

日本人气甜点老师熊谷裕子亲自授课，教你制作“零失败+超美味”的专业级甜点！

·熊谷裕子的甜点教室·

橱窗档次甜点

The beauty of the dessert

【日】熊谷裕子/著
杨鸿儒/译



从只会烘焙的
业余级别毕业
向烘焙达人进阶

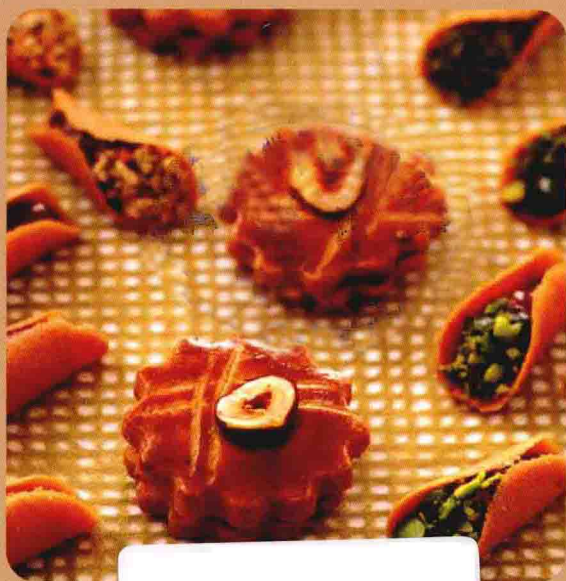
做出甜点店般
专业的极美甜点

光明日报出版社

【日】熊谷裕子/著 杨鸿儒/译

·熊谷裕子的甜点教室·

橱窗档次甜点



The beauty of the dessert

光明日报出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

橱窗档次甜点 / (日) 熊谷裕子著 ; 杨鸿儒译.

-- 北京 : 光明日报出版社, 2014.9

(熊谷裕子的甜点教室)

ISBN 978-7-5112-7089-4

I. ①橱… II. ①熊… ②杨… III. ①甜食—制作 IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第179474号

著作权合同登记号: 图字01-2014-5217

MOU YAKIPPANASHI WA SOTSUGYOU! OISHIKU KAZATTE OTONA NO YAKIGASHI

© YUKO KUMAGAI 2008

Originally published in Japan in 2008 by ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD..

Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA INC.,KAWAGOE.

