

♥ 日本超畅销的烘焙圣经

【日】大濑由生子 著 钱海澎 译

第一次做手工点心



Sweet Delicious

分享零失败烘焙经验，传授完美烘焙技巧，
让你第一次制作点心就能成功！

日本热销美食好书原版引进！

附赠60分钟
【DVD VIDEO】
一对一讲解
家庭课堂

 中国纺织出版社

品质生活·烘焙课堂



Sweet & Delicious

第一次做手工点心

♥ 日本超畅销的烘焙圣经

【日】大濑由生子 著 钱海澎 译

 中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

第一次做手工点心 / (日) 大瀬由生子著; 钱海澎译. —北京: 中国纺织出版社, 2013.1

(品质生活·烘焙课堂)

ISBN 978-7-5064-9207-2

I. ①第… II. ①大… ②钱… III. ①糕点—制作
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 230875 号



原文书名: はじめての手作りお菓子
クッキー&ケーキ

原作者名: プティック社

Boutique Mook No.917 Hajimete no Tedzukuri
Okashi Cookie&Cake

Copyright © BOUTIQUE-SHA 2010 Printed in
Japan

All rights reserved.

Original Japanese edition published in Japan by
BOUTIQUE-SHA.

Chinese translation rights arranged with BOUTIQUE-SHA through The Copyright Agency of China

策划编辑: 尚 知 韩 婧

责任编辑: 韩 婧

特约编辑: 徐艳硕

责任印制: 刘 强

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231

http: //www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京艺堂印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2013年1月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 7.5

字数: 94千字 定价: 29.00元(附赠光盘一张)

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书
营销中心调换

原文书名: もらってうれしいチョコレート

原作者名: 大瀬由生子 (Ohse Yuko)

Petit Boutique Series No.567 Moratte Ureshii Chocolate
Copyright © BOUTIQUE-SHA 2011 Printed in
Japan

All rights reserved.

Original Japanese edition published in Japan by
BOUTIQUE-SHA.

Chinese translation rights arranged with
BOUTIQUE-SHA through The Copyright Agency
of China

著作权合同登记号: 图字: 01-2012-2636

本书中文简体版经BOUTIQUE-SHA授权, 由
中国纺织出版社独家出版发行。本书内容未经
出版者书面许可, 不得以任何方式或任何手段
复制、转载或刊登。

品质生活·烘焙课堂



Sweet & Delicious

第一次做手工点心

♥ 日本超畅销的烘焙圣经

【日】大濑由生子 著 钱海澎 译

 中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

第一次做手工点心 / (日) 大瀬由生子著; 钱海澎译. —北京: 中国纺织出版社, 2013.1

(品质生活·烘焙课堂)

ISBN 978-7-5064-9207-2

I. ①第… II. ①大… ②钱… III. ①糕点—制作
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 230875 号



原文书名: はじめての手作りお菓子

クッキー&ケーキ

原作者名: プティック社

Boutique Mook No.917 Hajimete no Tedzukuri
Okashi Cookie&Cake

Copyright © BOUTIQUE-SHA 2010 Printed in
Japan

All rights reserved.

Original Japanese edition published in Japan by
BOUTIQUE-SHA.

Chinese translation rights arranged with BOUTIQUE-
SHA through The Copyright Agency of China

策划编辑: 尚 知 韩 婧

责任编辑: 韩 婧

特约编辑: 徐艳硕

责任印制: 刘 强

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231

http://www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京艺堂印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2013年1月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 7.5

字数: 94千字 定价: 29.00元(附赠光盘一张)

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书
营销中心调换

原文书名: もらってうれしいチョコレート

原作者名: 大瀬由生子 (Ohse Yuko)

Petit Boutique Series No.567 Moratte Ureshii Chocolate
Copyright © BOUTIQUE-SHA 2011 Printed in
Japan

All rights reserved.

Original Japanese edition published in Japan by
BOUTIQUE-SHA.

Chinese translation rights arranged with
BOUTIQUE-SHA through The Copyright Agency
of China

著作权合同登记号: 图字: 01-2012-2636

本书中文简体版经BOUTIQUE-SHA授权, 由
中国纺织出版社独家出版发行。本书内容未经
出版者书面许可, 不得以任何方式或任何手段
复制、转载或刊登。

前言

Foreword

跨越温度的美味之旅

每一块巧克力都能让你与爱人分享幸福甜蜜的时光，每一块曲奇都能让你体验跳跃的酥脆感觉，每一款小甜点都能带给你多姿多彩的味蕾享受……

烘焙的过程像是一次奇妙的旅行，它从一开始便能唤起你的好奇心，让你带着好奇去探寻这个奇妙之旅中充满的未知，直到最后，闻到了心仪已久的香味，尝到了最美的滋味，那种奇妙的感觉便在一瞬间给你带来难以言表的幸福。

