

最具人气的 美味 西点

张琴 王森 著

西点之美，在于烘焙过程中的爱与期待，
体会亲手制作出人气西点的美妙心情，
让幸福随着香味飘散。



中国轻工业出版社 全国百佳图书出版单位

最具人气的

美味西点



张 琴 王 森 / 著
徐红亮 王 苏 君 / 摄 影
张 婷 / 文字校对



中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

最具人气的美味西点 / 张琴, 王森著. —北京:
中国轻工业出版社, 2014.6
ISBN 978-7-5019-9654-4

I. ①最… II. ①张… ②王… III. ①西点—制作
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第031334号

策划编辑: 马 妍 责任编辑: 马 妍 苏 杨 责任终审: 劳国强
整体设计: 水长流文化 责任校对: 燕 杰 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京顺诚彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2014年6月第1版第1次印刷

开 本: 720×1000 1/16 印张: 8.5

字 数: 200千字

书 号: ISBN 978-7-5019-9654-4

定价: 34.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

130580S1X101ZBW



目录

理论篇

- 6 一、蛋糕制作的材料
- 12 二、蛋糕制作的工具
- 13 三、蛋糕制作的要点
- 14 四、蛋糕制作的注意事项
- 15 五、塔派的区别
- 19 六、蛋糕、塔派制作 Q&A

实践篇

海绵蛋糕 × 16 款

- 20 桂花海绵蛋糕
- 20 海绵蛋糕
- 21 红葱酥海绵蛋糕
- 21 胡萝卜海绵蛋糕
- 22 可可海绵蛋糕
- 22 咖啡海绵蛋糕
- 23 玫瑰海绵蛋糕
- 23 蜜豆海绵蛋糕
- 24 双色海绵蛋糕
- 25 香蕉海绵蛋糕
- 25 杏桃干海绵蛋糕
- 26 杏仁海绵蛋糕
- 26 椰丝海绵蛋糕
- 27 鹰嘴豆葡萄干海绵蛋糕
- 27 芝麻海绵蛋糕
- 28 紫薯海绵蛋糕

戚风蛋糕 × 31 款

- 29 豆腐戚风蛋糕
- 30 椰香班兰戚风蛋糕
- 31 黑麦葡萄干戚风蛋糕
- 32 黑糖番薯戚风蛋糕
- 33 红豆抹茶戚风蛋糕
- 34 黑芝麻戚风蛋糕
- 34 牛奶戚风蛋糕
- 35 红豆戚风蛋糕
- 36 焦糖戚风蛋糕
- 37 蓝莓戚风蛋糕
- 38 龙眼桂花戚风蛋糕
- 39 蔓越莓酸奶戚风蛋糕
- 40 玫瑰戚风蛋糕
- 41 皇家奶茶戚风蛋糕
- 42 南瓜戚风蛋糕
- 43 帕马森乳酪戚风蛋糕
- 44 柠檬乳酪戚风蛋糕
- 46 花生戚风蛋糕
- 46 米粉戚风蛋糕
- 47 松子戚风蛋糕
- 48 茼蒿戚风蛋糕
- 49 无花果坚果戚风蛋糕
- 50 香菜腐乳戚风蛋糕
- 51 香橙戚风蛋糕
- 52 香橙乳酪戚风蛋糕
- 53 香蕉戚风蛋糕
- 54 香蕉巧克力戚风蛋糕
- 55 杏仁戚风蛋糕
- 56 原味戚风蛋糕
- 57 紫薯胡萝卜戚风蛋糕
- 58 紫薯戚风蛋糕

乳酪蛋糕 × 12 款

- 59 菠菜舒芙里乳酪蛋糕
- 60 草莓甜心
- 62 简易热烤式芒果乳酪蛋糕
- 63 柳橙奶油乳酪蛋糕
- 64 冷藏式草莓乳酪蛋糕
- 66 冷藏式乳酪蛋糕（原味）
- 68 抹茶轻乳酪蛋糕
- 69 柠檬舒芙里乳酪蛋糕
- 70 轻乳酪蛋糕
- 71 桑葚海绵乳酪蛋糕
- 72 无花果乳酪蛋糕
- 73 香蕉乳酪蛋糕

