



みのたけ製菓のアイスボックスクッキー

超可爱造型饼干

日本身丈制果 编著 金璐 译



不添加任何色素，全部使用黑豆、抹茶、红糖等健康食材

南海出版公司

不添加任何色素，全部使用黑豆、抹茶、红糖等健康食材。

超可爱造型饼干

日本身丈制果 编著 金 璐 译



南海出版公司

2018·海口

图书在版编目 (CIP) 数据

超可爱造型饼干 / 日本身丈制果编著 ; 金璐译. --
海口 : 南海出版公司, 2018.2
ISBN 978-7-5442-6594-2

I. ①超… II. ①日… ②金… III. ①饼干—制作
IV. ①TS213.22

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第298928号



著作权合同登记号 图字: 30-2017-129

TITLE: [MINOTAKESEIKA NO ICEBOX COOKIE]

BY: [Minotakeseika]

Copyright © 2015 Minotakeseika

Original Japanese language edition published by Seibundo Shinkosha Publishing Co., Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with Seibundo Shinkosha Publishing Co., Ltd., Tokyo through NIPPAN IPS Co., Ltd.

本书由日本诚文堂新光社授权北京书中缘图书有限公司出品并由南海出版公司在中国范围内独家出版本书中文简体字版本。

CHAO KE'AI ZAOXING BINGGAN

超可爱造型饼干



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总 策 划: 陈 庆

策 划: 李 伟

编 者: 日本身丈制果

译 者: 金 璐

责任编辑: 余 靖

排版设计: 柯秀翠

出版发行: 南海出版公司 电话: (0898) 66568511 (出版) (0898) 65350227 (发行)

社 址: 海南省海口市海秀中路51号星华大厦五楼 邮编: 570206

电子信箱: nhpublishing@163.com

经 销: 新华书店

印 刷: 北京利丰雅高长城印刷有限公司

开 本: 889毫米×1194毫米 1/16

印 张: 6

字 数: 175千

版 次: 2018年2月第1版 2018年2月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5442-6594-2

定 价: 46.00元

南海版图书 版权所有 盗版必究

目录 contents

基本图案

- 4 风车饼干
- 6 年轮饼干
- 8 条纹饼干
- 10 棋盘格饼干

专栏1

- 12 运用丰富的色彩

小动物图案

- 14 小猫与小鱼
- 16 童花头娃娃
- 17 苹果
- 18 鸭子
- 19 小狗与骨头
- 21 小鸟（鸡尾鹦鹉、文鸟、鹦鹉）
- 22 彩虹
- 23 青蛙
- 24 花与叶子
- 26 松鼠与橡果
- 27 绵羊
- 28 熊猫
- 29 棕熊与鲑鱼
- 30 狮子与树
- 32 考拉与叶子
- 33 猫头鹰
- 34 白熊
- 35 企鹅
- 37 假面摔跤手（面罩、半面、三角）

专栏2

- 38 双色饼干

节庆主题图案

- 40 蛋糕
- 41 礼物
- 42 南瓜
- 43 女巫帽
- 44 袜子
- 45 圣诞树

基本做法

- 46 基本工具
- 47 基本材料
- 48 基础面团的做法
- 50 面团颜色的种类
- 52 基本部件的做法

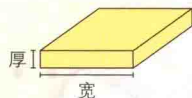
各图案的做法

- 54 小猫与小鱼
- 56 童花头娃娃
- 58 苹果
- 59 鸭子
- 60 小狗与骨头

- 62 小鸟（鸡尾鹦鹉）
- 63 小鸟（文鸟）
- 64 小鸟（鹦鹉）
- 66 彩虹
- 67 青蛙
- 68 花与叶子
- 70 松鼠与橡果
- 72 绵羊
- 74 熊猫
- 76 棕熊与鲑鱼
- 78 狮子与树
- 80 考拉
- 82 猫头鹰
- 84 白熊
- 86 企鹅
- 87 假面摔跤手（面罩）
- 88 假面摔跤手（半面）
- 89 假面摔跤手（三角）
- 90 蛋糕
- 91 礼物
- 92 南瓜
- 93 女巫帽
- 94 袜子
- 95 圣诞树