熊谷裕子的甜点教室：橱窗档次甜点

著 者: [日] 熊谷裕子

译 者: 杨鸿儒

责任编辑: 李 娟

策 划: 多采文化

责任校对: 于晓艳

内文排版: 百朗文化

责任印制: 曹 诤

封面设计: 胡椒文化

出版方: 光明日报出版社

地 址: 北京市东城区珠市口东大街5号, 100062

电 话: 010-67022197 (咨询) 传真: 010-67078227, 67078255

网 址: <http://book.gmw.cn>

E-mail: gmcbs@gmw.cn lijuan@gmw.cn

法律顾问: 北京天驰洪范律师事务所徐波律师

发行方: 新经典发行有限公司

电 话: 010-68423599 E-mail: duocaiwenhua2014@163.com

印 刷: 北京艺堂印刷有限公司

本书如有破损、缺页、装订错误, 请与本社联系调换

开 本: 787 × 1092 1/16

字 数: 90千字

印 张: 6

版 次: 2014年9月第1版

印 次: 2014年9月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5112-7089-4

定 价: 38.00 元

目录

序言 制作专业级甜点有捷径 3

基本 运用五感 ① 确认烘烤程度 4

基本 美味呈现 ② 最后装饰的技巧 8

基本 改变模具享受 ③ 形状与口感的差异 13

第1章 下午茶时间的蛋糕 14

黑糖朗姆葡萄干蛋糕	15
栗子蛋糕	18
招牌蛋糕	20
橘子蛋糕	22
周末柚子磅蛋糕	24

第2章 珍藏的派饼与扁薄法国蛋糕 26

橘子派	27
苹果派	30
李子扁薄法国蛋糕	32
哈尔	34
杏仁塔、松果塔、无花果黑醋栗塔	36
榛果派	38

关于材料

- * 砂糖一般使用精白糖、细砂糖。如果指定使用“糖粉”或“细砂糖”，就依照指示使用。
- * 蛋使用中型或大型。标准是蛋黄 20g、蛋白 30g。
- * 鲜奶油使用动物性乳脂肪成分为 35% 或 36% 的产品。
- * 擀面团时所撒的面粉，高筋面粉比较适合，如果没有，低筋面粉也可以。

关于用具

- * 请使用符合分量的容器（盆或碗）和打蛋器。如果分量少而使用太大的器具，会使蛋白或鲜奶油无法顺利打发。
- * 烤箱要预热至指定的温度。
- * 烘焙的时间、温度依烤箱不同而有所差异，因此要密切观察、随时调节。

关于A、B、C

- * 在各个甜点页所标记的“A、B、C”，是表示做法的难易度。依 A→B→C 的顺序，难度依次升高。

第3章 做成像甜点店般专业的饼干 42

钻石萨布雷、半月形昆士兰坚果萨布雷	43
可可萨布雷	45
大理石萨布雷、卷轴萨布雷	46
暖味萨布雷、柠檬萨布雷	48
咖啡萨布雷、胡桃咖啡萨布雷	50
橘子酥饼	52
棒状松饼、巧克力棒状酥饼	54

第4章 贵妇小西点（一口小西点）57

杏仁饼干、公主饼干	58
巧克力塔	60
咖啡贝形蛋糕、姜味贝形蛋糕、叶形派	62
榛果萨布雷、烟卷饼	64

第5章 圣诞节日的甜点 67

圣诞节水果蛋糕	68
圣诞饼干	70
姜饼屋	72

第6章 适合下酒的咸味烤西点 75

黑米杏鲍菇乳蛋糕	76
三角形薄派、薄派馅饼	78
咸味薄脆小甜饼	80

第7章 待客用的半生蛋糕与派 82

葡萄干瑞士卷	83
尼那斯	86
雷欧尼·达科塔	89
迪尔菲尼	92

Cloumn

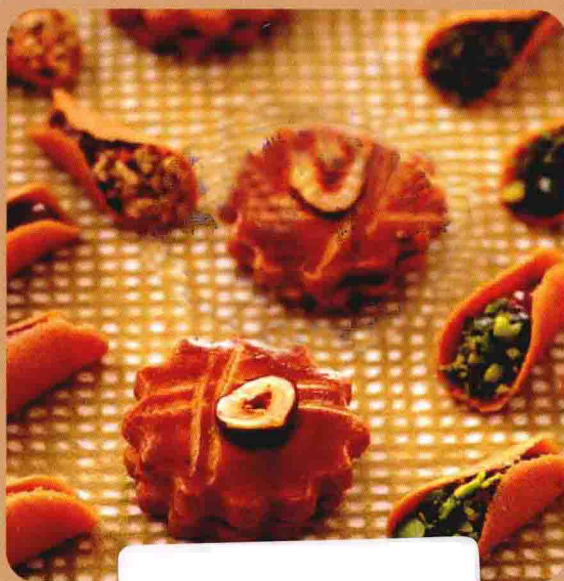
- ① 准备烘烤模具 40
- ② 烤甜点的冷冻保存 56
- ③ 包装的要点 74
- ④ 包装材料的小知识 94

