

烘焙的 幸福滋味

幸福滋味的博客: <http://blog.sina.com.cn/u/1612887435>

编著◎幸福滋味



- **66款**人气甜点的制作方法；**700多张细节图片**步步详解
- 从必备工具、基本技法、烘焙技巧到贴心的提示，烘焙基础面面俱到
- 解析每款甜点制作的关键点，让您**第一次做烘焙就成功**
- 温馨的难度提示，让您轻轻松松就能找到适合自己制作水平的甜点



烘焙的 幸福滋味

编著◎幸福滋味



吉林出版集团
Jilin Publishing Group



吉林科学技术出版社
Jilin Science & Technology Publishing House

图书在版编目(CIP)数据

烘焙的幸福滋味/幸福滋味编著. —长春: 吉林
科学技术出版社, 2011. 5
ISBN 978-7-5384-5298-3

I. ①烘… II. ①幸… III. ①烘焙—食品加工 IV.
①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第072765号

烘焙的幸福滋味

编 著 幸福滋味
出 版 人 张瑛琳
选题策划 李 梁
责任编辑 刘宏伟
封面设计 长春茗尊平面设计有限公司
制 版 长春茗尊平面设计有限公司
开 本 710mm×1000mm 1/16
字 数 150千字
印 张 10.5
印 数 1-5000
版 次 2011年7月第1版
印 次 2011年7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 0431-85635177 85651759 85651628
85677817 85600611 85670016
储运部电话 0431-84612872
编辑部电话 0431-85642539
网 址 <http://www.jlstp.com>
印 刷 长春新华印刷集团有限公司

书 号 ISBN 978-7-5384-5298-3
定 价 25.00元
如有印装质量问题 可寄出版社调换
版权所有 翻版必究 举报电话: 0431-85635185

推荐

幸福做烘焙，绝对是用实验室里钻研学问的心思在玩儿，每一次看她在全英文的烘焙参考书目上逐条的做读书笔记，看着她用写实验报告似的严谨来写烘焙心得，看着她在博客上端出一盘盘要花费一整天甚至数天时间做出的点心，我就由心底里觉得，这妞是能玩成专业的，这话到如今果然说准了。幸福玩儿烘焙的态度是严谨的，但她的烘焙又正如她的名字，每一道作品都充满了幸福的味道，让每一位品尝过的人都能分享到她在烘焙的世界里体验到的快乐和美好。

潇潇

这是一本讲述幸福滋味的烘焙书，书里介绍了很多适合家庭制作的烘焙习作。书里的作品和幸福滋味本人一样，体贴细致，就算你从未接触过烘焙，有了这本书的帮忙也能制作出征服人心的美味。

潘潘猫

烘焙：给物体加温为烘，给物体加热这个动作为焙。但这只是字面的含义；在我看来，烘焙的魅力远不止加热这么一个程式化的释义。那是将心思、将努力、将制作人的一切希望与期待融进小小一团柔软的无尽细致和刻苦。幸福的这本书，便阐述了这无尽细致和刻苦历经了怎样的过程。那些味道，华丽抑或简约；那些形状，精巧抑或拙朴；那些方法，简单抑或详尽；那些风情，那些最初刻的视觉感和吸引力，扑面的直接抑或容你有慢慢回味的余地。每一个点心的起源，都是一个追求美好的幻想的缘起。每一个味觉的肯定，都是一段烘焙历程的完满测评。跟幸福一起，烘出那些幸福的缘起，烘出那些幸福、快乐，还有满足……

小雅

给新手的建议

烘焙与我们平时熟悉的中餐差别很大，学习之初要严格按照配方要求制作，不要随意调整材料用量，一个成熟的配方不但液体与固体配比合适，而且酸碱度等各方面指标都是经过多次尝试得出的，糖的多少不一定只是关系到产品的甜度，还有可能与酵母活性、蛋白霜坚固程度、产品上色程度等多方面因素有关。所以在熟悉这些知识前，尽量不要随意调整配方，因为其结果往往与预期不大相同。

