

郑燕雪 著

易食
无忧

Easy Foods

诱人·西点

CHEESE · RAISIN · PUDDING · COCCUS

图书在版编目(CIP)数据



中国轻工业出版社

易食
无忧

诱人·西点

郑燕雪 著



中国轻工业出版社
中国轻工业出版社

(京)新登字 083 号

图书在版编目(CIP)数据

诱人·西点/郑燕雪著. —北京:中国青年出版社, 2004

(易食无忧)

ISBN 7-5006-5730-7

I. 诱… II. 郑… III. 面点, 西式—制作 IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 012149 号

北京市版权局著作权合同登记

图字 01-2003-5547

本书中文简体版本由台湾橘子出版有限公司授权出版

发行人 程显灏

出版者 橘子出版有限公司

原书名 《燕子的西点》

作者 郑燕雪

*

中国青年出版社 出版 发行
中国轻工业出版社

地址: 北京东四 12 条 21 号 邮政编码: 100708

网址: www.cyp.com.cn

编辑部电话: (010) 64034350 发行部电话: (010) 88390679

北京中科印刷有限公司印刷 新华书店经销

*

787 × 1092 1/20 2.5 印张 9.1 千字

2004 年 3 月北京第 1 版 2004 年 3 月北京第 1 次印刷

印数: 1-8000 册 定价: 13.50 元

本图书如有任何印装质量问题, 请与出版处联系调换

联系电话: (010) 64033570

序言

常常有人问：派和塔有什么不同？派皮和塔皮又有什么不同？两者可以通用吗？一般来说，体积大一点的称“派”，如苹果派、乳酪派等；体积小一点的就称作“塔”，如水果塔、蛋塔、椰子塔等等。塔皮大多是用糖或糖粉加上黄油等打发的，有点类似饼干，而派皮则是有层次、含糖量较少的。其实也没有什么东西非得用派皮，或什么东西只准用塔皮的规定，只是因为塔皮含糖量较高，比较甜，如果拿来夹一些像鸡肉派或牛肉派等咸的馅料，就不太合适。至于派皮因为含糖量少，所以无论是甜的馅料或咸的馅料都可以使用。

慕斯无论在外观或口感上，给人的感觉都是比较高级、有深度，让人觉得好像很难做成功。其实，要完成一个既漂亮又好吃的慕斯并不难，主要是口感好、味道适中，而这就和用料就有很大的关系了。做慕斯最好要用动物性的鲜奶油，因为动物性鲜奶油不含糖，不会增加含糖量，而且动物性鲜奶油没有添加人工的调味，不会使整个慕斯的味道相冲突，最重要的是，动物性鲜奶油的口感绝佳，不会影响整个慕斯口感的融合。

点心涵盖的范围非常广泛：如派、塔、蛋糕、慕斯，甚至连面包都可以拿来当作点心或下午茶的搭配。而且点心的种类也非常的多：甜的、咸的、冷的、热的应有尽有，提供大家多样的选择，更是三五好友聊天聚会时不可或缺的配备，好好做一些大家都喜爱的点心，找几位知心好友聚聚，享受一顿丰富、悠闲的下午茶吧！

鄭燕雪

P.02 苹果派	P.26 布朗尼
P.04 核桃派	P.28 提拉米苏
P.06 凤梨派	P.30 水果百汇
P.08 柠檬派	P.32 蛋糕卷
P.10 香橙乳酪派	P.34 百香果慕斯
P.12 乳酪派	P.36 酥底泡芙
P.14 火腿乳酪派	P.38 鸡蛋布丁
P.16 巧克力塔	P.40 乳酪棒
P.18 葡萄干酥塔	P.42 袋饼
P.20 水果蛋糕	P.44 贝果
P.22 白兰地蛋糕	P.46 杏仁甜心饼
P.24 巧克力蛋糕	

关于 燕子

郑燕雪，认识她的朋友都会亲切的叫她一声“燕子”。跟随名师梁叔雯学习烘焙后产生了浓厚的兴趣，在台湾省中华谷类研究所的蛋糕、点心和面包三个专科班研习下来，为她奠定了她良好的基础，她还顺利的取得烘焙地技术师执照。

正因为她能结合理论与实际的烘焙经验，一些配方在她少许的改变下就更可口了。也因为她的用心与丰富的烘焙经验，使她能指出烘焙时的秘诀与重点，带着初学的新手轻松地进入烘焙世界。