然而，对于没有任何烘焙经验的人来说，在选定了要尝试的目标之后，难免会遇到诸多的难题。该选取什么样的原料和器具？烘焙过程有哪些要注意的问题？其实，每一款点心的制作过程都会有一个至关重要的环节，只要了解并掌握了这个环节，就能让你做出的点心也鲜活起来。本书中讲解的烘焙技巧，简单得让人意外，制作出的各式点心，可口得令你心动。

除此之外，烘焙的过程还需要你的大胆创意，制作出属于你的独一无二的小点心，慢慢的，你会发现，厨房之中的小烤箱竟然能如此神奇！从现在开始，你不必望着点心店里琳琅满目的蛋糕而垂涎三尺，不必对烘焙望而生畏，更不必对别人做出的小点心倾慕万分，勇敢地接受挑战吧，翻开本书，让你第一次做点心就能够成功。

大藏由生子
烹饪研究员



目录 CONTENTS

- 6 ……制作点心的基本常识
- 8 ……基本的烹饪工具
- 10 ……掌握巧克力回火技巧
- 12 ……一次性突破点心制作难点

Part 01 *

抓住他的心! 珍藏版巧克力 / 15

- 16 ……生巧克力棒
- 18 ……镂花巧克力
- 22 ……双味松露
- 24 ……压模巧克力
- 26 ……橙皮巧克力
- 28 ……奶油巧克力



Part 02 *

送给朋友的礼物! 造型可爱的友情曲奇 / 31

- 32 ……动物曲奇
- 34 ……和三盆糖雪球曲奇
- 36 ……心形巧克力曲奇
- 38 ……巧克力慕斯塔
- 39 ……美式巧克力曲奇
- 40 ……压模曲奇
- 42 ……芝麻曲奇
- 44 ……乡村曲奇
- 46 ……冰箱曲奇
- 48 ……香草曲奇
- 50 ……果仁巧克力曲奇
- 52 ……蔬菜曲奇
- 54 ……巧克力棉花糖曲奇
- 56 ……杏仁瓦片薄饼
- 58 ……巧克力&浆果饼干
- 60 ……奶酪曲奇





Part 03 *

好吃又好玩!

可爱诱惑花式甜点 / 63

- 64 华丽蛋糕杯
- 68 超级迷你松糕
- 70 手工烧烤印铜锣烧
- 71 笑脸蛋糕卷
- 72 绚彩巧克力泡芙
- 73 动物小丑造型蛋糕
- 74 玻璃杯轻乳酪蛋糕
- 75 牛奶巧克力冰激凌
- 76 摩卡咖啡&香草热饮
- 77 南瓜布丁
- 78 南瓜牛奶可丽饼
- 80 法式千层糕
- 82 水果塔
- 84 奶酪蛋奶酥
- 86 苹果派
- 90 提拉米苏
- 92 泡芙
- 94 手指饼泡芙
- 96 勃朗峰

Part 04 *

你是烘焙达人!

在家重温经典味道 / 99

- 100 巧克力抹茶磅蛋糕
- 102 松软的米粉蛋糕卷
- 104 松软的戚风蛋糕
- 106 草莓花蛋糕
- 108 水果蛋糕卷
- 110 巧克力蛋糕
- 112 红茶戚风蛋糕
- 114 香蕉戚风蛋糕
- 116 烘焙型奶酪蛋糕
- 118 轻乳酪蛋糕



制作点心的基本常识

为了成为制作点心的达人，有些基本常识需要牢记。

失败的原因往往是因为没有做任何准备便开始操作。

要想制作出美味的点心，首先掌握以下这些基本常识吧！

常识 1

阅读食谱

要想制作出美味的点心，先要从仔细阅读食谱开始。一边想着操作顺序一边动手非常重要。如果因为懒惰没有事先做好准备，可能会发生操作失败的情况。事先准备，能够让时间和心理更加从容，而这直接关系到制作的成功。