在建议大家不要随意修改配方的同时，也要嘱咐一句，不要钻牛角尖，尤其是液体含量和烘烤温度，要根据实际情况调节。这两点看似矛盾，但经历几次实际操作就会了解其中的道理了。经常有人问幸福：我严格按照你的方子做，为什么和你照片上的状态不一样呢？这样的情况多半是因为液体含量没有掌握好，同样的配方，但是大家所使用的材料却不尽相同，比如：不同品牌的面粉吸水能力是有很大差异的，同时，如果面粉的储存环境湿度较大，在储存过程中面粉可能已经吸收了空气中的水分，其吸水能力必然就会有所下降，同样的配方，使用吸水能力差的面粉，面团或者面糊就会很软粘。烘烤温度和时间也是需要根据实际情况调节的，除去烤箱自身误差（P.7）的影响，制作的大小、厚度、干湿程度等因素都会造成烘焙时间或温度的差异，在烘焙的过程中需根据实际情况进行调节，切忌将食材放入烤箱后就不再过问了。

烘焙所需的工具、模具，甚至食材，大部分都是我们日常接触不到的，学习初期可能需要进行一番采购，网购、烘焙用品商店、进口食品超市都是不错的选择。对于新手，幸福的建议是“工具大于模具”，比如烤箱、打蛋器、筛子、称、量勺量杯、橡胶刮刀等都是必须的基础工具，还有比如柠檬刮刀、温度计、糖粉筛等进阶工具，它们都能有效地提高你的成功率及效率，所以对于工具，幸福的建议是出手可以稍大方一些。

烘焙所用的模具是无穷无尽的，购买时要谨慎，挑选必需的且适合自己的就足够了，不要盲目跟风购买一些好看但并不一定用得上的模具。基础模具如6寸/8寸圆模，用来制作戚风、海绵等基础蛋糕，此类用途时不要选用不粘模具，会影响产品爬升，最好选用活底模具，有利于脱模；450克吐司盒也是很常用的模具，建议选择带有不粘涂层的；还可以购买一些纸模来制作小蛋糕，总之模具选购要切记“按需”。

幸福滋味

目录 Contents

推荐
给新手的建议

Part 1

烘焙词汇解释

名词解释
面粉筋度
膨松剂
手粉
烤箱
动词解释
乳化
打发
消泡
过筛
防粘
水浴

Part 2

饼干

格雷伯爵饼干
布列塔尼沙沙饼
葱香黄油曲奇
葱香苏打饼干
海苔肉松饼干
核桃可可雪球
花生小酥饼

坚果蛋白饼干
蓝莓乳酪饼干
玛格丽特饼干
桑葚蛋黄酥
手指饼干
双享芝士饼干
无糖香草曲奇
杏仁咖啡饼干
椰蓉奶酪软曲奇
芝麻芝士曲奇
芝麻杏仁瓦片酥

Part 3

蛋糕

青苹果红糖玛芬
太妃巧克力豆玛芬
伯爵磅蛋糕
布朗尼
巧克力玛德琳
法式注心蛋糕
天使蛋糕
戚风蛋糕
烫面红曲蛋糕卷
法式海绵蛋糕
林明顿蛋糕
杰诺瓦士海绵蛋糕
提拉米苏蛋糕
酸奶蛋糕
轻乳酪蛋糕



