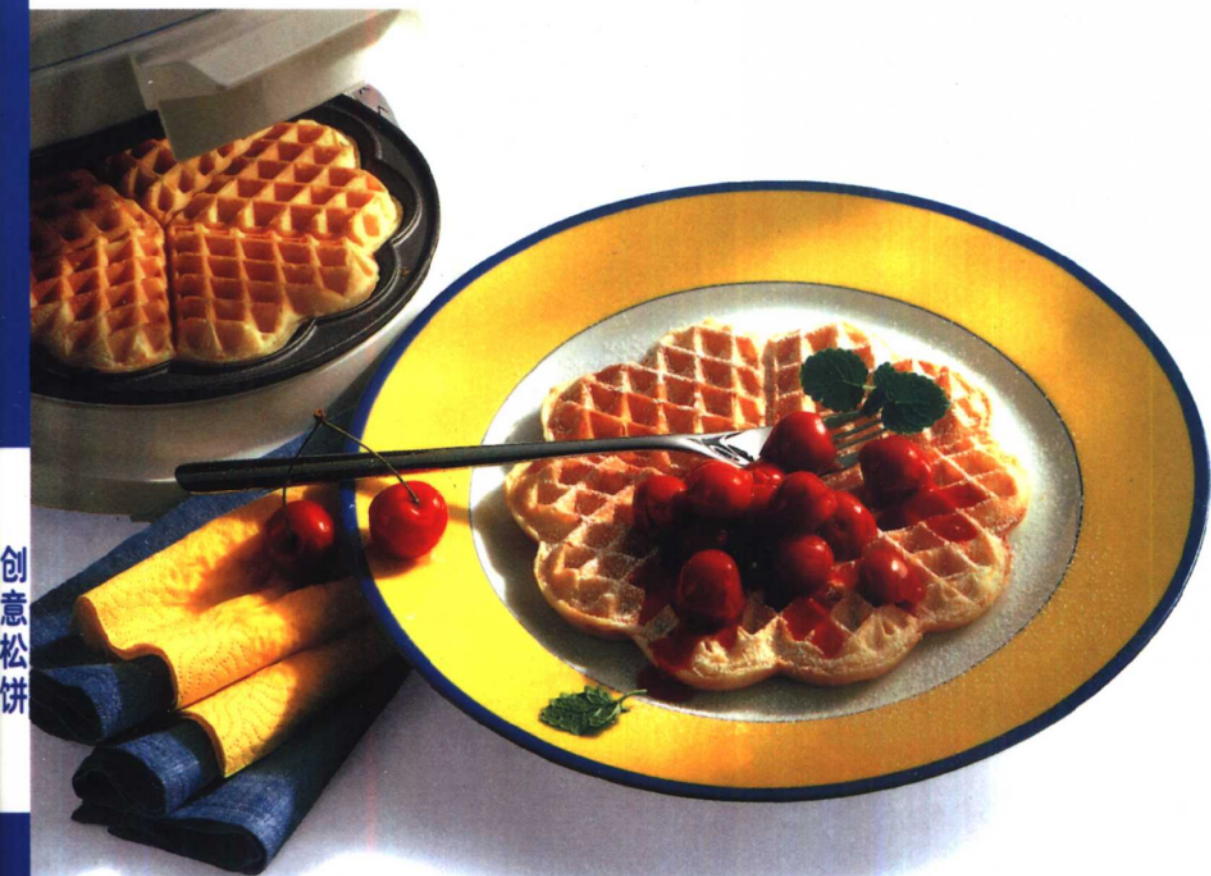


创意松饼

作者 / Martina Kittler



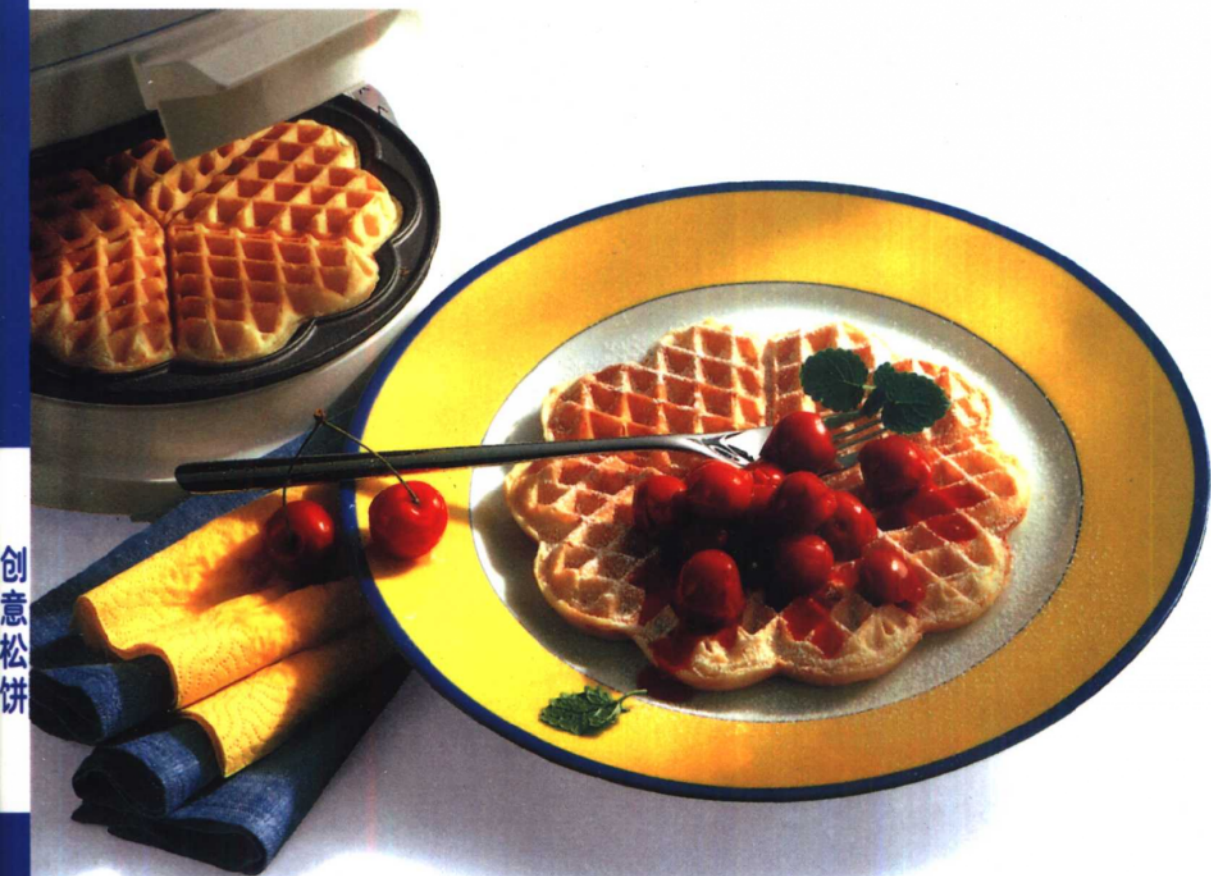
创意松饼

欧洲 GIU 出版社独家授权
天津科技翻译出版公司出版

经典厨房

创意松饼

作者 / Martina Kittler



创意松饼

欧洲 GIU 出版社独家授权
天津科技翻译出版公司出版

经典厨房

著作权合同登记号：图字：02-2001-216

图书在版编目 (CIP) 数据

创意松饼 / (德) 基特尔 (Kittler, M.) 编著；

夏维仪译. — 天津：天津科技翻译出版公司，2002.4

(经典厨房系列丛书)

书名原文：WAFFELN

ISBN 7-5433-1469-X

I. 创... II. ①基... ②夏... III. 面点—制作

V. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 008554 号

“WAFFELN” copyright © 1996 by Gräfe und Unzer Verlag GmbH, München

Chinese translation copyright © 2000 by Classic Communications Co.

All rights reserved.

