

● 让全家人“爱不释口”的派,满足您挑剔的味觉享受

一起品尝西方的饺子

开心派

亢亮◎主编



图书在版编目 (CIP) 数据

开心派 / 亢亮主编. — 长春 : 吉林科学技术出版社, 2011. 12

ISBN 978-7-5384-5589-2

I. ①开… II. ①亢… III. ①糕点加工—西方国家
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第253752号



主 编 亢 亮
出 版 人 张瑛琳
责任编辑 张伟泽
封面设计 远景图文工作室
制 版 远景图文工作室
开 本 880mm×1230mm 1/24
字 数 270千字
印 张 9
印 数 1—6000册
版 次 2012年1月第1版
印 次 2012年1月第1次印刷

出 版 吉林出版集团
吉林科学技术出版社
发 行 吉林科学技术出版社
地 址 长春市人民大街4646号
邮 编 130021

发行部电话/传真 0431-85677817 85635177 85651759
85651628 85600611 85670016

储运部电话 0431-84612872

编辑部电话 0431-85629318 85635176

网 址 www.jlstp.net

印 刷 长春新华印刷集团有限公司

书 号 ISBN 978-7-5384-5589-2

定 价 29.90元

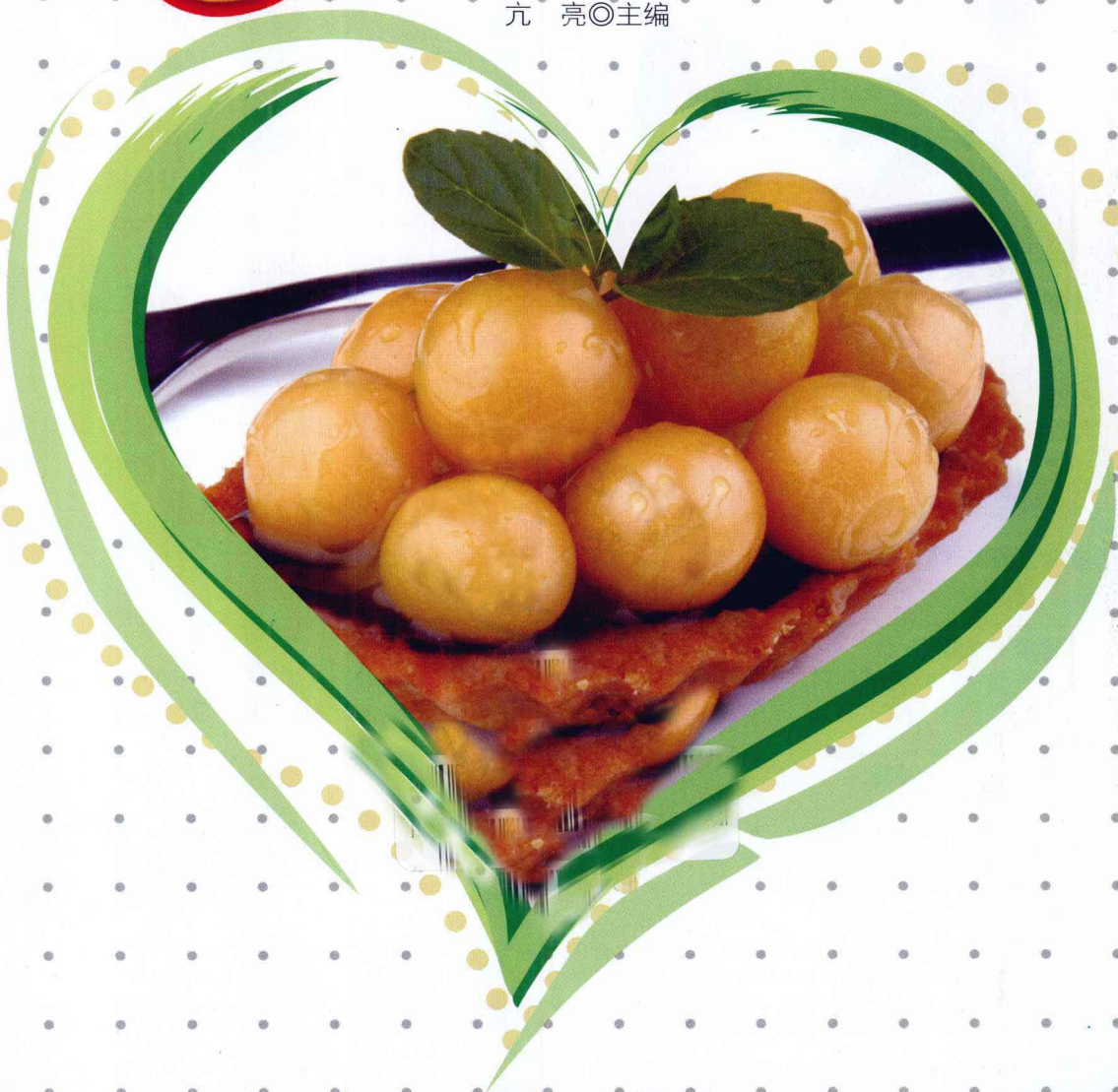
如有印装质量问题可寄出版社调换

版权所有 翻印必究 举报电话: 0431-85635185



开心派

亢亮◎主编



作者简介



亢亮

