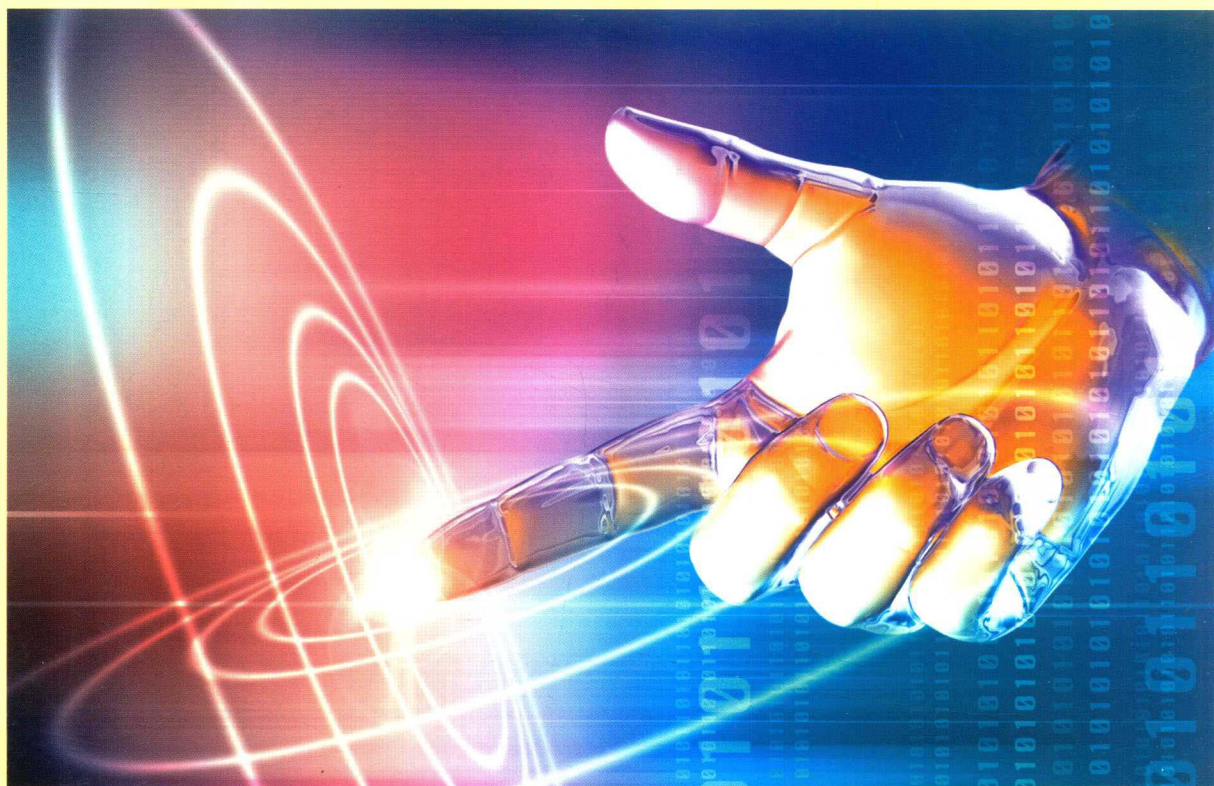


“国家中等职业教育改革发展示范学校建设计划”项目教材
中等职业教育“十三五”规划教材 · 食品工艺系列

高级西点制作技术

主编 / 黄剑平 姚圣焯



立信会计出版社
LIXIN ACCOUNTING PUBLISHING HOUSE

“国家中等职业教

建设计划”项目教材

中等职业教育 十二五 规划教材 · 食品工艺系列

高级西点制作技术

主编 / 黄剑平 姚圣焯



立信会计出版社

LIXIN ACCOUNTING PUBLISHING HOUSE

图书在版编目(CIP)数据

高级西点制作技术/黄剑平,姚圣焯主编. —上海:
立信会计出版社,2015.8

ISBN 978-7-5429-4689-8

I. ①高… II. ①黄… ②姚… III. ①西点—制
作—高等职业教育—教材 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 212693 号

策划编辑 陈 瑶
责任编辑 陈 昕
封面设计 周崇文

高级西点制作技术

出版发行	立信会计出版社		
地 址	上海市中山西路 2230 号	邮政编码	200235
电 话	(021)64411389	传 真	(021)64411325
网 址	www.lixinaph.com	电子邮箱	lxaph@sh163.net
网上书店	www.shlx.net	电 话	(021)64411071
经 销	各地新华书店		

