

郑燕雪 著

易食
无忧

Easy Foods

香脆·西饼

CHOCOLATE · CREAM · SUGAR · MILK

中国轻工业出版社

中国轻工业出版社



香脆 · 西饼

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

香脆·西饼/郑燕雪著. —北京:中国青年出版社, 2004

(易食无忧)

ISBN 7-5006-5725-0

I.香… 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012106号

北京市版权局著作权合同登记

图字01-2003-5548

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 《燕子的饼干》

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

走进烘焙世界至今，接近十年了；一开始只是兴趣，觉得自己烤些饼干、点心之类的作品还是蛮好玩的；慢慢的，三五好友经常交换一下心得及配方；渐渐地，烘焙已经成为生活的一部分了。常常有人问我：每次做那么多东西怎么吃得完呢？当然吃不完了，所以多半是敦亲睦邻了。

一直以来，都只是停留在好玩的阶段，直到认识了程安琪老师；她让我有机会在课堂上认识了更多志同道合的朋友，彼此研究烘焙、交换秘诀。其实制作糕点并没有想像中的那么困难！当然，偶尔的失败是在所难免的，要在尝试中求进步，更要在尝试中找到大家喜欢、能适合大众口味的配方。

配方并非一成不变的，只要了解各种原料在配方中所占的比例及作用，就可以依照原料的特性去增减。举个最简单的例子：很多人怕甜，所以在制作中就直接减少糖的用量。但是糖在配方中除了提供甜味之外，另外还有柔软蛋糕口感的功能，若是不了解原理，只是将糖量减少了，那么烤出来的蛋糕口感就会比较干，质地也会比较粗。因此了解各种材料的特性是很重要的。

要烘焙好吃又成功的糕点，除了不断尝试以外，别无他法。想要成为一位人人赞美的烘焙高手吗？就不要怕失败，因为失败为成功之母。希望烘焙也能成为您生活的一部分，让烘焙替您的生活增添更多的情趣吧！

鄭燕雪

目录

香脆·西饼

- P.02 在烤饼干之前
- P.02 好的原料，美味的源头
- P.04 好帮手
- P.06 菊花酥饼
- P.08 杏仁脆片
- P.10 果酱饼干
- P.12 水果小西饼
- P.14 黄油酥条
- P.16 葡萄干小橄榄
- P.18 牛奶饼干
- P.20 冰箱巧克力
- P.22 双色饼干
- P.24 燕麦饼干
- P.26 巧克力饼
- P.28 杏仁酥
- P.30 椰子饼
- P.32 鲜奶松饼
- P.34 手指小西饼
- P.36 杏仁椒盐饼
- P.38 咸酥芝麻饼
- P.40 造型饼干
- P.42 造型姜饼
- P.44 杏仁脆棒
- P.46 猫舌饼

关于 燕子

郑燕雪，认识她的朋友都会亲切的叫她一声“燕子”，跟随名师梁淑嫔学习烘焙后产生了浓厚的兴趣，中华谷类研究所的蛋糕、点心和面包三个专科班研习下来，已莫下了她良好的基础，更顺利的取得烘焙的技术执照。

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，使她能指出烘焙的秘诀与重点，带着初学的新手轻松地进入烘焙世界。



在烤饼干之前

在所有烘焙产品中，饼干是失败率最低的，它不像蛋糕那么复杂；又是打发、又是搅拌，过与不及都会失败；也不像面包又是搅拌，又是发酵，稍不注意就会影响到整个外观和口感。饼干最常见的失败是——搅拌过度会使得原来松软的口感变的比较硬、脆；而烤焦则是在于没有掌握好温度和时间。每一部烤箱的温度都不尽相同，而烤饼干的温度又比烤其他产品的温度稍高，所以就很容易把饼干烤焦了。

通常食谱上所写的时间和温度，只是一般的标准而非绝对的，在刚开始测试烤箱温度时，不妨调低一点，然后每隔3—5分钟察看一次。一般烤小西饼的时间顶多15分钟，所以烤了10分钟以后饼干仍然没有上色，那就表示温度太低，需要稍微调高炉温；反之，若外围已经有深颜色，甚至有些焦黑了，那就是炉温太高了。正常情况下整片饼干的内外颜色应该是一致的，在烘烤完成后会呈现漂亮、均匀的金黄色泽，就是成功的产品。

