

欧式饼干

作者 / Gudrun Ruschitzka



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

欧式饼干

作者 / Gudrun Ruschitzka



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：02-2001-233

图书在版编目 (CIP) 数据

欧式饼干 / (德) 鲁施特卡 (Ruschitzka, G.) 编著;
顾旭玲译. — 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: PLATZCHEN
ISBN 7-5433-1486-X

I. 欧... II. ①鲁... ②顾... III. 饼干—食品加工

IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 008556 号

"PLATZCHEN" copyright © 1995 by G. Ruschitzka 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

出版: 天津科技翻译出版公司

出版人: 邢彤

社址: 天津市河开区白堤路 244 号

邮政编码: 300142

电话: (022) 83686333

传真: (022) 83686328

E-mail: tjxw@public.tptn.net.cn

印刷厂: 深圳美伦彩色印刷股份有限公司

发行: 天津新华书店

开本: 880mm×1230mm 32 开印 1 印张 90 千字

印数: 1-4000 册 定价: 8.00 元 (含邮费)

注: 凡购书 5 元以上者

送 价值 2.00 元

凡购书 5 元以上者, 可另出版社赠



烤饼干啰，预备一开始！

不只在圣诞节来临时，很快的在您家中也可以听到这样的欢呼声。

精致的奶油酥饼或新鲜、香脆的千层酥，咖啡聚会丰盛无比；古典细致的英国奶油脆饼，可使您的午茶尽善尽美。

本书中所有的小饼干都非常简易、好烘焙，保证初学者也能轻松上手。就连深具经验的烘焙高手也可在本书中找到他钟爱的饼干种类。



不同厂牌的烤箱标示温度方式不尽相同，请详阅烤箱的使用说明书，以确定您的烤箱温度标示的种类。

心型奶油酥饼

细致酥脆的奶油酥饼，入口即化。

成功率高

60 块饼干材料：

无盐奶油（室温软化）190g

糖 90g

盐 $\frac{1}{4}$ 茶匙

蛋黄 3 个

蛋黄 1 个（刷在饼干上）

香草根 1 根或香草粉（Vanilla）1 茶匙

低筋面粉 250g

颗粒状粗糖 40g

铺烤盘用的烤盘纸

撒在工作台上的面粉

准备时间：50 分钟

冷藏时期：1 小时

烘焙时间：每盘 20 分钟

每块热量：约 48 kcal

奶油切成小块放入大碗中。加糖、盐和蛋黄 3 个。香草根纵向对半切开，刮下香草籽放入盆中（见 18 页）。用打蛋器（电动或手动）将其均匀搅拌并打至发泡。

面粉过筛加入其中，揉成均匀有弹性的面团稍微压平，用保鲜膜包起来，放入冰箱冷藏 1 小时。

烤箱预热至 175℃，烤盘铺上一张烤盘纸。

工作台撒上面粉，面团擀成 0.5cm 厚的面皮。用模型压出一个个心形，以彼此间隔 3cm 的距离放在烤盘上。将剩下的面皮再揉成面团重复上面步骤。

将 1 个蛋黄搅匀，刷在每个饼干上。再将颗粒状粗糖撒在上面。放入烤箱中（旋风式烤箱 160℃）烤 20 分钟，烤至金黄色。烤好后放在铁架上冷却，继续烤下一盘。



香草钮结饼

家中的小宝贝一家会兴高采烈地来帮饼干打结呢!

美观·富创意

70 块饼干材料:

低筋面粉 250g

全蛋 1 个

无盐奶油 (室温软化) 125g

糖 100g

盐 1/4 茶匙

香草根 1 根或香草粉 (Vanilla) 1 茶匙

糖衣的材料:

香草根 1 根或香草粉 1/2 茶匙

糖粉 100g

铺烤盘用的烤盘纸

撒在工作台上的面粉

准备时间: 1 小时

冷藏时期: 1 小时

烘焙时间: 每盘 20 分钟

每块热量: 约 38 kcal

除香草口味外, 巧克力也是极美观且富创意的选择 (见封面): 将苦甜巧克力 80g 融化, 烤好的钮结饼浸入其中, 沾满巧克力人后拿出, 置于烤盘纸上干燥硬化。

面粉在工作台上过筛, 中间留一凹槽。蛋放入凹槽中。奶油切小块和糖、盐放在外圈面粉上。香草根纵向对半切开, 刮下香草籽并加入面粉中 (见 18 页)。

以上材料用刀子边和、边剥, 混合成一堆面粉块。再用双手揉成均匀光滑的酥脆面团 (见 19 页)。用保鲜膜包起来, 放入冰箱冷藏 1 小时。

烤箱预热至 175℃ 烤盘铺上烤盘纸。将面团再揉匀并擀薄成面皮。面皮切成宽 1cm、长 15cm 的条状形, 再揉成细棒状, 再结成钮结形 (见 18 页)。

钮结饼放到烤盘上。放入烤箱中 (旋风式烤箱 160℃) 烤 15~20 分钟, 烤至金黄色。

糖衣: 香草籽、糖粉加上 2 汤匙热开水搅拌均匀刷在饼干上。



燕麦片饼干

美味的小零嘴，可存放较长时间。但您经得起它的诱惑吗？可能放不了多久喔！

小朋友的最爱

50 块饼干材料：

无盐奶油 125g
燕麦片 250g
低筋面粉 125g
泡打粉 (Baking Powder) 1 茶匙
马铃薯粉 125g
糖 175g
香草粉 (Vanilla) 1 茶匙
盐 $\frac{1}{4}$ 茶匙
肉桂粉 (Cinnamon) $\frac{1}{2}$ 茶匙
现磨新鲜柠檬皮碎屑 1 茶匙
全蛋 2 个
牛奶 3 汤匙
铺烤盘用的烤盘纸

准备时间：45 分钟

烘焙时间：每盘 30 分钟

每块热量：约 71 kcal

奶油放入小锅中融化并加热至起
泡。燕麦片放入大碗中，再将滚热的奶
油淋上。由下往上用力搅拌，然后让它
稍微冷却。

加入过筛的面粉和泡打粉。再加
入马铃薯粉、糖、香草粉、盐、肉桂粉、
柠檬皮碎屑。接着加蛋和牛奶。用搅拌
匙用力拌匀。

烤箱预热至 180℃，烤盘铺上烤
盘纸。

以手指抓出一小圆块、一小圆块
的燕麦面团，彼此间隔 3cm 放在烤盘
上。放入烤箱中（旋风式烤箱 160℃），烤 25～
30 分钟，至浅褐色。烤好的饼干放在
铁架上冷却。

将不同种类饼干分开，放置在铁罐中，
可保存数周。



开心果小圆饼

丰富的材料外，还有美观的装饰，也是一场丰盛的视觉盛宴！

精致

45 块饼干材料：

低筋面粉 300g

糖粉 100g

盐 1/4 茶匙

无盐奶油或麦淇淋(Margarine)150g

酸性鲜奶油 (Sour Cream) 3 汤匙

压碎的开心果 50g

橘子果酱 4 汤匙

作为装饰的材料：

糖粉 150g

柳橙汁 2 汤匙

草莓果酱 1 汤匙

整颗的开心果 40g

铺烤盘用的烤盘纸

撒在工作台上的面粉

准备时间：50 分钟

冷藏时期：1 小时

烘焙时间：每盘 10 分钟

每块热量：约 83 kcal

另一种尝试：用圆状模型（直径为4cm）压出一个个圆形饼，一半中间漏空成环状。烤好后，环状饼撒上糖粉，圆形饼涂上醋栗果酱，再合在一起（见封面）。

面粉和糖粉过筛。加入盐，切成小块的奶油、酸性鲜奶油和压碎的开心果。以上材料用刀子边和、边剁，混合成一块面粉块。用双手揉成光滑的面团（见19页）。用保鲜膜包起，放入冰箱冷藏1小时。

烤箱预热至160℃，烤盘铺上烤盘纸。

在工作台撒上面粉。将面团揉匀，并擀成0.2cm薄的面皮。用圆模型或玻璃杯（约直径4cm）压出小圆饼置于烤盘上。放入烤箱（旋风式烤箱150℃）烤8~10分钟，至呈金黄色。

待饼干冷却，半数涂上橘子果酱，另一半再放上去。

糖粉、柳橙汁、草莓果酱搅拌成糖衣刷在饼干上。将3~4个半颗的开心果放上去。



柠檬圈

是一种清爽又芳香的饼干，就是初学者也能轻易完成。

忠于原味

48 块饼干材料：

无盐奶油 200g

蛋黄 1 个 · 糖粉 130g

香草根 1 根或香草粉(Vanilla)1 茶匙

低筋面粉 300g · 盐 $\frac{1}{4}$ 茶匙

柠檬 2 个 (磨柠檬皮碎屑) · 柠檬汁 1 汤匙

糖衣的材料：

糖粉 150g

柠檬汁 $2\frac{1}{2}$ 汤匙

压碎的开心果 (分量依个人喜好)