印 刷	上海华业装璜印刷有限公司		
开 本	787 毫米×1 092 毫米	1/16	
印 张	9		
字 数	213 千字		
版 次	2015 年 8 月第 1 版		
印 次	2015 年 8 月第 1 次		
书 号	ISBN 978-7-5429-4689-8/TS		
定 价	39.80 元		

如有印订差错,请与本社联系调换

前 言

为贯彻落实《教育部 人力资源社会保障部 财政部关于实施国家中等职业教育改革发展示范学校建设计划的意见》[教职成(2010)9号]文件精神,上海市贸易学校以课程对接岗位、教材对接技能为切入点,深化教学内容改革,通过校企合作,多方参与教材建设机制,针对岗位技能要求变化,在现有教材基础上,按照教学标准的新理念编写了《高级西点制作技术》一书,为学校的校本教材建设作出积极努力。

高级西点制作技术是食品生物工艺专业(食品加工工艺方向)的一门专门化方向实训课程,是从事焙烤食品制作的一门必修课程,其功能是使学生掌握高级焙烤食品制作技术,适应岗位要求。

编写本教材的总体思路是以高级焙烤食品制作的相关工作任务和职业能力分析为依据,确定教材的教学目标,设计教程内容;以工作任务为线索,构建任务引领型课程。工作任务的设计以焙烤行业手工制作产品的分类为主线,设置巧克力制作、装饰蛋糕(白帽)制作、糖艺制作、甜品制作四个工作项目,教材内容选取每个工作项目的典型产品作为工作任务,培养学生的职业技能,使其掌握高级焙烤食品制作技术。此外,每个工作任务都设计了相应的教学活动,使学生在教学活动中理解相关的专业理论知识,掌握专业技能和提高实践操作能力。

在编写本教材的过程中,我们在学习任务中设置了任务描述、任务分析、操作要点、注意事项、相关知识和小故事等栏目,力求教材内容的丰富性和活泼性,以适合目前中职学生的学习特点。

本教材由黄剑平、姚圣煊任主编,郑晓红、王艳、苏晓琪、罗翎、周洁、王雯婷、苏晓琪负责各相关内容的编写。本教材在编写过程中还受到来自企业的张国平、叶卫、张超、李松林老师的大力指导和帮助,上海市食品协会副会长史见孟负责审稿,在此一并表示感谢!

本教材如有不足之处,敬请各位专家、老师和广大读者不吝指正。

《高级西点制作技术》编写组
2015年7月

目 录

项目一 制作巧克力	1
任务一 认识巧克力制作器具	3
任务二 巧克力的融化与调温	7
任务三 制作模塑巧克力	12
任务四 制作刀切巧克力	19
任务五 制作手工巧克力	26
任务六 制作插片巧克力	30
项目二 制作装饰蛋糕(白帽)	37
任务一 硬“白帽”的成型与“糖模”制作	39
任务二 覆面与配件制作	45
任务三 调制与裱制软“白帽”	50
任务四 “白帽”蛋糕装饰与组合	55
项目三 糖艺制品	63
任务一 认识制作糖艺制品的器具	65
任务二 糖的熬制	71
任务三 制作花卉糖艺制品	75
任务四 制作水果糖艺制品	81
任务五 制作动物糖艺制品	85
任务六 制作彩带糖艺制品	88
项目四 制作甜品	91
任务一 制作重乳酪蛋糕	93
任务二 制作香草酥饼	104
任务三 制作芒果布丁	114
任务四 制作苹果派	122
任务五 制作草莓慕斯	130

