

wa s w e e t r e c i p e

我♥和風洋菓子

福田淳子／著

劉格安／譯

運用抹茶粉、紅豆餡
日本酒等素材為美味的洋菓子
增添一抹和風風情

大吟釀舒芙蕾



櫻花草莓奶油蛋糕



黑豆蒙布朗



wa sweet recipe



ISBN 978-961-251-138-1
00260



9 789862 511381

定價260元

¥124.80

廈門分館圖書部發行

東販  出版
TOHAN



福田淳子 (FUKUDA JUNKO)

甜點研究家。Food Coordinator & 料理造型師。於全國開設的咖啡廳經歷各式各樣的業務後，目前擔任食譜的企劃開發以及開店的籌備顧問。同時也活躍於網路、雜誌、廣告等各個領域。在以20~30歲女性為中心、點閱率高達2230萬人次的網站「朝時間.jp」中，負責「簡單又滿心期待的早餐食譜」。著作有《我♥布丁》、《好吃戚風蛋糕輕鬆上手》、《我♥冰淇淋》、《我♥乳酪蛋糕》（中譯本皆為東販出版）。每日於部落格Small, Good Things當中發表文章。除了自己所拍攝的甜點和便當照片外，同時也穿插一些日常生活記事。

<http://sakuracoeur.petit.cc/>

甜點材料協力

cuoca

0120-863-639 (10:00~18:00)

<http://www.cuoca.com/>

日文版工作人員

造型 永井壽輝

設計 行木志滿

攝影指導 池田 真

攝影 山野知隆 (グラフ社撮影部)

WA SWEET RECIPE

Copyright© JUNKO FUKUDA 2009

Originally published in Japanese in 2009 by Graph-sha Ltd. Tokyo.

Chinese translation rights arranged with Graph-sha Ltd. Tokyo.

through TOHAN CORPORATION, Tokyo.

我♥和風洋菓子

2010年1月20日初版第一刷發行

著 者 福田淳子

譯 者 劉格安

編 輯 陳正芳

美 編 謝佳惠

發行人 小宮秀之

發行所 台灣東販股份有限公司

<地址> 台北市南京東路四段25號3F

<電話> (02)2545-6277-9

<傳真> (02)2545-6273

<網址> <http://www.tohan.com.tw>

郵撥帳號 1405049-4

新聞局登記字號 局版臺業字第4680號

法律顧問 蕭雄淋律師

總 經 銷 聯合發行股份有限公司

<電話> (02)2917-8022

香港總代理 萬里機構出版有限公司

<電話> 2564-7511

<傳真> 2565-5539

國家圖書館出版品預行編目資料

我♥和風洋菓子／福田淳子著；劉格安譯。

-- 初版。-- 臺北市：臺灣東販，2010.01

面；公分

ISBN 978-986-251-138-1 (平裝)