公共营养师，健康咨询师。高级西式面点师，面包大师。多次被派往顶级的香格里拉酒店培训学习。在工作的十五年中收集整理世界各地（包括法国、德国、俄罗斯、英国、意大利、土耳其以及东南亚等地）大量关于西式糕点和面包的制作工艺资料，并本着不断创新的理念，将灵感与艺术相结合，追寻探索美味、营养、健康的新潮流。推陈出新，自成一格。曾主编《面包教室》《家中的完美沙拉》《家中的快乐冰淇淋》《家中的爱心饮品》《家中的妙趣饼干》《夏日么么茶》等书籍，并多次接受饮食类杂志社的专访。

主 编 亢 亮

副 主 编 文 浩 张岩松 徐 纲

编 委 张 羽 芦光宇 张沙沙 刘 丹 康 静 李 雪 刘 双 陶 佳
郑超远 李 志 张王海 范春阳 张 琳 张笑颜 谭龙巍 计晓峰
赵 亮 王 雪 艾晓琳 祁 静 王 敏 刘 娜 王 东

鸣谢单位

- 沈阳市东腾云饼屋
- 沈阳市金粮食品原料有限公司
- 沈阳市桂泽食品添加剂
- 沈阳市阳晨制盒厂

沈阳市阳晨制盒厂是一家历史悠久的礼品盒生产厂家，专业的蛋糕盒、月饼盒制造商。工厂配套有完善的皮盒制作工艺、纸盒印刷包装工艺、木盒喷漆丝印工艺等，专业生产各款高档精美硬纸盒、精裱纸木盒、皮盒、仿皮木盒、仿皮绒盒、绒布盒、PVC木盒等精装礼品盒，适用于蛋糕、月饼、名贵药材、雪茄、名酒、文具皮具、手表首饰、礼品工艺品等贵重商品的高品位包装。



公司地址：沈阳市铁西区景兴北街68-1号

联系电话：13082479078 13840122878



前言

派是由派馅及派皮两部分烘烤而成的一种甜点。对于百姓而言，还略显陌生。只是知道一些经典的派，比如说“法国苹果派、意大利芝士派、美国山核桃派”等等。派的做法有简明易学，操作简单，上手快和零失败的优点。