饼干的酥或脆，决定于使用蛋黄或蛋清以及搅拌的方式；酥松感主要是来自油脂和糖的拌合，将空气打入，使面糊达到松发的目的。再加上蛋黄所含的卵磷脂有乳化作用，使原料能够彼此融合，让面糊膨松；反之，一些脆片类的饼干，配方中只用蛋清，因为蛋清含有87.5%的水分，而水分在烤焙过程中多数会蒸发掉，使得产品几乎不含水分，而达到脆的口感。

对做饼干来说，只要将所有材料拌匀即可，切勿过度搅拌而将已经打入的空气破坏掉，以至于在烤焙过程中因为没有空气的膨发，而使得面团没有了松软的口感。

掌握了这些原则，就应该能够立于不败之地了！加油吧！

好的原料，美味的源头



通过油脂和糖的打发，使得饼干达到膨松的效果。所以制作饼干一定要使用固体油脂，固体油脂才能因打发而产生空气。

制作饼干我们会用糖粉，糖粉的颗粒较细，比较容易搅拌均匀；因为饼干的搅拌时间不像蛋糕那么长，如果使用细砂糖，就会产生糖颗粒无法溶解的情形。



面粉的种类是影响饼干质地的重要因素。希望饼干是脆、硬的，就选用高筋面粉；希望饼干酥松的，就使用低筋面粉。低筋面粉中的蛋清质含量较低，粉粒较细，所以比较容易吸收空气中水分而形成颗粒，不容易拌均匀，不但影响口感，也会形成面粉粒，不易烤熟，所以低筋面粉使用前一定要过筛。

发酵粉和水分混合后，经过高温焙烤会产生二氧化碳，可以使饼干的体积增加。气孔和组织更均匀，所以一般的烘焙产品都会加入少许的发酵粉，使内部组织更细腻、膨松。



香草精或香草粉都是饼干香味的来源，不仅使饼干产生特殊的香气，更可以减轻蛋所特有的腥味。

朗姆酒是由甘蔗所提炼出来的，很适合搭配在含有葡萄干或密饯水果的饼干里面。



蜂蜜也是产生糕饼甜味的一种原料，有特殊的香气，使饼干表面有较深的色泽。

巧克力是制作甜点使用率很高的原料之一。无论是造型或是外观上的变化都提供了我们很多的选择。



椰丝和椰子粉都是椰子的产物，口味和用途也大同小异。



杏仁粒、杏仁角、杏仁片和杏仁粉都同样是杏仁，只是外形不同而已，在使用上也会有差异。



核桃是坚果类中用途相当广泛的一种，一般坚果类如果做为饼干的配料时，都要先烤过再加入面粉中，若是放在表层，则不需要先烤熟。

蜜饯水果和葡萄干是制作甜点中使用得相当普遍的干燥水果。



我们选择的是即溶燕麦片，它的营养价值很高，用来制作饼干，在口感上和营养上都可以加分很多。

芝麻有黑和白两种颜色，一般在中式点心比较常见，大部分都用在表面上的装饰。



辣椒粉有辣味和不辣的两种。这里用的是不辣的辣椒粉，所以即使加多了也不怕。



果酱的口味和品牌非常多，我建议大家选用浓稠度比较高的，以免烘焙中遇到高温融化，影响整个外观。

姜母粉是制作姜饼的主角，如果小朋友不喜欢的话，可以放少一点，但是也不要完全不放，否则就失去叫姜饼的意义了。



肉桂粉，也称玉桂粉，有一股很强的味道。在饼干中添加少许，可以增添饼干特殊的风味。

好帮手——在烘焙时的一些好帮手，能使您轻松达阵过关！

烤箱是制作烘焙产品的主角，一般分为电气烤箱和煤气烤箱，选择烤箱时最好能选择大一点的、可以烤全鸡的烤箱，另外就是有上下火以及有时计器功能的，市面上家庭用的烤箱都没有上下火分开控制的开关，偏偏有些食谱中上下火的温度又不一样，这个时候就要调整烤箱内部放置的位置，如果是上火大，下火小就往上面一点放；反之，如果是下火大，上火小就往下面放了。