常识 2

准备必要的工具

除了盆和量杯，还有制作点心专用的工具。如果能用平时使用的工具代替，就尽量有效利用吧。此外，使用工具的时候要擦干水分，保持清洁。

制作点心经常使用的材料

小麦粉

做点心最基本的材料是小麦粉。从20~30厘米的高度轻飘飘地筛过之后，可以制作出富含空气的质量很轻的点心。

鸡蛋

让海绵蛋糕变蓬松的时候，需要将打发的蛋清加入面糊中。这样也有利于蛋黄中油脂和水分的充分混合均匀。

砂糖

想要做出甜美的点心，砂糖必不可少。它有助于蛋清的打发以及面坯的保湿。能够有效延长点心的保质期。

香草

为点心增加香味的香草。具有挥发性的香草荚适用于冷加工的点心，而热加工的烘焙点心建议使用香草油。

淡奶油

同样的淡奶油使用乳脂含量为40%~47%的奶油会增强面糊的浓度，而使用乳脂含量为35%的奶油做出来的点心口味清爽。

利口酒

用于给巧克力和蛋糕提味。此外还有以橙子为原料的柑曼怡和君度橙甜酒等原材料。

制作点心的操作要点

为了成功做出各种美味的甜点，掌握需要事先牢记的操作要点吧。

搅拌

如果面还有了黏性或者蛋清的气泡破裂，就不能成功地做成点心。所以要轻轻地快速地混合均匀。



饧面

曲奇的面坯等，有时需要放入冰箱冷藏一下进行饧面。为了防止面坯干燥，还要盖好保鲜膜后再放入冰箱。

挤奶油

挤奶油或面糊等的时候，使用裱花袋会很方便。在袋口安装上花嘴后，将材料装满袋中，拧紧上部防止进入空气。

隔水加热

将不能直接加热的材料放入盆中，再坐到盛有热水的容器中加热。此时需注意不要让热水溅到材料中。

烤箱预热

准备面坯之前，事先预热烤箱是很重要的。通常需要一边观察一边烘焙，烤好之后迅速取出来。

微波炉加热

融化黄油，煮沸淡奶油需要使用微波炉。放入微波炉的时候，一定要使用耐热容器。

切点心

用热刀切取凉点心不黏刀。注意每切一块之后把刀弄干净。



材料计量简表

材料	分量	茶匙 (5毫升)	汤匙 (15毫升)	量杯 (200毫升)
小麦粉(低筋面粉)		3克	9克	110克
上白糖		3克	9克	130克
细砂糖		4克	12克	180克
牛奶		5克	15克	210克
淡奶油		5克	15克	200克
黄油		4克	12克	180克
起酥油		4克	12克	160克
泡打粉		4克	12克	150克
可可粉		2克	6克	90克
抹茶粉		2克	6克	110克
食盐		6克	18克	240克
红茶(茶叶)		2克	6克	60克

关于本书中的计量标准

- 量杯1杯为200毫升，量匙1汤匙为15毫升，1茶匙为5毫升。量的时候基本要点是要盛放平满。
- 黄油分为含盐和无盐两种。务必要使用材料表中要求的种类。
- 关于鸡蛋，如果要求精确的时候写克，大致的分量用个来表示。通常使用的鸡蛋大小为L号(约70克)。

