

MA LIN'S DESSERT

马琳的点心书

马琳◎著

超爱做饼干

新浪美食博客最受欢迎的饼干达人

中央电视台《味觉大战》导师 孙兆国/豆果网副总裁 朱虹

西餐艺术家 李浩/《美食圈》杂志主编 韩伟

>>> 暖暖推荐 <<<



CS 湖南科学技术出版社

点心书

马琳◎著



图书在版编目 (CIP) 数据

马琳的点心书 超爱做饼干 / 马琳著. — 长沙 : 湖南科学技术出版社, 2014. 6

ISBN 978-7-5357-8135-2

I. ①超… II. ①马… III. ①饼干—制作②饮料—制作 IV. ①TS213.2②TS27

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 091190 号

马琳的点心书 超爱做饼干

著 者: 马 琳

责任编辑: 李文瑶 杨 旻 周 妍

出版发行: 湖南科学技术出版社

社 址: 长沙市湘雅路 276 号

网 址: <http://www.hnstp.com>

湖南科学技术出版社天猫旗舰店网址:

<http://hmkjcs.tmall.com>

印 刷: 长沙市雅高彩印有限公司

(印装质量问题请直接与本厂联系)

厂 址: 长沙市开福区德雅路 1246 号

邮 编: 410008

出版日期: 2014 年 6 月第 1 版第 1 次

开 本: 710mm×1000mm 1/16

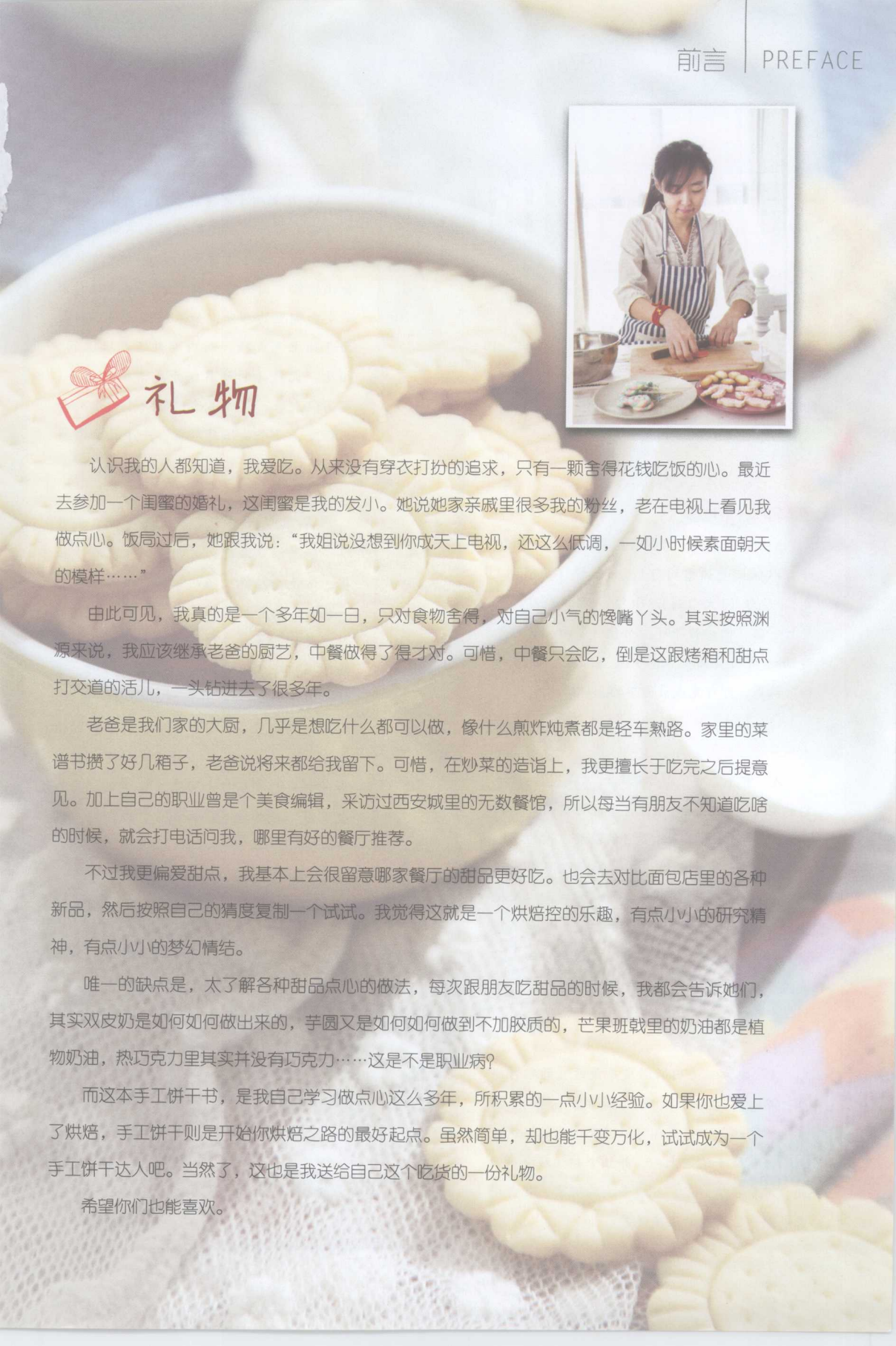
印 张: 14

插 页: 1

书 号: ISBN 978-7-5357-8135-2

定 价: 38.00 元

(版权所有 · 翻印必究)



礼物



认识我的人都知道，我爱吃。从来没有穿衣打扮的追求，只有一颗舍得花钱吃饭的心。最近去参加一个闺蜜的婚礼，这闺蜜是我的发小。她说她家亲戚里很多我的粉丝，老在电视上看见我做点心。饭局过后，她跟我说：“我姐说没想到你成天上电视，还这么低调，一如小时候素面朝天的模样……”