本书规则

- 选用中号鸡蛋。
- 使用无盐黄油。
- 上色用的色素粉受品牌等因素影响会呈现不同显色度。可根据配方中的用量稍作调整，调节到自己满意的颜色。
- 部件尺寸中的“长”统一为8厘米。
- 书中面皮尺寸全部以右图方法标示。
- 由于冷藏室和冷冻室的使用年份和机器种类不同，所需冷藏、冷冻时间存在差异，请酌情调整操作时间。
- **⇒冷冻15分钟** 表示需要冷冻的大致时间。要按照标示时间，待面团达到方便整形的硬度后再操作。最理想的硬度是：稍稍用力切割，面团即可分开，并且不会压扁面团。在太硬的状态下切会让面团开裂，太软又会变形，需要小心操作。
- 解冻时要放进冷藏室缓慢解冻。
- 使用电烤箱和煤气灶皆可。由于使用年份和机器种类不同，需要的温度和烘焙时间也不同，要根据标示的时间酌情调整。
- 烤饼干时，在烤盘上铺一张烤盘纸，再将切好的面团分开摆放，放入烤箱。
- 饼干烤好后，必须静置降温片刻，以防烫伤。
- 烤好的饼干要装进放有干燥剂的密闭容器或自封袋内保存。



不添加任何色素，全部使用黑豆、抹茶、红糖等健康食材

超可爱造型饼干

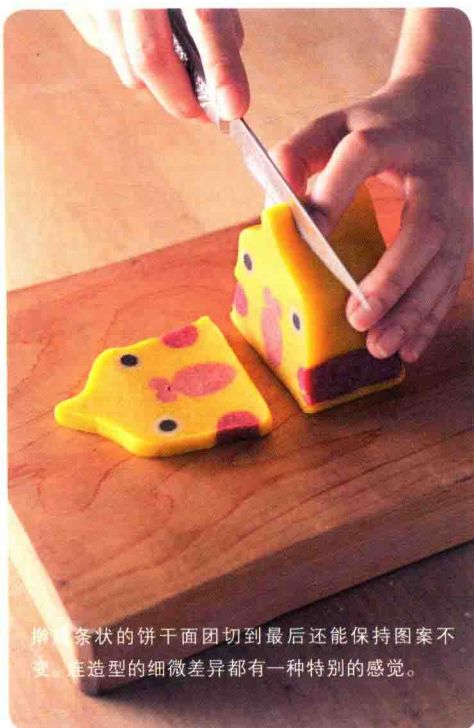
日本身丈制果 编著 金璐 译



南海出版公司

2018·海口

01 切到最后仍保持图案不变



将条状的饼干面团切到最后还能保持图案不变。造型的细微差异都有一种特别的感觉。

03 随时享用新鲜出炉的饼干



只要将面团做好、整形，想吃的时候切几块，就可以随时享用到新鲜出炉的饼干。也非常适合馈赠亲友。

02 没有模子也能完成可爱造型



像搭积木一样组装部件做成的造型饼干，即使没有模子也能做出五颜六色的形状和花纹。

04 可冷冻保存，保质期很长



面团在冷冻的条件下可保存1个月左右。整形前已着色的面团也可以冷冻保存，所以稍微多做一点也没关系。



目录

contents

基本图案

- 4 风车饼干
- 6 年轮饼干
- 8 条纹饼干
- 10 棋盘格饼干

专栏1

- 12 运用丰富的色彩

小动物图案

- 14 小猫与小鱼
- 16 童花头娃娃
- 17 苹果
- 18 鸭子
- 19 小狗与骨头
- 21 小鸟（鸡尾鹦鹉、文鸟、鹦鹉）
- 22 彩虹
- 23 青蛙
- 24 花与叶子
- 26 松鼠与橡果
- 27 绵羊
- 28 熊猫
- 29 棕熊与鲑鱼
- 30 狮子与树
- 32 考拉与叶子
- 33 猫头鹰
- 34 白熊
- 35 企鹅
- 37 假面摔跤手（面罩、半面、三角）

