

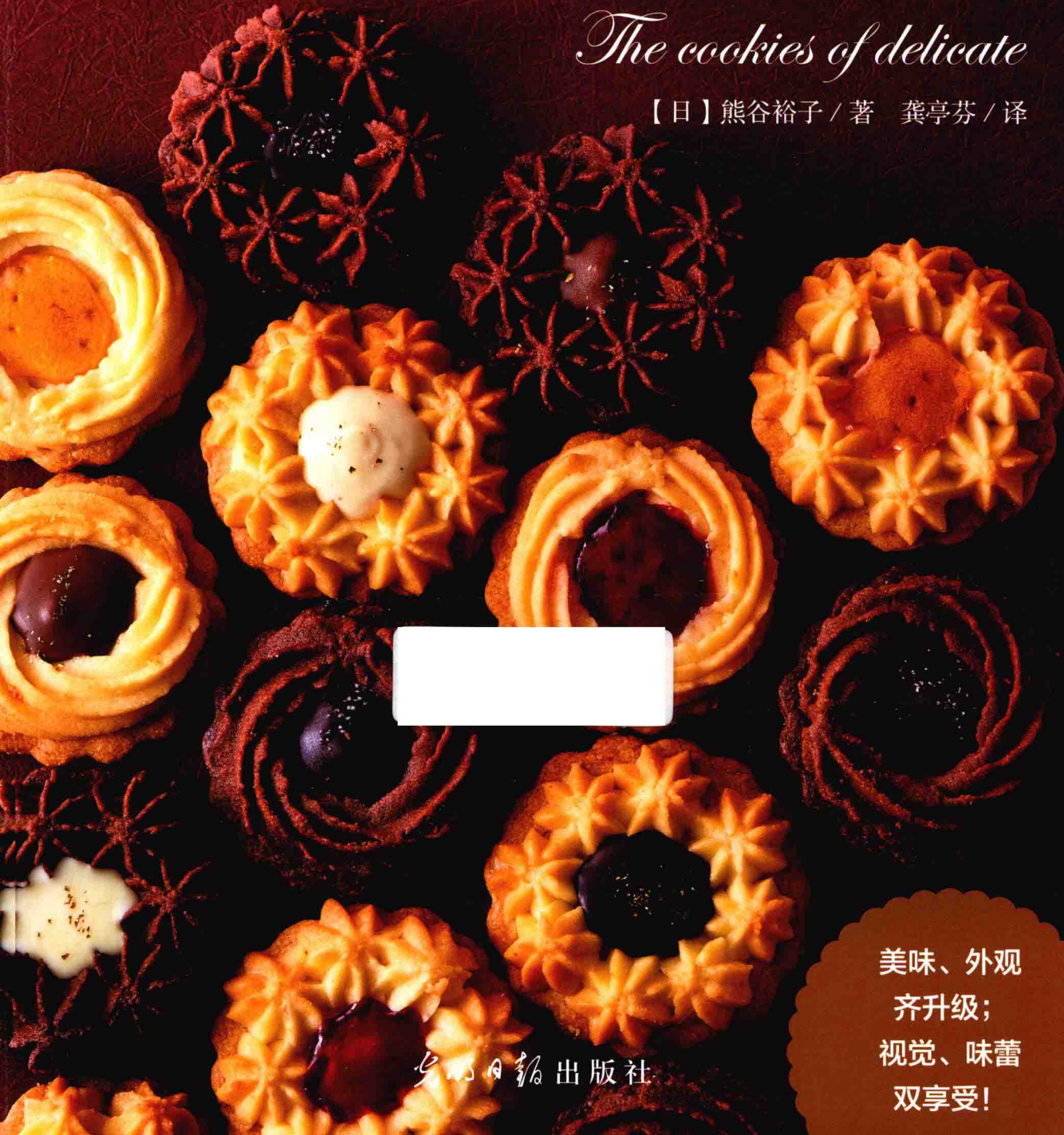
日本人气甜点老师熊谷裕子亲自授课，教你制作“精致+美味”的专业级甜点！

·熊谷裕子的甜点教室·

幸福美感小饼干

The cookies of delicate

【日】熊谷裕子 / 著 龚亭芬 / 译



美味、外观
齐升级；
视觉、味蕾
双享受！

生活日报出版社

【日】熊谷裕子／著 龚亭芬／译

·熊谷裕子的甜点教室·

幸福美感小饼干

The cookies of delicate

光明日报出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

幸福美感小饼干 / (日)熊谷裕子著 ; 龚亭芬译

. -- 北京 : 光明日报出版社, 2016.7

(熊谷裕子的甜点教室)

ISBN 978-7-5194-0864-0

I. ①幸… II. ①熊… ②龚… III. ①饼干 - 制作

IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第120805号

著作权合同登记号: 图字01-2016-4032

COOKIE DUKURI NO BIKAN TECHNIQUE

© YUKO KUMAGAI 2015

Originally published in Japan in 2015 by ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD..

Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA INC.,KAWAGOE.

熊谷裕子的甜点教室: 幸福美感小饼干

著 者: [日]熊谷裕子

译 者: 龚亭芬

责任编辑: 李 娟

策 划: 多采文化

责任校对: 于晓艳

装帧设计: 水长流文化

责任印制: 曹 净

出 版 方: 光明日报出版社

地 址: 北京市东城区珠市口东大街5号, 100062

电 话: 010-67022197 (咨询)

传 真: 010-67078227, 67078255

网 址: <http://book.gmw.cn>

E- mail: gmcbs@gmw.cn lijuan@gmw.cn

法律顾问: 北京德恒律师事务所龚柳方律师

发 行 方: 新经典发行有限公司

电 话: 010-62026811 E- mail: duocaiwenhua2014@163.com

印 刷: 北京艺堂印刷有限公司

本书如有破损、缺页、装订错误, 请与本社联系调换

开 本: 787×1092 1/16

字 数: 90千字

印 张: 6

版 次: 2016年7月第1版

印 次: 2016年7月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5194-0864-0

定 价: 38.00元

版权所有 翻印必究

CONTENTS 目录

兼具味觉与视觉! 来做精致的手工饼干吧!4

- 打造视觉饕宴的诀窍.....5
- 美味烘焙的基本材料.....6
- 美丽装饰的风味材料.....7
- 精致度升级的装饰技法.....8

Step 1

简单创意, 基本款小饼干也能美轮美奂

从3种基本面糊开始做起.....13

多变切模类型

14



小丑
16



蒙蒂翁·萨布雷酥饼
18



林兹·萨布雷酥饼&
巧克力蝴蝶饼
20



路克丝
22

冰箱小西饼类型

24



可可·开心果萨布雷酥饼&可可萨布雷酥饼
26



砖瓦饼干&斑马饼干
28



麦岚绮饼干
30

造型挤花类型

33



蔷薇饼
35



米兰酥饼
36



圣诞饼
38

关于材料

- * 砂糖。使用上白糖或精白砂糖都可以。若特别指定“糖粉”或“精白砂糖”，请依指示使用。
- * 鲜奶油。使用动物乳脂肪含量35%~36%的鲜奶油。
- * 揉面团时尽量使用高筋面粉作为手粉。若没有高筋面粉，使用低筋面粉也可以。

关于器具

- * 依材料分量使用合适的搅拌盆、打蛋器。分量少却使用过大的搅拌盆，可能无法顺利打发蛋白，也无法充分搅拌面糊。
- * 事先将烤箱预热至指定的温度。
- * 烘烤时间和温度会依烤箱的机种而有所不同，务必视烘烤情况自行加以调整。
- * 书中使用的模具与盛装饼干的礼盒都可以在烘焙原料店等地购得。

