

我的 美味烘焙 食谱书



一书在手
让您轻松成为烘焙达人
配有超详细的分解步骤图
保证成功哦！

[韩] 崔相浩 著
崔元圭
金廷湜
朴海玉 译

Delicious Recipe for Bakers: Baking breads and cookies by 崔相浩 Choi Sang Ho, 崔元圭 Choi Won Kyu, 金廷湜 Kim Jung Sik

Copyright © 2007 by 崔相浩 Choi Sang Ho, 崔元圭 Choi Won Kyu, 金廷湜 Kim Jung Sik

ALL rights reserved

Simplified Chinese copyright © 2012 by LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE LTD.

Simplified Chinese language edition arranged with Sung An Dang Publishing Co. through Eric Yang Agency Inc.

© 2012, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由韩国 Sung An Dang Publishing Co. 授权辽宁科学技术出版社在中国范围内独家出版简体中文版本。

著作权合同登记号: 06-2011第222号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

我的美味烘焙食谱书 / (韩)崔相浩, (韩)崔元圭, (韩)金廷湜著;
朴海玉译. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2012.7

ISBN 978-7-5381-7518-9

I. ①我… II. ①崔… ②崔… ③金… ④朴… III. ①烘焙-糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第115960号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路29号 邮编: 110003)

印刷者: 辽宁彩色图文印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 168mm × 236mm

印 张: 8.5

字 数: 150千字

出版时间: 2012年7月第1版

印刷时间: 2012年7月第1次印刷

责任编辑: 康 倩

封面设计: 魔杰设计

版式设计: 袁 舒

责任校对: 李淑敏

书 号: ISBN 978-7-5381-7518-9

定 价: 32.00 元

联系电话: 024-23284367 联系人: 康 倩 编辑

地址: 沈阳市和平区十一纬路29号 辽宁科学技术出版社 邮编: 110003

E-mail: conniekang1113@hotmail.com

http://www.lnkj.com.cn

我的美味

烘焙 食谱书



[韩] 崔相浩 崔元圭 金廷湜 著
朴海玉 译

辽宁科学技术出版社
沈 阳



崔相浩

西点技能长

韩国东国大学食品工程硕士

面包屋制果学院副院长

韩国慧田大学宾馆西点专业客座教授

韩国汉阳女子大学食品营养专业客座教授

韩国长安大学酒店食品专业客座教师

法国伊莎莉面点学校西点专业研修

德国西点研究所研修

首尔西点大赛花式面点类银奖

韩国西点学院讲师联合会会长

韩国西点技术研究会会员

西点技能长协会技术部委员

backerchoi@hanmail.net



崔元圭

蜜花面包店

爱纳斯面包店

弗利欧面包店

欧式面包店

Malmaison面包店技术部部长

日本东京制果学校研修

日本果子专门学校研修

法国瓦罗纳巧克力专门学校深造

2005年Siba大赛 技术奖

韩国西点技术研究会会员

wonkuyuc@hanmail.net



金廷湜

拿破仑面包店

Cakehouse Emma

传统果子店

Paris Crossiant研究室

GRAZ面包店

日本果子专门学校研修

2002 核桃制品竞赛洋果子类银奖

2003 Siba大赛技术鼓励奖

韩国西点技术研究会会员

k-jungsik@hanmail.net

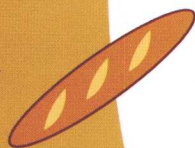
序 论



作者在20多年制作西点的生涯中，为了学习新技术，不断学习巧克力、糖艺工艺等相关专业知识。新材料的普及、新产品的推出，都需要西点师不断地追求新技术。以前，前辈们不愿把自己的宝贝笔记轻易给别人看，看个笔记都需要费很大工夫。

如今新技术不再属于自己，可以通过西点培训机构、各种研讨会、网络等学到新技术。信息交流速度的加快，帮助了西点师在更短的时间里掌握更多的新技术。

如今的西点书籍普遍是针对初学者的家庭烘焙或是针对专业西点师的专业烘焙书，对于中等水平西点爱好者的书籍比较少，所以针对这些读者编著了此书。本书针对店里热销的面包进行了



介绍，在面包店工作一二年的西点师可以很容易就看懂，附加的详细、细致的图片为读者展示了西点制作的全过程。

各位读者如果没有自己的西点笔记，这本书将成为你最得力的助手。

希望这本书会对没有西点制作经验的您带来帮助，给您带来西点制作的快乐。



CONTENTS | 目录



① 面包

- 1 · 绿茶吐司 8
- 2 · 黑米吐司 9
- 3 · 杂粮吐司 10
- 4 · 土豆吐司 11
- 5 · 蔓越莓吐司 12
- 6 · 黑麦贝果 14
- 7 · 洋葱贝果 15
- 8 · 蓝莓贝果 16
- 9 · 辫子面包 18
- 10 · 香肠面包 19
- 11 · 法棍 20
- 12 · 法式乡村面包 22
- 13 · 山核桃蔓越莓健康面包 23
- 14 · 墨西哥葡萄干面包 24
- 15 · 杂粮面包棒 26



