

王森
主编



咖啡馆西点 亲手做

“咖啡西点”是一种综合的概念
也为浪漫而生

附赠
45分钟
在线教学
视频



海峡出版发行集团
THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP

福建科学技术出版社
FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

咖啡馆西点 亲手做

Cafe Pastry **DIY**



主 编：王 森

副 主 编：张婷婷

参 编：武 文

孙安廷

乔金波

杨 玲

张 姣

朋福东

文字校对：邹 凡

摄 影：苏 君

苏 园

韩俊堂

成 圳

朱丽燕

苏梦醒

张小芹



海峡出版发行集团 | 福建科学技术出版社
THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP | FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

咖啡馆西点亲手做 / 王森主编. —福州: 福建科学技术出版社, 2015. 2

ISBN 978-7-5335-4627-4

I. ①咖… II. ①王… III. ①西点 - 制作 IV.
①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第207540号

书 名	咖啡馆西点亲手做
主 编	王森
出版发行	海峡出版发行集团 福建科学技术出版社
社 址	福州市东水路76号 (邮编350001)
网 址	www.fjstp.com
经 销	福建新华发行 (集团) 有限责任公司
印 刷	福州德安彩色印刷有限公司
开 本	889毫米 × 1194毫米 1/24
印 张	6
图 文	144码
版 次	2015年2月第1版
印 次	2015年2月第1次印刷
书 号	ISBN 978-7-5335-4627-4
定 价	32.00元

书中如有印装质量问题, 可直接向本社调换



基础篇

常用工具

计量工具	007
粉、液冷加工工具	007
加热工具	009
造型工具	010

主要材料及其用法

面粉	013
糖	014
鸡蛋	015
油脂	016
膨大剂	017

各种配料	019
------	-----

实践篇

饼干 + 塔派

薄烧杏仁	025
法式风味起司塔	026
法式烧烤起司塔	028
黑橄榄派	030
密西西比派	032
柠檬布丁派	034
苹果派	036
杏仁酥饼	039
巧克力塔	040
罗兰西饼	043
时光隧道	044
糖渍蜜饯派	046
香草胡姆苹果派	048
香葱奶酪曲奇	050



面包 + 蛋糕

百香果布里欧面包	051
布鲁斯面包	052
南瓜面包	054
红豆面包	056
紫薯辫子	057
巧克力贝果	058
法兰克福卷	060
夏威夷风情披萨	062
黄金砖费南雪	063
布朗尼蛋糕	064
草莓乳酪蛋糕	066
咖啡芝士蛋糕	068
轻芝士蛋糕	070
玛德琳蛋糕	072
欧培拉蛋糕卷	074
木莓蛋糕	076
乳酪杯子蛋糕	078
水果蛋糕	080
杏仁蛋糕卷	082
岩浆巧克力蛋糕	084

慕斯 + 布丁

醇香乳酪慕斯	086
红茶巧克力慕斯	088
柳橙巴伐利亚	090
草莓森慕斯	092
芒果布丁	095
漂浮杏仁小圆饼卡士达布丁	096
热情果慕斯	098
萨克森布丁	100
指尖慕斯	102
抹茶红豆慕斯	105
提拉米苏	106
西西里烤杏仁布丁	108
香草奶冻	111
原味慕斯杯子蛋糕	112
榛子鲜橙慕斯	114

精致小点

蜂蜜砂糖饼干	118
覆盆子马卡龙（法式）	120
香草马卡龙（法式）	122
咖喱西饼	124
卡士达提子酥	126
沙碧曲奇	128
新凤梨蛋糕	130
仓鼠饼干	132
熊仔饼干	134
小肥羊饼干	135
小狗饼干	136
小松鼠饼干	138

咖啡馆西点

亲手做

Cafe Pastry **DIY**



主 编：王 森

副 主 编：张婷婷

参 编：武 文

孙安廷

乔金波

杨 玲

张 姣

朋福东

文字校对：邹 凡

摄影：苏 君

苏 园

韩俊堂

成 圳

朱丽燕

苏梦醒

张小芹



海峡出版发行集团 | 福建科学技术出版社

THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP

FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

咖啡馆西点亲手做 / 王森主编. —福州: 福建科学技术出版社, 2015. 2

ISBN 978-7-5335-4627-4

I. ①咖… II. ①王… III. ①西点-制作 IV.
①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第207540号

书 名	咖啡馆西点亲手做
主 编	王森
出版发行	海峡出版发行集团 福建科学技术出版社
社 址	福州市东水路76号 (邮编350001)
网 址	www.fjstp.com
经 销	福建新华发行 (集团) 有限责任公司
印 刷	福州德安彩色印刷有限公司
开 本	889毫米 × 1194毫米 1/24
印 张	6
图 文	144码
版 次	2015年2月第1版
印 次	2015年2月第1次印刷
书 号	ISBN 978-7-5335-4627-4
定 价	32.00元