后记 95

【日】熊谷裕子/著 杨鸿儒/译

·熊谷裕子的甜点教室·

橱窗档次甜点



The beauty of the dessert

目录

序言 制作专业级甜点有捷径 3

基本 运用五感 ① 确认烘烤程度 4

基本 美味呈现 ② 最后装饰的技巧 8

基本 改变模具享受 ③ 形状与口感的差异 13

第1章 下午茶时间的蛋糕 14

黑糖朗姆葡萄干蛋糕	15
栗子蛋糕	18
招牌蛋糕	20
橘子蛋糕	22
周末柚子磅蛋糕	24

第2章 珍藏的派饼与扁薄法国蛋糕 26

橘子派	27
苹果派	30
李子扁薄法国蛋糕	32
哈尔	34
杏仁塔、松果塔、无花果黑醋栗塔	36
榛果派	38

关于材料

- * 砂糖一般使用精白糖、细砂糖。如果指定使用“糖粉”或“细砂糖”，就依照指示使用。
- * 蛋使用中型或大型。标准是蛋黄 20g、蛋白 30g。
- * 鲜奶油使用动物性乳脂肪成分为 35% 或 36% 的产品。
- * 擀面团时所撒的面粉，高筋面粉比较适合，如果没有，低筋面粉也可以。

关于用具

- * 请使用符合分量的容器（盆或碗）和打蛋器。如果分量少而使用太大的器具，会使蛋白或鲜奶油无法顺利打发。
- * 烤箱要预热至指定的温度。
- * 烘焙的时间、温度依烤箱不同而有所差异，因此要密切观察、随时调节。

关于A、B、C

- * 在各个甜点页所标记的“A、B、C”，是表示做法的难易度。依 A→B→C 的顺序，难度依次升高。

第3章 做成像甜点店般专业的饼干 42

钻石萨布雷、半月形昆士兰坚果萨布雷	43
可可萨布雷	45
大理石萨布雷、卷轴萨布雷	46
暖味萨布雷、柠檬萨布雷	48
咖啡萨布雷、胡桃咖啡萨布雷	50
橘子酥饼	52
棒状松饼、巧克力棒状酥饼	54

第4章 贵妇小西点（一口小西点）57

杏仁饼干、公主饼干	58
巧克力塔	60
咖啡贝形蛋糕、姜味贝形蛋糕、叶形派	62
榛果萨布雷、烟卷饼	64

第5章 圣诞节日的甜点 67

圣诞节水果蛋糕	68
圣诞饼干	70
姜饼屋	72

第6章 适合下酒的咸味烤西点 75

黑米杏鲍菇乳蛋饼	76
三角形薄派、薄派馅饼	78
咸味薄脆小甜饼	80

第7章 待客用的半生蛋糕与派 82

葡萄干瑞士卷	83
尼那斯	86
雷欧尼·达科塔	89
迪尔菲尼	92

Cloumn

① 准备烘烤模具	40
② 烤甜点的冷冻保存	56
③ 包装的要点	74
④ 包装材料的小知识	94

后记 95

是否可以制作出被客人询问

是在哪家店购买的甜点的程度？

制作专业级甜点有捷径

在烘烤成金黄色的蛋糕上，加上分量充足的巧克力，做成味道浓郁的巧克力蛋糕，让朴素的甜点有令人赞叹的专业级美味。

在家庭小型厨房烘焙甜点的爱好者们，是否对简单烘焙感到意犹未尽呢？做出来的甜点总是业余风味，当做伴手礼总觉得太寒酸。蛋糕店为什么能做出那么漂亮又美味的甜点呢？

有这种想法的人，只要稍微下一点工夫，就能做出能当做伴手礼、有专业水准的甜点。

在甜点店专门负责看守烤箱的师傅，都是经验丰富的老手，因此可以说是非常重要的职务。有时只需改变烘焙的深浅程度，就会呈现出不一样的成品。磨练出这种技能需要长年的经验，我们不妨来摸索一些捷径看看。

