

超可爱



跟大师
学西点

光盘详解艺术饼干制作
最具人气西点大师
教您轻松掌握

艺术饼干

80余款可爱又好吃家庭艺术饼干

著名西点大师

王森 主编



超可爱 艺术饼干

王森 主编

大学图书馆
藏书章



河南科学技术出版社

· 郑州 ·

主 编: 王 森

副 主 编: 张婷婷

参编人员: 武 磊 王伟明 周建祥 姚 洁 杨 玲 尹常英 周 伟 朱丽燕 张 纯

摄 影: 王 森 何小金

摄 像: 苏 君

后期制作: 郝丽丽 李 仪

文字校对: 蒋 微 张娉娉 杨 玲

图书在版编目 (CIP) 数据

超可爱艺术饼干 / 王森主编. — 郑州: 河南科学技术出版社, 2011. 5

ISBN 978-7-5349-4857-2

I . ①超… II . ①王… III . ①饼干-制作 IV . ① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 020532 号

出版发行: 河南科学技术出版社

地址: 郑州市经五路66号 邮编: 450002

电话: (0371) 65737028 65788613

网址: www.hnstp.cn

策划编辑: 冯 英

责任编辑: 冯 英

责任校对: 柯 姣

书籍设计: 张 伟

责任印制: 张艳芳

印 刷: 河南新华印刷集团有限公司

经 销: 全国新华书店

幅面尺寸: 185 mm×260 mm 印张: 6 字数: 102千字

版 次: 2011年5月第1版 2011年5月第1次印刷

定 价: 30.00元 (赠光盘)

如发现印、装质量问题, 影响阅读, 请与出版社联系。



想让你的圣诞树比别人的更别致更出彩吗？想在平常的日子里也能为祝福所环绕吗？拿起工具，让我们一起来做小饼干吧！

完整的圣诞是什么样的？有晶莹的雪花，有驾着麋鹿飞入孩子睡梦的圣诞老人，有圣诞树下缤纷的礼物，也有平安夜教堂中传来的圣洁歌声……还少些什么呢？嗯，是姜饼。抬起头，你可以看到那些顽皮的小人在环绕着七彩灯光的圣诞树上咧着嘴欢乐地笑。这种从十字军东征时期就开始逐渐流行的小饼干，至今仍兢兢业业地传递着美好的祝愿。

饼干的制作总是很简单的，可光溜溜的小人却是羞于见人的。我们在这本你现在所看到的《超可爱艺术饼干》中，介绍了姜饼饼干的简单制作，更着力打造了60款各种主题、各种造型的艺术小饼干，别具匠心的装饰技巧绝对能让你眼前一亮，其中还包括了不少的圣诞专用款式，同时贴心附送十多款装饰蛋糕成