铺烤盘用的烤盘纸

撒在工作台上的面粉

准备时间：50 分钟

冷藏时期：1 小时

烘焙时间：每盘 25 分钟

每块热量：约 79 kcal

奶油、蛋黄、糖粉放入大碗中。香草根纵向对半切开，刮下香草籽放入盆中 (见 18 页)。用打蛋器 (电动或手动) 搅拌均匀并打至发泡。

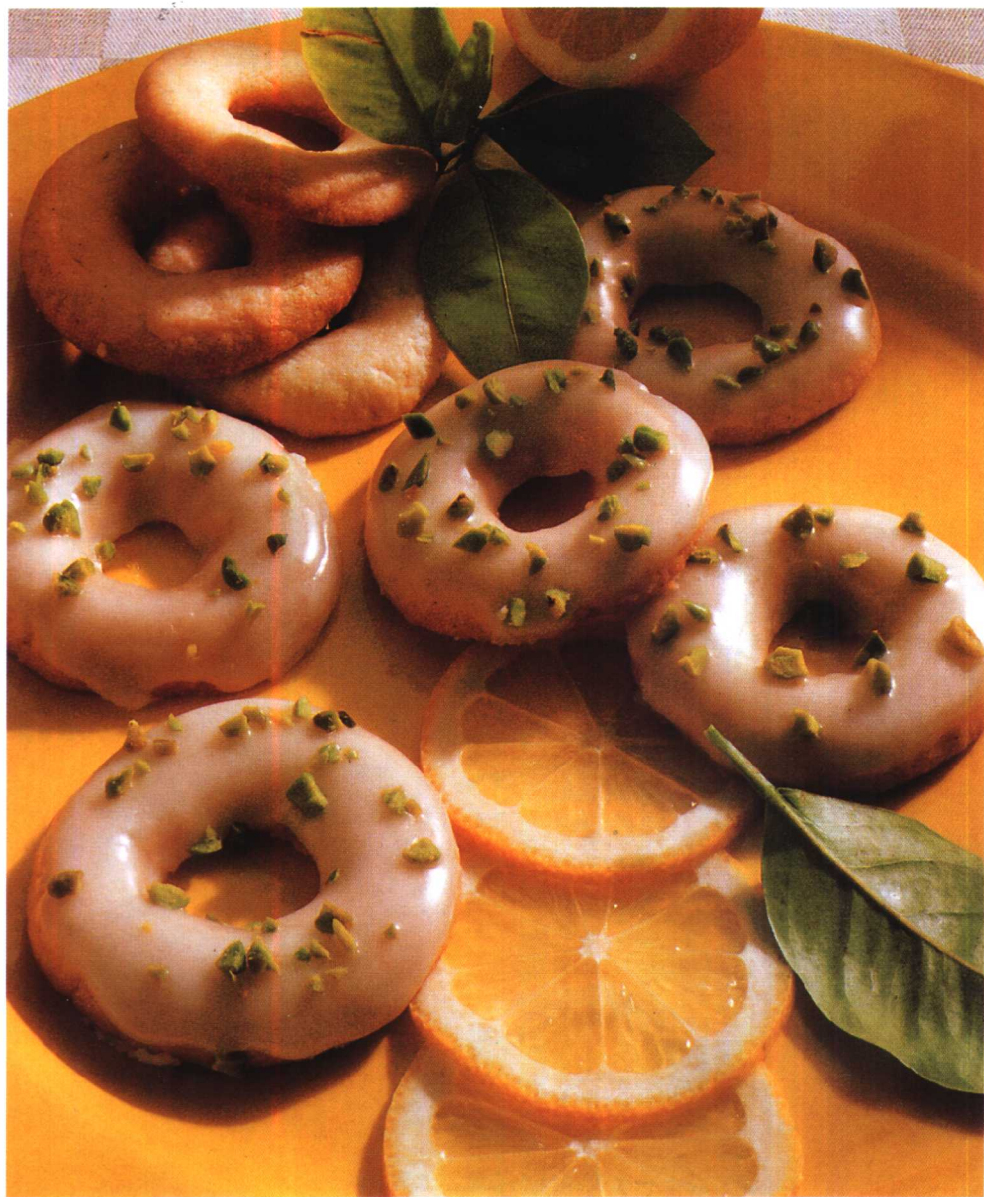
加入过筛面粉、盐、柠檬皮、柠檬汁，揉成光滑的面团。用保鲜膜包起来，放入冰箱冷藏 1 小时。