本书中文简体字版权属天津科技翻译出版公司。

出 版：天津科技翻译出版公司

出 版 人：邢淑琴

地 址：天津市南开区白堤路 244 号

邮政编码：300192

电 话：(022)87893561

传 真：(022)87892476

E-mail: tsttcc@public.td.tj.cn

图 刷：深圳美光彩色印刷股份有限公司

发 行：全国新华书店

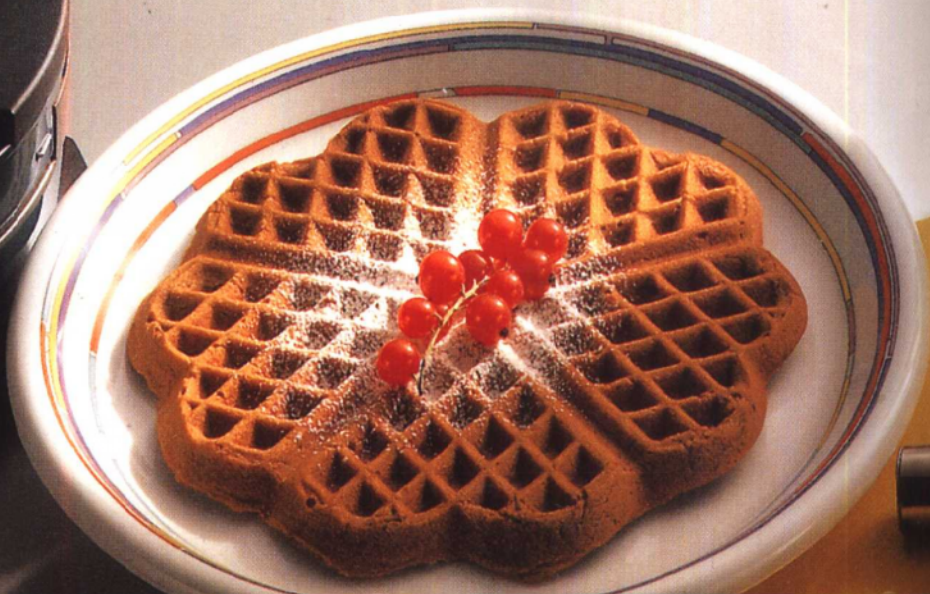
版本记录：880 × 1230 32 开本 1 印张 39 千字

2001 年 4 月第 1 版 2002 年 4 月第 1 次印刷

定 价：9.80 元

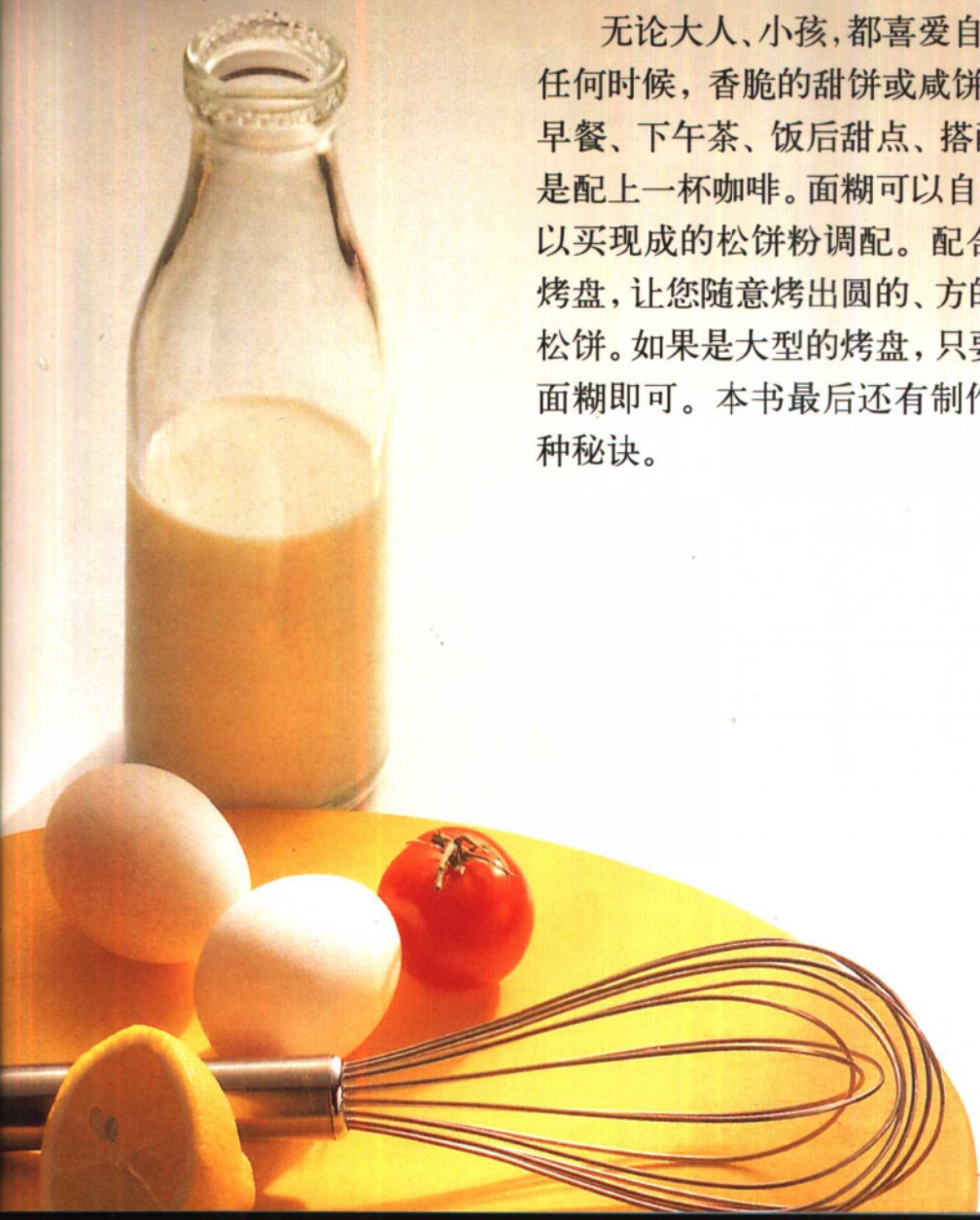
(因纸张印刷问题，可与出版社调换)