1.點心食譜

427.16

98024980

本書若有缺頁或裝訂錯誤，請寄回調換。

Printed in Taiwan



我 ♥ 和風洋菓子

福田淳子



Part 1

和風烘焙甜點

茶

- 抹茶舒芙蕾蛋糕捲 5
- 焙煎茶煉乳牛奶蛋糕捲 7
- 抹茶白巧克力司康餅 8
- 抹茶費南雪蛋糕 9
- 抹茶開心果咕咕霍夫蛋糕 10

和風柑橘類

- 橘子蜂蜜戚風蛋糕 13
- 和風柑橘奶油乳酪蛋糕捲 14
- 柚子舒芙蕾乳酪蛋糕 17
- 金桔芝麻塔 18

紅豆餡

- 豆沙粉馬芬蛋糕 23
- 紅豆牛奶馬芬蛋糕 23
- 紅豆巧克力蛋糕 25
- 紅豆餡國王派 26
- 櫻花草莓奶油蛋糕 28

蔬菜

- 紫芋芝麻大理石磅蛋糕 31
- 毛豆豆漿戚風蛋糕 32
- 黑豆蒙布朗 33
- 和栗咖啡卡士達蛋糕 34

豆腐、豆漿

- 豆腐楓糖乳酪蛋糕 37
- 豆腐焦糖香蕉蛋糕捲 38
- 上赤糖豆漿泡芙 40

粉類

- 和三盆糖米製粉蛋糕捲 45
- 米製粉生薑小咕咕霍夫蛋糕 46
- 片栗粉檸檬蛋糕 47
- 蕎麥粉司康餅 48
- 白玉粉甜甜圈 49

酒、和風調味料

- 大吟釀舒芙蕾 51
- 酒糟戚風蛋糕 52
- 白味噌罌粟籽戚風蛋糕 53
- 梅酒果醬週末蛋糕 54
- 米布丁 56

Part 2

和風冰涼甜點

- 芋頭焦糖奶油布丁 61
- 草莓甜酒風味椰奶布丁 62
- 黑糖蘭姆風味牛奶布丁 63
- 梅酒風味冷藏式乳酪蛋糕 64
- 抹茶提拉米蘇 67
- 抹茶芭芭羅瓦(甜味) 68
- 抹茶芭芭羅瓦(苦味) 69
- 蜂蜜生薑風味蘇打果凍 70
- 焙煎茶冰淇淋 71
- 櫻花櫻桃優格慕斯 72
- 草莓巧克力豆腐慕斯 74
- 酒糟慕斯 75
- 法國乳酪蛋糕 76
- 白桃大吟釀雪酪 77

和風口味的 4 種馬卡龍 20

櫻花馬卡龍／芝麻馬卡龍

柚子馬卡龍／抹茶馬卡龍

和風巧克力甜點 42

和風豆漿生巧克力 3 種

黑糖岩漿巧克力蛋糕

和風砂糖 57

和風口味的小點心 58

抹茶雙色餅乾

黃豆粉與和三盆糖的波波蘿妮

上新粉脆餅

芝麻瓦片餅乾

適合搭配甜點的和風醬汁 78

酸橘凝乳／抹茶醬汁／黑糖蜜

黑糖蛋奶醬汁／芝麻牛奶醬汁

大吟釀風味漿果醬汁

製作甜點之前

*材料表上記載的分量，1大匙=15ml (c.c.)，1小匙=5ml (c.c.)。

*若未特別標明，砂糖請使用上白糖。

*烤箱的溫度和時間是以瓦斯烤箱為基準。烘烤時間和溫度會隨著機種或烤箱大小而有所不同，請視情況調整。另外，若使用的是電烤箱，請設定相同的烘烤時間，並將溫度調高10℃。

Part 1

和風烘焙甜點

將平日常見的烘焙甜點搭配上和風素材。

混合了茶香、紅豆餡、和風水果以及粉類的甜點，
富有個性又不會太過甜膩，充滿了溫和的味道。



茶

利用和風素材中最受歡迎的抹茶和焙煎茶，
讓人能夠同時享受到和風的色彩、香氣和風味的三種樂趣。

green tea wa sweets

抹茶 舒芙蕾蛋糕捲

材料

(29cm × 29cm 的烤盤 1 個份)