苹果派

准备工作:8寸菊花派盘

①将黄油取出放在室温下软化。

②表层的苹果去籽切薄片,放在水中加入糖和柠檬汁以小火煮10分钟,放凉备用。

准备时间:30分钟

烘焙时间:30分钟

准备工作

制作步骤

A 盆中放入黄油、糖粉和盐打发至颜色稍变淡。



B 将蛋液分2次加入打匀。



C 面粉过筛加入后,要以切的方式拌匀,不要搅拌过久以免出筋。



D 面团静置半小时。若有时间可将面团放进塑料袋中抻平,冷藏8小时。



E 取一小块面团搓成长条,沿着派盘的边缘用手指慢慢压。



F 盘底则用手掌慢慢压平面团。



G 派皮压好后放在一旁备用。



H 苹果去籽切成薄片,放进糖水中煮10分钟。



I 鲜奶加糖用小火煮开。



J 将面粉、玉米粉和蛋黄拌匀后加入,继续煮到浓稠后熄火,趁热加入黄油拌匀。



K 煮好的内馅稍凉后倒入派盘中,将煮软的苹果排成放射图形,以175℃烤约30分钟。



L 烤好的苹果派上刷上一层果胶(果胶加等量的水,隔水加热后再用)。



苹果派



食材的选择

◎派皮：黄油90克 糖粉50克 盐1/4茶匙 蛋30克 低筋面粉150克

◎内馅：鲜奶320克 细砂糖65克 盐1/4茶匙 低筋面粉25克 玉米粉10克
蛋黄2个 黄油15克

◎表层：苹果2个 水200克 细砂糖20克 柠檬汁1茶匙 杏桃果胶2~3大匙

核桃派

准备工作:8寸菊花派盘

① 将黄油取出放在室温下软化。

准备时间:20分钟

烘焙时间:40分钟

准备工作

制作步骤

A 盆中放入黄油、糖粉和盐打发至颜色稍变淡。



B 将蛋液分2次加入打匀。



C 面粉过筛加入。



D 将面粉以切的方式拌匀,不要搅拌过久以免出筋。



E 面团静置半小时。若有时间可将面团放进塑料袋中拍平,冷藏8小时。



F 取一小块面团搓成长条,沿着派盘的边缘用手指慢慢压。



G 盘底则以手掌慢慢压平面团。



H 将鲜黄油、蜂蜜、糖和奶油一起放入锅中,用小火煮至泡泡变小,约115℃。



I 将核桃放入糖浆中搅拌均匀。



J 煮好的内馅倒入整型好的派皮内铺均匀。



K 剩余的派皮撕成0.3厘米厚,平铺在上面,去掉多余的面皮,用刀子在表面画些线条。



L 表面刷上一层蛋液后入烤炉,以175℃烤约40分钟。



核桃派



食材的选择

◎派皮：黄油135克 糖粉75克 盐1/2茶匙 蛋45克 低筋面粉225克
◎内馅：鲜奶油45克 蜂蜜100克 细砂糖45克 奶油25克 核桃300克

凤梨派

准备工作:7寸派盘

① 奶油称好后先放入冰箱冰硬。② 将罐头凤梨(菠萝)每片切片8等份。

准备时间:30分钟

烘焙时间:35分钟

准备工作

制作步骤

A 面粉过筛在干净的桌上,加入糖、盐及起酥油。



B 用切面刀将油团切碎。



C 将起酥油切成黄豆般大小,和面粉充分混和。



D 慢慢加入冰水后轻轻拌匀。拌好的面团用塑料袋包好,放进冰箱冷藏1小时以上。



E 将冰好的面团取出,用擀面杖擀成0.3厘米厚。



F 擀好的面皮用擀面杖卷起,铺在派盘上压平。



G 用切面刀将多余的面皮削掉。



H 剩下的面团用擀面杖继续擀成0.3厘米厚的面皮。



I 将面皮用车轮压花刀切成1厘米厚的条状。



J 将30克的糖、200克的凤梨汁和盐放入锅中用小火煮开。



K 玉米粉和70克的凤梨汁拌匀后加入糖水中,继续煮到浓稠。



L 另外40克的糖趁热加进去拌匀,最后把切好的凤梨肉加入拌匀。



M 煮好的内馅放入整形好的派皮内,用橡皮刀抹平。



N 面皮四周刷上水,将切好的条状面皮排列整齐,面皮上刷一层蛋液。



O 其他的面皮交叉排列在上面,去掉多余的面皮,上面刷上一层蛋液,入炉以175℃烤约35分钟。