clever



松饼轻松做

无论大人、小孩，都喜爱自己烤松饼。任何时候，香脆的甜饼或咸饼都很可口。早餐、下午茶、饭后甜点、搭配正餐，或是配上一杯咖啡。面糊可以自己做，也可以买现成的松饼粉调配。配合各种松饼烤盘，让您随意烤出圆的、方的或心形的松饼。如果是大型的烤盘，只要多加一点面糊即可。本书最后还有制作松饼的各种秘诀。



香草松饼

刚从烤松饼机拿出的热腾腾的松饼最好吃。

简单好做

10个直径18cm的松饼材料：

奶油 150g
细砂糖 60g
香草粉 1茶匙
蛋 3个
低筋面粉 200g
发粉 ½茶匙
牛奶 250mL

烤盘上需涂的油
糖粉（最后撒在松饼上）

制作时间：1小时
静置时间：20分钟

每个热量：约 290 kcal

1

奶油切块后，与细砂糖及香草粉一起放入碗中，用电动搅拌器搅拌成泡沫状（见18页）。

2

将蛋一颗颗打入碗中，并加以搅拌（见18页）。

3

面粉与发粉混合后放入碗中，再倒入牛奶，制成面糊（见18页）。面糊加盖，静置20分钟。

4

烤盘预先用中火加温，上/下面涂上薄薄一层油。将3~4汤匙的面糊倒入下烤盘，关上松饼器烤3~5分钟，便成了金黄色的松饼（见19页）。

5

撒上糖粉，即可享用。



配上腌的樱桃及现打的鲜奶油最好吃，也可依自己喜好，添加磨碎的杏仁。



大理石松饼

香喷喷、QQ的创意松饼，家喻户晓的大理石蛋糕的双生姐妹。

轻松好做

8个直径18cm的松饼材料：

奶油 100g

细砂糖 75g

香草粉 1/2茶匙

蛋 2个

低筋面粉 150g

发粉 1/2茶匙

牛奶 300mL

磨碎的杏仁 50g

巧克力粉 2汤匙（平匙）

巧克力碎片 30g

烤盘上需涂的油

糖粉（最后撒在松饼上）

制作时间：1小时15分

静置时间：15分钟

每个热量：约330 kcal



配上杏果香草酱：100g 杏桃(Apricot)(罐头也可)切丁，新鲜的杏桃就用热水盖锅泡2小时。香草布丁粉（适用500mL牛奶）1包加上400mL牛奶及40g细砂糖依照说明做成香草酱，加入杏桃，若是新鲜的杏桃就连浸渍汁一起打碎，加盖冷却。