由此可见，我真的是一个多年如一日，只对食物舍得，对自己小气的馋嘴丫头。其实按照渊源来说，我应该继承老爸的厨艺，中餐做得了才对。可惜，中餐只会吃，倒是这跟烤箱和甜点打交道的活儿，一头钻进去了很多年。

老爸是我们家的大厨，几乎是想吃什么都可以做，像什么煎炸炖煮都是轻车熟路。家里的菜谱书攒了好几箱子，老爸说将来都给我留下。可惜，在炒菜的造诣上，我更擅长于吃完之后提意见。加上自己的职业曾是个美食编辑，采访过西安城里的无数餐馆，所以每当有朋友不知道吃啥的时候，就会打电话问我，哪里有好的餐厅推荐。

不过我更偏爱甜点，我基本上会很留意哪家餐厅的甜品更好吃。也会去对比面包店里的各种新品，然后按照自己的猜度复制一个试试。我觉得这就是一个烘焙控的乐趣，有点小小的研究精神，有点小小的梦幻情结。

唯一的缺点是，太了解各种甜品点心的做法，每次跟朋友吃甜品的时候，我都会告诉她们，其实双皮奶是如何如何做出来的，芋圆又是如何如何做到不加胶质的，芒果班戟里的奶油都是植物奶油，热巧克力里其实并没有巧克力……这是不是职业病？

而这本手工饼干书，是我自己学习做点心这么多年，所积累的一点小小经验。如果你也爱上了烘焙，手工饼干则是开始你烘焙之路的最好起点。虽然简单，却也能千变万化，试试成为一个手工饼干达人吧。当然了，这也是我送给自己这个吃货的一份礼物。

希望你们也能喜欢。

关于饼干的

10↑

Q&A

1

Q: 饼干的花样很多，用到的工具食材也很多，而刚刚开始学做饼干，需要哪些必备的工具和食材呢？

A: 工具方面，只要有烤箱（建议大于20升，以保证受热更均匀）、电子秤（精确到1克）、量勺（1大勺到1/8小勺）、橡皮刮刀、手动打蛋器、面粉筛即可；而食材方面，则需要黄油（动物黄油）、细砂糖、糖粉、低筋面粉、鸡蛋，即可完成最简单的基础饼干。

