果放在冰箱中过久会吸收水汽，最好先过筛再使用。低筋面粉最容易结块，使用前一定要过筛。有些食谱中要求过筛3次，目的是让面粉组织更细密，确保成品口感更佳。但刚买回来的低筋面粉过筛1次就可以，若长时间放在冰箱中就必须多过筛几次，才能与其他粉类拌匀(图2)。



奶油软化

制作饼干和蛋糕前，可先将奶油从冰箱中取出，放在室温下待其软化。夏天软化的时间约30分钟，冬天1.5~2小时。软化的程度判断，可用手指轻压奶油表面，能压出凹洞即可(图3)。

手粉

搓揉面团时，因为摩擦生热会导致面团出油，而不易搓揉成团状。此时撒上适量高筋面粉，就可以预防出油的状况。

预热烤箱

将面糊或面团放入烤箱前必须先预热烤箱，使热气在整个烤箱中均匀地分布，如果未先预热烤箱很容易造成面糊消泡或面团再度发酵。预热的方法：设定点心预烤温度，若预烤温度在150℃以下，则预热时间为5~10分钟；若是200℃以上的高温，则预热时间为10~25分钟。有些新型烤箱的右下角有1个小灯，预热时小灯会亮，达到预热温度时，小灯就会熄灭，这时便可将面糊或面团放入烤箱烘烤了。

蒸烤

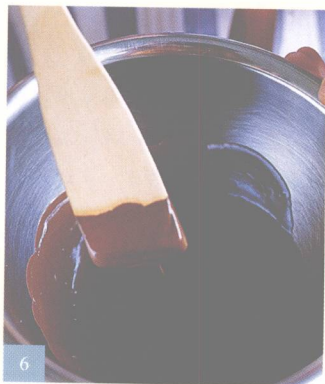
在烘烤的过程中制造出大量水汽和热气将点心烤熟，让成品质地滑嫩，通常烘烤乳酪蛋糕和焦糖布丁时需采用蒸烤的方式。蒸烤的方法：在深烤盘中倒入1~2厘米深的水，再将盛面糊的模具放在烤盘上烘烤。

着色

面团或面糊在烘烤过程中，因为受热而颜色变深。呈金黄色时表示点心已经烤熟，若再加热则会烤焦，所以观察颜色是判断烤熟与否的方法之一。

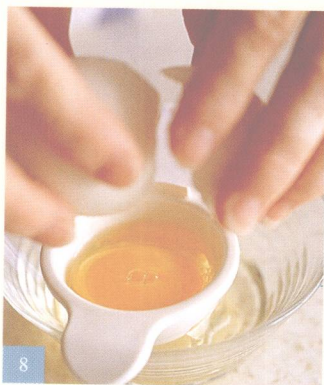
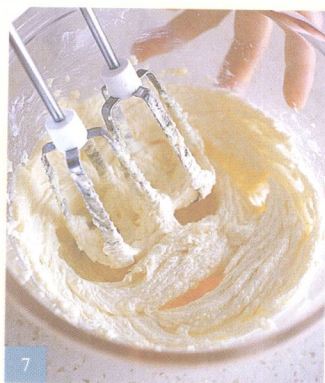
另外，当闻到饼干或蛋糕的香味飘散出来时，也表示点心已经烤熟了。





巧克力隔水加热至熔化

巧克力可采用隔水加热的方法快速将其熔化，最好用不锈钢盆(一定要拭干)盛装巧克力，因其导热速度快。下方盛热水(约90℃)的盆要小一点(图4)，可卡住上盆，让盛装巧克力的盆底不会接触热水(若接触热水，易导致材料糊化而影响品质)(图5)，利用上升的蒸汽使巧克力熔化



(图6)。搅拌过程中不能让水汽进入入盆中，否则巧克力会变成一团，很难与其他材料融合。熔化的巧克力如果不马上使用，请准备一盆60℃的热水，将盛装巧克力的盆放在热水中保温，通常冬季需要保温。

奶油打发

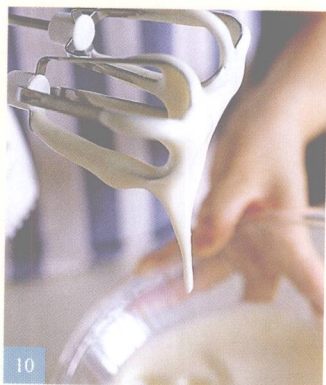
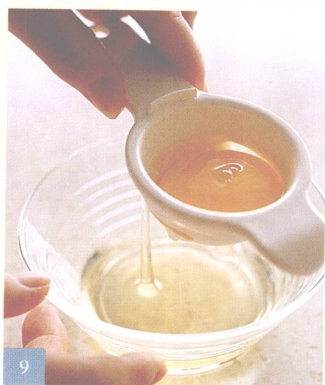
奶油与细砂糖混合搅拌至呈乳白色，质感类似绒毛状(图7)。

