

烘焙好时光

超级美味 手工糕点

[日]下惠美◎著

周小燕◎译



新世界出版社
NEW WORLD



烘焙好时光 超级美味手工糕点

[日]下永惠美 著
周小燕 译



新世界出版社
NEW WORLD PRESS

TITLE: [やきがしやSUSUCREの焼き菓子レシピ]

BY: [下永惠美]

Copyright © Emi SHIMONAGA

Original Japanese language edition published by KAWADE SHOBO SHINSHA Ltd. Publishers.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with KAWADE SHOBO SHINSHA Ltd. Publishers, Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

本书由日本河出书房新社授权新世界出版社有限责任公司在中国范围内独家出版本书中文简体字版本。

著作权合同登记号: 01-2014-3010

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

烘焙好时光: 超级美味手工糕点 / (日) 下永惠美

著; 周小燕译. — 北京: 新世界出版社, 2015.3

ISBN 978-7-5104-5290-1

I. ①烘… II. ①下… ②周… III. ①烘焙—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第007539号

烘焙好时光 超级美味手工糕点



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总策划: 陈庆

策划: 邵嘉瑜

版式设计: 王青



作者: [日] 下永惠美

译者: 周小燕

责任编辑: 房永明

责任印制: 李一鸣 史倩

出版发行: 新世界出版社

社址: 北京西城区百万庄大街24号(100037)

发行部: (010) 6899 5968 (010) 6899 8733 (传真)

总编室: (010) 6899 5424 (010) 6832 6679 (传真)

<http://www.nwp.cn>

<http://www.newworld-press.com>

版权部: +8610 6899 6306

版权部电子信箱: frank@nwp.com.cn

印刷: 北京美图印务有限公司

经销: 新华书店

开本: 185mm × 260mm

字数: 80千字 印张: 5

版次: 2015年7月第1版 2015年7月第1次印刷

书号: ISBN 978-7-5104-5290-1

定价: 32.00元

版权所有, 侵权必究

凡购本社图书, 如有缺页、倒页、脱页等印装错误, 可随时退换。

客服电话: (010) 6899 8638



浓郁



香脆



酥松



烘焙好时光 超级美味手工糕点

松软

绵润

尽享5种不同的口感！

目录

基本材料	2
基本工具	3
基础面团	
基础塔皮	4
常用的基础操作	5
基础派皮	6
基础奶油	
杏仁奶油	8
卡仕达酱	9
我和糕点	10

尽享糕点的浓郁口感

★ 洋梨塔	14
★ 苹果塔	15
★ 蓝莓奶酪塔	17
★ 焦糖香蕉塔	19
★★ 樱桃塔	22
★★ 菠萝椰子塔	23

尽享糕点的香脆口感

★ 布朗尼塔	28
★ 栗子塔	29
★ 香橙塔	31
★★ 焦糖果仁塔	33
★★★ 巴斯克蛋糕	35

想要掌握！熟悉的糕点！

★ 玛德琳	24
★★ 费南雪	36
礼物包装	48

尽享糕点的酥松口感

★ 脆皮香蕉卷	40
★★ 香酥苹果派	41
★★ 清爽柠檬派	43
★★ 皇冠杏仁派	45
★★★ 糖霜杏仁派	47

尽享糕点的松软口感

★ 樱桃布丁派	52
★ 布列塔尼布丁蛋糕	53
★ 奶油布丁蛋糕	55
★ 焦糖布丁	57
★ 南瓜布丁	59
★★ 柠檬蛋白塔	62
★★ 可露丽	63
★★★ 巧克力塔	65