本书介绍了使用精挑细选的素材和现代风格的模具，通过一些秘诀就能使原本平凡无奇的甜点升级的技巧。另外也有改变模具或组合，就能烤出自己喜爱的味道的种类。

从适合新手的萨布雷，到组合霜饰或奶油馅的适合老手的种类，应有尽有。文中还介绍了能提升美味的包装创意，为读者提供了绝妙的创意参考。

来吧，今天就从业余烘烤级别毕业，向即使是挑嘴的甜点迷也必定会问“你在哪一家店买的？”有专业味道的“达人级甜点”挑战。

基本

运用五感 确认烘烤程度



烘烤甜点最重要的就是烘烤程度。即使依照指定的温度和时间来烘烤，但是由于烤箱机种的差异，也未必能烤到适当的程度。因此必须掌握自家烤箱的特性，根据实际情况适度调节。是否烤透、是否出现烤色、是否酥脆芳香、是否是想要的湿润度等，熟练以后才能随心所欲地烘烤。

因此在烘烤时，与其一味依赖时间或温度的数据，不如通过自己的五感判断甜点的色泽、触感及香味。

1 观看 ≡ 从烤色、状态来判断 ≡

最直接的是“外观”。检查烤色的深浅、面团的质感、烘烤后的收缩状态。即使不扎洞、不切开，熟悉后只凭“外观”就能判断出来。

✦ 从表面的烤色来确认



成功!

出现诱人烤色的蛋糕体。

这是不易烤透的面糊，但这个蛋糕连裂痕都出现了烤色，看起来就很美味。



失败!

烘烤不足的状态
烤色淡，裂痕没有烤色。需要再稍微烤一下。



失败!

烘烤过度的状态
焦色强，表面的味道变苦，干燥而有松散的口感。可能是烤箱的火力太强所致（参照第7页）。

✦ 从断面的烤色来确认

塔饼等使用奶油面团或派面团甜点，除观看表面的烤色外，也可以从切开断面的烤色来判断。



成功!

连中间都有烤色，这是烤透的证据。

失败!

颜色太淡，会残留面粉的生味。



成功!

连内层都有烤色，能品尝到派酥脆芳香的风味与口感。

失败!

烘烤不足，成品软塌，而且不会出现美味。

✳️从“烤后收缩”来确认

通常烘烤面团时，在出现烤色之前会膨胀到最大限度，然后开始上色，接着边缘从模具剥离，膨胀的高度稍稍下降，这就是“烤后收缩”。出现这种收缩就表示烘烤完成，如果再继续烤下去，就会过度收缩而变干。



蛋糕面糊会从硅胶模具上自然剥离。从烤箱取出后又稍微收缩，因此能从模具上轻松取出。



塔饼面团与模具之间形成缝隙，并出现烤色，表示烘烤完成。

2 触摸

☰ 确认弹性 ☰

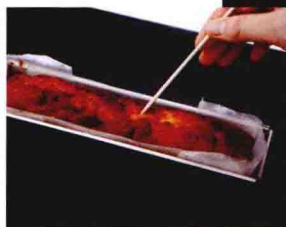
如果仅从外观无法判断，可以通过触摸来判断烘焙的程度。

烘焙完全的面糊，带有充分的弹性。用手指轻轻按压中心部位，如果出现凹陷就要再烤一下。在此阶段如果已经充分出现烤色，就将烤箱的温度降低10~20℃再烤。

如果这样仍看不出来，就用传统的做法，将竹签插入中心，没有粘上面糊就表示烤好了。但这样做会破坏外形的美观，因此要在不明显处扎洞。



按压也看不出
来时就用竹签确认。



按压中心时感
觉到弹性就表示烤
好了。

3 闻味

☰ 确认香气 ☰

烘烤甜点时，从烤箱里会飘散出美味的香气，这是烘烤完成的表现。如果烘烤过度会出现焦糊味。



烘烤得不理想时有何对策?