鸡蛋

本书材料中所指的鸡蛋都是去壳后的重量，一般盒装大个儿鸡蛋去壳后的重量约50克，其中蛋白约为30克、蛋黄约为20克。

分蛋方法

使用分蛋器将鸡蛋的蛋白与蛋黄分开。分蛋器下放1个容器，将蛋壳敲碎剥开后打入分蛋器内(图8)，蛋白



会流入容器中，而蛋黄则留在分蛋器中(图9)。

全蛋打发

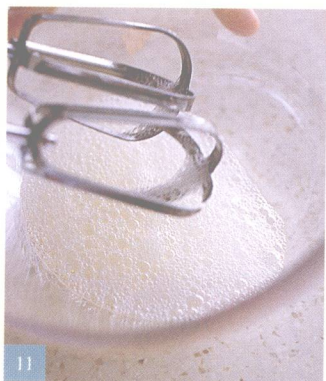
用打蛋器将蛋液打至浓稠，分量增加至原来的4~5倍，抬起打蛋器时，蛋液呈倒三角形慢慢流下，达到用蛋液画线不消失的程度(图10)。

蛋白打发

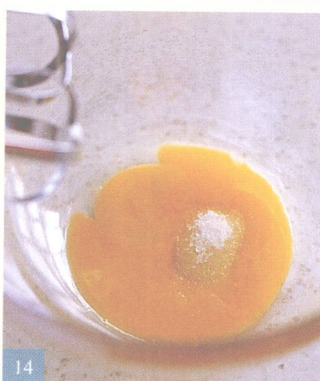
(1)粗泡沫状：蛋白刚开始搅打时，会产生很多小泡沫(图11)，这时蛋白还没有充分搅打，所以称为粗泡沫状，通常在此时加入细砂糖。

(2)湿性发泡：蛋白与细砂糖混合搅打至呈漂亮的银白色，抬起打蛋器时蛋白在尾端呈倒钩状，而且蛋白不滴落(图12)。

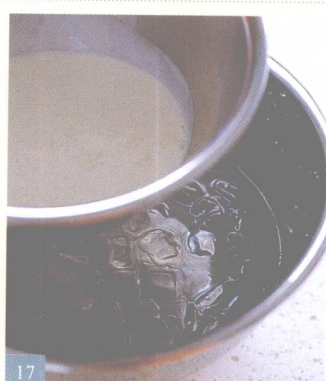
(3)干性发泡：继续搅打至蛋白坚硬，尖端直立不下垂即可(图13)。



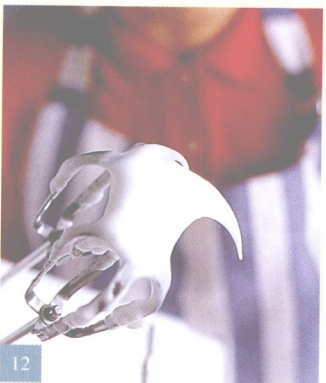
11



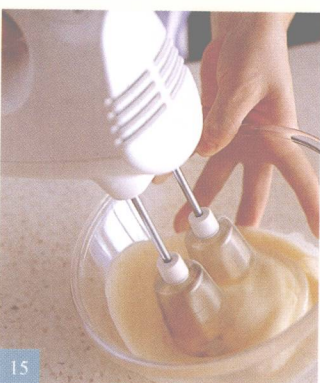
14



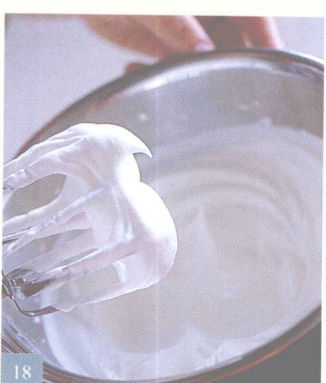
17



12



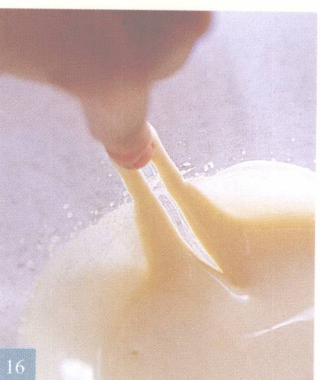
15



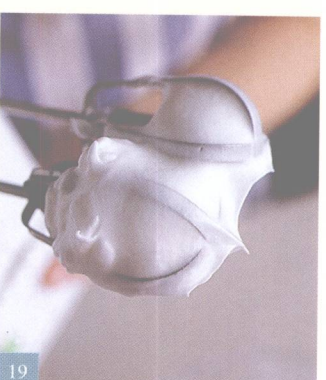
18



13



16



19

蛋黄打发

蛋黄与细砂糖混合搅拌(图14), 打发至呈乳白色且浓稠状(图15), 用手指勾起蛋黄糊不断裂即可(图16)。若想快速打发蛋黄, 也可采用隔水加热法, 但蛋黄很容易粘在盆边凝固, 所以要准备橡皮刮刀, 随时将粘在边缘的蛋黄刮下来混合搅拌均匀。