电动打蛋器是做烘焙时的好帮手，帮你节省很多时间和精力。

制作甜点，尤其是西点，任何原料都要斤斤计较，所以‘秤’就是基本的配备了，最好选择能有克的单位的秤，在制作时不易有误差。



量匙和量杯是国际通用的标准量器，1量杯等于236毫升（为了易于计算，通常算成240毫升），1大量匙是15毫升，1大量匙等于3小量匙。

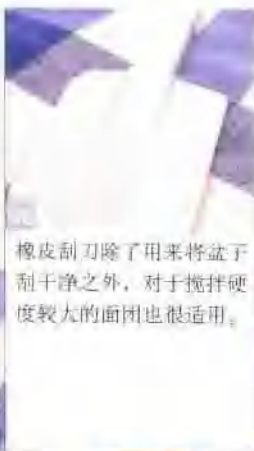
打蛋盆的功用除了搅拌方便以外，由于它没有传热死角，更是隔水加热时很理想的容器。



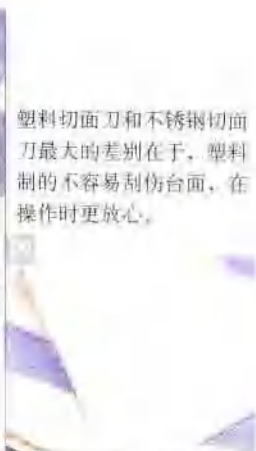


打蛋器对于原料的混合有很大帮助。但是对于已经加入低粉的面糊就不大适当，万一搅拌过度使面粉产生筋力，会影响到产品的质地。

筛子的形状、大小各有不同，原则上孔洞越细所筛出来的效果越好。



橡皮刮刀除了用来将盆子刮干净之外，对于搅拌硬度较大的面团也很适用。

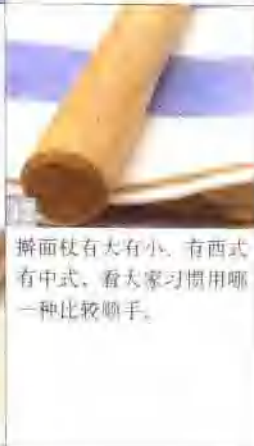


塑料切面刀和不锈钢切面刀最大的差别在于，塑料制的不容易刮伤台面，在操作时更放心。

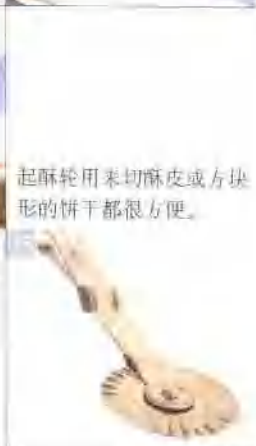


对于面糊比较软的饼干，挤花袋和挤花嘴是很方便的成型工具。

不沾布和不沾纸是烤培饼干很好的帮手，尤其是不沾布可以重复使用，非常方便，只要每次用过之后清洗干净，晾干就可以了。



擀面杖有大有小，有西式有中式，看大家习惯用哪一种比较顺手。



起酥轮用来切酥皮或方块形的饼干都很方便。



饼干模有非常多造型，选择自己喜欢的，准备几个就可以了。

菊花酥饼

份量：40个
 准备时间：20分钟
 烘焙时间：15-18分钟



糖粉	50克	鸡蛋	1个
黄油	90克	香草精	少许
起酥油	50克	低筋面粉	200克
细砂糖	40克		
盐	少许		

材料

制作步骤

- 1 糖粉过筛，加入黄油、起酥油、细砂糖和盐，以打蛋器打软，只需打到所有原料均匀混合就可以，不需打发。
- 2 蛋打散，分3次加入黄油糊中打匀，香草精加入拌匀。
- 3 将低筋面粉过筛加入，用刮刀以切的方式拌匀。这种方法就叫做“糖油拌合法”。
- 4 将拌好的面糊，放入装有菊花花嘴的挤花袋中，挤在涂油或铺上不沾纸的烤盘上，面糊与面糊间需留有适当距离，以免烘烤后饼干因膨胀而互相沾黏。菊花中间装饰上果酱或是选择自己喜欢的坚果类。
- 5 以175℃烤约15-18分钟。



