

新浪博客
千万人次
验证

新手 烘焙 入门

陈潇潇 著

点心篇

- 简单的**原材料**
- 超**详细**的步骤图
- 温馨的烘焙**秘笈**
- 带给你百分百的**成功体验**



海峡出版发行集团

THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTION GROUP

福建科学技术出版社

FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

新手 烘焙 入门

陈潇潇 著

福建科学技术出版社



图书在版编目(CIP)数据

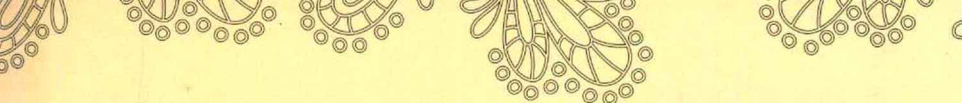
新手烘焙入门. 点心篇 /陈潇潇著. —福州: 福建科学技术出版社, 2011. 8
ISBN 978-7-5335-3897-2

I. ①新… II. ①陈… III. ①烘焙-糕点加工 IV.
①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第078604号

书 名	新手烘焙入门——点心篇
著 者	陈潇潇
出版发行	海峡出版发行集团 福建科学技术出版社
社 址	福州市东水路76号(邮编350001)
网 址	www.fjstp.com
经 销	福建新华发行(集团)有限责任公司
排 版	福建科学技术出版社装帧室
印 刷	福建彩色印刷有限公司
开 本	889毫米×1194毫米 1/48
印 张	2
图 文	96码
版 次	2011年8月第1版
印 次	2011年8月第1次印刷
书 号	ISBN 978-7-5335-3897-2
定 价	10.00元

书中如有印装质量问题,可直接向本社调换



前言

PREFACE

烘焙是奇妙的，和面，面团的发酵，整形，进烤箱，整个过程充满着未知，充满着期盼。直到最后，面团变魔术似的变成一款款精致的甜点，给人难以言表的幸福感觉。烘焙没有太高的门槛，即使你连一个鸡蛋都煎不好，只要认真照着书中的步骤做，一样可以完成一个个漂亮的小甜品。要是你有自己的创意，那更可以轻而易举地做出令人惊艳的甜点。

烘焙所需要的，就是一套基础的家庭烘焙器具，包括烤箱、量具等。这里介绍了 30 款十分容易制作的面包，不需要高超的技巧，不必担心会因小小的失误而造成失败。只要按照超详细的步骤图，关注最实用的小贴士，你就能体验成功的感觉啦！

暖暖的午后，泡杯清茶，屋里弥漫着烘焙的香味，一块蛋糕、几片点心，时光都变得那么惬意……

潇潇

2011 年 3 月



目 录 CONTENTS

常用烘焙工具 /1

常用烘焙材料 /2

常用添加剂 /4

1. 蝴蝶酥 /5

2. 香酥苹果派 /9

3. 蓝莓果酱饼干 /12

4. 蓝莓乳酪派 /14

5. 杏仁瓦片 /17

6. 黄桃葡式蛋挞 /20

7. 杏仁酥饼 /24

8. 意式杏仁脆饼 /26

9. 蛋白椰子球 /28

10. 马格丽特小饼 /30

11. 咖啡曲奇 /32

12. 小天鹅泡芙 /34

13. 马卡龙 /39

14. 巧克力夹心小松饼 /42

15. 焦糖布丁 /46

16. 广式月饼 /49

17. 手指饼干 /52

18. 杏仁蛋白薄脆 /56

19. 椒盐香葱苏打饼干 /58

20. 巧克力甜筒 /60

21. 抹茶酥 /64

22. 卡通饼干 /67

23. 蛋白糖霜小可爱 /70

24. 杂粮脆饼 /73

25. 芝麻盐香苏打饼 /76

26. 水晶巧克力球 /80

27. 巧克力杏仁曲奇饼干 /83

28. 奶油焦糖酱 /86

29. 草莓酱 /88

30. 莓子桑椹酱 /91



常用烘焙工具



烤箱



电子厨房秤



量杯



量勺



面包机



电动打蛋器



手动打蛋器



干湿两用面粉筛 专用面粉筛



油纸



油布



打蛋盆



刮刀



刀具



擀面杖



烤箱温度计



蛋糕模



糖粉模



毛刷



裱花袋



披萨盘



土司模



饼干模



糖粉筛



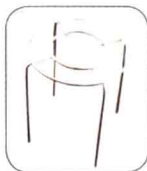
乳酪模



裱花转台



仿贝印



倒扣叉

常用烘焙材料及使用

黄油：尽量选购无盐的黄油。人造植物黄油不如动物黄油健康。打发黄油时一定用糖粉，不能用砂糖，砂糖在黄油里是无法自行融化的。



鸡蛋的打发：分为全蛋打发和分蛋打发。分蛋打发分为蛋黄打发和蛋白打发。

鲜奶油的打发：一种是植物性奶油，由植物人工合成，越稳定的奶油里含的添加剂越多；另一种是动物性奶油，添加剂相对较少，打发的体积也小，打发和保存的环境要求复杂一些。动物性奶油的保存温度最好在 2~8℃，过热温度下不能打发，过冷温度下会冻成油水分离或打发体积不能有效膨胀。一般打发好的体积是原体积的 2 倍以上才算正常打发了。