1

奶油切块后，与细砂糖及香草粉一起放入碗中，用电动搅拌器搅拌成泡沫状（见18页）。

2

将蛋一颗颗打入碗中，并加以搅拌（见18页）。

3

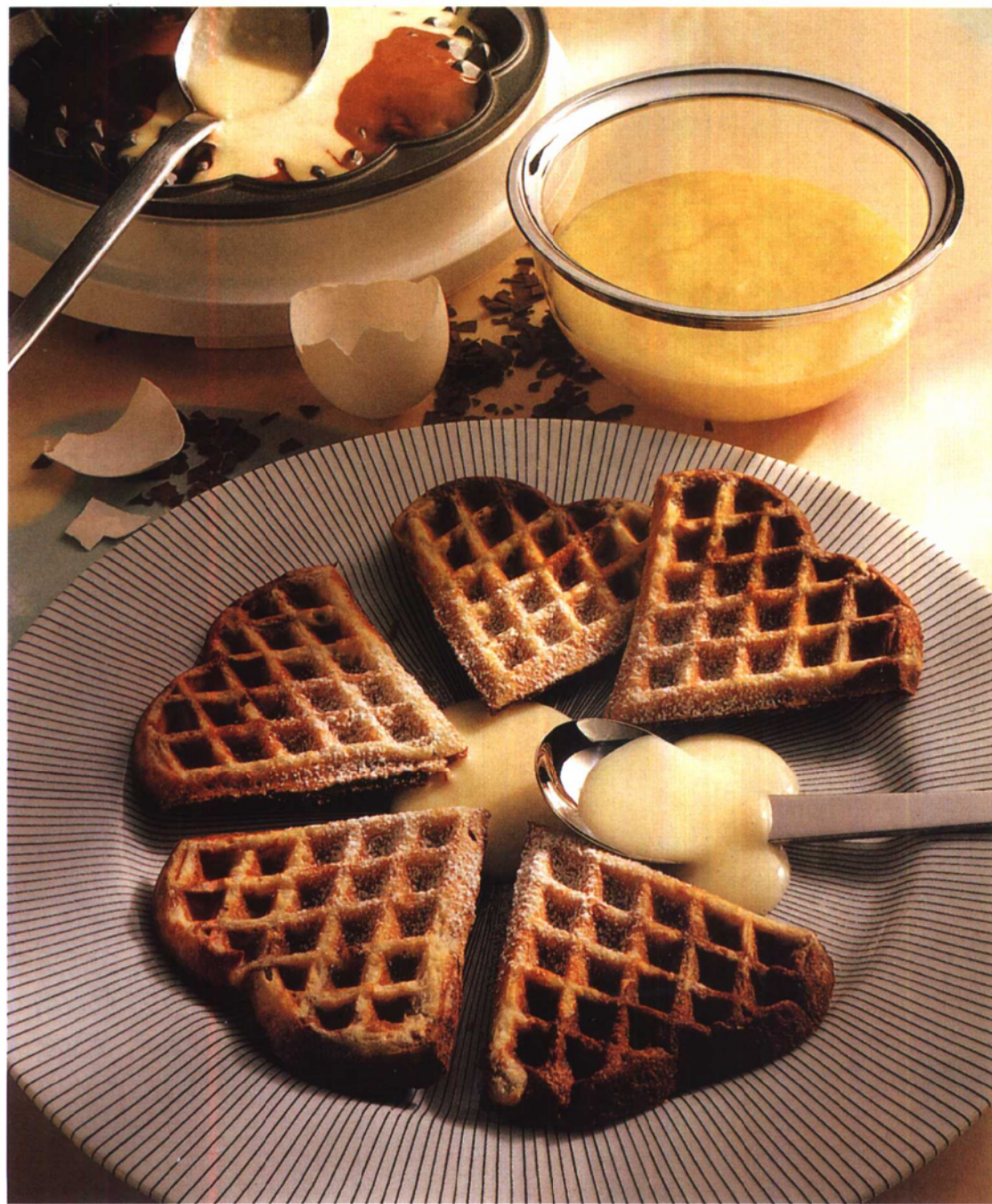
面粉与发粉混合后放入碗中，再倒入牛奶，制成面糊（见18页）。面糊加盖，静置20分钟。