塔派 × 33 款

- | | |
|--------------|--------------|
| 74 白菜培根塔 | 108 柠檬塔 |
| 76 板栗蛋塔 | 110 巧克力戚风塔 |
| 78 樱桃塔 | 112 巧克力乳酪塔 |
| 80 冻乳酪蛋塔 | 114 乳酪塔 |
| 82 番薯苹果塔 | 116 圣女果干塔 |
| 84 番薯乳酪塔 | 118 松子塔 |
| 85 佛罗伦丁塔 | 120 杏桃松子塔 |
| 86 菠萝蛋塔 | 122 无花果塔 |
| 88 甘纳许巧克力塔 | 124 鲜奶巧克力香蕉塔 |
| 90 核桃葡萄干布朗尼塔 | 127 苹果蛋糕塔 |
| 92 核桃塔 | 128 香橙豆腐乳酪塔 |
| 94 黄桃塔 | 130 香蕉巧克力塔 |
| 96 焦糖榛果塔 | 132 洋葱咸派 |
| 98 橘子蛋塔 | 134 洋梨塔 |
| 101 苹果酥塔 | 136 紫薯乳酪塔 |
| 102 蓝莓乳酪派 | |
| 104 蜜红豆抹茶蛋塔 | |
| 106 南瓜派 | |



最具人气的

美味西点



张 琴 王 森 / 著
徐红亮 苏 君 / 摄 影
张 婷 / 文字校对

图书在版编目(CIP)数据

最具人气的美味西点 / 张琴, 王森著. —北京:
中国轻工业出版社, 2014.6
ISBN 978-7-5019-9654-4

I. ①最… II. ①张… ②王… III. ①西点—制作
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第031334号

策划编辑: 马 妍 责任编辑: 马 妍 苏 杨 责任终审: 劳国强
整体设计: 水长流文化 责任校对: 燕 杰 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京顺诚彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2014年6月第1版第1次印刷

开 本: 720×1000 1/16 印张: 8.5

字 数: 200千字

书 号: ISBN 978-7-5019-9654-4

定价: 34.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

130580S1X101ZBW



作为一个热爱蛋糕和西点的女人，我认为美丽的容颜会随着年龄的增长而慢慢消失，但能够欣赏美味的心灵会永远地存在。

生活中，时常会被美味感动的我，决定离开职场专心致志于西点的烘焙料理中。那份烘焙时的感受常常能感动自己，也能透过甜点的制作感动我的家人和朋友。

烘焙是一件快乐而富有创意的事，研究配方、称量材料、搅拌、烘烤、装饰……一切是那么地令人乐在其中。有一间属于自己的甜品店，尽情地创新，将自己所喜爱的甜点与众人分享，是我近年来的一个梦想，此时我也正朝着实现这个梦想前进。

恋上厨房，享受愉悦的烘焙时光。在制作西点时我总喜欢把爱、健康、简单、轻松、快乐融入其中，使它不再是那么复杂，更多地让我们感悟到的是调节生活、放松心情。

唯有美食和爱不可辜负。美食不仅是满足口腹之欲，更是一种对美学和生活的态度。只有对生活充满热情和希望的人，才能做出让人感受到幸福的甜品。

张琴 现专职研究美食



目录

理论篇

- 6 一、蛋糕制作的材料
- 12 二、蛋糕制作的工具
- 13 三、蛋糕制作的要点
- 14 四、蛋糕制作的注意事项
- 15 五、塔派的区别
- 19 六、蛋糕、塔派制作 Q&A

实践篇

海绵蛋糕 × 16 款

- 20 桂花海绵蛋糕
- 20 海绵蛋糕
- 21 红葱酥海绵蛋糕
- 21 胡萝卜海绵蛋糕
- 22 可可海绵蛋糕
- 22 咖啡海绵蛋糕
- 23 玫瑰海绵蛋糕
- 23 蜜豆海绵蛋糕
- 24 双色海绵蛋糕
- 25 香蕉海绵蛋糕
- 25 杏桃干海绵蛋糕
- 26 杏仁海绵蛋糕
- 26 椰丝海绵蛋糕
- 27 鹰嘴豆葡萄干海绵蛋糕
- 27 芝麻海绵蛋糕
- 28 紫薯海绵蛋糕