面粉：烘焙的原料面粉大致分为三种：高筋面粉，中筋面粉，低筋面粉。

高筋面粉一般用于制作面包，其小麦蛋白含量较高，出筋度好，常用来作为防粘用的手粉。

中筋面粉一般用于制作面条、饺子、馒头、包子。

低筋面粉一般用于制作蓬松柔软的蛋糕、松脆的饼干等。

面团发酵：分为基础发酵、中间发酵和最后发酵。

基础发酵：也叫一次发酵，温度一般在 28℃ 左右。如果温度高些那么达到实际使用的时间就会短些，反之温度低时时间会长些。基础发酵的体积一般会达到 4 倍左右，可以用手指蘸粉戳个洞观察，如果洞回缩明显，那么还未达到要求；如果洞回缩很少不明显，那么就是达到要求了。如果洞戳下后周围的面团出现大泡破裂和塌陷，那么就是发酵太过了。

中间发酵：也叫松弛，一般会出现在揉面团后，意为让面筋舒缓一下，让面团有更好的柔软度，不易在整型时过度紧绷导致面筋断裂，影响面团品质。室温高时，此步骤时间要相应缩短些。



最后发酵：这个步骤是面团在烤制前的最后一次发酵，注意发酵好的面团一定要轻轻操作或不操作直接烤制，以免发好的面团组织气泡破裂。没有经过基础发酵的面团这个步骤时间会花得比较长些，经过基础发酵作法的面团，这个步骤时间花的比较短，要灵活掌握。

常用添加剂

酵母：制作面包不可缺少的添加剂，其作用是发酵，使面团胀大。在酵母发酵的同时，会产生二氧化碳、酒精等物质，烘烤受热后，使烘焙物膨胀大，且带有独特的风味与香味。

泡打粉：又称泡大粉、发酵粉、发粉等。泡打粉是一种复合膨松剂，作用是释放出二氧化碳气体，让蛋糕或饼干在烤焙的时候体积膨胀起来。

苏打粉：一种白色的粉末，水溶液呈弱碱性，遇水或遇热释放出二氧化碳。苏打粉一经调制后须立刻烘烤，适用于巧克力或可可蛋糕等含酸性材料较多的配方中。

塔塔粉：一种酸性的白色粉末，制作蛋糕时用来中和蛋白的碱性，帮助鸡蛋起泡打发。

香草精：纯天然添加剂，由香草提炼出来，用于制作乳酪蛋糕、曲奇、戚风蛋糕等，味道非常好。



蝴蝶酥





〔配料〕

酥皮材料 A：低筋面粉 220 克，高筋面粉 30 克，黄油 40 克，糖 20 克，盐 1.5 克，水 125 克

酥皮材料 B：裹入油 / 酥片油 180 克，白砂糖少许表面用。

〔烘焙〕

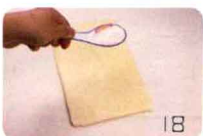
烤箱 200℃，25 分钟

〔制作方法〕

1. 将酥皮面团材料揉和成团。30 分钟。
2. 将裹入油取出，室温软化后包在保鲜膜里。
- 3、4. 用擀面杖将油块均匀地敲成正方形。
5. 取出揉好的面团。
6. 将面团滚圆。
- 7、8. 包上保鲜膜放入冰箱冷藏松弛 20~30 分钟。
9. 取出面饼擀开。
10. 包入油块。
- 11、12. 将收口收紧。
- 13~15. 将油块轻轻均匀敲打开，擀成长方形，再三等分折起。这几个步骤重复 3~4 次，每次都要冷冻 20~30 分钟。

16. 包上保鲜膜冷冻 20~30 分钟。
- 17、18. 在做好的 0.4cm 厚的酥皮面团上
刷上水，再撒上白砂糖。
19. 从两边向中间卷起。
20. 包好后冷冻 30 分钟。
21. 切成 0.6~0.8cm 的厚片。
22. 刷上蛋液或水。
23. 撒上白砂糖。
24. 入炉，烤箱设置为 200℃，25 分钟，
烤至表面金黄油收干即可。





2

香酥苹果派



〔配料〕

酥皮材料：低筋面粉 220 克，高筋面粉 30 克，黄油 40 克，糖 20 克，盐 1.5 克，水 125 克，裹入油 / 酥片油 180 克

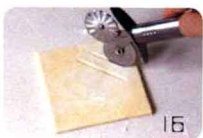
苹果酱： 适量

〔烘焙〕

烤箱上下火 200℃，约 20 分钟

〔制作方法〕

1. 将酥皮面团材料揉成团。
2. 将裹入油用室温软化后包在保鲜膜里。
3. 将油块用擀面杖均匀地敲成正方形。
4. 取出揉好的面团。
5. 将面团滚圆。
6. 包上保鲜膜放冰箱冷藏松弛 30 分钟。
7. 取出面团擀开。
8. 包入油块。
- 9~10. 将收口收紧。
11. 将油块轻轻均匀地敲打开来。
12. 擀成长方形。
13. 三等分折起。
14. 包上保鲜膜冷冻 20~30 分钟
(11~14 步骤重复 3~4 次)
15. 取出面皮擀成 0.4cm 厚。
16. 切成长方形，然后再开两小口。
17. 装上事先煮好的苹果酱。
18. 收紧收口。造型大家可以发挥自己的创意哦。
19. 烤箱设置为 200℃ 上下火，烤约 20 分钟，表面上色，油收干即可。





蓝莓果酱饼干

最喜欢有果酱
的饼干了，总是给
人很甜蜜的感觉。