凤梨派



食材的选择

◎派皮：中筋面粉 230 克 糖 5 克 盐 5 克 起酥油 140 克 冰水 90 克

◎内馅：细砂糖 70 克 凤梨汁 270 克 盐 2 克 玉米粉 40 克 凤梨肉 450 克

准备工作:7寸派盘

①起酥油称好后先放入冰箱冰硬。

②柠檬汁压好备用。

准备时间:20分钟

烘焙时间:20分钟

准备工作

制作步骤

A 面粉过筛在干净的桌上,加入糖、盐及起酥油。



B 用切面刀将油团切碎。



C 将起酥油切成黄豆般大小,和面粉充分混和。



D 慢慢加入冰水轻轻拌匀。拌好的面团用塑料袋包好,冷藏1小时以上。



E 将冰好的面团取出,用擀面杖擀成0.3厘米厚。



F 擀好的面皮用擀面杖卷起,铺在派盘上压平,放在一旁松弛1小时。



G 将多余派皮切掉,用叉子在派皮上刺满小洞,入炉以180℃烤约20分钟。



H 内馅中的水、盐和糖放入锅中以小火煮开,蛋黄、25克的水和玉米粉拌匀后加入,煮至透明。



I 熄火后加入柠檬汁和黄油拌均匀。



J 煮好的内馅趁热倒入已经凉透的派皮内抹平,放入冰箱,冷藏至完全凉透。



K 用打发的鲜奶油在派皮和内馅连接的地方挤些花样作装饰。

柠檬派



食材的
选择

◎派皮：中筋面粉 165 克 糖 3 克 盐 3 克 起酥油 100 克 冰水 60 克
◎内馅：水 225 克 盐 1.5 克 糖 85 克 蛋黄 2 个 水 25 克 玉米粉 35 克
柠檬汁 65 克 黄油 15 克

香橙乳酪派

准备工作:8寸菊花派盘

①奶油乳酪取出放在室温下软化。

②吉利丁(骨胶)放在冰水中泡软。

准备时间:10分钟

制作时间:35分钟

准备工作

制作步骤

A 苏打饼干放在塑料袋内用擀面杖擀碎，加入融化的黄油拌匀。



B 拌好的饼干碎末放入派盘内用手压紧、均匀，然后放入冰箱冰硬。



C 盆中放入奶油乳酪，用打蛋器打软。



D 蛋黄和糖放入盆中隔水加热到85℃，达到蛋黄杀菌的温度。



E 趁热将泡软的吉利丁(骨胶)加进去拌融化。



F 加入打软的奶油乳酪搅拌均匀。



G 加入柳橙汁、柠檬汁和柠檬皮屑拌匀。



H 最后把打至六分发的动物鲜奶油加入拌匀。



I 拌好的内馅放入冰硬的派皮内抹平即可放入冰箱，冷藏至凉透。



香橙乳酪派



食材的选择

◎派皮：苏打饼干 12 片 融化黄油 80 克

◎内馅：奶油乳酪 300 克 蛋黄 4 个 细砂糖 60 克 吉利丁（骨胶）5 片
柳橙汁 150 克 柠檬汁 1 大匙 鲜奶油 150 克 柠檬皮屑少许

乳酪派

准备工作:8寸菊花派盘

- ①将黄油取出放在室温下软化。
- ②奶油乳酪取出放在室温下软化。

准备时间:20分钟

烘焙时间:35分钟

准备工作

制作步骤

A.盆中放入黄油、糖粉和盐打发至颜色稍变淡。



B.将蛋液分两次加入打匀。



C.面粉过筛加入。



D.将面粉以切的方式拌匀,不要搅拌过久以免出筋。



E.面团静置半小时。若有时间充裕可将面团放进塑料袋中拍平,冷藏8小时。



F.取一小块面团搓成长条,沿着派盘的边缘用手指慢慢压。



G.盘底则以手掌慢慢压平面团。



H.奶油乳酪和鲜奶放入盆中以小火煮滚,记得需不停搅拌以免烧焦。



I.拌匀鲜奶油和糖、蛋、蛋黄、低筋面粉,加入盆中再煮滚。



J.熄火后加入柠檬汁并拌均匀。



K.把煮好的内馅放入整形好的派皮内。



L.用橡皮刮刀将表面抹平即可入炉,以175℃烤约30-35分钟。



乳酪派



食材的选择

- ◎派皮：黄油90克 糖粉50克 盐1/4茶匙 蛋30克 低筋面粉150克
◎内馅：奶油乳酪200克 鲜奶160克 鲜奶油40克 细砂糖50克 蛋1个
蛋黄1个 低筋面粉20克 柠檬汁1大匙