丝绒芝士蛋糕

肉桂红糖芝士蛋糕

越橘酸奶芝士慕斯蛋糕

黑巧克力慕斯蛋糕

Part 4

面包



直接法面包制作基本流程

1. 称量材料
2. 搅拌
3. 基本发酵
4. 排气、分割、滚圆、松弛
5. 整形
6. 最后发酵
7. 装饰
8. 烘焙
9. 冷却、储存
10. 老化

中种、汤种、烫种制作

中种

汤种

烫种制作

培根洋葱面包

奶酪花包

葱香肉松面包卷

菠萝包

椰蓉辫子包

全麦核桃吐司

纯蛋土司

醇奶吐司

法式三明治

黑芝麻贝果

奶酪芝麻面包棒

混合坚果面包

Part 5

中点



苏式鲜肉月饼

火腿月饼

咖啡芝麻酥

冰皮月饼

斑斓莲蓉冰皮月饼

莲蓉蛋黄冰皮月饼

核桃酥

Part 6

派 塔 酥皮



核桃派

酥皮拼盘

葡式蛋塔

柠檬塔

Part 7

其他甜品



卡仕达泡芙

黄金椰子球

芝士波波

水果司康

焦糖蛋奶布丁

面包水果布丁

杯装提拉米苏

铜锣烧

名词解释



面粉筋度

高筋面粉 蛋白质含量高于12%的面粉都可以称为高筋面粉，多用于制作面包。

中筋面粉 蛋白质含量在8%~12%之间的为中筋面粉，多用于制作饺子、馒头等中式面食。

低筋面粉 蛋白质含量低于8%的面粉都可以称为低筋面粉，多用于制作饼干、蛋糕等。

面粉与液体混合后，其中蛋白质吸水，经过搅拌会形成面筋，所以面粉中蛋白质含量越高，越容易形成面筋。对于面包，我们希望能尽快形成更多的面筋，因为有弹性的面筋可以更好的保护发酵产生的气泡，所以对于面包面团我们要使用高筋面粉并且用力揉面；而对于饼干或者蛋糕，面筋会影响产品的松软或酥脆，所以要使用低筋面粉，并且在拌合面粉时要注意手法，避免长时间搅拌从而导致“出筋”。



膨松剂

酵母 酵母是一种生物膨松剂，主要用于面包制作，详细介绍见P. 93（直接法面包制作基本流程）。

苏打粉（Baking Soda，简写B.S.） 又称碳酸氢钠、小苏打，是一种碱性膨松剂，遇水和酸性物质会释放出二氧化碳气体，使产品膨胀。面糊制作后需尽快使用，以防气体释放掉而失去膨胀作用。

泡打粉（Baking Powder，简写B.P.） 又称烘焙粉，是苏打粉与其他酸性材料的混合物，其中以玉米淀粉作为填充剂，防其结块而降低蓬松作用。现在我们使用的大多是“双效泡打粉”，即低温时就开始缓慢产生气泡，加热后才可以完全反应。所以，使用泡打粉制作的面糊，不用像苏打粉那样需要立即烘焙。



手粉

在操作过程中为了防止面团粘在手上或操作台上，会适量使用一些干粉，称为“手粉”，一般为高筋面粉。



烤箱

烤箱选择 烤箱作为烘焙必须的基础工具，最好选择容积25升以上的，不但可以一次产出更多，还可制作单个体积更大的成品，而且烤箱内腔体积越大，受热越均匀，可以有效避免成品局部已经烤焦，但是某些部分还未成熟。

烤箱误差 目前家用烤箱多为机械式温控，无法避免温度误差，可以配合烤箱温度计来了解其内部实际温度，不用坚持设置成配方中温度，需根据烤箱及食材的状态灵活调节温度，并逐渐熟悉烤箱温度偏差方向。电子温控式烤箱温度误差相对较小。

烤箱预热 烤箱烘焙时的温度大多是150℃~230℃，在食材放入烤箱前要提前预热至所需温度，让其自始至终在恒定温度下烘烤，这好比煮面前要先把水烧开，或者炸食物时要先把油烧热。打开烤箱门放入材料时会导致烤箱内部温度骤降，所以烤箱预热一般要设置为比需求

温度高10℃。预热时间根据所需温度不同而变化，一般为10分钟左右。在预热过程中，烤箱内烤管由于不断加热而变成红色，当其达到设定温度后会停止加热，这时烤管会恢复成平时的颜色，目测烤管颜色变化即可判断预热是否完成。