专栏2

- 38 双色饼干

节庆主题图案

- 40 蛋糕
- 41 礼物
- 42 南瓜
- 43 女巫帽
- 44 袜子
- 45 圣诞树

基本做法

- 46 基本工具
- 47 基本材料
- 48 基础面团的做法
- 50 面团颜色的种类
- 52 基本部件的做法

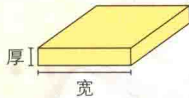
各图案的做法

- 54 小猫与小鱼
- 56 童花头娃娃
- 58 苹果
- 59 鸭子
- 60 小狗与骨头

- 62 小鸟（鸡尾鹦鹉）
- 63 小鸟（文鸟）
- 64 小鸟（鹦鹉）
- 66 彩虹
- 67 青蛙
- 68 花与叶子
- 70 松鼠与橡果
- 72 绵羊
- 74 熊猫
- 76 棕熊与鲑鱼
- 78 狮子与树
- 80 考拉
- 82 猫头鹰
- 84 白熊
- 86 企鹅
- 87 假面摔跤手（面罩）
- 88 假面摔跤手（半面）
- 89 假面摔跤手（三角）
- 90 蛋糕
- 91 礼物
- 92 南瓜
- 93 女巫帽
- 94 袜子
- 95 圣诞树

本书规则

- 选用中号鸡蛋。
- 使用无盐黄油。
- 上色用的色素粉受品牌等因素影响会呈现不同显色度。可根据配方的用量稍作调整，调节到自己满意的颜色。
- 部件尺寸中的“长”统一为8厘米。
- 书中面皮尺寸全部以右图方法标示。
- 由于冷藏室和冷冻室的使用年份和机器种类不同，所需冷藏、冷冻时间存在差异，请酌情调整操作时间。
- **冷冻15分钟** 表示需要冷冻的大致时间。要按照标示时间，待面团达到方便整形的硬度后再操作。最理想的硬度是：稍稍用力切割，面团即可分开，并且不会压扁面团。在太硬的状态下切会让面团开裂，太软又会变形，需要小心操作。
- 解冻时要放进冷藏室缓慢解冻。
- 使用电烤箱和煤气灶皆可。由于使用年份和机器种类不同，需要的温度和烘焙时间也不同，要根据标示的时间酌情调整。
- 烤饼干时，在烤盘上铺一张烤盘纸，再将切好的面团分开摆放，放入烤箱。
- 饼干烤好后，必须静置降温片刻，以防烫伤。
- 烤好的饼干要装进放有干燥剂的密闭容器或自封袋内保存。