② 多拿滋甜甜圈

- 16 · 戚风多拿滋 28
- 17 · 泡菜可乐饼 30
- 18 · 豆沙多拿滋 31
- 19 · 大麦多拿滋 32

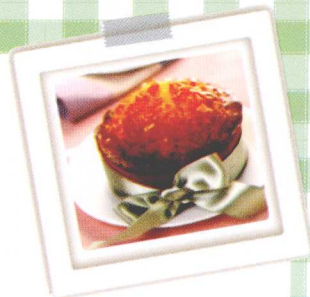
③ 丹麦酥&奶酥

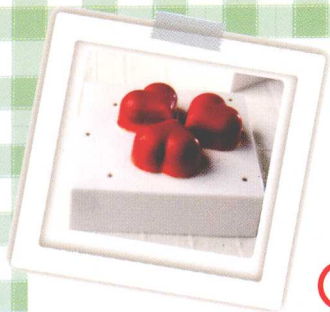
- 20 · 可颂 34
- 21 · 马蹄派 35
- 22 · 葡萄干面包 36
- 23 · 巧克力面包 38
- 24 · 桃子千层酥 40
- 25 · 金枪鱼千层酥 42
- 26 · 酥皮比萨 44
- 27 · 蛋白派 46
- 28 · 迷你派 48



4 法式蛋糕

- 29 · 咖啡小馒头 50
- 30 · 豌豆小馒头 51
- 31 · 核桃马芬 52
- 32 · 巧克力马芬 53
- 33 · 榛子马芬 54
- 34 · 香蕉马芬 55
- 35 · 蜂蜜黄油马芬 56
- 36 · 橙香蛋糕 57
- 37 · 苹果蛋糕 58
- 38 · 栗子小馒头 60
- 39 · 巧克力蛋糕 61
- 40 · 黑樱桃蛋糕 62
- 41 · 大理石巧克力蛋糕 63
- 42 · 长崎蜂蜜蛋糕 64
- 43 · 菠萝蛋糕 65
- 44 · 咕咕霍夫 66
- 45 · 咖啡咕咕霍夫蛋糕 67
- 46 · 摩卡蛋糕 68
- 47 · 大麦蜂蜜蛋糕 69
- 48 · 磅蛋糕 70
- 49 · 苹果挞 71
- 50 · 蔓越莓挞 72
- 51 · 榛子挞 73
- 52 · 鲜奶油蛋糕 74
- 53 · 甘纳许蛋糕 75
- 54 · 迷你奶油芝士蛋糕 76
- 55 · 芝士蛋糕卷 78
- 56 · 白乳酪蛋糕 80
- 57 · 绿茶蛋糕 82
- 58 · 绿茶蛋糕卷 84
- 59 · 南瓜蛋糕 86
- 60 · 瓢虫蛋糕 88
- 61 · 纽约芝士蛋糕 90
- 62 · 布列塔尼巧克力圆饼 91
- 63 · 卡布奇诺蛋糕 92
- 64 · 巴伐利亚奶油蛋糕 94
- 65 · 巧克力焦糖蛋糕 96
- 66 · 焦糖蛋糕 98
- 67 · 椰味小蛋糕 100
- 68 · 柠檬蛋糕 101
- 69 · 芝士条 102
- 70 · 摩卡奶油蛋糕 104





⑤ 巧克力

- 71 · 绿茶巧克力 106
- 72 · 夏威夷果仁巧克力 107
- 73 · 杏仁巧克力 108
- 74 · 松露巧克力 110
- 75 · 威士忌巧克力球 111
- 76 · 覆盆子巧克力 112
- 77 · 威化巧克力 113
- 78 · 榛果巧克力 113
- 79 · 帕勒特巧克力 114
- 80 · 咖啡巧克力 115
- 81 · 香草焦糖巧克力 116

⑥ 棉花糖 & 软糖

- 82 · 棉花糖 118
- 83 · 草莓棉花糖 119
- 84 · 柑橘软糖 120
- 85 · 猕猴桃软糖 121
- 86 · 覆盆子软糖 122

⑦ 饼干

- 87 · 摩卡饼干 124
- 88 · 芝麻饼干 125
- 89 · 棋格饼干 126
- 90 · 绿茶曲奇球 128
- 91 · 蔓越莓巧克力球 129
- 92 · 杏仁曲奇 130