戚风蛋糕 × 31 款

- 29 豆腐戚风蛋糕
- 30 椰香班兰戚风蛋糕
- 31 黑麦葡萄干戚风蛋糕
- 32 黑糖番薯戚风蛋糕
- 33 红豆抹茶戚风蛋糕
- 34 黑芝麻戚风蛋糕
- 34 牛奶戚风蛋糕
- 35 红豆戚风蛋糕
- 36 焦糖戚风蛋糕
- 37 蓝莓戚风蛋糕
- 38 龙眼桂花戚风蛋糕
- 39 蔓越莓酸奶戚风蛋糕
- 40 玫瑰戚风蛋糕
- 41 皇家奶茶戚风蛋糕
- 42 南瓜戚风蛋糕
- 43 帕马森乳酪戚风蛋糕
- 44 柠檬乳酪戚风蛋糕
- 46 花生戚风蛋糕
- 46 米粉戚风蛋糕
- 47 松子戚风蛋糕
- 48 茼蒿戚风蛋糕
- 49 无花果坚果戚风蛋糕
- 50 香菜腐乳戚风蛋糕
- 51 香橙戚风蛋糕
- 52 香橙乳酪戚风蛋糕
- 53 香蕉戚风蛋糕
- 54 香蕉巧克力戚风蛋糕
- 55 杏仁戚风蛋糕
- 56 原味戚风蛋糕
- 57 紫薯胡萝卜戚风蛋糕
- 58 紫薯戚风蛋糕

乳酪蛋糕 × 12 款

- 59 菠菜舒芙里乳酪蛋糕
- 60 草莓甜心
- 62 简易热烤式芒果乳酪蛋糕
- 63 柳橙奶油乳酪蛋糕
- 64 冷藏式草莓乳酪蛋糕
- 66 冷藏式乳酪蛋糕（原味）
- 68 抹茶轻乳酪蛋糕
- 69 柠檬舒芙里乳酪蛋糕
- 70 轻乳酪蛋糕
- 71 桑葚海绵乳酪蛋糕
- 72 无花果乳酪蛋糕
- 73 香蕉乳酪蛋糕



塔派 × 33 款

- | | |
|--------------|--------------|
| 74 白菜培根塔 | 108 柠檬塔 |
| 76 板栗蛋塔 | 110 巧克力戚风塔 |
| 78 樱桃塔 | 112 巧克力乳酪塔 |
| 80 冻乳酪蛋塔 | 114 乳酪塔 |
| 82 番薯苹果塔 | 116 圣女果干塔 |
| 84 番薯乳酪塔 | 118 松子塔 |
| 85 佛罗伦丁塔 | 120 杏桃松子塔 |
| 86 菠萝蛋塔 | 122 无花果塔 |
| 88 甘纳许巧克力塔 | 124 鲜奶巧克力香蕉塔 |
| 90 核桃葡萄干布朗尼塔 | 127 苹果蛋糕塔 |
| 92 核桃塔 | 128 香橙豆腐乳酪塔 |
| 94 黄桃塔 | 130 香蕉巧克力塔 |
| 96 焦糖榛果塔 | 132 洋葱咸派 |
| 98 橘子蛋塔 | 134 洋梨塔 |
| 101 苹果酥塔 | 136 紫薯乳酪塔 |
| 102 蓝莓乳酪派 | |
| 104 蜜红豆抹茶蛋塔 | |
| 106 南瓜派 | |