项目一 制作巧克力

巧克力是外来词 Chocolate 的译音(粤语地区译为“朱古力”),主原料是可可豆。它的起源甚早,始于墨西哥盛极一时的阿斯蒂卡王朝最后一任皇帝孟特儒统治时期,当时是崇拜巧克力的社会,人们喜欢把辣椒、番椒、香草豆和香料添加在饮料中,打起泡沫,并用黄金杯子每天喝 50 CC,是属于宫廷成员的饮料。它的学名 Theobroma,有“众神的饮料”之意,被视为贵重的强心、利尿的药剂,它对胃液中的蛋白质分解酵素具有活化的作用,可帮助消化。

目前市场上常见的巧克力有以下几种:

(1) 黑巧克力:如我们熟知的瑞士莲,德芙。比利时出黑巧克力,口味讲究丝滑,入口即化。而且据说黑巧克力还有抗癌的功效。

(2) 白巧克力:特别在于其不含可可粉,是一种牛奶巧克力,代表超凡脱俗,不食人间烟火。

(3) 松露巧克力:传说是西班牙的公主加入法国皇室,后引入西班牙的可可而制成,因形状似松露而得名。其口感纯正而朴实,甜度相对较低,是亚洲人的首选。

(4) 牛奶巧克力:棕色的巧克力是牛奶巧克力,口味丝滑香甜,入口即化,吃起来很浓郁,久久不能忘怀。其口感非常好,深受人们欢迎。

随着中国经济水平的提高,巧克力的需求量日益增加,民众对巧克力的品质要求也越来越高,手工制作的巧克力广受欢迎。

本项目介绍各种手工巧克力的制作方法,让同学们能够制作出一些造型美观、美味诱人的巧克力作品,掌握制作手工巧克力的一些基本操作方法和操作技巧。

能力目标

- 了解手工巧克力制作的模具
- 掌握制作巧克力的融化与调温