4

将面糊分成两份。一半面糊加入杏仁，另一半倒入巧克力粉、巧克力碎片。

5

烤盘预先用中火加温，上/下面涂上薄薄一层油。下烤盘各倒入2汤匙的白色及深色面糊，用汤匙赶紧混合两种面糊。关上松饼器，烤3~5分钟，便成了金黄色的松饼（见19页）。撒上糖粉，即可享用。



柠檬小牛角

酥脆的小牛角可放在铁罐中保存。

北德的名产

45个直径16cm的小牛角材料：

面糊：

柠檬2个

奶油150g

细砂糖200g

蛋2个

低筋面粉250g

发粉1茶匙（平匙）

水果沙拉：

综合水果〔奇异果、草莓、桑椹、橘子、醋栗（Gooseberry）、紫色葡萄〕500g

糖粉2汤匙

柠檬汁2汤匙

牛角形烤盘需涂的油

制作时间：2小时25分

静置时间：25~30分钟

每个热量：约57kcal



没有牛角形的松饼器（见34~35页），可以用其他平底类型的烤盘来烤小牛角。

1

用热水洗净柠檬，擦干，将皮切细。将1个柠檬挤出柠檬汁。

2

奶油切块后，与细砂糖一起放入碗中，用电动搅拌器搅拌成泡沫状。倒入蛋与柠檬皮碎片（见18页）。

3

面粉与发粉混合后放入碗中，再倒入柠檬汁与250mL的温水，搅拌成面糊。面糊加盖，静置25~30分钟（见18页）。

4

水果洗净、去皮。奇异果切块。橘子剥皮后去丝。草莓切成四等分。葡萄切半、去籽，挑选醋栗。将柠檬汁与糖汁混和，均匀淋在水果上，使水果入味。

5

烤盘预先用中火加温，上/下面用刷笔涂上薄薄一层油，下烤盘倒上1汤匙的面糊，并将其抹平。关上松饼器，烤2分钟，便成了金黄色的松饼（见19页）。趁热小心地放到布上，卷起来，包入水果沙拉。



咖啡甜酒配松饼

最适合作为下午茶的香喷喷点心。

招待客人的豪华点心

8个直径18cm的材料：

面糊：

牛奶 150mL

速溶意式浓缩咖啡 (Expresso) 粉 30g

香草粉 1/4茶匙

奶油 100g

细砂糖 75g

蛋 3个

低筋面粉 150g

发粉 1/4茶匙

杏仁甜酒 (Amaretto) 奶油：

鲜奶油 250g

香草粉 1/4茶匙

意式蛋白杏仁小饼 50g

杏仁甜酒 (Amaretto) 1汤匙

烤盘上需涂的油

糖粉 (最后撒到饼上)