Basic

01

基本图案

风车饼干

重叠两块面团，一圈一圈卷起来，瞬间即可完成。隐约流露出令人怀念的旧时味道。



材料

★黄油面团（成品约100克）

无盐黄油50克
糖粉38克
全蛋13克
盐1小撮

●白色、原味（成品约100克）

★黄油面团50克
♥低筋面粉41克
杏仁粉9克

●褐色、可可味（成品约100克）

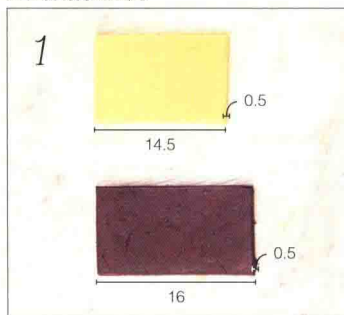
★黄油面团50克
♥低筋面粉36克
杏仁粉7克
可可粉7克

做法

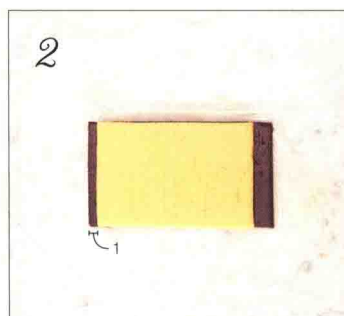
1 用★的材料做成面团（做法参照第48页）。

2 加入♥的材料，做成双色面团。

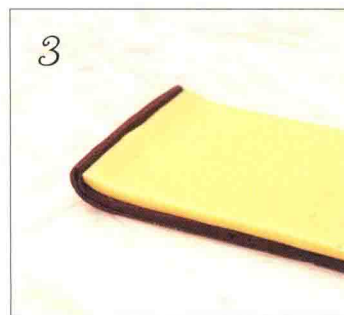
※长度均为8厘米。



做1块宽14.5厘米、厚0.5厘米的原味面皮（常温）和1块宽16厘米、厚0.5厘米的可可面皮（常温）。



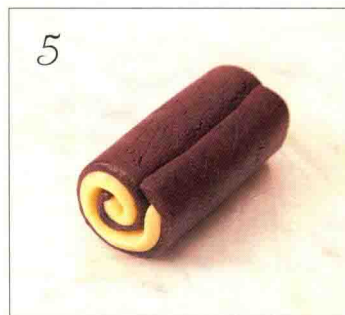
将两张面皮底边对齐地摆在一起，左边空出1厘米左右，放在保鲜膜上。



用可可面皮包裹住原味面皮的横截面，捏在一起。



用保鲜膜把3卷起来。为避免面团开裂，要抬着保鲜膜慢慢卷。



卷完的状态。



用手滚面团，一边整形一边捏合连接部分。

→冷冻30分钟以上



将6解冻，用小刀切成0.7~0.8厘米厚的片。



完成

烤箱预热至170℃，烤15分钟左右，再调到160℃，继续烤3分钟左右。

Basic
02

年轮饼干

如同树木年轮一样的同心圆花纹独具特色。新鲜出炉的饼干松软，冷却后的饼干香脆，各具风味，是一种朴素的组合。



材料

★黄油面团（成品约100克）

无盐黄油	50克
糖粉	38克
全蛋	13克
盐	1小撮

■白色、原味（成品约80克）

★黄油面团	40克
♥低筋面粉	33克
杏仁粉	7克

●褐色、可可味（成品约120克）

★黄油面团	60克
♥低筋面粉	44克
杏仁粉	8克
可可粉	8克

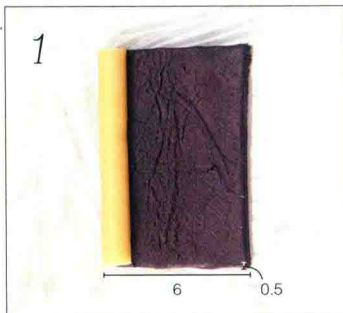
做法

1 用★的材料做成面团（做法参照第48页）。