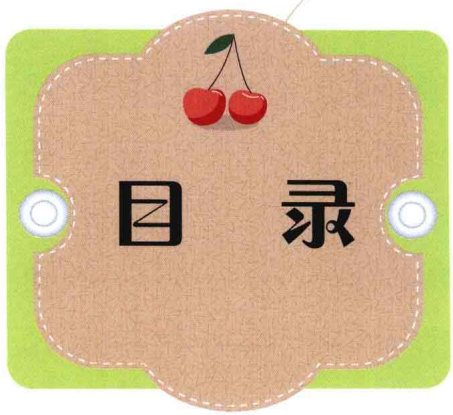
品欣赏。细枝末节中让你掌握饼干小知识，助你得心应手做饼干。

在家制作收获一时闲趣，赠送亲友传递一份祝福。若是西饼店用于装饰蛋糕，更能因别具一格引来目光流连。

现在开始，简单几步，烘出一盘精致小饼干。泡一杯清茶，不是圣诞，也快乐！

编者

2011年3月



**制作艺术饼干的工具、
原料与配方 1**

艺术饼干制作实例 10

圣诞系列制作实例

Happy人生 11

Q版圣诞老人 12

彩球圣诞树 13

彩条拐杖 14

大鼻头圣诞老人 15

趣味圣诞 16

趣味雪人 17

圣诞拐杖 18

圣诞袜 19

圣诞小人 20

圣诞小屋 21

圣诞小熊 22

圣诞彩球 23

淘气老人 24

童趣 25

雪花圣诞树 26

卡通动物系列制作实例

KT猫 28

Q版小人 29

八爪鱼 30

北极熊 31

布袋熊 32

大耳兔 33

分享人生 34

搞怪猫 35

黑猫白猫 36

米老鼠 37

欢乐机器猫 38

欢乐时光 39

开心兔 40

狂欢夜 41

浪漫时光 42

流氓兔 43

毛绒羊羔·····	44
奶嘴小羊·····	45
小蜜蜂·····	46
派大星·····	47
趣味KT猫·····	48
花花牛·····	49
沙漠卫士·····	50
时尚兔·····	51
享受生活·····	52
小白兔·····	53
小黄鸡·····	54
小兔子·····	55
羊羔·····	56
音乐兔·····	57
玉兔·····	58
越狱兔·····	59
战士熊猫·····	60

其他系列制作实例

冬至的流星·····	62
胡萝卜·····	63
卡通郁金香·····	64
恋爱星侣·····	65

冬天的爱·····	66
心灵之光·····	67
五瓣花·····	68
同心·····	69
性感内衣套装·····	70
雪花手套·····	71
简单姜饼屋·····	72

艺术饼干装饰蛋糕欣赏

····· 74

初冬·····	75
雪人·····	76
动物森林·····	77
海宝世博情·····	78
欢庆圣诞·····	79
母亲节·····	80
圣诞快乐·····	81
圣诞献礼·····	82
水果盛会·····	83
童话·····	84
依恋·····	85
童年·····	86
花仙女·····	87