蛋糕面糊的表面烤焦

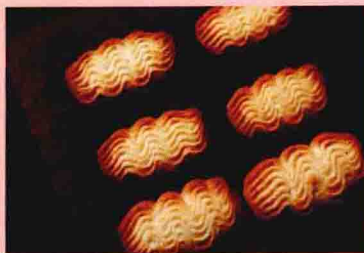


烤箱的温度太高

像蛋糕面糊这种富含奶油的厚重面糊不易烤透，尤其使用大的模具烘焙时要注意。如果温度太高，就会出现表面烤焦而里面不熟的情况。

为避免这种情形，要把烤箱的温度设定稍低，时间设定稍长。如果表面的烤色已足够，里面却没有烤透，就覆盖铝箔纸来烤。建议尽量使用容易烤透的小型模具，或者开洞的蛋糕模具、圆圈模具。

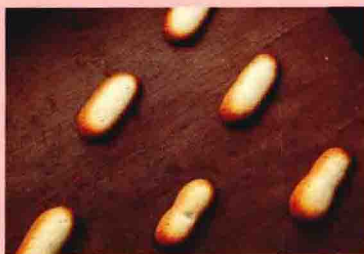
饼干面糊松软



烤箱的温度太低

虽然饼干面糊的形状挤得很漂亮，但烘焙后却变得软塌变形。这是由于烤箱的温度太低，使面糊的奶油流出所致。烘烤派面糊时也一样，如果温度太低就无法形成整齐漂亮的层次，或者膨胀不起来，变得很硬。此时要将烤箱的温度提高 10~20℃。

烤色不均匀



烤箱的火力不均匀

依烤箱的机种不同，或多或少会出现温度不均匀的情况，有的仅前面出现烤色，有的仅后面出现烤色，要想让全体出现均匀的烤色，烘烤至八分熟时就将烤盘前后对调。“八分熟”的标准是，烤色刚刚出现时。

太早调换或多次调换反而会使烤箱的热量散失，面糊的膨胀状态变差。

塔饼的中心不易烤透



顶饰的水分太多

填入杏仁奶油的塔饼本身就不易烤透，如果再放上水分多的水果就更难烤透。使用前要用纸充分吸干水果的水分，而且不要重叠放置。

烘焙有水分的水果时，使用较矮、较薄的塔饼模具或小型的馅饼模具，就会比较容易烤透。

基本

2

美味呈现 最后装饰的技巧

甜点店的甜点看起来漂亮的秘诀在于“最后装饰”，因此只要在装饰上多下一点工夫，把装饰也当做味道之一，就能真正提升美味。

下面介绍几种提升水准的装饰技巧。

用(杏桃果酱)来呈现光泽

通过在蛋糕或塔饼上涂抹果酱来呈现光泽。

果酱使用过滤型的，用少量水稀释后加热，融化后用刷子涂满甜点的表面。具有适当酸味与透明感的杏桃果酱，能为甜点添加风味，是容易搭配任何甜点的果酱。

重点在于加热融化时不要加太多水，果酱过于稀软会立即被甜点吸收。

此外，要趁甜点刚烤好时，用刷子涂上薄薄一层热果酱。重叠涂抹会显得厚重并形成痕迹，只有甜味却不能成为漂亮的装饰。

涂上杏桃果酱后，在烤箱加热2~3分钟烘干，放凉后果酱就会牢牢凝固在甜点表面。



在水果上涂抹杏桃果酱，光泽只能保持1天左右，时间长了会渗出水分，因此修饰完成后要尽快享用。



冷却后会变硬，要趁热使用。



将刷子斜放，迅速均匀地涂抹，不要涂得太厚。



涂抹与无花果相配的含有黑醋栗果酱的杏桃果酱。紫色的光泽很漂亮。

依甜点的种类，搭配材料的颜色和风味。图片中是在杏桃果酱中混合等量的黑醋栗果酱（也可以用树莓甜露油）制成的。



用 (装饰糖粉) 妆扮白雪般的纯净

将修饰专用的糖粉用筛子或茶滤撒在甜点上，像覆盖着美丽的白雪般纯净。

此外，撒在刚烤好的饼干上，修饰成白色的同时，也添加甜味。

由于使用的是添加了油脂的装饰糖粉，因此撒在甜点上不会立即融化，还可以抑制甜度。

注意要等甜点彻底冷却后再撒糖粉，太热会融化。

[使用撒罐]