2

Q: 为什么相同的饼干配方，不同的人做出来会有差别？

A: 首先你要了解你烤箱的“脾气”，知道它的温度是偏高还是偏低，因此你需要一个烤箱温度计，来准确地计量它的温度。因为不同的温度烤出来的饼干，口感会有所不同；其次，在混合原材料的时候，搅拌的方向以及搅拌的状态，也都会影响饼干的口感。但是不用太担心，因为饼干的做法还是比较简单的，只要按照说明来操作，差别是很小的。

3

Q: 烘烤饼干的温度和时间要100%的按照配方里的说明吗？

A: 配方里给出的温度是最适宜的推荐温度，而时间仅供参考，这是因为每个烤箱在温度上都有误差，因此你可以多观察你的烘烤过程，只要饼干已经上色，并且冷却之后没有回软，那就是烤好了。经过多次的观察，就会很容易熟悉你烤箱的温度误差。

4

Q: 为什么不同的饼干烘烤的温度不同？高温烘烤和低温烘烤有什么差别？

A: 根据饼干的薄厚和大小的不同，饼干所需要的烘烤温度和时间也不同。总体来说，越大越厚的饼干，需要的烘烤温度会比较低，因为它需要更长的烘烤时间来蒸发面糊里的水分，如果温度过高，则表面开始上色成熟，而内部却还是很湿润。相反，比较薄的切片饼干或者曲奇饼干，用高温来烤，就能迅速地让饼干的水分开始挥发，一个是保持形状，一个是会有更酥脆的口感。

5

Q: 做饼干失败率最高的步骤是什么？

A: 其实做饼干基本上没有什么失败率。如果细分来说，做曲奇的难点在于挤花，这是个熟能生巧的事情，要大小花形一致；其次是切片饼干，你需要有一把好刀，要切得薄厚一致；再次，做模具造型的饼干，你需要让面团的软硬度适中，太软或者太硬都不太好，用模具切割；然后，如果你要做泡芙，那就是要注意面糊的浓稠度以及是否烫熟了，最重要的是烘烤的中途不要打开烤箱；最后，如果做的是派或者挞，就要注意松弛面皮，以免烘烤的时候膨胀。

6

Q: 什么是打发黄油?

A: 打发黄油就是, 用手动或者电动打蛋器顺着一个方向搅打已经软化的黄油, 使其裹入大量的空气, 让它的状态看起来更加蓬松和轻盈, 提起打蛋器能够看到像羽毛状一样的尖角。但很多饼干都不要将黄油打发得这么彻底, 除书中注明的需要打发到这个状态的饼干以外, 其他的饼干把黄油搅拌到跟其他材料混合均匀即可。

7

Q: 什么是打发奶油?

A: 书中所提到的奶油, 指的都是动物性鲜奶油。如果用来做内馅, 就需要用电动打蛋器打发成为固体。打发前需要冷藏12小时, 或者隔着冰水来打发。含乳量越高的淡奶油越容易打发。淡奶油本身不含糖, 打发的时候按照100克淡奶油: 10克细砂糖的比例来打发。

8

Q: 饼干配方中的泡打粉和小苏打是什么? 可以相互代替吗?

A: 泡打粉和小苏打都可以使饼干组织更加蓬松, 但小苏打是一种发酵剂, 而泡打粉则是一种膨大剂。我们都知道, 小苏打是碱性的, 食用苏打饼干, 对胃是有好处的。而泡打粉中虽然含有苏打粉的成分, 但它却是中性的, 因此不能相互代替。而在选择泡打粉的时候, 要选择无铝的泡打粉。

9

Q: 我能够按照自己的喜好更改配方里的食材用量吗?