制作时间：1小时 25分

静置时间：20分钟

每个热量：约 380 kcal

1

牛奶加意式浓缩咖啡 (Expresso) 粉及香草粉放入锅中，一起慢慢煮沸，小火煮 2~3 分钟，边煮边搅拌。然后将此咖啡牛奶自炉上拿开，冷却。

2

奶油切块后，与细砂糖一起放入碗中，搅成浓稠状 (见 18 页)。加 1 个蛋，用电动搅拌器搅拌成泡沫状为止。

3

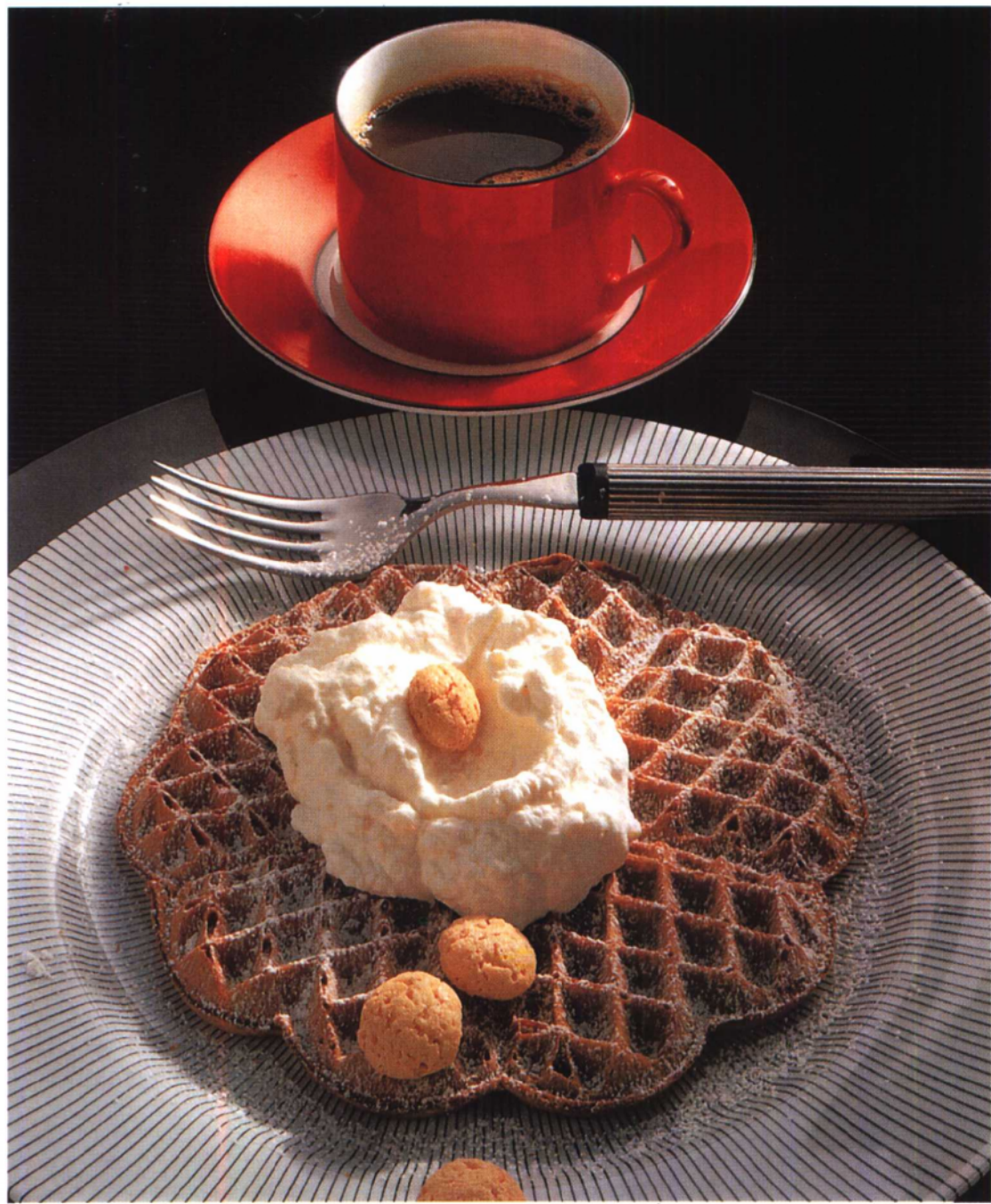
面粉与发粉混合后放入碗中，倒入泡沫状的蛋调和 (见 18 页)。再慢慢倒入咖啡牛奶，搅拌成光滑均匀面糊。加盖，面糊静置 20 分钟 (见 19 页)。

4

烤盘预先用中火加温，上/下面涂上薄薄一层油。将 3~4 汤匙的面糊倒入下烤盘，关上松饼器烤 3~5 分钟，便成了金黄色的松饼 (见 19 页)。

5

将鲜奶油打至凝固状，缓缓加入香草粉。用擀面棍将蛋白杏仁小饼压碎，加入杏仁甜酒后，注入鲜奶油中。撒上糖粉，配着鲜奶油享用。



香蕉巧克力松饼

最适合孩子口味的甜松饼。

物美价廉

10个直径18cm的松饼材料：

奶油 50g

细砂糖 70g

香草粉 ¼茶匙

蛋 3个

低筋面粉 200g

磨碎的杏仁 50g

发粉 ½茶匙

法式鲜乳酪 2汤匙

气泡式矿泉水 50mL

香蕉 2条 (约300g)

柠檬汁 2汤匙

苦味巧克力 100g

鲜奶油 200g

烤盘上需涂的油

烤杏仁片及香蕉片 (装饰用)