专栏

【旅行中邂逅的世界各国饼干】
种类多样化
欧洲各国的饼干.....62

洋溢异国风情
伊朗的甜点情事.....86

Step 2

享受独特口感与风味

挑战独具个性的面团……………40



女公爵饼

41



苏格兰黄油酥饼

44



日式猫舌饼干&日式萨
布雷酥饼

47



咸味萨布雷酥饼

50



蛋白霜饼干

52



年轮派饼

55



西班牙传统小饼

58



咸酥饼

60

Step 3

口感多样化，更唯美、更新颖

面团与鲜奶油霜的组合……………64



镜面风小饼

65



法式焦糖杏仁脆饼&
维也纳松饼

68



圆盘奶酥

72



眼镜饼干&
玛格丽特饼干

74



甘那许夹心

77



维也纳饼

80



枫糖栗子夹心&
黑糖栗子夹心

83

Step 4

学会摆设诀窍，任何人都能晋升至甜品店级别

美丽装盒，绝佳赠礼……………87

经典小饼干，美丽装盒，最讲究的赠礼……………88

活用可爱空罐，变身迷你尺寸的赠礼……………90

利用透明空盒为饼干添姿增色……………91

想让整体更显高贵优雅，选用鹅蛋形纸盒……………92

迷你多层盒，最佳日式赠礼……………95

【日】熊谷裕子／著 龚亭芬／译

·熊谷裕子的甜点教室·

幸福美感小饼干

The cookies of delicate

光明日报出版社

CONTENTS 目录

兼具味觉与视觉！ 来做精致的手工饼干吧！……………4

- 打造视觉饕宴的诀窍……………5
- 美味烘焙的基本材料……………6
- 美丽装饰的风味材料……………7
- 精致度升级的装饰技法……………8

Step 1

简单创意，基本款小饼干也能美轮美奂

从3种基本面糊开始做起……………13

多变切模类型

14



小丑
16



蒙蒂翁·萨布雷酥饼
18



林兹·萨布雷酥饼&
巧克力蝴蝶饼
20



路克丝
22

冰箱小西饼类型

24



可可·开心果萨布雷酥饼&可可萨布雷酥饼
26



砖瓦饼干&斑马饼干
28



麦岚绮饼干
30

造型挤花类型

33



蔷薇饼
35



米兰酥饼
36



圣诞饼
38

关于材料

- * 砂糖。使用上白糖或精白砂糖都可以。若特别指定“糖粉”或“精白砂糖”，请依指示使用。
- * 鲜奶油。使用动物乳脂肪含量35%~36%的鲜奶油。
- * 揉面团时尽量使用高筋面粉作为手粉。若没有高筋面粉，使用低筋面粉也可以。

关于器具

- * 依材料分量使用合适的搅拌盆、打蛋器。分量少却使用过大的搅拌盆，可能无法顺利打发蛋白，也无法充分搅拌面糊。
- * 事先将烤箱预热至指定的温度。
- * 烘烤时间和温度会依烤箱的机种而有所不同，务必视烘烤情况自行加以调整。
- * 书中使用的模具与盛装饼干的礼盒都可以在烘焙原料店等地购得。

专栏

- 【旅行中邂逅的世界各国饼干】
种类多样化
欧洲各国的饼干……………62
- 洋溢异国风情
伊朗的甜点情事……………86

Step 2

享受独特口感与风味

挑战独具个性的面团……………40



女公爵饼

41



苏格兰黄油酥饼

44



日式猫舌饼干&日式萨
布雷酥饼

47



咸味萨布雷酥饼

50



蛋白霜饼干

52



年轮派饼

55



西班牙传统小饼

58



咸酥饼

60

Step 3

口感多样化, 更唯美、更新颖

面团与鲜奶油霜的组合……………64



镜面风小饼

65



法式焦糖杏仁脆饼&
维也纳松饼

68



圆盘奶酥

72



眼镜饼干&
玛格丽特饼干

74



甘那许夹心

77



维也纳饼

80



枫糖栗子夹心&
黑糖栗子夹心

83

Step 4

学会摆设诀窍, 任何人都能晋升至甜品店级别

美丽装盒, 绝佳赠礼……………87

经典小饼干, 美丽装盒, 最讲究的赠礼……………88

活用可爱空罐, 变身迷你尺寸的赠礼……………90

利用透明空盒为饼干添姿增色……………91

想让整体更显高贵优雅, 选用鹅蛋形纸盒……………92

迷你多层盒, 最佳日式赠礼……………95

兼具味觉与视觉！

来做精致的手工饼干吧！

饼干耐放又易于携带，是非常适合用来当做礼物的甜点。但是，将出炉的饼干直接上桌，无论款待客人还是致赠亲友，似乎稍嫌不够体面。

因此本书将为大家介绍一些技巧，从装饰外表、添加风味粉、组合不同面团等方式着手，只要多费点心思，就能同时提升视觉与味蕾的享受。现在就让我们以制作出不输饭店和甜品专卖店等级的“精致饼干”为目标！



打造视觉饕宴的诀窍

饼干要做得美味可口又赏心悦目，最重要的诀窍就是“讲究又细心地进行每一个步骤”。对制作甜点已经得心应手的您，不妨重新温习一遍吧！



制作面糊

想要有松脆的口感，就不要过度揉捏面团；想以挤花方式成形，就要将面糊充分搅拌至滑顺状态，不同的食谱会有不同的制作诀窍。请大家务必先确认各种面团的制作诀窍，再着手制作。