动词解释



乳化

一种液体以极微小液滴均匀地分散在互不相溶的另一种液体中。



打发

打发是通过快速搅拌，使空气混入，体积变大的物理变化。

黄油打发

黄油打发是通过不断搅打软化的黄油，使空气均匀混入其中的过程。烘焙过程中，混入的空气会受热膨胀，使成品体积变大，口感松软或酥脆。

黄油打发体积变化没有蛋液打发那么大，也不需要糖等任何其他材料的辅助，只是搅打软化的黄油即可，但是一般需要打发黄油的饼干或蛋糕都会伴随糖及蛋液的添加，下面以“**香水伯爵蛋糕**”为例讲解黄油打发基本流程：

1. 软化：常温下黄油是固态的，打发前需要软化到用手可以轻松按出凹坑的状态，将黄油切小块，室温放至一段时间即可。冬天室温软化黄油所需时间较长，可以先将黄油隔水融化成液体，然后放入冰箱冻至马上就要凝固的状态，即可轻松打发，纯液态的黄油是无法打发的。

2. 软化好的黄油稍微搅打几下，使其均匀分布。

3. 加入配方中的糖，搅打均匀后继续打至混合物颜色变浅，体积变大。

4. 分次加入配方中蛋液，每次都彻底搅打均匀后再继续加入。黄油和蛋液是两种不相溶的物质，所以这是一个乳化过程，通过搅打让蛋液和黄油互相均匀分布。蛋液一次加入太多很容易造成分离，从而无法与黄油混合均匀，一般来说蛋液分3次加入黄油即可，如果配方中蛋液总重量不到黄油的1/3，则可一次加入。如果已经发生分离现象，可以将混合物隔40℃左右温水高速搅打，水温切不可太高，否则容易导致黄油融化。

5. 打好的黄油均匀而轻盈，呈羽毛状。



淡奶油打发

一般市售糕点，多使用植物性淡奶油，因其有着便于储存、容易打发、稳定性好、价格低廉等优点，但其并非真正意义上的奶油，属于人工合成的工业产品，香味、营养和健康性都不如动物性奶油，所以家庭制作还是更推荐使用后者，以下介绍均以动物性奶油为例。

奶油是从牛奶中提取出的脂肪，按脂肪含量分成5类：双倍奶油（Double Cream），乳脂含量42%以上；重奶油（Heavy Cream），乳脂含量介于36%~42%之间；淡奶油（Whipping Cream），乳脂含量介于30%~36%之间；轻奶油（Light Cream），乳脂含量介于18%~30%之间；半脂奶油（Half and Half Cream），乳脂含量介于10.5%~18%之间。奶油的乳脂含量越高，越容易打发，其中轻奶油和半脂奶油由于乳脂含量过低而无法打发。家庭烘焙多使用淡奶油，以下重点介绍淡奶油打发方法。

淡奶油（Whipping Cream）打发前要充分冷藏，使其温度在6℃左右，这时其中的液体脂肪和结晶脂肪比例最适合打发。为了使奶油保持低温，可采用隔冰块或冰水的方法打发，如果气温过高，可以将打发用容器和打蛋器也在冰箱中适当冷藏。

有助于淡奶油快速打发另一个重要条件是尽量使打蛋头的一半以上浸入奶油中，这样有效保证打蛋器和奶油的接触面积，有利于尽快将更多空气裹入。打发少量奶油时，可以使用杯状容器以保证液面高度，手持电动打蛋器只装1个打蛋头进行搅打。

淡奶油打发状态一般用六分发、九分发等方式来定义。六分发时，淡奶油会成为非常浓稠的液体，体积膨胀为接近2倍，还是勉强可以流动的状态，这时可以用来制作慕斯、冰淇淋等；继续搅打，淡奶油会变得更加浓稠，并且越发接近固体状态，这时是七八分发；再继续搅打，淡奶油手感会变得沉重，搅打过程中阻力加大，直至其成为非常稳定的奶油霜，这时是九分发，可以用来裱花。