作者将多种口味的派品汇集整理在一起，制作出宠爱自己的各式各样的派。

本书共包括鲜果派、坚果派、蜜饯派、咸味派和精选派五部分。详细的，易于遵循配方指示做出派的秘诀。

作者希望把开心派带到普通百姓的家中，在下午的休闲时光里或是晚饭过后，您能亲手做出属于自己的“开心味道”，同时也是您为亲朋好友带去欢乐和亲情的休闲食品。

让我们一起动起手来，用不同馅料做出让全家人“爱不释口”的开心派吧。

亢 亮

E-mail: frank.kang1978@yahoo.com.cn



目 录



主要原料 8

常用工具 10

操作关键点 11

基础配方 12

第1章

鲜果派

鲜水果派 16

焦糖香蕉派 18

苹果酥粒派 20

猕猴桃派 22

木瓜派 24

香橙派 26

洋姑娘派 28

火龙果派 30

马奶葡萄派 32

芒果派 ① 34

搭配饮品

奶油巧克力咖啡 36

杏仁咖啡 37

雪顶咖啡 38

柠檬冰咖啡 39

草莓冰咖啡 40

奶油苹果咖啡 41





第2章

坚果派

花生派	44
核桃派	46
腰果派	48
杏仁派	50
葵花子派	52
山核桃派	54
榛子派	56
松子派	58
开心果派	60

什锦果仁派	62
-------------	----

搭配饮品

草莓奶昔	64
香蕉奶昔	65
咖啡奶昔	66
巧克力奶昔	67
香橙奶昔	68
黑樱桃奶昔	69

第3章

蜜饯派

圣女果干椰丝派	72
黄桃杏仁派	74
黑樱桃派	76
雪梨杏仁派	78

玉桂西梅派	80
朗姆提子派	82
杏味派	84
秘制陈皮派	86

椰丝酸奶油派..... 88

金丝小枣派..... 90

搭配饮品

润肤青果汁..... 92

凤梨西芹汁..... 93

健康蔬菜汁..... 94

苦瓜蜂蜜汁..... 95

姜味苹果汁..... 96

菠菜雪梨汁..... 97

第4章

咸味派

夏日蔬菜派..... 100

洋葱烟肉派..... 102

黑胡椒牛肉派..... 104

辣味鸡腿派..... 106

杂菌芝士派..... 108

什锦豆派..... 110

意大利螺丝面派..... 112

咖喱鸡肉角..... 114

三文鱼派..... 116

芦笋蛋汁派..... 118

辣味大虾派..... 120

金文笔芝士派..... 122

墨西哥肉酱派..... 124

菠菜派..... 126

意大利扒蔬菜派..... 128

辣椒派..... 130

鳕鱼芝士派..... 132

香煎带子派..... 134

西蓝花派..... 136

羊肉芝士派..... 138

搭配饮品

柚子姜茶..... 140

姜汁红茶..... 141

菊花乌龙茶..... 142

红枣养生茶..... 143

润肤养颜茶..... 144

三花茶..... 145

第5章

精选派

南瓜派	148
柠檬派	150
超软布朗宁派	152
英式草莓果酱杏仁派	154
红糖果仁派	156
蓝莓奶汁派	158
酸奶芒果慕斯派	160
巧克力慕斯派	162
棉花糖鲜果派	164
热情果慕斯派	166
薄荷巧克力派	168
意大利芝士派	170
草莓慕斯派	172
果冻鲜果派	174
树莓蛋酥派	176
甜薯派	178
芒果派②	180
橙味黑樱桃派	182
绿茶椰丝派	184
法式蛋酥鲜果派	186
布朗杏仁派	188

板栗派	190
柠檬慕斯派	192
香草慕斯核桃派	194
酸奶草莓慕斯派	196
茉莉花茶奶汁派	198
吉士胡萝卜派	200
咖啡慕斯派	202
吉士巧克力派	204
帕玛森芝士派	206

搭配饮品

三果鲜奶露	208
苹果银耳大枣水	209
银耳椰奶甜汤	210
香橙果冻爽	211
香橙西米甜汤	212
草莓西米露	213
雪梨菊花羹	214
菊花杏仁甜汤	215