蛋黃 (中尺寸) 4 個份

砂糖 30g

沙拉油 30ml

水 60ml

A | 低筋麵粉 80g

抹茶粉 10g

蛋白霜 | 蛋白 (中尺寸) 4 個份

砂糖 40g

抹茶粉 1 大匙

砂糖 2 小匙

熱水 1 大匙

鮮奶油 150ml

顆粒紅豆餡 100g

準備

*將A混合過篩備用。

*在烤盤鋪上烤盤紙，將烤箱預熱至190℃。



- 1 在鉢盆裡放入蛋黃和砂糖30g，混合攪拌後依序倒入油、水、A，用打蛋器攪拌至呈現柔滑的狀態。



- 2 製作蛋白霜。用電動攪拌器將蛋白打發泡，待整體發泡後加入一半分量的砂糖攪拌。

分別於麵糊和奶油餡中加入抹茶粉。
在濕潤柔軟的抹茶舒芙蕾蛋糕中，
包捲入散發著抹茶苦味、甜度較低的
奶油和顆粒紅豆餡。



- 3 加入剩下的砂糖繼續打發泡，製作出如照片中可以稍微拉出尖角的蛋白霜。



- 4 將1/3的蛋白霜加入1裡充分攪拌。接著再加入剩餘的蛋白霜，避免弄破泡沫地迅速拌勻。



- 5 改以橡皮刮刀將全體快速混拌，避免蛋白霜殘留在底部。



- 6 倒入烤盤並用刮板等抹平，以190℃的烤箱烘烤12~15分鐘。從烤盤取出後待熱度稍降，用保鮮膜包覆以避免乾燥，靜置待涼。

- 7 製作抹茶奶油。將抹茶粉和砂糖混合均勻，再以熱水融化。



- 8 在鉢盆裡放入鮮奶油和7，並於鉢盆底部浸泡冰水，將奶油打至如照片中可以稍微拉出尖角的程度（八分發泡）。



- 9 撕下6的烤盤紙，將帶有烤色的那一面朝上放在保鮮膜上。整體塗抹紅豆餡後，內側邊端保留一小部分，在其他地方抹上抹茶奶油。把前端稍微捲起後，再就著保鮮膜捲起整條蛋糕。以包覆保鮮膜的狀態放入冰箱1個小時左右使其定型。

焙煎茶 煉乳牛奶蛋糕捲

香氣四溢的焙煎茶海綿蛋糕和
充滿奶香的煉乳奶油的組合。
香氣、濃郁度、甜味形成絕佳的平衡，
加入研磨的焙煎茶後風味更加凸顯。

材料

(29cm × 29cm 的烤盤 1 個份)

- 海綿蛋糕
- 蛋 (中尺寸) 3 個
 - 砂糖 65 g
 - 牛奶 2 大匙
 - 低筋麵粉 45 g
 - 焙煎茶 (淨重) 10 g
 - 鮮奶油 120ml
 - 煉乳 50 g

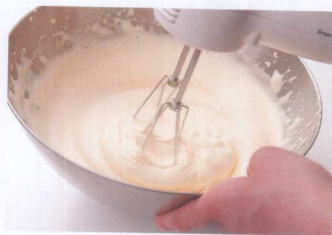
準備

★焙煎茶用研磨鉢磨碎 (如照片所示)，過篩後
除去粗梗及葉片，準備所需使用的分量。和
低筋麵粉混合後再次過篩備用。

★在烤盤鋪上烤盤紙，將烤箱預熱至190℃。



- 1 在鉢盆裡放入蛋和砂糖，並於鉢盆底部浸泡熱水 (隔水加熱)，用電動攪拌器打發泡。



- 2 待達到人體肌膚的溫度後即停止隔水加熱，以電動攪拌器打發泡至如照片中能留下清楚的攪拌痕跡為止。



- 3 依序加入牛奶、粉類，用打蛋器混合均勻。

★ 將粉類充分地拌勻是重點所在。要是混合不均勻的話，蛋糕的口感就會變得很乾。



- 4 倒入烤盤並用刮板等抹平，以190℃的烤箱烘烤12分鐘左右。



- 5 以手指輕壓，待蛋糕出現彈性時即完成。置於散熱架上待熱度稍降後，用保鮮膜包覆以避免乾燥，靜置待涼。



- 6 在鮮奶油中加入煉乳，依照第5頁步驟8的要領打至八分發泡。



- 7 撕下5的烤盤紙，將帶有烤色的那一面朝上放在保鮮膜上。內側邊端保留一小部分，在其他地方抹上6，把前端稍微捲起後，再就著保鮮膜捲起整條蛋糕。隔著保鮮膜調整形狀，放入冰箱冷藏1個小時左右後取出切片。

green tea wa sweets



抹茶白巧克力司康餅

材料

(8 個份)