出口为细网状的撒罐适合装饰边缘。



把撒罐拉近，撒在塔饼边缘，凸显出甜点白色清晰的轮廓。

[使用茶滤]



从稍高处撒下，让整体变成白雪妆扮。

想让整体都成白色时，可以使用茶滤。舀起适量，用指尖轻轻敲打边缘。

[使用塑料袋]

将适量糖粉和饼干装进一个塑料袋里。一次不要装入太多饼干。



快速、全面裹匀糖粉的秘诀。

用 (开心果) 增添清新的绿色

拥有漂亮绿色色泽的开心果，在烘烤甜点时经常被用做装饰。不要选择带壳的美国产品，而选择西西里岛或伊朗的产品，颜色比较鲜艳。薄皮用开水烫过后很容易剥除。充分去除水分后，配合甜点切半或切碎后来装饰。

开心果容易变色，烤过后再使用可以防止变色。可以一次大量烘烤后置于冰箱冷冻保存。



依切碎的程度搭配不同的甜点。



带薄皮的西西里岛产品 (左) 与伊朗产品 (右)。

用 (瓦斯喷枪) 制造美味的烤色

表面覆盖水果的派饼等，即使派皮已经烤熟，但水果却很难出现烤色。这种情形可在主体烘烤完成后用瓦斯喷枪来弥补烤色，令水果的边缘更加明显。

派皮的边缘和杏仁奶油的部分不要喷烤。



迅速来回移动喷火口，仅喷烤表面。注意火焰太大会烤焦。



有点火装置的瓦斯喷枪使用起来更方便。

用 (涂抹蛋液) 呈现光泽与美丽的图案

在甜点表面涂抹蛋液后，烘焙时就会出现光泽及深度的烤色。

在蛋黄中加入水或盐会更容易涂抹，有时为了出现更浓的烤色会加入砂糖。加入较高浓度的即溶咖啡液，会烤出诱人的焦茶色。

在甜点上涂抹蛋液后，用竹签或刀尖描绘出图案后再烘焙，就能漂亮地显现出来。



烘烤完成的萨布雷表面，显现出有明显光泽的图案。



加有咖啡的蛋液是混合了较浓的即溶咖啡液制成的。



注意不要过度刮伤面团，将竹签斜放轻刮表面来描绘图形，竹签如果粘上面团要立即抹去。

用 (濡湿) 修饰成湿润状态

濡湿就是在烘烤好的甜点上，用刷子将洋酒涂抹在表面，使其渗入到主体来添加香气的操作。一般我不将水或糖浆掺在洋酒中，而是直接涂抹洋酒来濡湿。这是为了保留酒的香气，也能延长保存期限。

挑选合适的洋酒，甜点烘烤完成后立即抹上令其渗入，酒精成分会适度散失，仅留下酒的香味。濡湿后用保鲜膜紧紧包覆，风味就不会散失。放置一段时间，让酒香与主体融合在一起，变得更美味。



一般使用朗姆酒或白兰地系列等酒精浓度较高的洋酒，依个人喜好调节用量。



紧紧包覆，风味就不会散失，并能防止干燥与氧化。

用 (巧克力酱) 涂抹出浓烈的色调

这种巧克力酱是不需要调整温度的巧克力，也称为装饰用巧克力、西洋生巧克力。

融化时必须隔水加热，温度不要太高。成品放入冰箱冷藏就会立即凝固，如果是凉爽的季节，放在阴凉处也能保存。

在普通巧克力里加入少量色拉油也能用来制作巧克力酱。



有砖块状和硬币状2种。甜味或牛奶巧克力等种类可配合成品使用。使用汤匙等舀起巧克力酱，让其从上方滴下来，描绘出的线条更具时尚感。



将烤好的饼干等蘸裹融化成液状的巧克力酱。



去掉多余的分量，以免滴落在摆盘中。



蘸裹巧克力酱的饼干完成了。

用 (糖霜)