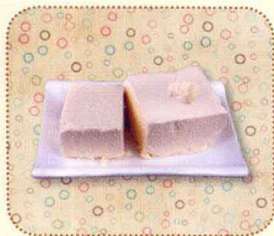
主要原料

派基本是用面粉、糖、鸡蛋、水、牛奶和黄油等原料制作的，还包括一些起到膨松作用的添加剂。这些原料的应用和称量一定要准确，这是做好派的第一步！如果稍有偏差都会导致最终做出的派产生不同的味道和口感。



淡奶油

是指动物性奶油，也称食用奶油，脂肪含量在16%~22%之间。它可以综合甜品的香味。



奶油芝士

质地柔软，未经熟化，营养丰富，脂肪含量在35%左右。主要用于制作芝士蛋糕类和一些夹馅类甜品。



鱼胶

是从动物链接组织中提取的一种水溶性蛋白。有粉末和片状两种鱼胶，它们可以相互等量替换使用。主要起到凝固、定型慕斯类蛋糕的作用。



泡打粉

是苏打粉与酸性物质的混合物。泡打粉中含有淀粉，可防止泡打粉结块，从而降低发酵作用。



巧克力

巧克力分为黑巧克力、牛奶巧克力和白巧克力三大类，是世界上最流行的甜食之一，它不但可以中和甜品的味道，还是制作装饰品的理想材料。



黄油

也称牛油，25千克的牛奶可提炼1千克的高品质黄油，理想的热融温度是28℃~34℃，黄油的脂肪含量为82%~84%，用它制作的饼干松脆可口。



鸡蛋

不但能丰富甜品的味道，更能增强甜品的色泽，以及令甜品略微膨胀，值得注意的是：鸡蛋的用量要计算在面团的总液体重量内。



油咖喱酱

油咖喱酱一般用于制作肉类食品，是东南亚美食不可或缺的食品调料之一。



紫苏

西餐经常用到一种的调味料，海鲜类或肉类都可以使用。



低筋粉

即蛋糕粉，质地柔软滑顺，色泽纯白，如在手中捏成小块，松手以后会保持原状。



白砂糖

也称作食用蔗糖，是我们最常用的一种糖源，适合制作蛋糕和饼干，具有搅拌迅速和吸油脂的特点。



牛奶

牛奶的水分含量达87.5%，用于调节出品的质感和味道，牛奶的分量多少会左右甜品的口感和松脆程度。



香草油

是香草豆中的提取物，在饼干制作中起到增加香味的作用，也是西点制作中不可或缺的重要调味品之一。



精盐

又称氯化钠，在烘焙中的主要用途是平衡制品的味道。



刁草

又称莳萝，在西餐里多用于制作海鲜类产品。



百里香

西餐经常用到的一种调味料，制作肉类产品经常使用。

常用工具

俗话说的好：“好马配好鞍”。那么，对于制作派来说，得心应手的工具显得尤为重要。它会大大提高我们制作派的成功概率。运用好工具，尤其是模具，可让我们制作出款式新颖、别致美味的开心派！



计量秤和量杯



裱花袋、裱花嘴



抹刀、锯齿刀



擀面棍



不锈钢盆



面筛



毛刷和橡胶刮板



温度计



打孔器和面刀



手持搅拌器

操作关键点

准备好工具, 让我们开工吧! 只要遵循这里给出的配方和操作步骤, 那么您只要一步步按照指示去做就可以了。做为新手来讲, 在我们实践之前, 有以下几个关键点需要我们了解和掌握。

为什么材料要放置在室温环境中?

烘焙甜品的时候, 会用到不同的原料。原料的温度决定着产品的质量。如果有些原料是从冰箱中刚刚取出来, 首先, 它会分解出一定的水分, 影响产品的效果; 其次, 如果原料温度相差太大, 原料之间搅拌的时候, 就不可能完全搅拌均匀, 以至于影响整体的效果。



如何融化鱼胶?