A | 低筋麵粉 125 g
高筋麵粉 100 g
抹茶粉 25 g
砂糖 30 g
鹽 1 g
泡打粉 1½小匙

無鹽奶油 50 g

| 牛奶 75 ml

| 蛋(中尺寸) ½個

白巧克力 70 g

蛋液(塗抹用) 適量

準備

*奶油切成1 cm左右的小塊，放在冰箱冷藏直到使用前。

*將A混合過篩，巧克力切成適當的大小。

略硬的司康餅當中

包裹著大塊且大量的白巧克力。

可以享受到酥脆輕盈的口感。

冷掉的司康餅可用微波爐等加熱品嚐。

1 在鉢盆裡放入A和奶油，用手搓揉成乾爽的粉末狀。

2 在中央挖1個洞，倒入事先混合好的牛奶及打散的蛋液用手混合。待大致混勻後加入巧克力一起攪拌。

3 將2分成8等分並搓圓，用刷子塗上過濾後的蛋液，放入冷凍庫裡冷凍約1個小時。

4 把3排放在烤盤上，用刷子塗上蛋液，以預熱至210°C的烤箱烘烤15分鐘後，將溫度調降至180°C再烤10分鐘左右。

* Point 1 *



奶油要準備冰奶油。一邊用指尖搓碎，一邊迅速與粉類混合，做成如照片中的粉末狀。

* Point 2 *



在留有一點粉末的狀態下加入巧克力是重點所在。若是搓揉過度則無法呈現酥脆的口感。





maccha

抹茶費南雪蛋糕

材料

(6 個份)

無鹽奶油 50g

蛋白 50g

砂糖 60g

A	杏仁粉 50g
	低筋麵粉 10g
	抹茶粉 1大匙

栗子澀皮煮 3個

準備

*將A混合過篩備用。

*在費南雪蛋糕模型裡塗上薄薄一層奶油(分量外)，將烤箱預熱至90°C。

飄盪著杏仁和抹茶香氣的烘焙甜點。

放上栗子澀皮煮點綴，使其更增添豪華感。

做甜點若有剩餘的蛋白時也很推薦這道點心。

1 在小鍋中放入奶油以小火加熱。待奶油融化、呈現深褐色時，立即將鍋底浸入水中。

2 在鉢盆裡放入蛋白和砂糖，用打蛋器攪拌均勻。待砂糖溶解後再加入A混合。

3 將1的焦化奶油過濾至2裡，充分攪拌至呈現柔滑的狀態。

4 將3倒入模型至九分滿，在中央放上對半切開的栗子澀皮煮，以190°C的烤箱烘烤13~15分鐘。

※ Point 1 ※



奶油要是煮得太焦會有苦味，必須注意。顏色變得如照片一樣時即浸入水中，避免繼續加熱。

※ Point 2 ※



由於麵糊硬度較高，擠入模型時使用擠花袋會比較容易。

抹茶開心果咕咕霍夫蛋糕

抹茶的微苦滋味和
開心果的濃郁風味相當搭，
鮮豔的綠色切口也十分美麗。

材料

(直徑16cm的咕咕霍夫模型1個份)

無鹽奶油 150g

開心果糊 50g

砂糖 75g

蛋黃(中尺寸) 3個份

蛋白(中尺寸) 3個份

蛋白霜 砂糖 75g

A 低筋麵粉 120g

抹茶粉 2大匙

糖粉 適量

準備

*奶油置於室溫下，將A混合過篩備用。

*在模型裡塗上薄薄一層奶油(分量外)，將烤箱預熱至170°C。



1 在鉢盆裡放入奶油，攪拌成乳狀。



2 在另一個鉢盆裡放入開心果糊和砂糖75g，研碎混合。



3 待變成乾爽的狀態後加入1裡混合均勻，攪拌至呈現鬆軟狀。

★砂糖和開心果糊要在充分混合後再加入。要是混合不均勻的話，麵糊會很容易結塊。



4 一次加入1個蛋黃攪拌，以免造成分離。



5 依照第5頁步驟2~3的要領將蛋白和砂糖打發泡，製作出可以稍微拉出尖角的蛋白霜，再將1/3的量加入4裡混合均勻。



6 依序加入一半分量的A、剩餘的蛋白霜、剩餘的A，並逐一混合均勻。



7 將模型整個填滿，並將表面抹平，以170°C的烤箱烘烤40~45分鐘。從模型中取出靜置待涼，再用濾茶網灑上糖粉。



和風柑橘類

利用帶有清爽香氣和酸味的
和風柑橘類水果。

跟檸檬、萊姆或葡萄柚等水果的風味
有些不同，可以享受到和風的滋味。



橘子蜂蜜 戚風蛋糕

在麵糊中加入橘子汁和橘子蜂蜜。
能夠品嚐到橘子的淡淡香氣和
戚風蛋糕的柔軟口感。

材料

(直徑17cm的戚風蛋糕模型1個份)