幸福分享

- 1 淡奶油打发后体积至少会膨胀为2倍，要选用合适大小的容器。
- 2 淡奶油宜冷藏储存，不能冷冻，冻过后的淡奶油会发生油水分离现象而无法打发，即使是在冷藏室，也不要将其放在温度最低的后壁附近。
- 3 打发过度也可能造成油水分离。
- 4 打发好的淡奶油要尽快使用，以防其融化，短时间内可以冷藏储存。

蛋黄打发

蛋黄打发是通过不停搅打使其所含的油、水和搅拌过程中混入的空气形成乳白浓稠状，以增加其乳化作用。打好的状态远不像蛋白那么明显，只是颜色稍变浅，体积稍变大。

蛋黄打发流程：

1. 将配方中的糖和蛋黄混合后立即快速打散。
2. 继续搅打至糖融化，混合物体积稍变大，颜色稍变浅。



蛋白打发

蛋白的打发是一个通过持续搅打从而使大量空气进入蛋白内，导致其体积膨胀的物理变化。此类产品烘焙过程中体积会变大就在于其内部空气受热膨胀，进而使成品口感松软。

影响蛋白打发的几个因素：

温度 蛋白在17℃~22℃之间时最容易打发，所以冷藏的蛋要先回温后再使用。

酸碱度 蛋白在偏酸性环境下更容易打发，其本身是碱性的，且储存的越久，碱性越强，所以越新鲜的蛋越容易打发。也可加入适量酸性物质（塔塔粉、白醋、柠檬汁等）来调节其酸碱度。蛋被敲开后放至的时间越久，蛋白的酸性越强，越容易打发。

水 and 油 油和水都会破坏已经形成的气泡，所以要确定打蛋白的容器和工具均无油无水。蛋黄中也含有油脂，分蛋时注意不要混入蛋黄。

糖 糖会增加蛋白的黏性，减弱其起泡性，增强其稳定性，适量的糖有利于在后期搅拌时保护气泡，可以按1个蛋白20克糖的比例添加。

粟粉（玉米淀粉） 非必需，也有增加蛋白霜稳定性的作用。

蛋白打发过程：

1. 快速搅打蛋白至其产生粗泡时，加入1/3糖，继续搅打。
2. 打至泡沫比较细腻时再加入1/3糖，继续搅打。
3. 打至泡沫呈浓稠状，打蛋器走过会留下痕迹时加入剩下的糖和粟粉（如需要），继续搅打。
4. 继续搅打至提起打蛋器时，蛋白能形成弯曲的尖角，此时即为“湿性发泡”。
5. 继续搅打至提起打蛋器时，蛋白能形成直立的尖角，此时即为“干性发泡”或称“硬性发泡”，达到硬性发泡的其他判定方式还有：将打蛋盆倒过来，蛋白霜也不会滑出；向蛋白霜中插入1根筷子而不会倒。





幸福分享

- 1 冷藏温度下，蛋白和蛋黄很容易分离，所以建议将蛋从冰箱取出后先把蛋分离，待其达到室温时再打发。
- 2 成功的蛋白霜是光滑、有光泽而且稳定的，短时间内不会发生变化，但长时间放至会使气泡变得脆弱；打好的蛋白霜如果不马上使用可以短时间冷藏保存以防止其消泡，但也需尽快使用，使用了蛋白霜的产品也需在面糊制作完成后尽快入炉烘焙，以防消泡；因长时间放至而消泡的蛋白霜无法通过再次搅打恢复原状。
- 3 蛋白随着搅打，气泡会越来越小，结构也随之越来越稳定，也就越来越不容易拌开。达到干性发泡以后的蛋白霜如果继续搅打，就会逐渐失去光泽进而呈棉花状，这时的蛋白霜会出现许多疙瘩，很难与其他材料拌匀，建议重新制作蛋白霜。
- 4 搅打速度越快，气泡越大，蛋糊体积越大，但是稳定性也稍差，可在蛋糊快要完成的阶段适当降低搅打速度，浓缩气泡以获得更高稳定性。