尽享糕点的绵润口感

★ 香蕉蛋糕	70
★ 巧克力蛋糕	71
★ 杏仁塔	73
★★★ 甜杏杏仁蛋糕	75

{ 本书使用方法 }

○ 计量单位：1小匙=5ml，1大匙=15ml，1杯=200ml。

○ ★代表难易度。★=简单，★★=稍难，★★★=困难。

○ 请使用无盐黄油。

○ 使用L号鸡蛋。整蛋60g，蛋白40g，蛋黄20g的最适宜。本书中需要准确称重时（对味道或者成品有影响），都以g来表示。

目录

基本材料	2
基本工具	3
基础面团	
基础塔皮	4
常用的基础操作	5
基础派皮	6
基础奶油	
杏仁奶油	8
卡仕达酱	9
我和糕点	10

尽享糕点的浓郁口感

★ 洋梨塔	14
★ 苹果塔	15
★ 蓝莓奶酪塔	17
★ 焦糖香蕉塔	19
★★ 樱桃塔	22
★★ 菠萝椰子塔	23

尽享糕点的香脆口感

★ 布朗尼塔	28
★ 栗子塔	29
★ 香橙塔	31
★★ 焦糖果仁塔	33
★★★ 巴斯克蛋糕	35

想要掌握！熟悉的糕点！

★ 玛德琳	24
★★ 费南雪	36
礼物包装	48

尽享糕点的酥松口感

★ 脆皮香蕉卷	40
★★ 香酥苹果派	41
★★ 清爽柠檬派	43
★★ 皇冠杏仁派	45
★★★ 糖霜杏仁派	47

尽享糕点的松软口感

★ 樱桃布丁派	52
★ 布列塔尼布丁蛋糕	53
★ 奶油布丁蛋糕	55
★ 焦糖布丁	57
★ 南瓜布丁	59
★★ 柠檬蛋白塔	62
★★ 可露丽	63
★★★ 巧克力塔	65

尽享糕点的绵润口感

★ 香蕉蛋糕	70
★ 巧克力蛋糕	71
★ 杏仁塔	73
★★★ 甜杏杏仁蛋糕	75

{ 本书使用方法 }

○ 计量单位：1小匙=5ml，1大匙=15ml，1杯=200ml。

○ ★代表难易度。★=简单，★★=稍难，★★★=困难。

○ 请使用无盐黄油。

○ 使用L号鸡蛋。整蛋60g，蛋白40g，蛋黄20g的最适宜。本书中需要准确称重时（对味道或者成品有影响），都以g来表示。

○ 基本材料

烘焙使用的材料，是味道优劣的关键。这里介绍了本书中常用的主要材料。在烘焙过程中，为了有条不紊地操作，为了做出美味的糕点，在制作开始前就要把需要的材料准备好。



① … 低筋面粉

蛋白质含量7%~8.5%的低筋度面粉。因为筋度低，所以能做出蓬松的口感。

② … 高筋面粉

蛋白质含量11.5%~13.5%的高筋度面粉。因为筋度高，所以能做出松软的口感。

③ … 白砂糖

干净无杂质，甜度高。推荐使用烘焙专用的细砂糖。既能烤出漂亮的颜色，也能防止干燥。

④ … 黄砂糖

提炼出细砂糖或者白砂糖之后，将剩下的糖液煮干就是黄砂糖。味道浓郁，甜香诱人。

⑤ … 淡奶油

推荐乳脂含量47%的淡奶油。相比低脂淡奶油和植物性淡奶油，味道和品质更佳，让糕点更美味。

⑥ … 牛奶

各种牛奶都可以。本书使用的是乳脂含量3.6%的牛奶。使用之后糕点口感更绵软。

⑦ … 盐

虽然各种盐都可以，但是使用天然盐让糕点味道更醇厚。可以诱发甜味，也可以降低甜度。

⑧ … 黄油

本书中使用的都是无盐黄油。

⑨ … 鸡蛋

蛋白让糕点膨胀，蛋黄让油脂类和其他液体更易于融合（乳化）。本书使用L号鸡蛋。以鸡蛋60g，蛋白40g，蛋黄20g为标准。本书需要准确计量时（影响味道和成品），会用g来标记。

⑩ … 香草精

将香草的主要成分融入油中。即使经过烘焙，香味也不会消散，主要用于烘焙糕点。

⑪ … 香草豆荚

增加香味时使用。将豆荚剖开，刮出种子来使用。

⑫ … 巧克力类

本书中使用甜巧克力、牛奶巧克力、可可含量50%的巧克力和可可含量70%的巧克力。不使用巧克力板，而使用纽扣形状的巧克力，这样省下切割的时间。因为味道各有不同，根据糕点的需求区别使用。