蛋黃(中尺寸) 4個份

橘子蜂蜜 40g

沙拉油 20ml

橘子汁 60ml

低筋麵粉 80g

蛋白(中尺寸) 4個份

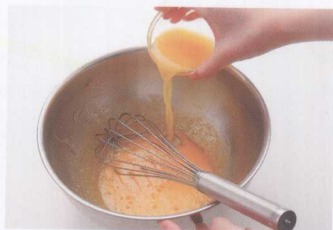
蛋白霜 砂糖 30g

*如果沒有橘子蜂蜜,用喜歡的蜂蜜口味來代替也可以。

準備

*低筋麵粉過篩備用。

*將烤箱預熱至170°C。



- 1 在鉢盆裡放入蛋黃,依序加入蜂蜜、油、橘子汁,並逐一混合均勻。



- 2 加入低筋麵粉,攪拌至呈現柔滑的狀態。



- 3 在另一個鉢盆裡放入蛋白並打發泡。待整體發泡後,依序加入一半分量的砂糖及剩餘的砂糖分別打發泡,製作出可以稍微拉出尖角的蛋白霜。



- 4 在2裡加入 $\frac{1}{3}$ 的蛋白霜,用打蛋器攪拌均勻。



- 5 加入剩餘的蛋白霜,避免弄破泡沫地迅速拌勻。改以橡皮刮刀將全體快速混拌,避免蛋白霜殘留在底部。



- 6 稍微抬高鉢盆,把麵糊一口氣倒入模型裡。用雙手拿起模型,將底部輕敲桌面以排除空氣。接著以170°C的烤箱烘烤30分鐘。



- 7 烘烤完畢後,立即將模型倒扣於倒置的馬克杯等物品上靜置冷卻。



- 8 將刀子插入模型和蛋糕之間,繞一圈後自模型中取出,再將刀子插入底板與蛋糕間使其分離。

和風柑橘 奶油乳酪蛋糕捲

材料

(29cm × 29cm 的烤盤 1 個份)

海綿蛋糕	蛋 (中尺寸) 3 個
	砂糖 65 g
	牛奶 2 大匙
	低筋麵粉 50 g

伊予柑、椪柑、桶柑、夏橘等個人喜好的

和風柑橘類 (淨重) 共 150 g

奶油乳酪 60 g

砂糖 1½ 大匙

鮮奶油 100 ml

君度橙酒 1 小匙

* 君度橙酒是橘子風味的利口酒。如果沒有的話，也可以用柑曼怡香橙干邑甜酒代替。

準備

* 將柑橘類水果的果皮、果囊、籽去除，準備所需使用的分量。排放在鋪有一層紙巾的容器內，放入冰箱冷藏半天左右 (如照片所示。事先去除多餘的水分，可以避免奶油餡變得水水的)。

* 奶油乳酪置於室溫下，低筋麵粉過篩備用。

* 在烤盤鋪上烤盤紙，將烤箱預熱至 190°C。



在原味的海綿蛋糕中，
包捲入奶油乳酪和清爽的和風柑橘類水果。
利用當季的柑橘水果來做蛋糕吧。



1 製作海綿蛋糕。依照第6頁步驟1~5的要領，將蛋和砂糖隔水加熱並充分打發泡，再依序加入牛奶、低筋麵粉混合。倒入烤盤，以190°C的烤箱烘烤12分鐘左右，待熱度稍降後用保鮮膜包覆，靜置待涼。



2 在奶油乳酪中加入砂糖，攪拌至軟化為止。



3 依照第5頁步驟8的要領將鮮奶油打至八分發泡，分成2次加入2中混合。君度橙酒也一起加入攪拌。



4 撕下1的烤盤紙，將帶有烤色的那一面朝上放在保鮮膜上。內側邊端保留一小部分，在其他地方抹上3，再把柑橘排放成如照片一般。



5 把前端稍微捲起後，再就著保鮮膜捲起整條蛋糕。直接隔著保鮮膜調整形狀，放入冰箱冷藏1個小時左右後取出切片。