书中如有印装质量问题, 可直接向本社调换

序

咖啡是有魔力的，可以用来提神，可以用来放松，让我们任性地沉醉其中。如今，喝咖啡的人越来越多。当咖啡变成每日生活中不可缺少的一部分，谁是咖啡的甜蜜搭档呢？自然是各种美味的西点。

午后，喝着咖啡，慢慢读一本书，品尝小巧而甜蜜的罗兰西饼，自是一段恬淡美好的时光。香而不腻的西点，搭配苦中有醇的咖啡，两者味道相辅相成，形成相得益彰的隽永。

咖啡与西点的搭配，要想合乎心意似乎也并不简单，好在总有大师的经验，让我们来借鉴。本书中的各款产品，由在西点领域耕耘十几年的西点大厨们所精心研发和亲手制作，从中你可以找到硬、软、暖、冰、咸、甜的各种口感，以及各种视觉感受。

当然，并非只与咖啡速配，其他的饮料，如茶和果汁，搭配上这些西点，也会带来意想不到的好滋味。

翻开书页，参照制作，唯爱与美食不可辜负，让苦与甜滋味共享。

王森和他的团队——王森西点学校，致力于帮助更多人认识西点，寻找制作西点的乐趣，并从中获得幸福。

他推动了西点最时尚的潮流，他把电影《查理与巧克力梦工厂》的场景用巧克力真实地表现，他用面包做出巴黎埃菲尔铁塔，他用糖果再现影视中的主角的形象，他开创了世界上首个面包音乐剧场，他是中国首个西点、糖果时装发布会的设计者。他让西点不仅是一种食物，而且提升到了欣赏与收藏的层面。

他密切结合市场，最大化地推广西点技术。至今，他已从事西点技术研究 20 余年，于 2000 年创立中国第一家西点专业学校——王森西点学校，已培养了数万名学员，学员来自亚洲各地。



王森

西式糕点技术的研发者和推广者



基础篇

常用工具

计量工具	007
粉、液冷加工工具	007
加热工具	009
造型工具	010

主要材料及其用法

面粉	013
糖	014
鸡蛋	015
油脂	016
膨大剂	017

各种配料	019
------	-----

实践篇

饼干 + 塔派

薄烧杏仁	025
法式风味起司塔	026
法式烧烤起司塔	028
黑橄榄派	030
密西西比派	032
柠檬布丁派	034
苹果派	036
杏仁酥饼	039
巧克力塔	040
罗兰西饼	043
时光隧道	044
糖渍蜜饯派	046
香草胡姬苹果派	048
香葱奶酪曲奇	050



面包 + 蛋糕

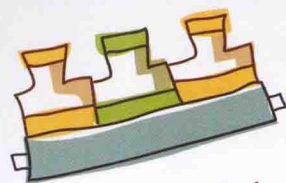
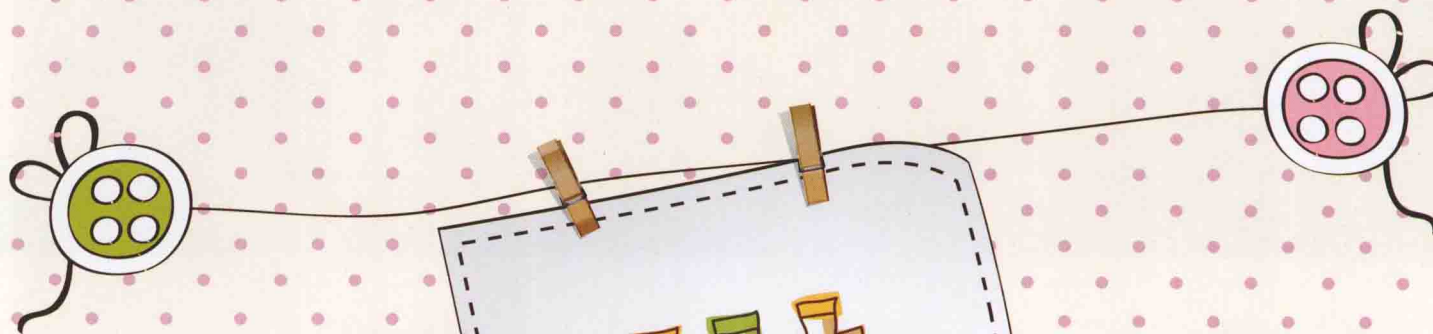
百香果布里欧面包	051
布鲁斯面包	052
南瓜面包	054
红豆面包	056
紫薯辫子	057
巧克力贝果	058
法兰克福卷	060
夏威夷风情披萨	062
黄金砖费南雪	063
布朗尼蛋糕	064
草莓乳酪蛋糕	066
咖啡芝士蛋糕	068
轻芝士蛋糕	070
玛德琳蛋糕	072
欧培拉蛋糕卷	074
木莓蛋糕	076
乳酪杯子蛋糕	078
水果蛋糕	080
杏仁蛋糕卷	082
岩浆巧克力蛋糕	084