全蛋打发

全蛋打发与蛋白打发的原理相同，也是通过搅打裹入空气从而使体积增大的物理变化，但是由于蛋黄中含有油脂，全蛋打发所需时间比蛋白打发要长，打发后的体积也不如单独打发蛋白时大。

全蛋打发的理想温度是40℃左右，此时蛋黄的稠度比较低，可以加速蛋液的起泡性，所以全蛋打发可以隔温水搅打。

全蛋打发步骤：

1. 将蛋液和糖混合，马上快速打散。
2. 继续搅打，蛋糊越来越浓稠，体积不断增大，泡沫更加细腻，颜色逐渐变浅。
3. 搅打至蛋糊呈乳白色且非常浓稠，提起打蛋头，蛋糊缓慢滴落，落下的痕迹不会马上消失。



1 糖的渗透压非常大，所以要在糖和蛋液混合后马上快速打散，以防其包住蛋黄造成无法打发。

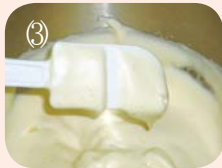
2 打发完成的判定标准：

(1) 蛋糊体积膨胀至5倍左右。

(2) 提起打蛋头，会垂着4~5厘米长的蛋糊不会滴落，落下后痕迹久久不会消失。

(3) 用刮刀铲起一些蛋糊，手指在上面划过可见清晰划痕，且划痕稳定，没有缩小的趋势。

(4) 蛋糊非常稳定，短时间静置也不会产生变化，没有气泡浮上表面。



3 搅打速度越快，气泡越大，蛋糊体积越大，但是稳定性也越差，可在蛋糊快要完成的阶段适当降低搅打速度，浓缩气泡以获得更高稳定性。

4 打好的蛋糊要尽快使用。



消泡

打发好的蛋白或全蛋，由于打发不到位、搅拌手法不当或者长时间放至不用而导致其内部气泡开始大量浮上表面，蛋糊体积明显缩小，烘焙过程中也无法充分膨胀，导致成品体积缩小，口感不够蓬松。

避免消泡的方法：

(1) 蛋糊要确实打发到位。如前所述，蛋糊打发是先形成大粗泡，而后气泡逐渐减小，进而蛋糊越来越结实、稳定，所以蛋糊必须打到位，才能保证其稳定性。

(2) 混合蛋糊与其他材料时手法要轻而快，在尽量短的时间内混合均匀，搅拌过程中会有小规模消泡，这属于正常现象，混合好的蛋糊体积稍变小，但是依然稳定，不会不断有气泡浮出即可。

(3) 打好的蛋糊要尽快使用，与其他材料混合后也要尽快开始烘烤，长时间放至也会导致消泡。

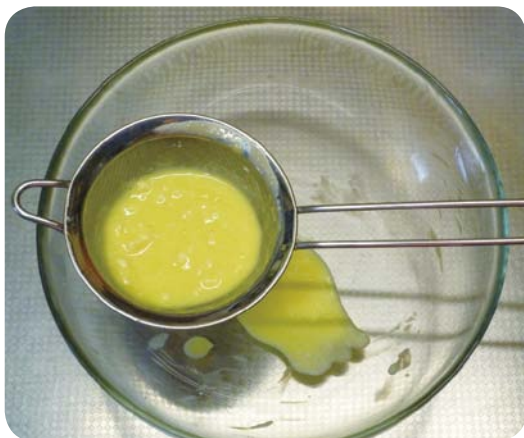


过筛

在烘焙过程中，各种粉类或者液体经常会需要“过筛”这个操作。

对于粉类来说，过筛可以打散其中的结块，可以使多种粉类混合均匀（如低粉和泡打粉混合过筛）；还可以巧妙的使空气混入其中，在烘焙过程中空气受热膨胀，使产品更加松软或酥脆。