- 掌握制作手工巧克力的基本方法及技巧
- 能制作出模塑、插片、刀切等种类的手工巧克力

任务一 认识巧克力制作器具

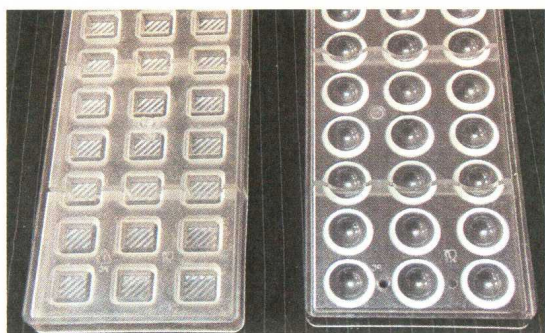


图 1-1-1 巧克力模型

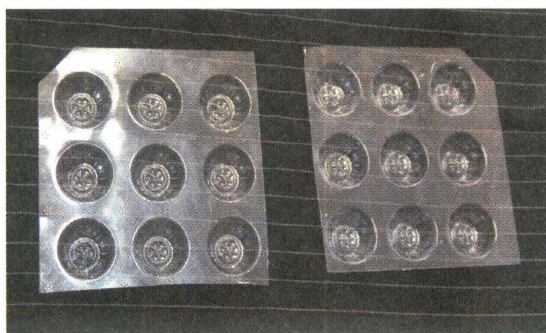


图 1-1-2 巧克力模型

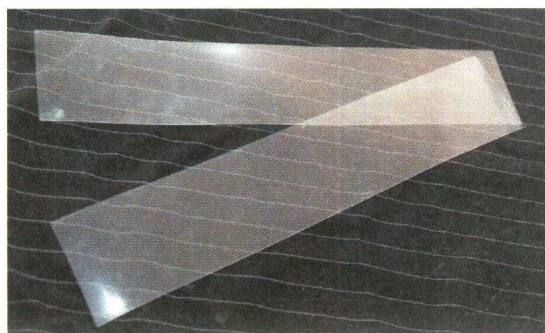


图 1-1-3 塑料透明膜



图 1-1-4 木轮根纹路刷

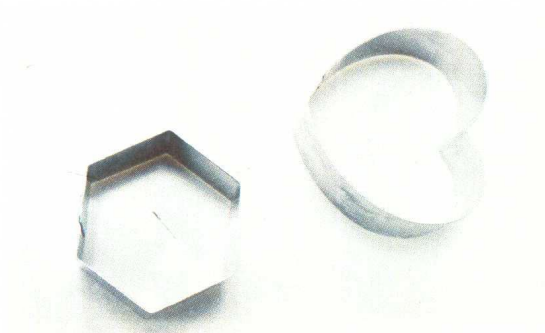


图 1-1-5 慕斯圈

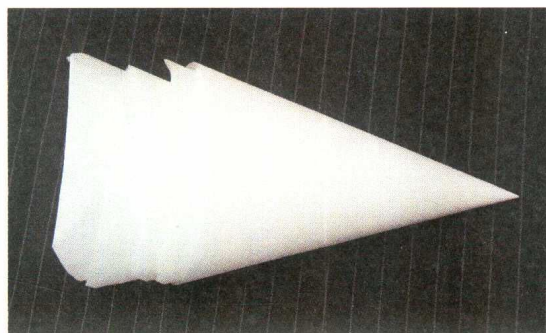


图 1-1-6 卷好的三角纸

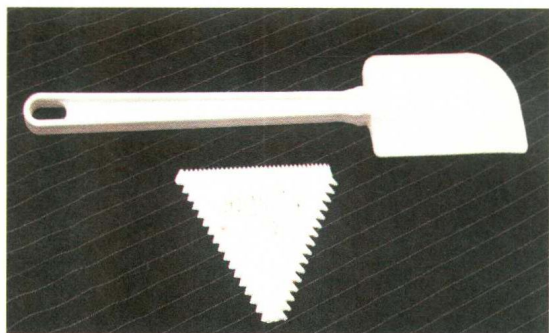


图 1-1-7 塑料刮刀、三角齿刮板



图 1-1-8 L/弯型抹刀



图 1-1-9 铲刀



图 1-1-10 料理刀



图 1-1-11 喷火枪



图 1-1-12 电子秤



图 1-1-13 电磁炉



产品名称拓展与提高

三角纸的运用

操作要点

- ◆ 首先准备一张裁剪好的三角形油纸(如图 1-1-14 所示)。
- ◆ 以三角形油纸底边两端测取中点为中心,一只手捏住三角形底边的中心,另一只手夹住三角形的一端(如图 1-1-15 所示)。