慕斯 + 布丁

醇香乳酪慕斯	086
红茶巧克力慕斯	088
柳橙巴伐利亚	090
草莓森慕斯	092
芒果布丁	095
漂浮杏仁小圆饼卡士达布丁	096
热情果慕斯	098
萨克森布丁	100
指尖慕斯	102
抹茶红豆慕斯	105
提拉米苏	106
西西里烤杏仁布丁	108
香草奶冻	111
原味慕斯杯子蛋糕	112
榛子鲜橙慕斯	114

精致小点

蜂蜜砂糖饼干	118
覆盆子马卡龙 (法式)	120
香草马卡龙 (法式)	122
咖喱西饼	124
卡士达提子酥	126
沙碧曲奇	128
新风梨蛋糕	130
仓鼠饼干	132
熊仔饼干	134
小肥羊饼干	135
小狗饼干	136
小松鼠饼干	138



Basics
基础篇



常用工具

Common tools

计量工具

电子秤

电子秤测量精度高，可以精确到 1 克。即使把容器放在秤上，电子秤也能方便地调 0。



量杯、量勺

量杯用来量液体的体积。如果量少量的液体或粉状物，则可以用量勺。它们的精度小于秤。



粉、液冷加工工具

搅拌碗

搅拌碗用于打泡沫或混合材料。需准备 4~5 个口径 10~30 厘米的碗。搅拌碗常见有塑料、玻璃等材质的。值得注意的是，如需要放入和环境温差很大的材料，如沸水和冰块，宜使用耐温度变化的碗，如铝合金碗。



手动打蛋器（蛋抽）

需要打碎鸡蛋或鲜奶油，或把固体牛油打散融化时，可以使用它。虽然它比电动打蛋器费力，但在不允许打出很多泡沫的情况下，只能使用它。蛋抽有很多种，网越大，铁线间隔越密，越容易出泡沫。



电动打蛋器

它分为手提式与台式两种，一般在打鸡蛋或把鲜奶油打成泡沫时使用。比起手动打蛋器，它更能打出均匀的泡沫，省时方便。在搅拌面团时较不适合使用，虽然速度能调，但还是容易起泡沫。



小贴士

湿性发泡和干性发泡

湿性发泡和干性发泡是蛋白或奶油在打发不同阶段的表现。

食材经搅拌，首先经历初期发泡阶段，内部出现大小不一的泡沫；再进一步搅拌，大气泡消失，食材内出现许多均匀细小的气泡，食材表面细腻光泽，提起时呈现一个约两三厘米的尖峰，横放会下垂，这个阶段称为湿性发泡阶段；再以中速打发四五分钟，则到干性发泡阶段，此时在食材中无法看出气泡，食材颜色雪白而无光泽，提起时呈现约一厘米的尖峰，且横放不下垂；再继续打发，会到絮状发泡阶段，这时候的食材无法使用。

铲

铲子是混合各种粉时使用的工具。其材质有塑料、木头、金属几种：塑料铲比较通用，不易伤容器，可以干净地刮下揉好的面团；如果要避免打碎泡沫，可以使用木铲；如果做工要求比较精细，可以使用金属铲。