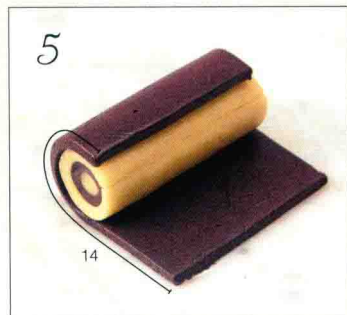
2 加入♥的材料，做成双色面团。

※第32页“树”的做法可参考本页的步骤1~4。

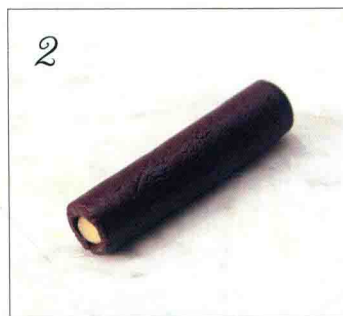
※长度均为8厘米。



把直径1厘米的原味圆柱面团（冷冻）放在宽6厘米、厚0.5厘米的可可面皮（常温）上。

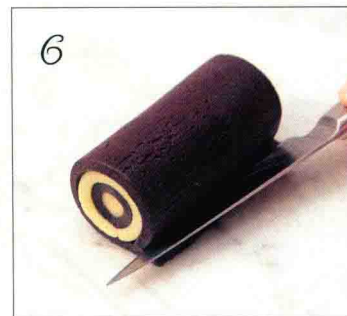


用宽14厘米、厚0.5厘米的可可面皮（常温）将4卷起来。



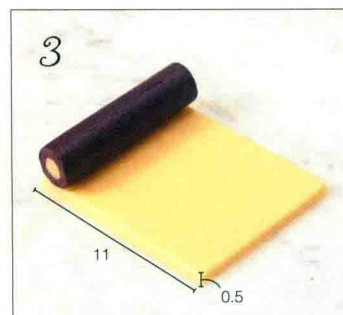
将1卷起来，整形。

⇒冷冻15分钟

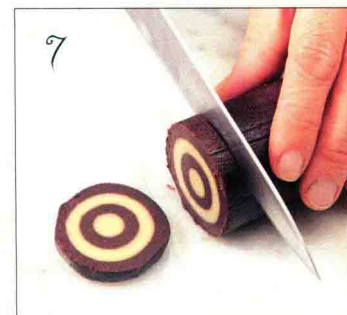


正好卷完1圈后，用小刀把多余的部分切去，将横截面捏合到一起。

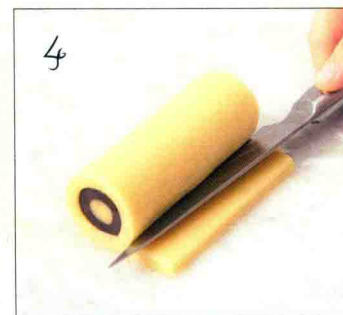
⇒冷冻30分钟



用宽11厘米、厚0.5厘米的原味面皮（常温）把2卷起来。



解冻6，用小刀切成0.7~0.8厘米厚的片。



正好卷完1圈后，用小刀把多余的部分切去，将横截面捏合到一起。

⇒冷冻15分钟



烤箱预热至170℃，烤15分钟左右，再调到160℃，继续烤3分钟左右。

Basic
03

条纹饼干

横看是沉稳的横纹，竖看是洗练的竖纹。通过组合宽窄各异的条纹，产生富于变化的图案。



材料

★黄油面团（成品约100克）

无盐黄油 50克
糖粉 38克
全蛋 13克
盐 1小撮

●白色、原味（成品约100克）

★黄油面团 50克
♥低筋面粉 41克
杏仁粉 9克

●褐色、可可味（成品约100克）

★黄油面团 50克
♥低筋面粉 36克
杏仁粉 7克
可可粉 7克

做法

1 用★的材料做成面团（做法参照第48页）。

2 加入♥的材料，做成双色面团。

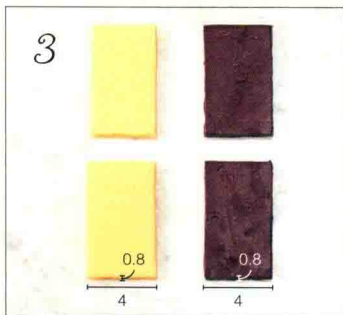
※长度均为8厘米。



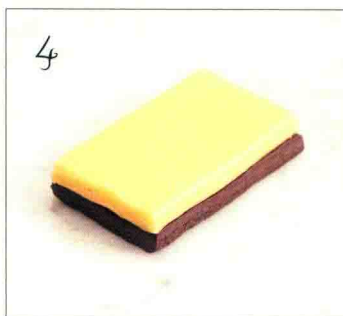
准备可可面团100克（常温），用擀面杖擀成2片宽4厘米、厚0.5厘米的面皮（常温）。