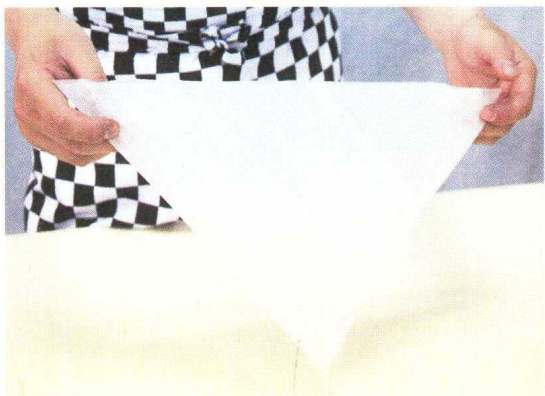


图 1-1-14 准备油纸

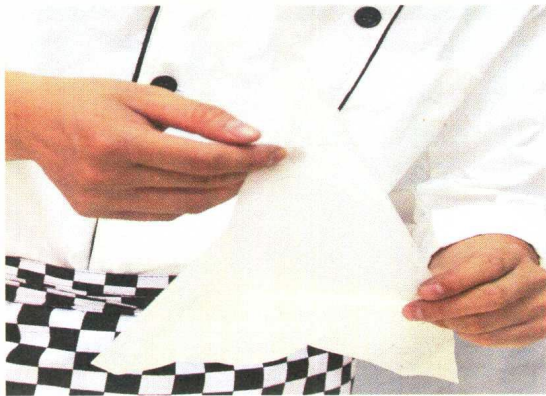


图 1-1-15 夹住一角

- ◆ 由一端向内卷成圆锥形(如图 1-1-16 所示)。
- ◆ 另一边顺势卷起,把底部旋紧收口(如图 1-1-17 所示)。

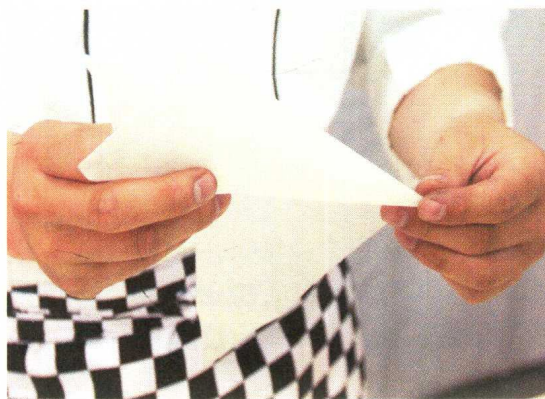


图 1-1-16 折叠卷制

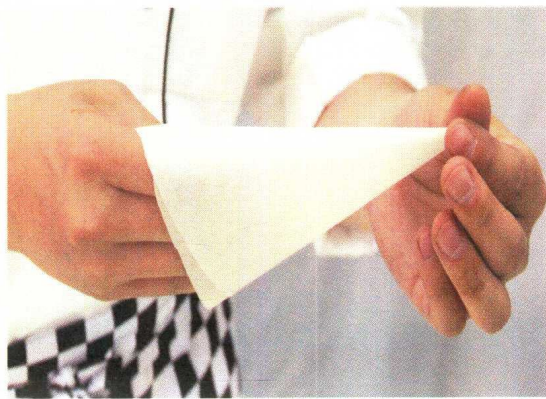


图 1-1-17 另一边折叠卷制



- ◆ 把纸筒口凸出不平整的部分向内翻折,不让锥形纸筒松开(如图 1-1-18 所示)。
- ◆ 修平纸筒口成为纸质的挤花袋(如图 1-1-19 所示)。



图 1-1-18 卷成锥形纸筒

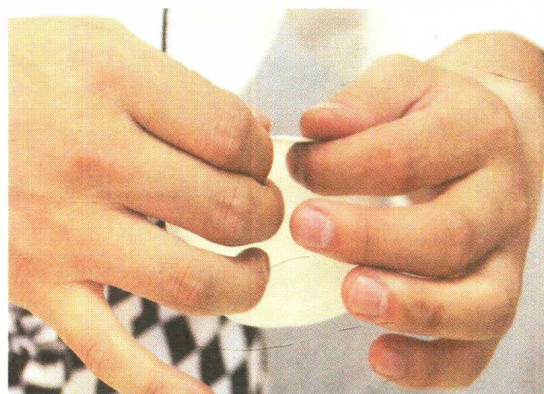


图 1-1-19 修平纸筒口

任务二 巧克力的融化与调温

任务描述

巧克力的种类有很多。白巧克力属奶油巧克力。纯的巧克力含有很多的可可脂，是制作西点非常好的材料。巧克力一般又分调温巧克力和非调温巧克力，西点用的巧克力为可调温的，而市面上销售的当零食吃的非调温巧克力有很多是不能再加热融化使用的。