做出毛玻璃般的薄衣

用水 (或柠檬汁) 融化糖粉做成的糖霜, 能为甜点增添适当的甜味, 又能呈现出像毛玻璃般的光泽。用稠度较浓的糖霜描绘白线, 或把稀薄的糖霜重叠涂抹在杏桃果酱上, 让甜点更富透明感。

涂抹糖霜后放入 180°C 左右的烤箱中迅速烘干, 就会出现透明感, 冷却后变成凝固的状态。过度烘烤会使糖霜变粗糙而结晶, 因此要注意。

糖霜放置太久就会融化, 要及时享用。



将刷子斜放迅速涂抹, 注意不要涂得太厚。平面可以使用奶油抹刀。



用烤箱烘干后就会出现美丽的透明质感。烘烤得太干糖霜会变粗糙而结晶, 所以烘烤时要密切观察, 一开始冒出气泡就马上取出。



浇淋在杏桃上的糖霜稠度要可以滴落下的程度。



如果希望糖霜厚一点, 就将稠度调浓。

用 (蛋白霜)

描绘图案

用蛋白融化糖粉做成的蛋白霜, 比糖霜的稠度浓, 是能用挤花袋挤出的软硬度。由于蛋白的作用, 在常温下很快会凝固, 可以挤在饼干等上面来描绘图案, 或者作为黏合剂使用。为避免过

于稀薄, 要尽量控制蛋白的用量, 调整到正好能挤出的软硬度是关键。为了防止在操作时蛋白霜凝固, 可以用湿布盖在盛装蛋白霜的容器上, 延缓凝固时间。



调整蛋白的量至正好能挤出的软硬度。



从稍上方挤出, 如同滴落般来描绘图案。



置于室温中数小时就能凝固。

改变模具享受 形状与口感的差异

基本

3

既然要亲自动手制作，当然希望做出自己喜爱的造型与口感。

最简单的调整方法就是改变模具。虽然材料相

同，但使用大型模具与小型模具来烘焙，口感就会有所差异。

烤蛋糕

窄磅蛋糕模具 ——> 宽磅蛋糕模具



用较窄的磅蛋糕模具、开洞的蛋糕模具或圆圈形模具来烘焙蛋糕时，整体的烤色很均匀，不管吃哪一块，都能品尝到同样的美味。

同样的蛋糕面糊，用较宽的磅蛋糕模具烘焙时，没有烤色的中心部分变多。如果希望品尝湿润口感的蛋糕，就用这种模具来烘焙。因为面糊多不易烤透，所以要稍微降低烤箱的温度，延长时间慢慢烘焙。

烤扁薄法国蛋糕

圆形模具 ——> 用塔饼杯模具分成小份



扁薄法国蛋糕面糊拥有烤面酥脆、内里湿软的口感。喜欢这种松软口感的人，可使用圆形模具烤成一整个。

喜欢酥脆口感与香味的人，可使用表面积大、薄的小型模具分开烘焙。烘烤时，烤箱的温度相同，烘焙的时间稍短。

烤塔饼

小型塔饼模具 ——> 饭后甜点的塔饼模具



用外观可爱的小型模具烘焙而成的杏仁饼，塔皮的部分变多，烤出芳香酥脆的口感。

这种杏仁饼用塔饼模具烘烤成饭后甜点也很美味。上面的杏仁片酥脆，里面的果酱和杏仁奶油馅湿润，能品尝到不同的风味。烘烤时，烤箱的温度不变，烘焙的时间稍长。