○ 基本工具

有了方便使用的工具，烘焙过程也会更加顺利，减少失败。这里介绍一下烘焙过程中主要使用的工具。有习惯使用的工具就足够了，如果打算新买工具可以参考一下。



① … 面板

揉捏、拉伸面团时使用。没有的话可以用案板代替。

② … 裱花袋+裱花嘴

需要将材料或者奶油挤出时使用。此处使用可洗的尼龙裱花袋，选几个常用的裱花嘴备用。

③ … 擀面杖

伸展面团时使用。除了木制的，还有树脂和不锈钢的擀面杖。

④ … 铝尺

将面团擀至均匀厚度时使用。多准备几把厚度不同的铝尺更加方便。

⑤ … 抹刀

涂抹、抹平奶油时使用。

⑥ … 面粉筛

常用于过筛粉类，也可以使用滤网。只有粉类时，可以使用手持粉筛。

⑦ … 刮板

将材料整出形状，或者抹平平面时使用。也可以将粘在碗边的材料刮干净。

⑧ … 橡胶刮刀

搅拌材料，或者将粘在碗内的材料刮干净时使用。推荐耐热材质。

⑨ … 打蛋器

搅拌材料，或者打发奶油时使用。钢丝构造的打蛋器使用更方便。

⑩ … 刷子

在材料表面涂上蛋液，或者烤完后给表面涂抹果酱时使用。硅胶材质不掉毛、易清洗，使用更方便。

⑪ … 电子秤

推荐以1g为最小计量单位的电子秤。尽量用有自动去皮功能的。

⑫ … 量杯、量勺

量杯的容量是200ml，量勺有1大匙和1小匙就可以了。

⑬ … 模具

烘焙中经常使用塔盘、派盘、铝模和可露丽模等等。种类和尺寸多种多样，要根据食谱准备。

⑭ … 喷枪

相比煤气炉，喷枪火焰更稳定，可放心使用。使用时确认周边没有其他物品。

○ 基础面团

基础面团分为塔皮和派皮。一并介绍常用的基础做法，希望熟练掌握。

〈基础塔皮〉

材料 完成后约 600 g

无盐黄油 190 g

白砂糖 75 g

盐 2 g

鸡蛋 30 g

低筋面粉 250 g

杏仁粉 50 g



做法



① 黄油恢复到室温，软化后放入碗内，用打蛋器打发，搅拌至顺滑。



② 放入白砂糖和盐，用打蛋器搅匀。



③ 分2~3次放入搅匀的蛋液，每次加入后都要搅拌到顺滑。



④ 放入过筛的低筋面粉和杏仁粉，用刮板切拌。



⑤ 揉成面团，用保鲜膜包好，放入冰箱冷藏2~3个小时。

〈常用的基础操作〉

伸展塔皮的方法



- ① 将做好的面团从冰箱中取出，用刀切成1cm厚。



- ② 将①叠加重合，在面板上压扁，用手揉捏。



- ③ 揉好后在面板上滚成一团。



- ④ 两边放上铝尺，用擀面杖擀平。

铺塔皮的方法



- ① 将擀好的面皮盖在塔盘上，将周边的面皮折进来，底部和模具紧紧贴合。



- ② 内侧用手按压，另一只手沿着模具的边缘按压，去掉多余的面皮。

蛋液的做法



碗内倒入材料（1个鸡蛋+1个蛋黄），用打蛋器使劲搅拌，滤网过滤。



融化黄油的方法



要融化100g黄油时，将其放入耐热容器中，盖上保鲜膜，用500W的微波炉加热30秒。可以根据黄油的量调整加热时间。



基础派皮

材料 完成后约 1200 g

- 低筋面粉 250 g
- 高筋面粉 250 g
- 盐 2 g
- 凉水 200 ml
- 醋 25 ml
- 融化的无盐黄油 50 g
- 折叠用无盐黄油 400 g