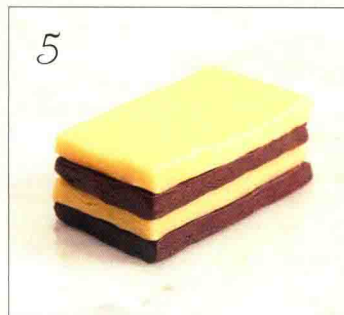
准备原味面团100克（常温），用擀面杖擀成2片宽4厘米、厚0.5厘米的面皮（常温）。



将1和2的面皮对齐。



各取一个颜色的面皮重叠在一起。注意四角对齐。

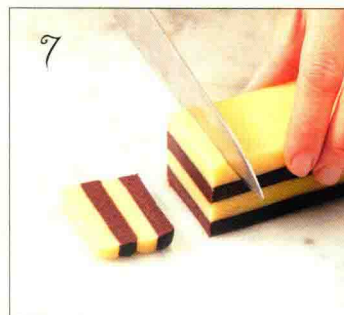


将剩余2块颜色错开放在4上。



用保鲜膜包起来，用手压实面皮的连接部分。

⇒冷冻30分钟



解冻6，用小刀切成0.7~0.8厘米厚的片。

完成



烤箱预热至170℃，烤15分钟左右，再调到160℃，继续烤3分钟左右。

Basic
04

棋盘格饼干

交叉组合不同颜色的正方形，有序展开成格子形状的棋盘格图案。虽然做法简单，但完成效果精致考究，所以也是馈赠亲友的上佳之选。



材料

★黄油面团（成品约100克）

无盐黄油 50克
糖粉 38克
全蛋 13克
盐 1小撮

●白色、原味（成品约100克）

★黄油面团 50克
♥低筋面粉 41克
杏仁粉 9克

●褐色、可可味（成品约100克）

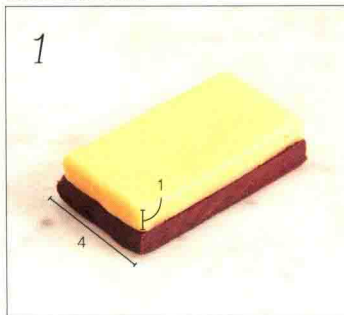
★黄油面团 50克
♥低筋面粉 36克
杏仁粉 7克
可可粉 7克

做法

1 用★的材料做成面团（做法参照第48页）。

2 加入♥的材料，做成双色面团。

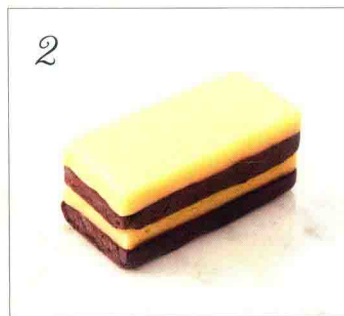
※长度均为8厘米。



准备2片宽4厘米、厚1厘米的可可面皮（常温）和2片宽4厘米、厚1厘米的原味面皮（常温），各取1片叠在一起。



将4上下交错重叠，用保鲜膜包起来，再用手压实。



将剩余2片叠放在1上。

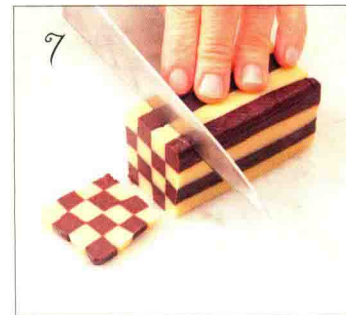


压实的状态。

⇒冷冻30分钟



用小刀将2对半切开。



解冻6，用小刀切成0.7~0.8厘米厚的片。



再将3分别对半切开，变成4等份。



烤箱预热至170℃，烤15分钟左右，再调到160℃，继续烤3分钟。

运用丰富的色彩

用不同的颜色制作基本图案。
仅靠改变配色、外观和口味就会焕然一新。



c.