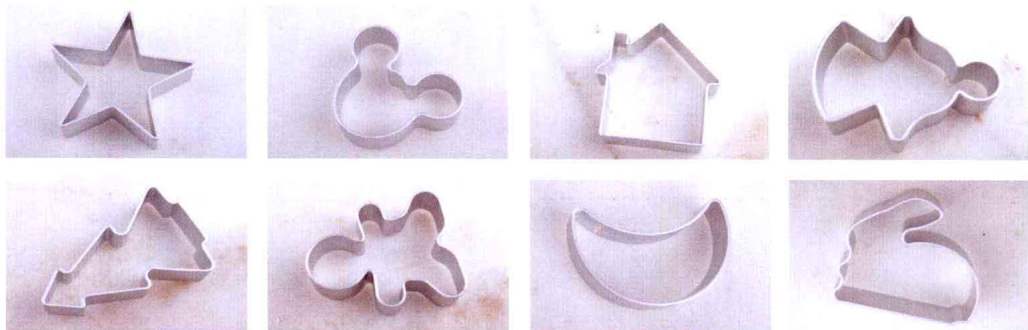
制作艺术饼干的 工具、原料与配方



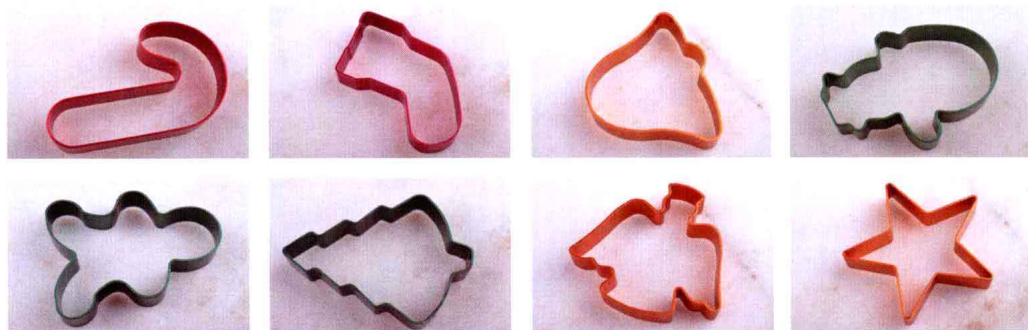
一、制作艺术饼干的工具

1. 模具

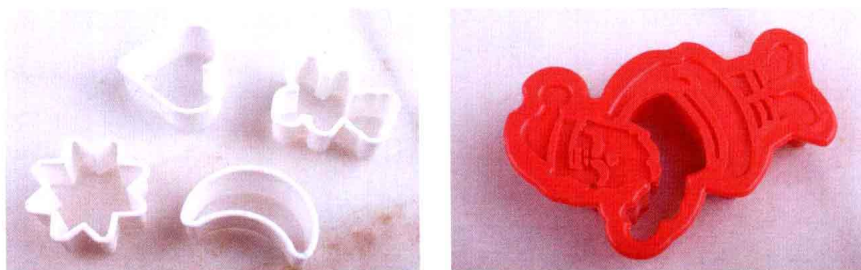
制作艺术饼干常用的模具包括铝合金压模、铜压模、塑料压模、成套组合压模等4种。



铝合金压模



铜压模



塑料压模



2. 用具

制作艺术饼干常用的用具包括刻刀、毛笔、擀面棍、刮板、网筛、矽力康耐高温毛刷、矽力康耐高温刮板、搅棒、电子秤、家用型打蛋器、烤盘、玻璃碗、三角纸、金丝扣等。



刻刀



毛笔



擀面棍



刮板



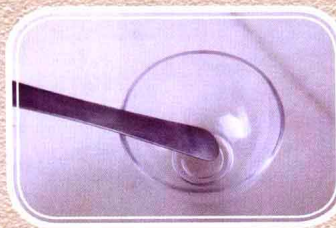
网筛



矽力康耐高温毛刷



矽力康耐高温刮板



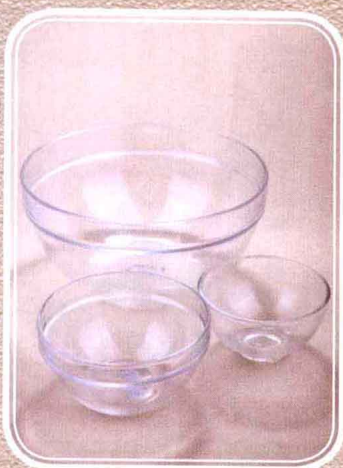
搅棒



电子秤



家用型打蛋器



玻璃碗



三角纸、金丝扣



烤盘

二、制作艺术饼干的原料与配方

1. 面团原料与配制

(1) 面团原料

制作面团常用的原料包括面粉、黄油、糖粉、鸡蛋、姜粉、奶粉、蜂蜜、牛奶、食盐、杏仁粉等。



面粉



黄油



鸡蛋



姜粉



奶粉



糖粉



蜂蜜



牛奶



食盐



杏仁粉

(2) 面团配制

第一种 偏甜味饼干面团的配制

配方

低筋面粉：200 克

黄油（奶油）：100 克

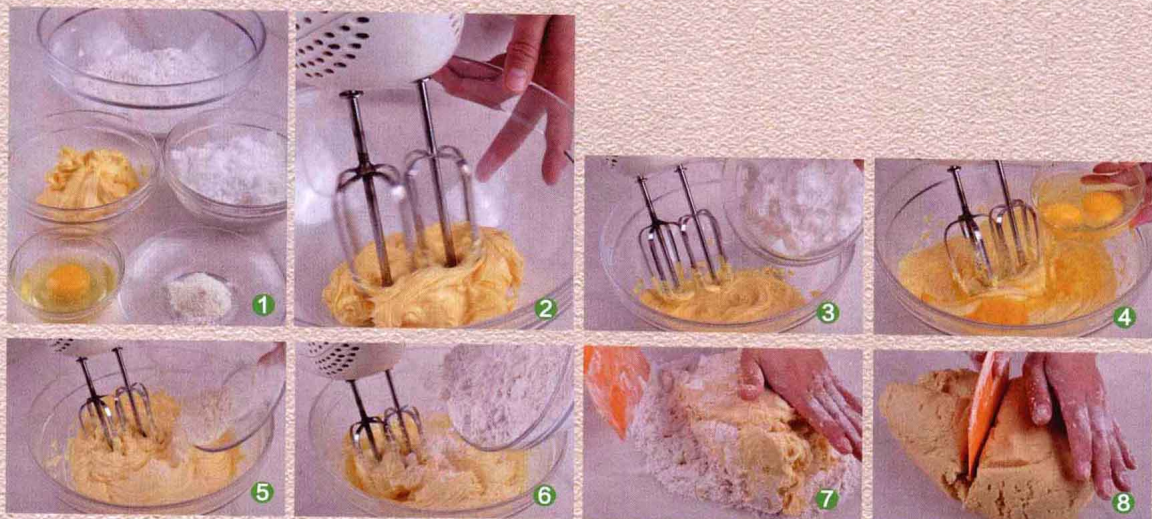