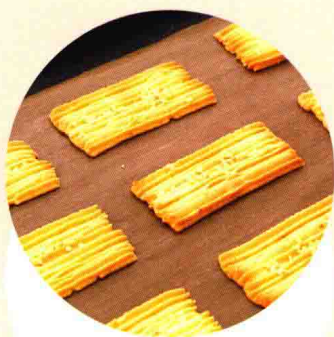
使用食物调理机比手工搅拌更省时、省力，面团状态也较佳。选用合适的制作器具，有助于提升成品色香味的完成度。



成形

饼干要兼具视觉与味觉，塑形方面绝对不可马虎。粗细一致、线条笔直，多费点功夫就能使烘焙成品匀称又美观。另一方面，面团先冷却再塑形，烤好的饼干较不易塌陷，外观也较为完整漂亮。

“反正最后还会装饰，形状不是太丑就好。”这种偷工减料的态度绝对不可以！想要有美丽的成品，讲究且谨慎的塑形也是极为重要的一个步骤。



烘烤

烘烤至表面呈金黄色、烘烤颜色较浅、使用低温干燥、完全不见烘烤颜色等，不同类型的面团会有不同的烘烤方式，而呈现出来的烘烤状态也会不一样。

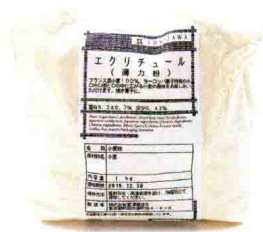
食谱上仅简单记录了烘烤时间与温度，实际操作时要视烤箱机种加以调整火力强弱，并要随时确认饼干的烘焙状况，进行微调。



装饰

饼干出炉后用果酱、巧克力装饰，筛上糖粉，以各种方式增添口感与风味。即使是最后的涂抹巧克力酱等收尾工作，都不可以马虎了事，一定要非常讲究且细心地坚持到最后一刻！

美味烘焙的 基本材料



低筋面粉

饼干吃起来松脆，主角就是低筋面粉。只要烤透，就不会有粉味，香气也会慢慢散发出来。面粉加水搅拌会出筋，并会产生黏性，黏性越强，烤出来的饼干会越硬。若想烤出松脆口感，诀窍就在于不要过度搅拌，降低面团的黏性。我个人偏好使用日清制粉的低筋面粉“Ecriture”，采用100%法国产的小麦，烤出来的饼干松脆无比。



淀粉类 (玉米粉、澄粉等)

用玉米粉（玉米淀粉）、澄粉（小麦淀粉）取代部分低筋面粉，饼干的口感会更加松脆。这是因为淀粉会切断麸质，使低筋面粉不易出筋。但如果全用淀粉制作饼干，饼干不易成形，硬度也会不够。务必搭配低筋面粉和淀粉一起使用。



无盐黄油

黄油具有使饼干酥脆的作用，黄油比例越高，口感越酥脆。另一方面，黄油的油脂会包覆低筋面粉粒子，不易形成麸质。黄油若融化成液体状，这种效果会减弱，因此不要过度融化黄油，只需软化至一定程度就好。

使用食物调理机时，可将固体状黄油直接放入搅拌，这样就能简单做出酥脆口感的面糊。



糖粉

糖粉是纯度较高的精白砂糖磨成的粉末，口感较轻盈，甜度也较高雅。由于白砂糖比较湿润，制作饼干时使用糖粉较为合适。

糖粉不仅可以增加甜味，还具有烘烤后上色与增添香气的作用。若为了降低甜度而大量减少糖粉用量，烤出来的饼干会偏白，无法呈现金黄的烘烤色。



糖粉以外的糖类

枫糖浆和红糖能够增添独特风味与香气，但如果用这两种糖完全置换掉糖粉，味道可能过于强烈，建议与糖粉掺杂在一起使用。颗粒状的糖不易溶解在面糊中，而且会留下糖粒，因此使用粉末状的糖较为合适。



水分

将牛奶或鸡蛋等水分加入低筋面粉和黄油中，才能慢慢揉成面团，烤出来的饼干也才有一定的硬度。水分过多，不仅无法揉捏成形，烤出来的成品也不漂亮。另一方面，粉料与水加在一起后，若搅拌过度，烘烤时容易变硬，所以要特别注意勿过度搅拌。



美丽装饰的 风味材料



披覆用巧克力

制作饼干专用的巧克力称为“调温巧克力”，使用前需要先调节温度。但为了节省时间与精力，通常会改用加了卵磷脂等油脂的巧克力，而这种巧克力称为“披覆用巧克力”（非调温巧克力），融化后可直接淋在饼干上。