*提前多准备些凉水，使用前和称好的醋混合。

做法



1 碗内放入过筛的面粉和盐，中间挖个洞，倒入混合好的凉水和醋。



2 用刮板从边缘开始绕圈切拌。倒入融化的黄油继续切拌。



3 揉成面团，中间深深地切十字刀口，用保鲜膜包好放入冰箱冷藏2个小时。



4 将折叠用黄油从冰箱中取出，面板撒上一层面粉，用擀面杖敲打。



5 用擀面杖敲打④的过程中，将黄油翻几次面，擀成15cm×20cm的大小(要撒上面粉快速操作，以免黄油融化)。



- ⑥ 面板撒上一层面粉，放上③，用手掌从内向外揉开，用擀面杖擀成30cm×30cm大小。



- ⑦ 将⑤放在⑥的中间，折起四个角，在中间捏紧，将黄油包裹起来。



- ⑧ 接缝用手指捏紧，紧紧粘在一起。



- ⑨ 翻过来用擀面杖敲打成20cm×45cm大小。折成三层，用保鲜膜包裹放入冰箱冷藏2小时。



- ⑩ 从冰箱取出派皮，用擀面杖敲打，折成三层后用保鲜膜包裹，放入冰箱冷藏2个小时。



- ⑪ 再擀薄→折成三层→擀薄→折成三层→放入冰箱冷藏2个小时。这样重复2次。

○ 基础奶油

基础奶油包括杏仁奶油和卡仕达酱。这是味道的关键，一定要牢牢掌握。



〈杏仁奶油〉

做法

材料 完成后约 430 g

- 无盐黄油 125 g
- 黄砂糖 90 g
- 鸡蛋 90 g
- 杏仁粉 125 g



① 黄油室温软化，放入碗内用打蛋器打发，搅拌到顺滑。



② 放入黄砂糖，用打蛋器搅匀。



③ 另取一碗，打散蛋液，取 1/3 的量放入②搅匀。



④ 放入 1/3 的杏仁粉搅匀。



⑤ 重复 2 次③和④。



杏仁奶油的变奏曲
〈开心果奶油〉

材料 完成后约 500 g

- 无盐黄油 115 g
- 开心果果酱 25 g
- 黄砂糖 90 g
- 蛋液 120 g
- 杏仁粉 150 g

做法

做法和杏仁奶油一样。只不过在做法①中，将黄油和开心果果酱提前混合搅匀。



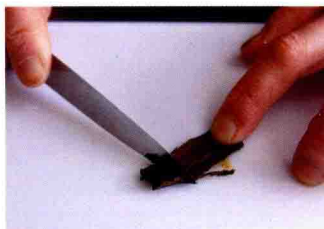


〈卡仕达酱〉

材料 完成后约 360 g

香草豆荚 ¼根
牛奶 220 ml
黄砂糖 45 g
蛋黄 50 g
高筋面粉 30 g
无盐黄油 20 g

做法



① 用刀剖开香草豆荚，刮出香草籽。



② 锅内放入牛奶、香草籽、香草豆荚和一半的黄砂糖，小火加热，慢慢煮出香草的香味。



③ 碗内放入蛋黄和剩下的黄砂糖，用打蛋器用力搅匀。



④ ③内放入过筛的高筋面粉，搅拌至顺滑。



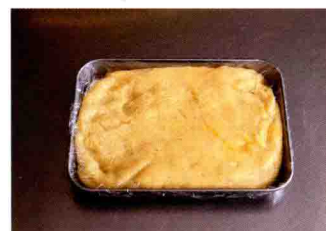
⑤ ②沸腾后，取出香草豆荚，取少量(约¼)倒入④搅匀。



⑥ 将②一次全部倒入⑤，中火加热，边加热边搅拌。煮到冒泡沸腾，泛出光泽后，就做好了。



⑦ 离火放入黄油，用力搅匀。



⑧ 倒入盒子内，立刻用保鲜膜包好放入冰箱冷藏，这样能防止表面干结。

我和糕点

从事这项事业之后，经常出入各种蛋糕店。

不管去哪家店，最吸引人的，莫过于陈列在橱窗里的糕点。

和华丽的蛋糕不同，

糕点虽然略显朴素，但一个个非常显眼，让我心动不已，

然后大快朵颐……

新鲜出炉的糕点个性鲜明，

香脆可口，意料之外的松软……

朴素的茶色外表，让人很难想象能品尝到如此愉悦的美味，

这才是糕点独有的魅力。

真正实践一下，

虽然只是单纯的配料，

但只要改变些许配方，

糕点就会展现全新的口感，令人惊艳。

每个糕点里面，

都蕴含着制作糕点的基本功。

之后，我身为西点师傅的职业精神爆发，

陈列在店里的糕点一点点增多。

我想把我痴迷的糕点让更多人熟知，

才创作了这本书。

分为5种口感，从简单(★)到困难(★★★)的3种困难等级。

首先从制作简单的糕点开始吧。

相信你一定会被它们的口感惊艳，然后继续尝试的。

下永惠美



尽享糕点的浓郁口感