糖粉：80 克

蛋液：30 克

香草粉：3 克

步骤

- ①将黄油与鸡蛋从冰箱取出，恢复至室温。将所有的原料称好备用。
- ②把黄油放入搅拌盆，用打蛋器搅拌至柔软。
- ③把糖粉分 2 次加入搅拌盆，每次加入都搅拌混合到发白。
- ④将蛋液分 2 次加入搅拌盆，每次都搅拌均匀。
- ⑤把香草粉一次性加入搅拌盆，搅至均匀。
- ⑥把一半筛过的低筋面粉加入搅拌盆，搅至均匀。
- ⑦加入剩余的低筋面粉，用橡皮刮刀从盆底刮起，边切边搅拌混合。
- ⑧搅拌均匀后，用保鲜膜包起放入冰箱，冷藏 30 分钟以上，使其松弛即可。



小贴士

1. 香草粉只为提升饼干的香味，不用也可以。
2. 糖粉不可用绵白糖代替，否则烤出的饼干易塌陷。
3. 黄油与蛋从冰箱取出后要恢复至室温再用。
4. 面粉要过筛。

第二种 偏咸味饼干面团的配制

配方

低筋面粉：200克

黄油：150克

糖粉：100克

蛋液：20克

奶粉：20克

香草粉：3克

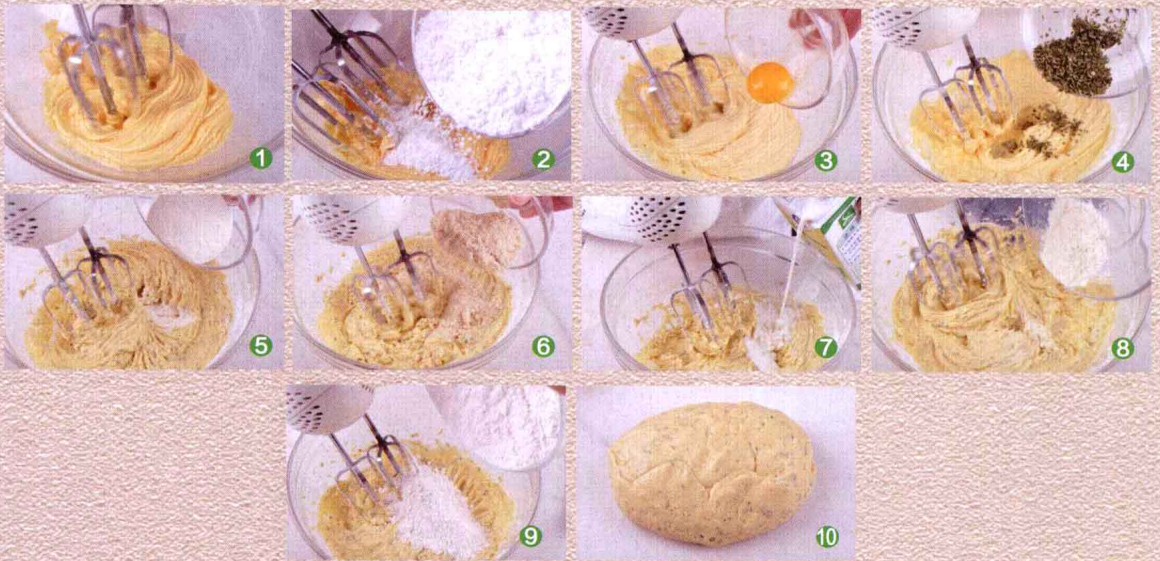
杏仁粉：60克

牛奶：50克

香葱碎：5克

步骤

- ①把黄油放入搅拌盆，用打蛋器搅拌混合至柔软。
- ②把糖粉分2次加入搅拌盆，每次加入都搅拌混合到发白。
- ③将蛋液分2次加入搅拌盆，每次加入都搅拌均匀。
- ④将香葱碎加入搅拌盆，搅拌均匀。
- ⑤把奶粉加入搅拌盆，搅拌均匀。
- ⑥把杏仁粉加入搅拌盆，搅拌均匀。
- ⑦把牛奶加入搅拌盆，搅拌均匀至面糊较软。
- ⑧再将香草粉加入搅拌盆，搅拌均匀。
- ⑨把一半低筋面粉加入搅拌盆，搅拌均匀。
- ⑩最后用刮刀将剩余的低筋面粉和匀揉成团。