烘焙原料店里除了黑巧克力、牛奶巧克力、白巧克力外，还可以买到抹茶、草莓、柠檬等有独特风味的披覆用巧克力。气温较高的季节里，要将巧克力置于冰箱冷藏室里保存。



坚果、水果干

将坚果、水果干装饰在饼干上，增添口感与酸甜风味的同时，外观也会因此变得更加华丽。使用放置一段时间的坚果或水果干，香气与颜色会较差，因此务必使用新鲜食材。若不能一次使用完毕，须妥善密封并置于阴凉处或冰箱冷藏室里保存。



防潮糖粉 (装饰糖粉)

糖粉的外表若多披覆一层油脂，就称为防潮糖粉。这种糖粉不会因吸收水气而受潮。防潮糖粉用于装饰，不与面粉搅拌在一起使用。可与抹茶粉、草莓粉等有缤纷色彩及迷人香气的风味粉搅拌在一起使用，撒满整块饼干也非常漂亮。另外，防潮糖粉因外表多披覆了一层油脂，甜度通常较一般糖粉低。可在烘焙原料店里购买。



金箔糖、银箔糖

巧克力淋酱上撒一些裹有金箔或银箔的糖珠，饼干顿时变得金碧辉煌、豪华富丽。可于烘焙原料店里购买。



果酱

果酱可用于饼干的夹层、装饰，也可作为淋酱，一次搞定色香味。想要涂抹得又薄又均匀，可在烘焙原料店购买已过筛的果酱。若没有已过筛的果酱，也可以自行使用筛网过筛后使用。

一般最常使用的是带点微酸味的杏桃果酱。想要增添红色鲜艳色彩时，可以改用覆盆子果酱。



抹茶、即溶咖啡、 焙茶粉

只要在面团里加入茶类等粉料，就能轻松增添风味，非常方便。风味粉料一旦开封，香气容易散发，所以若不能一次使用完毕，须置于冰箱冷藏或冷冻，并尽早用完。

冷冻干燥草莓粉



将新鲜的草莓冷冻，然后研磨成粉。可与防潮糖粉搅拌在一起，撒在饼干上；可与披覆用白巧克力搅拌在一起，为饼干换上新装，还可以增添一股天然的草莓香气。冷冻干燥草莓粉容易受潮，所以开封后要尽早使用完毕。可在烘焙原料店购买。

精致度升级的 装饰技法



用坚果、 水果干装饰

坚果或水果干能为饼干增添华丽色彩与迷人口感。若将水果干一起放入烤箱烘烤，容易烤焦，建议饼干出炉后再将巧克力或果酱作为黏着剂装饰在饼干上。



将坚果放在面团上一起放入烤箱烘烤时，须使用生坚果。烘烤面团的同时也烘烤坚果，让香气渗透到面团里。配合饼干大小与整体外观，将坚果切成适当大小。



将整颗坚果装饰在烤好的饼干上时，要事先烘烤坚果。核桃、杏仁等颗粒较大的坚果，以180℃的烤箱烘烤8~10分钟；榛果等则烘烤6~7分钟。烘烤时间依坚果大小加以调整，约烘烤至中间部位呈淡淡金黄色的程度就好。



放入烤箱前，将切碎的坚果撒满面团，直到看不见面团表面为止。抖掉多余的坚果时，小心不要破坏面团外形。

涂抹蛋液



涂抹蛋液（Dorure），指的是在面团上涂抹打散的蛋液，这是一种为饼干增色添光泽的技法。若使用全蛋，水分会过多，所以通常会用蛋黄加上少量水或蛋白涂抹。为了易于涂抹，有时也会加入少许盐去除蛋筋，或者为了凸显烘烤后的金黄色而加入少许砂糖。另外，也可以添加较浓的即溶咖啡液，既可增色亦可添香。



1 尽量让刷子平贴饼干，均匀地将蛋液涂抹在整个表面。



2 涂抹好蛋液后，用竹签或叉子前端描画花纹，烤好时美丽的图案就会浮现。另外，描画花纹时，尽量放平竹签或叉子，不要用力刺进面团中。



涂抹得太薄或太厚，烤出来都不漂亮。

涂刷杏桃果酱



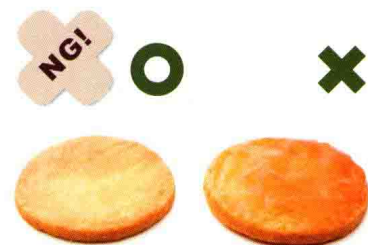
涂刷杏桃果酱，增添光泽感的技法。使用已经过筛，不含果肉的果酱（参照P.7）。想要呈现红色或莓果风味时，建议改用覆盆子果酱。含水量高的果酱不易涂抹，所以不适合用在这里。若想凸显色彩，可用少许水溶解食用色素，涂刷于饼干表面。