黄油、起酥油和糖粉只要搅拌很均匀就好了，不用像蛋糕一样打那么发。



蛋分次加入，记得每加一次都需要搅拌均匀。



面粉和发酵粉过筛加进去拌均匀。



将拌好的面糊放入挤花袋中，在烤盘上挤出大小一致的菊花。



在每一朵菊花的中间装饰上果酱或是任选自己喜欢的坚果类等。



杏仁脆片

份量：20个
 准备时间：20分钟
 烘焙时间：12-15分钟

蛋清	2个
糖粉	80克
低筋面粉	30克
杏仁片	200克
融化黄油	30克

材料

制作步骤

- 1 糖粉过筛加入蛋清，用打蛋器搅拌到糖粉融化，不需要打发。
- 2 加入过筛的低筋面粉，仔细搅拌均匀。
- 3 加入杏仁片，改以刮刀拌匀，记得盆边要刮干净。
- 4 加入融化的黄油，拌匀。
- 5 用汤匙挖一大匙杏仁面糊放在不沾纸上，用叉子慢慢推开成薄片状，杏仁片稍有些重叠，但不要2片或3片黏在一起，否则太厚了烤好后会影响到脆度。以175℃烤12-15分钟或烤到金黄色。
- 6 出炉后放在架子上放凉，还有一点余温时，就放入保鲜盒密封保存，以免受潮软化。



杏仁片加进去后改用橡皮刮刀搅拌均匀，如果仍使用打蛋器的话，杏仁片很容易会卡在打蛋器上面，而且杏仁片也很容易被打断裂。



黄油加热融化后加进去，搅拌均匀。



用汤匙将面糊挖到铺纸的烤盘上，烤盘一定要铺不沾纸或布，否则饼干会黏在烤盘上拿不下来。



用叉子将面糊慢慢推开成薄薄的片状。





果酱饼干

 份量：30个
 烘焙时间：18—20分钟
 准备时间：20分钟



黄油	80克	鸡蛋	2个
低筋面粉	30克	低筋面粉	200克
起酥油	60克	发酵粉	1/4小匙
蛋液	80克	蛋液	1个
盐	少许	果酱	2—3大匙

材料

制作步骤

- 1 糖粉加奶粉拌匀过筛，加入起酥油、黄油和盐，以打蛋器打软，不需打发。
- 2 蛋黄分2次加入黄油糊中拌匀。
- 3 低筋面粉和发酵粉过筛加入，用刮刀以切的方式拌匀，打好的面团放入冰箱，冷藏2小时。
- 4 桌面上薄薄洒上一层干粉，将面团搓成长条。以切面刀切成小块，先搓圆再稍压扁，用手指在中间按压出一个小洞。先刷上一层蛋黄，再放一小块果酱在小洞里，放在涂油的烤盘上。
- 5 以175℃烤约20分钟。



将搓圆的面团在烤盘上排整齐。



将面团稍稍压扁。



用手指在面团中间按出一个小洞。



面团的上面刷上一层蛋黄后，在中间放上自己喜欢的果酱。



水果小西饼

份量：30个
 准备时间：15分钟
 烘焙时间：15-18分钟



黄油	150g	兰姆酒	1个
起酥油	70g	低筋面粉	200g
黄油	70g	发酵粉	1/2 小匙
盐	1/4 小匙	烤熟核桃丁	70g
蛋	1个	蜜饯水果	150g

材料

制作步骤

- ① 参考菊花酥饼的做法，用糖油拌合法完成。
- ② 朗姆酒于加完蛋液后加入拌匀。再加入过筛的面粉和发酵粉，拌匀。
- ③ 最后将核桃丁及蜜饯加进去，再拌均匀。
- ④ 将拌好的面糊，装入挤花袋中，在铺有不沾纸的烤盘上挤成圈状。以175℃烤约15-18分钟。



先将核桃切丁后，置入150℃烤箱烤约20分钟，放凉备用。



蜜饯水果和核桃加入面糊中搅拌均匀。



将拌好的面糊装入挤花袋中，在烤盘上挤成圈状。