鲜奶油打发

挤花用的鲜奶油必须完全打发, 搅打时盆下需垫一盆冰水(图17), 因为鲜奶油在低温下(约 -5°C)最容易打发, 又可缩短打发的时间。若直接搅打, 很容易因摩擦生热而影响效果。鲜奶油打发至体积膨胀数倍且浓稠时为6分发(图18), 继续搅打至鲜奶油附在打蛋器上不脱落时为完

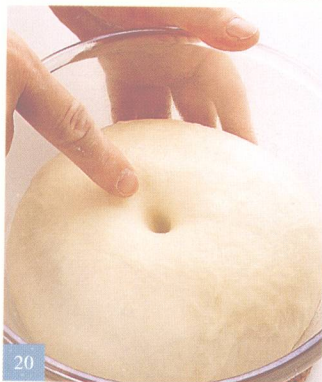
全打发(图19)。

出筋

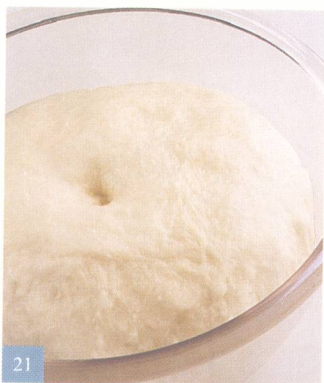
面粉经过搅拌或揉搓后会产生筋度, 面包就是靠筋度产生弹性, 但制作糕粉时要避免, 否则口感较硬。

饧发

面团经过摔打揉搓后, 组织会变得紧缩, 就像刚跑完百米的运动员需要休



20



21

息一样。面团经过饧发后组织会恢复正常弹性，此时才容易整形。

发酵

制作面包和包子的面团都需要酵母菌使其膨胀，这个过程就称为发酵。刚开始如果无法准确控制发酵程度，可参考以下经验。第一，季节辨认法。夏季在室温下发酵40~50分钟即可，冬季需要1.5小时，春秋两季约1小时。第二，手指触摸法。用沾了面粉的手指按压胀发的面团，若面团立刻弹回原状表示发酵尚未成功；若压出一个凹洞且不会立刻恢复(图20)，则表示发酵成功；若压下去后整个面团发生收缩的现象(图21)，则代表发酵过度。当然，最科学的方法是将面团放入有温湿度调节的发酵箱内，但是一般家庭没有这种专业设备，可准备



22



23

1支烘焙用的温度计，将面团发酵环境的温度控制为26~28℃，就可准确掌握面团的发酵时间了。

分割

面团发酵完成后，切割成数个重量相同的小面团，分割动作都是在面团第一次发酵后进行的。

整形

分割后，可发挥创造力将面团塑造成多种形状，让面包更添生命力。

模具防粘连方法

模具清洗后擦干，将无盐奶油隔水加热至熔化，用毛刷蘸适量奶油，在模具内薄薄地涂刷一层(图22)，再倒入适量高筋面粉摇匀，让模具的每个角落都均匀地沾满面粉，然后倒出多余的面粉即可使用(图23)。面粉可重复使用直至出现颗粒。

单位换算表

●液体(如水、牛奶、鲜奶油、色拉油、酒和蛋液等)

- 1杯=16大匙=240毫升=8盎司
- 3/4杯=12大匙=180毫升=6盎司
- 1/2杯=8大匙=120毫升=4盎司
- 1/4杯=4大匙=60毫升=2盎司
- 1大匙=15毫升=1/2盎司
- 1茶匙=5毫升
- 1/2茶匙=2.5毫升
- 1/4茶匙=1.25毫升

●固体(如奶油、巧克力等)

- 1盎司=28克
- 2盎司=56克
- 3 1/2盎司=100克
- 1大匙=15克
- 1茶匙=5克
- 1/2茶匙=2.5克
- 1/4茶匙=1.25克
- 1杯=16大匙=225克=8盎司
- 1/2杯=8大匙=112克=4盎司
- 1/4杯=4大匙=56克=2盎司

●其他

- 面粉1杯=20大匙=125克
- 糖粉1杯=20大匙=130克
- 细砂糖1杯=17大匙=185克
- 玉米淀粉1大匙=13克
- 奶粉1大匙=7克
- 可可粉1大匙=7克
- 蜂蜜或果糖1大匙=20克
- 葡萄干1杯=13大匙=130克
- 干酵母1茶匙=3克
- 盐1茶匙=5克
- 泡打粉1茶匙=4克
- 小苏打粉1茶匙=5克