A: 配方里的黄油、面粉、鸡蛋、糖, 都属于主要食材, 一般是不建议调整用量的, 这也就是为什么我们需要电子秤来称量, 因为西点的成功率就是建立在用量的准确上的。但是也并非所有的材料都不可更改。比如说, 你觉得太甜, 就可以适当地减少5~10克糖的用量, 但是也不能减得太多, 因为糖除了起到甜味剂的作用外, 自身还有膨胀的作用, 也会影响到饼干的口感。其次, 像辅料类, 比如各种坚果和蜜饯, 种类都可以自己挑选, 可以根据偏好适当增加10克左右, 过多也会影响面团的湿润程度。

10

Q: 自己烤的饼干能放多久?

A: 烤好的饼干冷却后应该密封保存, 防止饼干受潮。大体上, 所有的饼干都能保存两周左右。如果饼干受潮回软, 可以用烤箱150摄氏度加热几分钟, 或者放入冰箱冷冻几小时, 都能够让饼干恢复酥脆。

关于饼干的10↑

Q&A



➔ 本书所使用的主要工具



1. 裱花嘴：制作曲奇的必备工具，不同的花嘴可以挤出不同的花形，有大、中、小3种型号。

2. 不锈钢打蛋盆：用来拌和制作饼干的各种原材料，要选用大而深的不锈钢盆。

3. 电动打蛋器：手持式电动搅拌机，用来打发分量较多的黄油、鸡蛋，以及打发淡奶油和蛋白。

4. 电子秤：最小精确到1克，用来称量烘焙中所需要的各种食材。

5. 活底派模：有防粘涂层的分体式大号派模，可以用来制作派、挞和比萨等，好脱模。

6. 面粉筛：用于各种粉类在使用之前的过筛，防止粉类受潮结颗粒。

7. 手动打蛋器：搅拌混合原材料，用于分量较少的黄油和鸡蛋的打发。

8. 橡皮刮刀：用于翻拌、混合各种干、湿性材料。

9. 饼干模：用于切割各种造型的饼干，有立体和平面的两种。

10. 温度计：用来熬制糖浆或其他液体时温度的测量。

11. 小派模：用于制作小型的派、挞类点心。

12. 木质饼干模：用来将饼干整形成为正方形的模具。

13. 分蛋器：用于将蛋白和蛋黄分离。

14. 锡纸：铺在烤盘上，用于饼干和烤盘之间防粘。

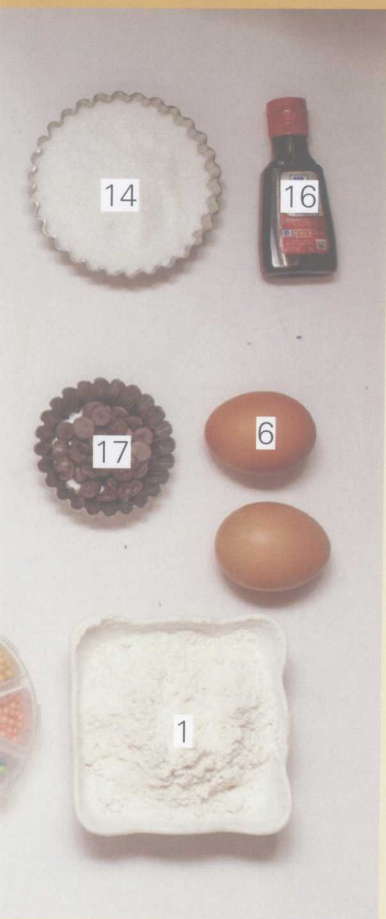
15. 油纸：除了有锡纸的作用外，也可以铺在没有防粘涂层的模具内部，用来防粘。

16. 羊毛刷：用于在饼干生胚表面涂蛋液，或者在烤熟的饼干表面涂抹果酱等。

17. 量勺：从1大勺到1/8小勺，用于计量使用分量较少的食材。



→ 本书所使用的主要食材



1. 低筋面粉：又叫蛋糕粉，蛋白质含量平均8.5%左右。因为蛋白质含量较低，使得其口感柔软，常用来制作蛋糕、饼干、花卷等。

2. 黄油：在糕点的制作中，通常使用的是无盐黄油。黄油是天然的油脂，由牛奶提炼而来。熔点低，需要冷藏保存。

3. 果酱：各种口味的果酱都可以用来做糕点的夹心，或者拌入面糊烘烤，增加果香。也可以用作糕点的装饰。

4. 颗粒花生酱：有丰富的油脂和花生碎颗粒，除了涂抹吐司外，也可以添加到各种糕点中，增加口感和风味。