面团分成四等分，各揉成长 20cm 圆柱形并切成 12 片，每片再揉成圆球形。

工作台撒上面粉，将每一个圆球擀成扁条状 (约 13cm)。烤箱预热 150°C ，烤盘铺上烤盘纸。

在烤盘上将扁条状卷成圆形，收尾要压紧。放入烤箱中 (旋风式烤箱 140°C) 烤 20~25 分钟，至金黄色。

烤好的柠檬圈取出，放于铁盘上冷却。糖粉和柠檬汁搅拌成稠稠的糖衣，厚厚的刷在冷却的柠檬圈上，依喜好撒上压碎的开心果。



摩卡榛果蛋白霜饼

正确的蛋白霜(Macaroon)饼应该是外面酥脆，而里面仍然柔软蓬松。

高级、制作迅速

60块饼干材料：

蛋白 3 个

盐 $\frac{1}{4}$ 茶匙

糖 200g

柠檬汁 1 茶匙

磨成粉状的榛果 (Hazelnut) 200g

玉米粉 20g

咖啡豆磨成的咖啡细粉 2 汤匙

肉桂粉 (Cinnamon) $\frac{1}{2}$ 茶匙

铺烤盘用的烤盘纸

挤花袋和大平口挤花嘴各 1 个

准备时间：30 分钟

烘焙时间：每盘 30 分钟

每块热量：约 40 kcal

蛋白用电动打蛋器打成半凝固状。加入盐，糖也慢慢地加进去，续打 5 分钟，打成凝固状。加入柠檬汁，用最高速打到具光泽有柔软泡沫。

烤箱预热 140℃，烤盘铺上烤盘纸。

榛果、玉米粉、咖啡和肉桂粉放入大碗中搅拌均匀。再放入蛋白中，小心地由底部往上挑起（不是搅拌！），重复此法至混合均匀。

将蛋白霜装入挤花袋。保持足够间距（约 3cm），以圆形或长条形挤在烤盘上。放入烤箱中（旋风式烤箱 140℃）烤 25～30 分钟，与其说烤，不如说是干燥。趁热取下，放在铁架上冷却。

烤盘纸可以一再重复使用。



S形酥饼

一种带有细致柳橙香的挤花式西点。

精致

70 块饼干材料：

全蛋 1 个

蛋黄 2 个

红糖 125g

香草根 1 根或香草粉 (Vanilla) 1 茶匙

现磨的新鲜柳橙皮碎屑 1 茶匙

柳橙利口甜酒 (Liqueur) 1 汤匙 (可用柳

橙汁代替)

无盐奶油 (室温软化) 150g

低筋面粉 250g

泡打粉 (Baking Powder) $\frac{1}{2}$ 茶匙

盐 $\frac{1}{4}$ 茶匙

苦甜巧克力 100g

铺烤盘用的烤盘纸

合适面团的挤花器和较大的平口挤花嘴各 1 个

准备时间：1 小时

烘焙时间：每盘 12 分钟

每块热量：约 48 kcal

将全蛋、蛋黄加上红糖放入大碗中搅拌。香草根纵向对半切开，刮下香草籽 (见 18 页)。将香草籽、柳橙皮、甜酒加入大碗中，用电动打蛋器搅拌成均匀乳状。

奶油切成小块慢慢加入搅拌。加入过筛的面粉、泡打粉和盐。揉成光滑的面团。烤箱预热 175℃，烤盘铺上烤盘纸。

取出少部分面团放入合适面团的挤花器，对一般的挤花袋而言，这种面团太硬，一次不可放入太多，保持适当距离，在烤盘上挤出大小相似的 S 形 (见 18 页)。放入烤箱中 (旋风式烤箱 160℃) 烤 12 分钟至浅金黄色。

苦甜巧克力切成小块隔水加热，并搅拌使其融化。将冷却后的 S 形酥饼，以大约稍少于一半的长度浸入巧克力汁中，拿出后放在铁架上干燥，架下需铺纸 (见 18 页)。