取适量冷水与鱼胶粉混合, 用小勺子充分搅拌至鱼胶粉融入水中。然后取一个大一些的盆, 在盆中加入热水, 将放有鱼胶的盆坐入放了热水的盆中, 然后放在电磁炉上隔水加热大概5~7分钟, 待鱼胶成透明状态即可。



为什么要提前预热烤箱?

烤箱用180℃~200℃提前预热8~10分钟, 这样可更好地保证甜品的质量。如果温度不够, 甜品必然要经过长时间的烘烤。在水分流失的情况下, 甜品会比较干, 而且甜品的膨胀性会受到一定程度的影响。



如何使用裱花袋?

1. 选择所需的裱花嘴。
2. 剪掉裱花袋尖端多余的部分。
3. 将裱花嘴装在裱花袋上, 然后灌入相应的材料, 挤出图案即成。



计量单位

重量: g = 克

数量: pcs = 个

基础配方

基础配方是需要我们提前准备好的成品，在西点制作中起到承上启下的关键作用，为下一步制作奠定了坚实的基础。必须按着步骤和要求去做，这样才能确保我们在家中制作派的每一个环节的准确性。本书中配料涉及基础配方的部分均参考以下内容。

西点奶油

配料

速溶吉士粉	400g
淡奶油	800g
牛奶	800g
白兰地	70g



制作方法

1. 吉士粉、牛奶、淡奶油一起打发。
2. 加入白兰地拌匀即可。

蛋清糖

配料

白砂糖	500g
蛋清	600g



制作方法

1. 不锈钢锅洗净，擦干水分。
2. 加入蛋清和一半的白砂糖。
3. 搅打3分钟。
4. 加入剩余的白砂糖，打至硬性发泡即可。

牛油酥粒

配料

黄油	260g	低筋粉	450g
白砂糖	260g	泡打粉	10g

制作方法

1. 黄油和白砂糖放在盆内。
2. 用手搅拌3~5分钟。
3. 加入过筛的低筋粉和泡打粉。
4. 用手搓成大小不等的颗粒状即成。



饼干派底

配料

黄油100g
巧克力饼干500g
蛋清50g
柠檬皮碎5g



制作方法

- 1.将巧克力饼干搓碎备用。
- 2.加入融化的黄油、蛋清和柠檬皮碎。
- 3.用手反复揉搓均匀即可。

★ 不要使用曲奇饼干制作。

咸派底面团

配料

黄油250g
盐5g
低筋粉500g
水175g



制作方法

- 1.低筋粉过筛备用。
- 2.将黄油、盐、低筋粉和水一起放入大盆中。
- 3.用手搅拌均匀，压入适当的模具中做成咸派底。

甜派底面团

配料

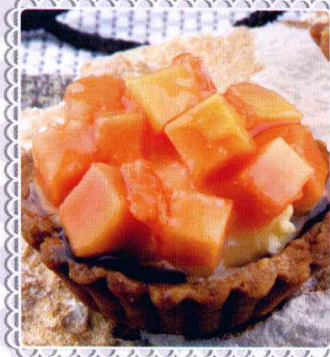
黄油500g 低筋粉700g
糖粉200g 杏仁粉200g
鸡蛋2pcs

制作方法

- 1.黄油和糖粉混合搅拌。
- 2.加入鸡蛋液搅匀。
- 3.然后加入过筛的低筋粉和杏仁粉，搅拌均匀。
- 4.放入冰箱中冷冻4小时后取出，压入适当的模具中做成生派底。



★ 熟派底：将做好的生派底放入预热的烤箱中，用180℃烘烤8~10分钟即成。



第1章

鲜果派

水果是人们喜爱的食品，它具有增强食欲、促进消化等作用。水果中含维生素C较多，此外还含适量的维生素D、胡萝卜素等。选用新鲜水果制作甜品，是您夏日里的不二选择。