第三种 姜饼面团的配制

配方

糖粉：700克

鸡蛋：200克

蜂蜜：340克

低筋面粉：800克

高筋面粉：200克

可可粉：100 克
生姜粉：50 克
泡打粉：8 克
香草粉：3 克
葡萄酒：6 克

配制方法：把干性原料放在一起，和匀，再加入湿性原料，和成面团即可。

2. 蛋白膏原料与配制

(1) 蛋白膏原料

蛋白膏原料包括糖粉、蛋白粉、水、色素等。



蛋白粉



各种色素



配好的蛋白膏

(2) 蛋白膏配制

配方

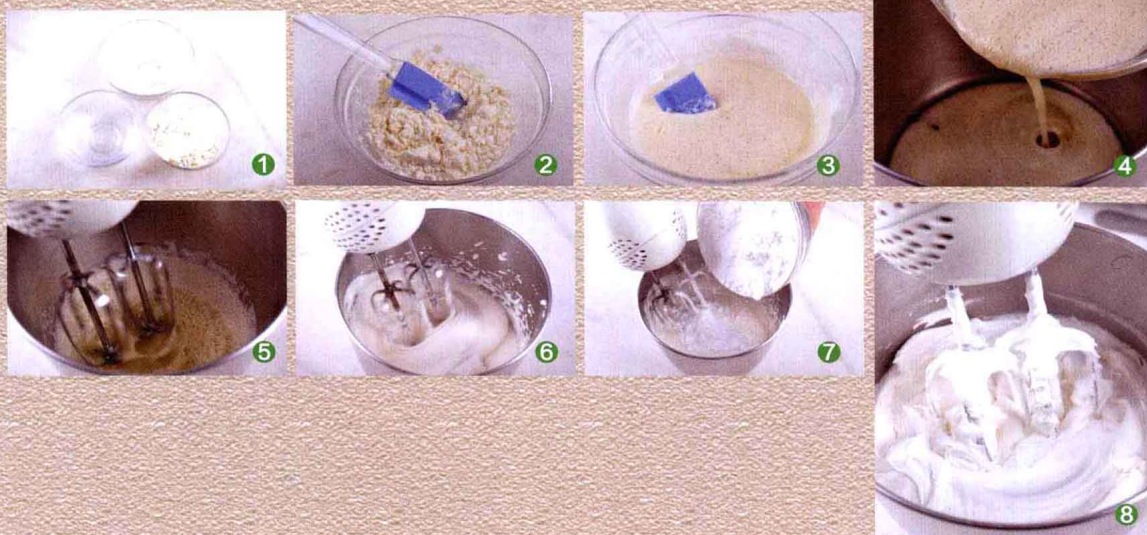
蛋白粉：50 克
饮用水：100 ~ 150 克
糖粉：500 ~ 700 克
柠檬汁：20 克

步骤

- ①将原料分别称好备用。
- ②将蛋白粉加入饮用水中浸泡。
- ③用软胶刮板将蛋白粉与饮用水充分搅拌均匀至无颗粒状。
- ④将过筛后的蛋白粉液倒入家用型打蛋器中。
- ⑤用机器的最快速挡搅拌蛋白粉液。
- ⑥把蛋白粉液搅拌至乳白色泡沫状。

⑦加入糖粉，需少量多次加入。

⑧调制的硬度还可按自己的需求来定（需要软就多加饮用水；需要硬就多加糖粉）。
硬度调制好时，加入柠檬汁再次搅拌均匀即可。取出放在冷藏柜中保存。



艺术饼干 制作实例

圣诞系列

制作实例