5. 无糖可可粉：不含糖，是可可豆直接加工处理所得的可可制品，可可粉具有浓烈的可可香气，可用于巧克力、冰淇淋、糖果、糕点及其他含可可的食品的制作和装饰。

6. 鸡蛋：做糕点几乎都会用到鸡蛋，可以增加糕点的香气和绵密度。除特别注明外，本书所写的鸡蛋，均指全蛋。

7. 麦芽糖：味甜，甜度约为蔗糖的1/3。多用来制作中式糕点，比如沙琪玛。也用来制作饼干的馅料或者牛轧糖。

8. 蔓越莓干：口感酸甜，天然水果干。常添加在各种糕点中，增加风味。使用前可先浸泡，高温烘烤时才不易被烤焦。

9. 全脂奶粉：是鲜奶经消毒、脱水、喷雾干燥制成的白色粉末。常用在糕点中，增加食物的奶香口感与多层次的风味。

10. 食用色素：是色素的一种，即能被人适量食用的可使食物在一定程度上改变原有颜色的食品添加剂。分为人工合成和天然色素，要选择天然色素。

11. 熟花生碎：可以自己研磨或者购买成品，是熟花生仁研磨加工而成。可以用来制作花生口味的饼干，或者撒在糕点表面烘烤，增加色泽与风味。

12. 椰蓉：是椰丝和椰粉的混合物，用来做糕点、月饼、面包等的馅料或撒在面包等的表面，以增加口味和装饰表面。

13. 杏仁粉：由大杏仁研磨加工而来，呈淡黄色，用在糕点中，可以增加食物的口感与香气。

14. 细砂糖：结晶颗粒较小的糖，是糕点中常用的甜味剂来源，容易溶化及搅拌。受热会膨胀产生空气，使饼干更加蓬松酥脆。

15. 糖粉：呈白色的粉末状，很多市售的糖粉中添加有玉米淀粉，以防止受潮结颗粒。饼干中使用糖粉，可以保持成品的形状不易变形，又能被面团均匀地吸收。

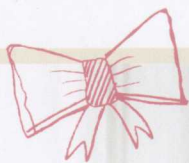
16. 香草精：天然香草豆荚提炼而来，添加在糕点中，可以去除蛋的腥味并增加香草的天然香气。

17. 耐高温巧克力豆：水滴形，微苦，经过高温烘烤也不易融化。通常用在各种糕点的制作中，增加口感，又有装饰的效果。

18. 抹茶粉：抹茶无添加剂、无防腐剂、无人工色素，除了直接饮用外，作为一种营养强化剂和天然色素添加剂，常被用于各种甜点中，增加风味与色泽。

19. 坚果仁：用于各种饼干和糕点中，增加口感与风味。

20. 装饰糖珠：用于糖霜饼干或其他糕点表面的装饰。



爱做 cookies

一边打着哈欠一边揉着面团烤箱里飘出的黄油味，有那么一瞬间，我觉得自己是伟大的，因为我是个有梦想的人。





Contents

Chapter 1 姐妹们的下午茶小饼

核桃燕麦饼	2
红茶饼干	4
花生酱小圆饼	6
香浓椰子球	8
咖啡薄饼	10
蔓越莓钻石饼	12
奶油抹茶球	14
提子奶酥	16
巧克力坚果曲奇	18
薰衣草饼干	20
巧克力坚果意式脆饼	22
芝麻薄脆	24
芝麻苏打饼干	26
百搭饮品	
草莓奶昔	28
朗姆花茶柠檬蜜	30
热巧克力配棉花糖	32