⑧ 附录

- 93 · 黄油派皮底 132
- 94 · 海绵蛋糕 132
- 95 · 巧克力海绵蛋糕 133
- 96 · 摩卡海绵蛋糕 133
- 97 · 巧克力调温 134
- 98 · 巧克力装饰片 135



美味的烘焙食谱制作

1~15

1

面包



1 绿茶吐司 Green tea bread



材料准备 (20cm×10cm×7cm 吐司模2个)

高筋面粉	500g	速溶酵母粉	10g
绿茶粉	10g	牛奶	200g
砂糖	40g	水	125g
黄油	40g	红豆	300g
盐	10g	面包改良剂	5g

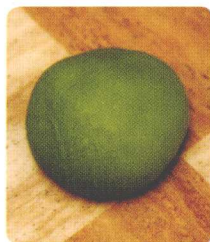


01 和面



将材料(除红豆外)倒入搅拌机搅拌, 低速2分钟, 中速5分钟, 低速3分钟搅拌。(搅拌温度27℃)

02 一次发酵



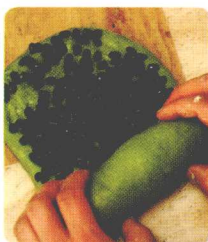
静置发酵30~35分钟, 进行第一次发酵。

03 分割及中间发酵



将面团分成每块470g, 进行中间发酵。

04 整形



将面团擀平, 在每块面饼上均匀地铺上150g的红豆, 再将其卷起。

05 装入吐司模及二次发酵



将面团卷好后放入面包模, 上面撒些面粉, 在30℃的环境中发酵40~50分钟, 进行二次发酵。

06 烘烤



面团经发酵高出吐司模, 斜着划出3刀, 放入180℃的热风循环烤箱中烘烤大约25分钟。(电烤箱应调温到上火190℃, 下火170℃烘烤, 面包表面颜色开始变化时, 改至上火150℃, 下火170℃烘焙)

2

黑米吐司 Black rice bread



材料准备 (21cm×9cm×9cm 吐司模 4个)

黑米粉 750g

砂糖 105g

奶粉 15g

盐 11g

黄油 90g

速溶酵母粉 20g

鸡蛋 3个

水 620g

面包改良剂 5g

01 和面



将材料倒入搅拌机搅拌，低速2分钟，中速5分钟，低速3分钟搅拌。(搅拌温度27℃)

02 分割



将面团分成每块170g，无须一次发酵。

03 滚圆面团



将面团揉成表面光滑的球状。

04 整形

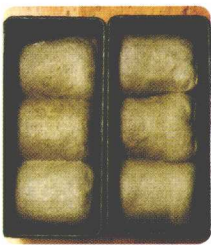


① 将面团擀平，无须中间发酵。



② 将面团卷起。

05 装入吐司模及二次发酵 06 烘焙



每个吐司模中放入3个面团，进行40~45分钟的发酵。



面团经发酵高出吐司模，放入预热至200℃的烤箱中烘烤大约25分钟。

3

杂粮吐司 Cereals bread



准备材料 (17cm×12cm×12cm 吐司模2个)

高筋面粉 500g

杂粮粉 135g

砂糖 20g

盐 8g

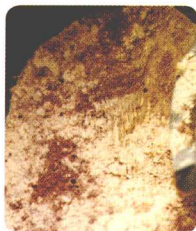
黄油 40g

速溶酵母粉 10g

水 430g

面包改良剂 5g

01 和面



将材料倒入搅拌机搅拌，低速2分钟，中速5分钟，低速3分钟搅拌。
(搅拌温度27℃)

02 一次发酵



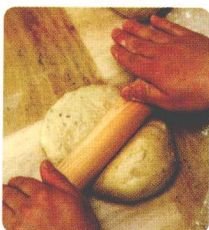
将面团揉成表面光滑的球状，静置约40分钟，进行第一次发酵。

03 分割



将面团分成每块280g，揉成圆形，用保鲜膜盖好(10~15分钟)，进行中间发酵。

04 整形



将面团擀平，再将其卷起。

05 二次发酵



每个吐司模中放入2块面团，在30℃的环境中发酵40~50分钟，进行二次发酵。

06 烘焙



面团经发酵高出面包模，放入预热至180℃的烤箱中烘烤大约30分钟。

4 土豆吐司 Potato bread



准备材料 (20cm×10cm×7cm 吐司模2个)

高筋面粉	450g	水	250g
低筋面粉	50g	鸡蛋	1个
砂糖	65g	熟土豆	300g
盐	8g	面包改良剂	5g
速溶酵母粉	10g		

01 和面



- ① 将所有材料（除熟土豆外）倒入搅拌机进行搅拌，低速2分钟，中速5分钟，高速1分钟，低速2分钟。
- ② 搅拌进行到放入熟土豆、面筋度产生9成后，将其拌匀。（搅拌温度27℃）