1 果酱一旦冷却会呈果冻状，所以先将果酱装在稍大的耐热容器中，放入微波炉里加热，变成液体状且稍微沸腾后再使用，并于凝固之前尽快涂刷。



2 放平刷子，在饼干上薄薄地涂抹果酱。想要烤出来漂亮，就要薄且迅速地涂抹，千万不要反复涂得又厚又黏。果酱冷却后会变黏稠，这时要再次加热，同样融化成液体状后再使用。由于温度很高，使用时要小心不要烫伤。



反复涂刷好几次，或者使用冷却凝固的果酱涂刷，这些都是果酱过于厚重且造成颜色斑驳不均的原因。不仅影响外观，果酱的甜度也会过于浓郁。若果酱因冷却凝固，可加入少许水再次加热，但要特别注意，水加得太多，饼干容易潮湿。

裹粉



这是一种将糖粉如白雪般撒在饼干上的技法。饼干会随时间经过而出油，若撒上一般糖粉，糖粉会遇油而逐渐溶解，所以建议使用装饰用不易受潮的防潮糖粉（参照P.7）。糖粉遇热会溶解，所以务必将饼干放凉后再撒上。



想撒得漂亮又均匀，建议使用茶叶滤网等筛子，也有糖粉筛罐等专用道具。



切记要从高处撒糖粉，若太靠近饼干，糖粉会过于集中。若使用茶叶滤网，建议用手指边轻敲边撒。轻薄地撒上一层，或者撒至表面一片雪白，饼干外观会因糖粉的用量而给人截然不同的感觉。



将饼干整体撒上糖粉时，可将数个饼干与防潮糖粉一起装入塑料袋中，然后轻轻摇晃塑料袋，让饼干完全裹上糖粉。若饼干易碎，就将饼干和糖粉一起放在搅拌盆中，用手轻拨，直到饼干全部裹上糖粉。



可将防潮糖粉与抹茶粉、冷冻干燥草莓粉搅拌在一起使用，为饼干增添色彩与风味。

巧克力

淋面



这是一种让单调的饼干瞬间变高雅的技法。披覆用巧克力（参照P.7）不耐高温，过热容易变质，务必使用隔水加热方式融化巧克力，并且注意勿让温度超过45℃。



1 小锅里加入少量水，开火加热。一沸腾就熄火，将装有披覆用巧克力的搅拌盆放入小锅里。在不开火的状态下，将巧克力搅拌至顺滑状。若锅里的水不小心溢入搅拌盆中，盆里的巧克力便无法使用，因此务必谨慎处理。



2 将烤好的饼干浸在融化成液体状的巧克力酱中，轻轻甩掉多余的巧克力酱，置于烘焙纸上，连同烘焙纸一起放入冰箱冷藏室中冷却凝固。请特别注意，若过度甩动，饼干可能会碎裂。



若不甩掉多余的巧克力酱，置于烘焙纸上凝固后，便无法呈现饼干原本漂亮又完整的外形。



融化巧克力时，若巧克力温度过高，当巧克力再次冷却凝固时，表面会形成小小的白斑，称为油斑（fat bloom）。

裹糖衣



在饼干表面涂刷一层薄薄的糖衣，干燥后会呈现如雾面玻璃般纤细透明的装饰技法。这里使用的糖衣是在糖粉中加入柠檬汁、水、蛋白等水分，然后搅拌成糊状。加入柠檬汁可呈现白雾状；加入蛋白则可使糖衣迅速干燥。



水分较多的糖水镜面。



水分较少的皇家糖霜。

糖衣可分为水分较少，较黏稠且浓郁的“皇家糖霜（glace royale）”，以及水分较多，流动性大且稀薄的“糖水镜面（glaces à l'eau）”2种。糖衣越浓郁，成品越白；越稀薄，成品则会呈现半透明感。



既要涂刷果酱，又要涂抹糖衣时，底层的果酱一定要涂刷均匀，否则表面的糖衣会凹凸不平。另外，为避免甜度过高，果酱和糖衣都薄薄涂抹一层就好。涂抹时抹刀尽量贴平饼干，迅速且薄薄地涂抹。



可以在涂刷完果酱后再涂抹一层糖水镜面。放入烤箱稍微烘烤，就会呈现透明感。