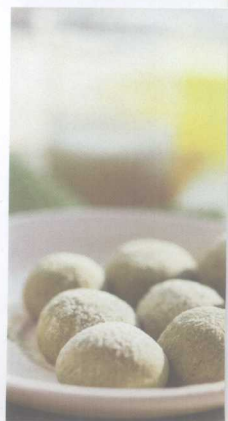
Chapter 2 看电视时吃的小零嘴

百利甜酒椰丝脆	36
布朗尼曲奇	38
黑芝麻咸饼干	40
咖啡坚果脆	42
抹茶杏仁饼干	44

巧克力谷物脆	46
巧克力曲奇	48
桃酥	50
香浓核桃饼干	52
香甜吐司脆	54
杏仁瓦片	56
原味曲奇	58
百搭饮品	
蜂蜜柠檬水	60
抹茶牛奶	62
木糠酸奶杯	64

Chapter 3 饼干是最甜美的伴手礼

草莓夹心饼干	68
椰蓉花生巧克力饼	70
姜饼	72
奶香卡通饼干	74
蓝莓挞	76
罗马盾牌	78
柠檬饼干	80
棋格饼干	82
三色蛋卷饼干	84
橡皮糖巧克力棒	86
奶油杏仁草莓派	88
红豆沙蛋黄月饼	92





Contents

樱花抹茶曲奇 96

百搭饮品

花生牛奶露 98

山楂冰糖饮 100

玄米话梅茶 102

Chapter 4 咖啡馆里当红的小甜点

葱香曲奇 106

蛋黄酥 108

蜂蜜核桃挞 112

华夫饼 116

蔓越莓司康 120

坚果牛轧糖 122

奶油泡芙 126

肉桂苹果派 130

双色酥 134

杏仁脆片 136

杏仁吐司脆 140

椰奶提子圈 142

芝麻酱酥饼 144

紫薯千层派 146

百搭饮品

薰衣草奶茶 150

椰汁龟苓膏 152

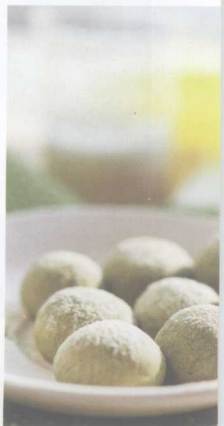
杂果酸奶 154

Chapter 5 饼干也要拗造型

彩虹棒棒糖饼干	158
玻璃糖饼干	162
翻糖大象饼干	164
双色抹茶圈圈饼	168
纽扣饼干	170
草莓拼贴饼干	172
糖霜饼干	176
甜甜圈饼干	184
向日葵饼干	186
熊猫饼干	190
椰蓉鸭子饼干	194
松鼠饼干	196
百搭饮品	
什锦水果茶	198
椰汁西米露	200
银耳雪梨汤	202

附录

柠檬苹果酱	204
巧克力酱	206
按喜欢的食材索引	208
推荐语录	



Chapter 1

姐妹们的下午茶小饼

现在所说的下午茶，指的是享负盛名的英国维多利亚时代的英式下午茶（Afternoon Tea），一般享用下午茶的时间是下午3~5点。在优雅的氛围里往往可以让人们感受到心灵的祥和与家庭式的温暖，从而纾解一天的疲劳。那么，在周末的午后举行一次小小的下午茶聚会，招待二三知己，既有气氛又有面子，多好的事啊！



核桃燕麦饼

热量低，又营养丰富，还有着天然谷物田园般气息的饼干，当然非燕麦饼莫属啦。如果你学会或者爱上这款饼干，那么家里的快熟燕麦对你来说，就不仅仅只有冲泡牛奶的功能咯，除了入碟各种果汁牛奶当作美味的早餐饮品外，加入饼干和蛋糕中也能更有风味，低脂又健康。而其中的红糖、蜂蜜和坚果碎，应该也是女人们的最爱。