02 一次发酵



静置发酵约40分钟，进行第一次发酵。

03 分割



将面团分成每块470g。

04 滚圆面团



将面团揉和成表面光滑的球状。

05 中间发酵



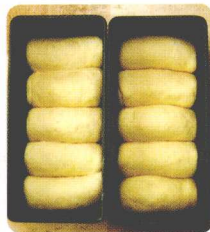
盖好保鲜膜进行中间发酵（发酵时间10~15分钟）。

06 整形



排出面团中的气体，再将面团卷起。

07 二次发酵



每个吐司模中放入5个面团，在30℃的环境中进行2次发酵40~50分钟。

08 烘焙



面团经发酵高出吐司模，放入预热至180℃的烤箱中烘焙大约35分钟。

5 蔓越莓吐司 Cranberry bread





准备材料 (17cm×12cm×12cm 吐司模2个)

高筋面粉 250g

低筋面粉 250g

砂糖 50g

盐 10g

黄油 75g

速溶酵母粉 13g

鸡蛋 2个

水 220g

山核桃粒 50g

蔓越莓干 75g

面包改良剂 5g

01 和面



① 将材料(除山核桃粒和蔓越莓干外)倒入搅拌机搅拌,低速2分钟,中速5分钟,低速3分钟搅拌。



② 搅拌进行到面筋度产生9成后,将蔓越莓干和山核桃粒倒入搅拌机,低速搅拌,将其拌匀(搅拌温度27℃)。

02 一次发酵



静置40分钟,进行第一次发酵。

03 分割



将面团分割成每块260g。

04 滚圆面团



将面团揉成表面光滑的球状。

05 中间发酵



盖好保鲜膜进行中间发酵(发酵时间10~15分钟)。

06 整形



将面团擀平,再将其卷起。

07 二次发酵及烘焙



① 每个吐司模中放入2块面团,在30℃的环境中发酵40~50分钟,进行二次发酵。

② 面团经发酵高出吐司模,放入预热至180℃的烤箱中烘烤大约30分钟。

6 黑麦贝果 Roggen bagel



准备材料 (8个)

高筋面粉	400g	盐	10g
低筋面粉	50g	新鲜酵母	10g
黑麦粉	50g	水	320g
砂糖	15g		

01 和面



- ① 将材料倒入搅拌机搅拌，低速2分钟，中速5分钟，低速2分钟搅拌。
- ② 和面至产生9成的面筋度。

02 一次发酵



面团揉圆，放入发酵箱，保持湿度70%，温度27℃，时间27~40分钟，进行第一次发酵。

03 分割及揉圆



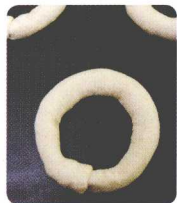
- ① 分割面团，每块100g，将其揉圆。
- ② 盖好保鲜膜，中间发酵10分钟。

04 整形



将面团整形后搓至25cm长，做成圆圈状。

05 二次发酵



第二次发酵，时间约20分钟。

06 烫面



将面圈放入沸水中，时间约30秒。

07 涂抹蛋黄



沥干水，放到烤盘上，贝果表面涂抹蛋黄（蛋黄加少许盐）。

08 烘焙



放入烤箱，用上火200℃，下火150℃，烘烤15分钟，贝果成黄褐色。

7 洋葱贝果 Onion bagel



准备材料 (9个)

高筋面粉 500g

新鲜酵母 10g

砂糖 25g

水 290g

盐 10g

炒熟的洋葱 100g

黄油 15g

炒洋葱：

洋葱切碎，炒熟。（因为洋葱水分较多，第一步和面时，洋葱应干些）



01 和面



- 1 将材料（除洋葱外）倒入搅拌机搅拌，低速2分钟，中速3分钟。
- 2 搅至产生6成的面筋度。
- 3 倒入洋葱继续搅拌。和面至产生9成面筋度。

02 一次发酵



静置发酵，保持湿度70%，温度27℃，时间约40分钟，进行第一次发酵。

03 分割及中间发酵



- 1 分割面团，每块100g，将其揉圆。
- 2 盖好保鲜膜，中间发酵10分钟。

04 整形



将面团整理后搓长至25cm，做成圆圈状。放入发酵箱，时间约20分钟。

05 二次发酵

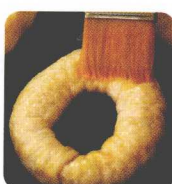


06 烫面



将面圈放入沸水中，时间约30秒。

07 涂抹蛋黄



沥干水，放到烤盘上，贝果表面涂抹蛋黄（蛋黄加少许盐）。

08 烘焙



放入烤箱，上火200℃，下火150℃烘烤15分钟，贝果成黄褐色。