调温巧克力分为三种：黑巧克力、牛奶巧克力和白巧克力。

黑巧克力——可称纯巧克力，质地比较硬，可可脂含量高于50%。

(1) 53%~55%浓度：味道平均，可可苦味与甜度适中，适合大众口味。

(2) 60%~64%浓度：可可苦味较香浓，甜度相对较低。

(3) 70%或以上浓度：可可苦味极浓。

牛奶巧克力——含可可脂40%或以上，至少含乳制品12%。含有牛奶及40%可可脂，这类巧克力多加入了炼奶混合而成，所以较香滑，甜度相对较高。

白巧克力——含可可脂30%以上，乳制品及糖分含量较高，所以较甜。成分多是糖、奶粉和香草。因可可脂成分较低，糖分较高，相对较甜。普遍用于甜品和糖果装饰。

用含有可可脂的巧克力制作手工巧克力时，需经过融化及调温，才会容易凝固脱模，巧克力表面才会带有光泽，于室温下不易融化。

通过学习，你可以掌握巧克力融化及调温的基本方法，并将调温巧克力用适当的温度调节至最佳可制作状态。

任务分析

巧克力融化时最为关键的是温度控制，在适当的温度下融化的巧克力，会呈现出丝绸般的光泽，在之后的制作过程中易于脱模，表面光滑。

巧克力调温时要动作迅速，使温度快速并均匀地下降至巧克力制作所需温度，这需要长时间的练习，掌握操作的技巧。



产品名称

巧克力的融化及调温

用料

调温巧克力。

制作步骤

水浴加热→融化巧克力→巧克力调温。

步骤1 水浴加热

- ◆ 用加热装置将水装在盆中加热(如图 1-2-1 所示)。
- ◆ 将巧克力倒入较小的不锈钢碗中,放入加热的水中。
- ◆ 边隔水加热巧克力,边用塑料刮刀用力搅拌巧克力,使之尽快均匀受热(如图 1-2-2 所示)。



图 1-2-1 清水加热



图 1-2-2 水浴融化巧克力

注意 ◆ 将装有巧克力的碗放入水中时需小心,不可将盆中的水洒入碗里的巧克力中,不然会造成最终的手工巧克力成品表面不光滑。

步骤2 融化巧克力

- ◆ 当块状巧克力融化至一半以上时,塑料刮刀应按照同一方向开始搅拌(如图 1-2-3 所示)。
- ◆ 巧克力融化过程中需用温度计测量温度,使巧克力的融化温度不超过 45℃。



图 1-2-3 隔水搅拌巧克力



图 1-2-4 余温搅拌巧克力

- 注意**
- ◆ 巧克力搅拌不可随意,必须顺着同一方向。
 - ◆ 如果巧克力融化温度至 45°C 时,可拿出水浴,以防温度过高,使巧克力品质受损(如图 1-2-4 所示)。

步骤 3 巧克力调温

- ◆ 将盛有完全融化的巧克力的碗外表面用布擦干。
- ◆ 将巧克力倒在桌面上,用不锈钢铲刀将巧克力平铺展开(如图 1-2-5 所示)。
- ◆ 左右手各持一块不锈钢铲刀,快速铲动桌面上的巧克力,以便于迅速降温。
- ◆ 重复上述动作,用温度计测量巧克力温度,直至温度降至 $33^{\circ}\text{C} \sim 35^{\circ}\text{C}$ 左右(如图 1-2-6 所示)。



图 1-2-5 巧克力平铺降温



图 1-2-6 快速重复操作降温

- ◆ 降至预定温度后,用铲板将巧克力放回碗中,与碗中之前未刮净的巧克力一起,用塑料刮刀顺着同一方向搅拌混匀。



- 注意**
- ◆ 巧克力调温时,应保持桌面干燥,不能有水混入巧克力中。
 - ◆ 巧克力在调温过程中,手尽量不要碰到巧克力,防止巧克力的光泽度受损,同时以免随手沾到。
 - ◆ 巧克力调温时,一般使用温度计测量温度,有经验者也可用嘴唇进行测温,一般比嘴唇温度略低即可(如图 1-2-7 所示)。



图 1-2-7 巧克力测温



小知识

巧克力的功效和禁忌

一、巧克力的功效

1. 巧克力能缓解情绪低落,使人兴奋。
2. 巧克力对于集中注意力、加强记忆力和提高智力都有作用,有些司机把巧克力作为提高驾驶能力的精神振奋剂,考试的学子也可用来健脑。
3. 吃巧克力有利于控制胆固醇的含量,保持毛细血管的弹性,具有防治心血管循环疾病的作用。