制作时间：1小时 25分

静置时间：20分钟

每个热量：约360 kcal

1

奶油切块后，与细砂糖及香草粉一起放入碗中，用电动搅拌器搅拌成泡沫状 (见18页)。

2

将蛋一颗颗打入碗中，并加以搅拌 (见18页)。

3

面粉中加入发粉及杏仁，一起混合，加入法式乳酪酱及气泡式矿泉水，全部一起倒入碗中搅拌。面糊静置20分钟。

4

香蕉剥皮切成粗块，淋上柠檬汁，搅成泥后，混入面糊中。

5

烤盘预先用中火加温，上/下面涂上薄薄一层油。将3~4汤匙的面糊倒入下烤盘，关上松饼器烤3~5分钟，便成了金黄色的松饼 (见19页)。

6

巧克力打碎，与鲜奶油一起放入小锅中，用小火边煮边搅拌，制成巧克力酱。

7

松饼淋上巧克力酱，用杏仁片及香蕉片装饰。



松饼派

简便又快速就可做出层层叠叠的松饼。

宴客点心

4 个直径 18cm 松饼做 2 个松饼派材料：

面糊：

奶油 130g

细砂糖 100g

蛋 4 个

低筋面粉 230g

太白粉 40g

柳橙 2½ 个

馅的部分：

蓝莓 (Blueberry) (新鲜或冷冻皆可) 150g

细砂糖 70g

鲜乳酪 375g

鲜奶油 375g

打鲜奶油粉 15g (使鲜奶油变硬的粉)

烤盘上需涂的油

糖粉 (最后撒到饼上)

制作时间：1 小时 30 分

静置时间：1 小时

每个热量：约 500 kcal

1

奶油加糖，用电动搅拌器搅拌成泡沫状，蛋一颗颗打入，再加入面粉与太白粉，搅拌均匀。面糊静置 1 小时。

2

用热水洗净柳橙，擦干。柳橙皮切细，果肉挤汁，与皮一起倒入面糊中。

3

烤盘预先用中火加温，上/下面涂上薄薄一层油。将 3 汤匙的面糊倒入下烤盘，关上松饼器，烤 3~5 分钟，便成了金黄色的松饼。

4

挑拣蓝莓，用水冲洗、拭干，取出 2 汤匙蓝莓，其余撒上糖粉，浸 30 分钟，然后捣碎，用漏斗沥净。

5

用鲜奶油粉将鲜奶油打硬，加上鲜乳酪及捣碎的蓝莓，搅拌均匀制成蓝莓酱。取出 ¼ 蓝莓酱备用，其余放入星形口的挤花袋中，平均挤在 6 片松饼上。每 3 片松饼叠起来，最后盖上 1 片未涂蓝莓酱的松饼，做成两个松饼派。剩下的蓝莓酱装入挤花袋中，在最上层的松饼上挤个花样，以蓝莓装饰，撒上糖粉即可。



胡桃松饼

冬日佐咖啡的精致点心。

精致

10个直径18cm的松饼材料：

胡桃 (Walnut) 100g

奶油 100g

细砂糖 100g

香草粉 1/4茶匙

蛋 4个

褐色兰姆酒 (也可用苹果汁代替) 4汤匙

面粉 200g

柳橙 (皮磨碎) 1/2个

发粉 1/4茶匙

奶油 250g

榛果 50g

盐 1/4茶匙

橘子口味的冰淇淋 300g

烤盘上需涂的油

糖粉和榛果 (最后撒到饼上)

制作时间：1小时30分

静置时间：20分钟

每个热量：约480 kcal

1

胡桃放入钵中磨碎，再放入锅中，不放油炒一炒，炒完后置于一旁冷却。

2

将奶油、细砂糖及香草粉放入碗中，用电动搅拌器搅拌成泡沫状。将蛋黄与蛋清分开，蛋黄打成泡沫状，加入橘皮及兰姆酒。

3

面粉中加入发粉及炒过的胡桃混合，慢慢倒入鲜奶油，再加入榛果搅拌均匀。面糊静置20分钟。

4

蛋清加盐打成霜状，最好用木制杓子小心倒入面糊中。

5

烤盘预先用中火加温，上/下面涂上薄薄一层油。将3汤匙的面糊倒入下烤盘，关上松饼器，烤3~5分钟，便成了金黄色的松饼。

6

每一片松饼上加一个冰淇淋球，撒上糖粉及榛果。