对于液体材料有时也需要过筛处理，可以去除其中没有拌匀的颗粒，使液体更加顺滑，成品更加细腻。



防粘

对于很多需要脱模的产品，推荐使用带有不粘涂层的模具，如果要使用普通模具，就需要进行防粘处理。一般来说，在模具上轻涂一层油脂就可以起到防粘的作用，如果想要效果更好，可以在油脂上再撒一层干粉，抖动模具使干粉均匀地附着在模具上，然后抖掉多余的面粉即可，这个操作就是我们常说的“涂油撒粉”。

对于鹿背、贝壳等这些纹路较多的模具，即使有不粘涂层，为了能完整脱模，也推荐采用涂油撒粉来进一步防粘。



水浴

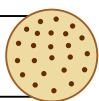
烤箱在把食物烤熟的同时，也会使其内部的水分大量蒸发，所以对于乳酪蛋糕、布丁等这些需要保持其湿润度的产品，一般会采取“水浴法”烘烤。即在烤盘中注入水，再把模具放到水盘中一起烘烤，营造一个湿润的环境。如果使用活底模具，需先用锡纸包住模具底部，再放到水盘中，以防防水进入模具中。也可以将模具放在烤网上，把水盘放在烤箱的下一层，就可以不用对模具进行防水处理，但是这个方法对于布丁等要求浸入水中烘烤的产品不适用。





格雷伯爵饼干

GELEIBOJUE



难度指数：★



分量 40 片



材料

低粉200克，黄油160克，糖粉45克，全蛋液2T，杏仁糖粉（T.P.T）60克，盐1/4t，格雷伯爵茶2包，沸水150克

制作

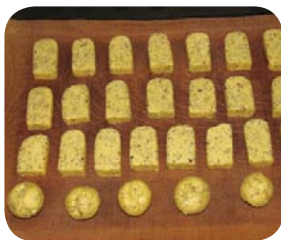
🍵 格雷伯爵茶2包 + 沸水150克 → 泡1~2分钟捞出茶包 → 冷却备用。



🍏 软化黄油160克 + 盐1/4t + 糖粉45克 + 杏仁糖粉60克 → 打匀 → 加入全蛋液2T → 打匀 → 加入冷却的伯爵茶水30克 + 泡过的茶渣2包 → 打匀 → 筛入低粉200克 → 轻轻拌匀。



🍪 将面团整形成长方形 → 切成5毫米左右薄片 → 排入烤盘 → 190℃，中上层，15分钟左右。



幸福分享

- 1 用到的茶水量很小，所以用来泡茶的水越少越好，视杯子大小，水将没过茶包即可。
- 2 T.P.T (tant pour tant) 为脱皮杏仁糖粉，即杏仁粉与糖粉按1:1混合而成，如没有杏仁糖粉，也可将30克杏仁粉加30克糖粉混合均匀使用。
- 3 这个方子黄油含量较高，面粉：黄油为5:4，成品味道香馥浓郁，口感非常酥脆的同时，面团也比较软粘，在操作过程中需根据实际情况适当冷藏才可继续操作。如刚拌好的面团可以适当冷藏再整形成长方形，这时可能也需要冷藏一会才能继续进行切割。
- 4 这款饼干含油量比较高，不太适合做造型，烤好后花型不容易保持。

布列塔尼沙饼

BULIETANI

PART 02

* 饼干

难度指数：★



分量 32 块

制作

 中粉300克 + 泡打粉1T → 混合过筛 → 备用。

 软化黄油230克 → 打滑 → 缓缓加入糖175克 → 打发 → 加入盐1t → 打匀 → 加入打散的蛋黄5个 → 打匀。



 加入第1步中筛好的面粉和泡打粉 → 轻轻翻拌均匀 → 将面团分成2份 → 分别搓成长20厘米，直径4厘米左右的长条 → 用保鲜膜包好，冷冻至少4小时 → 切成1厘米左右厚 → 留出足够间隙，排入烤盘 → 165℃，中上层，12~15分钟。