擀面杖

制作西点宜选用直径3~4厘米的木质擀面杖，擀面杖表面要光滑。由于两端有把手，旋转起来很方便。



粉筛

粉筛能去除粉中的大块物，也可以用来混合各种粉，或者用来疏松面粉使其透气。网孔有不同的大小可以选择，如撒可可粉做装饰时，则须使用孔小而均匀的粉筛。



加热工具

烤箱

烤箱的种类很多。高级烤箱的功能强，按照配方中注明的上下火温度进行烘焙较易成功。

家用简易烤箱，在商场中多见到的是上下火同步控温的，不过，上下火可独立控温的烤箱通过网络等渠道也不难买到，有的价格相差也不大。当需要在上下火同步控温的烤箱中获得上下不同的加热效果时，可以改变食物放置的上下高度，或在食物底下多加一层烤盘挡下火。选购烤箱容量最好不小于25升，以保证食物受热的均匀。

家用简易烤箱对不同产品的烘烤效果可能存在差异，此时，请读者注意在本书中给出的温度值的基础上，根据自己的经验进行调整。

所有烤箱都需要在预热到配方需要的温度后再放入食物进行加热。



电磁炉

电磁炉是暗火的加热工具，适合加工西式甜点。如果使用明火加热，火焰易将盆边缘的浆料烤干烤糊。



双层盆

双层盆是用于隔水加热的容器，由配套的两个盆组成。在底盆中放热水，在上盆中放食材。在制作慕斯时必须要用到。



食品专用火枪

食品专用火枪可用于烤熟食品，使之与模具脱离。



温度计

有些产品在加工时需要准确地控制温度，如慕斯，温度计是此时必需的工具。



造型工具

刷子

刷子用来在模具中或在面上刷牛油或抹蛋液，也用来在烤好的面包、蛋糕表面刷润泽液。应选择不容易掉毛的。在使用后必需洗净并晾干。



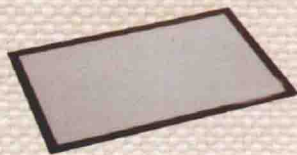
裱花袋和裱花嘴

裱花袋和裱花嘴用来挤出面糊或鲜奶油并造型。在裱花袋中套入裱花嘴后使用。裱花嘴有不同形状、不同直径的，可更换使用，最常用的是圆形、直径 0.7 厘米和 1 厘米的，此外还有扁的，以及其他各种形状的。裱花袋有布质、多次使用的，以及塑料质、一次性使用的。



矽利康不沾布

矽利康不沾布是硅材质的布垫，也叫烘烤垫纸或硅垫纸。在做烤饼或饼干时，将其垫在烤板上使用，不必抹上牛油或面粉就能防黏。



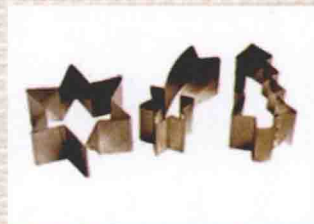
一次性杯子

用一次性杯子可以省去烘烤蛋糕后收拾模具的麻烦。材质有纸、铝、硅等多种。除了圆形外还有多种形状，可以用来装蛋糕、松饼、馅饼等的。



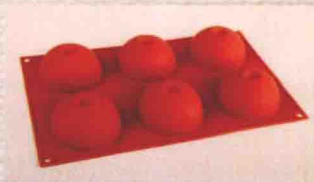
饼干形状框

饼干形状框用来切出各种形状，有塑料材质或铁质的。



矽利康软胶模

矽利康软胶模的规格一般为 300 毫米 × 175 毫米，耐高温和低温，可耐 300℃ 高温，能够直接放入烤箱烘烤，还可耐零下 60℃ 的低温。为使食品烤完不粘在模具上，可在烤之前在模具内面抹一层黄油。



派、馅饼模具

这种模具上侧比底部微宽，厚度薄。一般选择直径为 18~20 厘米的。



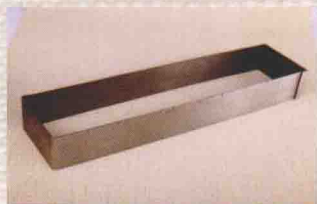
不锈钢慕斯圈

不锈钢圆形慕斯圈的规格一般为 250 毫米 × 50 毫米，也被称为 8 寸慕斯圈，可用来制作慕斯蛋糕、冰淇淋蛋糕等。



不锈钢慕斯框

不锈钢慕斯框的规格一般为 420 毫米 × 110 毫米 × 50 毫米。模具边缘刻有印记，方便切出相同大小的慕斯切块。



圆弧形慕斯模具

圆弧形慕斯模具一般规格为 300 毫米 × 85 毫米 × 50 毫米。



甜品杯

使用不同的甜品杯可以使杯装慕斯达到不同的视觉效果。