★黄油面团

(成品约 70 克)

无盐黄油 35 克
糖粉 27 克
全蛋 9 克
盐 1 小撮

●米色、豆粉味

(成品约 100 克)

★黄油面团 50 克
♥低筋面粉 37 克
豆粉 7 克
杏仁粉 7 克

●白色、原味

(成品约 40 克)

★黄油面团 20 克
♥低筋面粉 16 克
杏仁粉 4 克

做法参照 →
第7页的步骤 1 ~ 4

d.

★黄油面团

(成品约 70 克)

无盐黄油 35 克
糖粉 27 克
全蛋 9 克
盐 1 小撮

●绿色、抹茶味

(成品约 100 克)

★黄油面团 50 克
♥低筋面粉 37 克
抹茶粉 6 克
杏仁粉 7 克

●紫色、紫薯味

(成品约 40 克)

★黄油面团 20 克
♥低筋面粉 15 克
紫薯粉 3 克
杏仁粉 3 克

做法参照 →
第7页的步骤 1 ~ 4

a.

★黄油面团

(成品约 100 克)

无盐黄油 50 克
糖粉 38 克
全蛋 13 克
盐 1 小撮

●绿色、抹茶味

(成品约 100 克)

★黄油面团 50 克
♥低筋面粉 37 克
抹茶粉 6 克
杏仁粉 7 克

●白色、原味

(成品约 100 克)

★黄油面团 50 克
♥低筋面粉 41 克
杏仁粉 9 克

做法参照 → 第5页

b.

★黄油面团

(成品约 100 克)

无盐黄油 50 克
糖粉 38 克
全蛋 13 克
盐 1 小撮

●紫色、紫薯味

(成品约 100 克)

★黄油面团 50 克
♥低筋面粉 36 克
紫薯粉 7 克
杏仁粉 7 克

●白色、原味

(成品约 100 克)

★黄油面团 50 克
♥低筋面粉 41 克
杏仁粉 9 克

做法参照 → 第5页



d. 紫薯 × 抹茶



e. 黑可可 × 草莓



f. 南瓜 × 可可

g.

★黄油面团

(成品约 100 克)

无盐黄油 50 克
糖粉 38 克
全蛋 13 克
盐 1 小撮

●黄色、南瓜味

(成品约 100 克)

★黄油面团 50 克
♥低筋面粉 36 克
南瓜粉 7 克
杏仁粉 7 克

●粉红色、草莓味

(成品约 100 克)

★黄油面团 50 克
♥低筋面粉 35 克
草莓粉 8 克
杏仁粉 7 克

做法参照 > 第11页

h.

★黄油面团

(成品约 100 克)

无盐黄油 50 克
糖粉 38 克
全蛋 13 克
盐 1 小撮

●紫色、紫薯味

(成品约 100 克)

★黄油面团 50 克
♥低筋面粉 36 克
紫薯粉 7 克
杏仁粉 7 克

●黄色、南瓜味

(成品约 100 克)

★黄油面团 50 克
♥低筋面粉 36 克
南瓜粉 7 克
杏仁粉 7 克

做法参照 > 第11页

e.

★黄油面团

(成品约 100 克)

无盐黄油 50 克
糖粉 38 克
全蛋 13 克
盐 1 小撮

●粉红色、草莓味

(成品约 100 克)

★黄油面团 50 克
♥低筋面粉 35 克
草莓粉 8 克
杏仁粉 7 克

●黑色、黑可可味

(成品约 100 克)

★黄油面团 50 克
♥低筋面粉 35 克
黑可可粉 5 克
可可粉 3 克
杏仁粉 7 克

做法参照 > 第9页

f.

★黄油面团

(成品约 100 克)

无盐黄油 50 克
糖粉 38 克
全蛋 13 克
盐 1 小撮

●褐色、可可味

(成品约 100 克)

★黄油面团 50 克
♥低筋面粉 36 克
可可粉 7 克
杏仁粉 7 克

●黄色、南瓜味

(成品约 100 克)

★黄油面团 50 克
♥低筋面粉 36 克
南瓜粉 7 克
杏仁粉 7 克

做法参照 > 第9页

g. 南瓜 × 草莓



h. 紫薯 × 南瓜