图 1-2-8 巧克力制品

4. 巧克力中含有的儿茶酸与茶叶中的含量一样多,儿茶酸能增强免疫力,预防癌症,干扰肿瘤的供血。

5. 巧克力是抗氧化食品,对延缓衰老有一定功效。

6. 巧克力含有丰富的碳水化合物、脂肪、蛋白质和各类矿物质,人体对其消化吸收的速度很快,因而它被专家们称之为“助产大力士”,产妇在临产前如果适当吃些巧克力,可以得到足够的力量促使子宫口尽快开大,

顺利分娩,对母婴都是十分有益的。

总之,巧克力能缓解情绪,对于集中注意力、加强记忆力和提高智力都有作用,有防治心血管循环疾病的作用,能增强免疫力,预防癌症,干扰肿瘤的供血,对延缓衰老有一定功效。

二、巧克力的禁忌

1. 巧克力的热量高,它所含营养成分的比例不符合儿童生长发育的需要。
2. 日本研究认为巧克力能预防龋齿,但由于一般巧克力含糖量高,还是容易导致龋齿的。
3. 糖尿病患者应少吃巧克力,或可以专门食用淡巧克力。
4. 女性在经期食用过多的巧克力会加重经期烦躁和乳房疼痛。

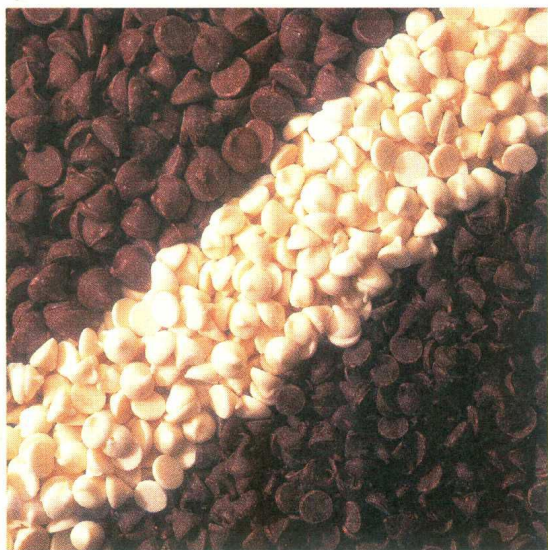


图 1-2-9 巧克力豆

5. 喝牛奶时不要吃巧克力,因为巧克力中的草酸会与牛奶中的钙结合成草酸钙,使钙无法被充分利用。
6. 有心口痛的人要忌食巧克力,特别是吃了巧克力后心口感到灼热的要停止食用。这是因为巧克力含有一种能使胃酸从胃中溢出的物质。



任务三 制作模塑巧克力

任务描述

手工模具巧克力的制作是手工巧克力制作中的一种,利用各种材质和形状的模具,能快速制作出(相较于其他纯手工巧克力而言)大小一致、形状相同的巧克力。为迎合大众的需求,现今巧克力模具种类繁多,其材质和形状也多种多样,适用于企业、家庭等各种场合。

夹心巧克力的产生丰富了巧克力的口味,不同的夹心与巧克力的融合,让品尝者体验到了多重美味感受,夹心巧克力因此受到了许多人的青睐。部分夹心巧克力需要借助巧克力模具来共同完成制作。

通过使用制作巧克力的模具,你可以掌握模具手工巧克力制作的基本方法;学会巧克力夹心的制作,并通过手工加工装饰完成模塑夹心巧克力的制作。



任务分析

模塑巧克力是借助模具进行制作,巧克力脱模时需敲击模具以助于巧克力顺利脱模。由于使用的模具是塑料材质,在使用中应注意不可用力过大而损坏模具。巧克力调温时对温度的掌控会影响到脱模时的难易,脱模的好坏直接影响巧克力制作的外观,所以这是十分重要的环节。



产品名称

模塑巧克力

用料

调温巧克力 淡奶油 100 克 咖啡粉 4 克 碎果仁若干

制作步骤

夹心制作→巧克力灌模→放夹心→封底→脱模装盘。