理论篇

随着时代的发展，蛋糕渐渐成为人们生活中不可缺少的甜品。

在蛋糕的世界中，不同的配方会制作出浓稠不一的面糊，经过高温烘烤，便会呈现出风味迥异的面貌。

在外观上，由于搅拌的时间和打发的程度不同，以及空气渗入的程度不同，不同类型的蛋糕，便会在表面呈现出不同程度的龟裂。

一、蛋糕制作的材料

制作蛋糕，选取正确的材料是非常重要的。

1. 糖类



2. 粉类



全麦面粉

低筋面粉是蛋白质含量较低的面粉，一般蛋白质的含量在 8.5% 以下，通常用来制作蛋糕及饼干。

低筋面粉



玉米粉

玉米粉呈白色粉末状，具有凝胶的特性，添加在蛋糕中，让面糊筋性减弱，蛋糕组织更为绵细。



杏仁粉

杏仁粉即由杏仁磨成的粉，添加在蛋糕中，用来丰富蛋糕的口感。



奶粉

奶粉用在蛋糕制作中，用来增加产品的风味。



椰子粉

椰子粉是由椰子的果实制成，用于蛋糕制作中可以改变蛋糕的口味。



抹茶粉

抹茶粉是采用天然石磨碾磨成微粉状的、覆盖的、蒸青的绿茶粉末。将抹茶粉用于蛋糕制作中，可以起到改善蛋糕风味的作用。

3. 膨松剂

蛋糕乳
化剂

泡打粉简称 BP，在使用时和面粉一起搅拌能起到蓬松效果。

泡打粉

4. 乳制品类

鲜奶

奶油是由牛奶提炼而成的，制作蛋糕时常常使用无盐奶油。奶油需要冷藏保存。

奶油

乳酪

鲜奶即为鲜牛奶，可以增加面团的湿润度和蛋糕的香味。

炼乳

由新鲜牛奶蒸发提炼而成，呈乳白色浓稠状。

乳酪是由牛奶制成的半发酵品，常用来制作乳酪蛋糕或慕斯，需要在冷藏室中储存。

5. 坚果类



核桃

由整粒的杏仁切碎而成。

杏仁碎



常用坚果，可以添加在面团或面糊中，增加产品的美味。



杏仁片

可以添加在面团中，也可以用作表面装饰。

芝麻



由整粒的杏仁切片而成，常用于表面装饰。

6. 巧克力类



白巧克力

常隔水融化后使用，可以用于面糊制作或者表面装饰。

黑巧克力



常隔水融化后使用，可以用于面糊制作或者表面装饰。

7. 果仁果酱类

蜜红豆

经过熬煮蜜渍过后呈完整颗粒状的红豆，常用于面糊的制作，可增添蛋糕的风味。

橄榄

腌制过的橄榄，常用来装饰蛋糕的表面。

芒果果酱

可以用来加入面糊或者制作馅料，使蛋糕更为美味。

葡萄干

经常添加在面包或者蛋糕内，可以增加产品的风味。

蔓越莓干

可以添加在面包或蛋糕内，增加风味，如果颗粒过大，使用前可以先切碎。

椰汁

由椰肉碾磨加工而成，常用于蛋糕的制作，以增加蛋糕的风味。

8. 水果类



小番茄

切片使用，可以用在表面装饰，也可切碎拌在面糊内。

香蕉



一般切片或者整个放在表面用于装饰。

9. 蛋类



鸡蛋

鸡蛋是制作蛋糕必不可少的原料，一般情况下，制作蛋糕有使用全蛋的，也有只用蛋黄或者只用蛋清的，如天使蛋糕即为只用蛋清、不用蛋黄制作的蛋糕。

10. 其他类



白兰地

可以加入面糊或者馅料中调味。

橙汁



一般常用酒精浓度较低的白兰地，可以加入点心中调味。

二、蛋糕制作的工具

打蛋盆

一般用不锈钢的盆，大小合适即可。

打蛋器

搅拌液体时使用。

小刮板

刮面糊时使用。

电动
搅拌器

用于更为方便快捷地打发奶油、蛋液或者蛋清。

纸杯
模具

做杯子蛋糕必备的纸杯模具，有各种花型，可以挑选不同的款式。

电磁炉

加热工具。在煮牛奶或者融化黄油时使用。