只要拥有这些工具，做点心就问题啦！

基本的烹饪工具

事先备齐做点心的必要工具吧！

主要分为五大类。

一次凑齐有些难度，可以慢慢积攒。

称量工具



量秤

通常使用以5克为计量单位的量具，即可准确称量出材料的分量。但如果需要精确到1克时，使用数字秤会更加方便。



量杯

通常1杯的容量是200毫升。称量的时候要盛满。推荐使用透明材质、刻度容易读取的塑料杯或玻璃杯。



量匙

通常需要备齐两个。汤匙的容量为15毫升，茶匙的容量为5毫升。称量粉类的时候必须抹平，液体需要盛满到勺子的边缘。

搅拌工具



盆

希望能够备齐大中小三种，这样操作起来会比较方便。如果是耐热玻璃盆，还可以在微波炉中使用。不锈钢盆的特点是比较轻，使用起来很随意。

打蛋器

建议使用易拿的不锈钢制品或者钢丝多的相对牢固的制品。电动的手提式搅拌器也很方便。



橡皮刮刀

用于简单地混合、聚拢材料。建议选用耐热性好、有弹力的橡皮刮刀。



过筛工具



面粉筛

推荐使用不锈钢制、网眼细小的筛子。过筛粉类的时候，务必要保持筛子的干燥。也有带手柄的面粉筛。



滤茶网

既可以在做好的点心表面撒上粉类，也可以当作简易过滤器使用，总之准备一个会很方便。

模具&整形工具



蛋糕模具

底部可以自由拆装的圆形模具使用起来很方便。烘焙的时候在烤盘上以及模具内侧事先铺好烘焙油纸，这样烘焙出来的蛋糕造型更美观。

松糕模具

除了图片中所示的松糕模具以外，还有费南雪专用和戚风蛋糕专用的各种模具等。其中硅胶质地的模具易于脱模，使用起来最方便。



曲奇模具

尺寸、形状多样，可以根据用途进行选择。提前备好几个自己喜欢的模具，使用起来会很方便。



擀面杖

用于擀开曲奇或各种派的面坯。此外，用来敲打咸饼干等也很方便。为了好用，可尽量选择20~30厘米长的擀面杖。

整理工具

毛刷

用于在点心表面涂抹蛋液、润色等。尽量选择刷毛柔软的刷子，使用后要洗干净并充分晾干。



奶油整形刮刀

涂抹植物鲜奶油时使用，推荐轻薄有纹路但没有角度的调色刀。如果能够备齐大小两个尺寸会更方便。



刮板

用于整理面坯的表面。波浪形的刮板在给奶油等的表面修饰花样时使用起来很方便。



裱花袋

根据不同的装饰需要有数种花嘴，安装在裱花袋内使用。如果想要挤出更加完美的图案，需要在使用前排掉空气，试挤之后再正式开始操作。



掌握巧克力回火技巧

什么是回火?

为了让巧克力能够稳定结晶而进行的温度调节。融化一次凝固之后，要掌握好温度，否则可可脂会凝固成白色，出现白霜现象。

回火的操作



1 为了便于融化，将巧克力切碎放入盆中。



2 向锅中倒入 60℃ 左右的热水，将 1 中的盆坐入热水中隔水加热，同时用橡皮刮刀搅拌巧克力。



3 一边搅拌一边融化巧克力，将温度控制在 50℃ 左右。



4 在一个容器中倒入清水，将盆坐入其中冷却。



5 用橡皮刮刀慢慢搅拌，等待巧克力降温。



6 待巧克力温度下降到 28℃ 后，从盛有清水的容器中取出。



7 再坐入 45℃ 左右的热水中隔水加热，将巧克力的温度控制在 31~33℃ 之间。



8 搅拌至出现光泽。这是最适合用于做装饰的温度。

回火的Q&A

Q 回火的注意事项是什么？

A 因为巧克力怕沾水，所以要擦干盆中的水汽。坐入热水中的时候也要注意巧克力中不要溅入水。

Q 白巧巧克力的回火如何操作？

A 白巧巧克力的回火温度较之其他巧克力会不同。应上升到45℃以后，降温到27℃，再一次上升到30℃。

Q 表面出现白点是怎么回事？

A 这是白霜现象。除了回火失败以外，容器的温度差也会导致白霜出现，所以要注意。

Q 用市售的巧克力也可以操作吗？

A 回火的时候，如果没有点心专用巧克力，也可以用市面上出售的巧克力代替。

简单，
方便！

用烘焙油纸制作裱花袋

将回火的巧克力倒入模具中时，使用这种裱花袋会非常方便。只要掌握了制作方法，就会缩短烹饪时间。



1 将长方形的烘焙油纸沿对角线折叠。



2 沿折痕用剪刀将其剪成两半。



3 将其中的一张卷成漏斗形。



4 保持漏斗形一直卷完整张纸。



5 将纸的终端折入漏斗的内侧固定好。



6 将开口的三角形向外翻折固定。

一次性突破点心制作难点

不失败的诀窍

准备工作很重要

准备1

确认操作程序

开始制作点心之前，要确认配方食谱。将操作程序和必需的材料牢记在心才能顺利地操作。为了中途不至于手忙脚乱，先做好准备工作吧！

准备2

备齐材料

必需的材料和工具，需要首先备齐。如果在制作过程中还要去寻找不足的材料，好不容易融化的巧克力就可能因此凝固，或者弄错操作顺序，这些都是导致失败的重要原因。

准备3

正确称量

使用秤或者量匙，严格地进行称量。所说的一匙的分量，不是堆成小山一样的尖匙，而是满满一平匙。



准备4

室温回暖

将鸡蛋或黄油在室温下回暖。因为冷冻黄油很硬，不易搅拌，所以必须回暖。回暖好的标准就是用手指一按，有轻微的凹陷。



希望牢记！

糖衣的做法

材料的搭配标准为每一个蛋请对应200克糖粉。

1

将蛋清和糖粉混合

在打散的蛋清中一点点加入糖粉，搅拌至呈现纹路。



2

上色

用牙签蘸上用水溶解的食用红色素，边观察色度边搅拌。



用于涂层和装饰

给白巧克力上色

1

融化巧克力

将白巧克力隔水加热至融化。可根据个人喜好，添加少量食用色素。



2

添加色彩

用勺子混合均匀。如果颜色太浅，就继续添加色素，直至调好浓度和色彩。然后倒入模具中或裱花袋里挤花，进行装饰。



制作松软的面坯不可缺少

蛋白酥皮的制作方法



1

打发蛋清

将蛋清倒入容器中，用手动打蛋器将其充分打发。



2

加入砂糖

分次加入砂糖。每次都要充分打匀后方可再一次加砂糖。打发好的标准就是提起打蛋器时，蛋白挂在打蛋器上不会脱落。

