

クッキーとバターケーキのレシピ

NO.1

稻田老师的烘焙笔记1

# 曲奇&黄油蛋糕

[日] 稻田多佳子 著  
王宇佳 译



南海出版公司



稻田老师的烘焙笔记1  
曲奇&黄油蛋糕

[日] 稻田多佳子 著 王宇佳 译



南海出版公司  
2017·海口



## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

稻田老师的烘焙笔记. 1, 曲奇&黄油蛋糕 / (日) 稻田多佳子著; 王宇佳译. -- 海口: 南海出版公司, 2017.11

ISBN 978-7-5442-8994-8

I. ①稻… II. ①稻… ②王… III. ①饼干—制作②蛋糕—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第110328号

著作权合同登记号 图字: 30-2017-001  
TITLE: [クッキーとバターケーキのレシピ]  
BY: [稲田多佳子]

Copyright © Takako Inada 2012

Original Japanese language edition published by SHUFU TO SEIKATSUSHA 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 SHUFU TO SEIKATSUSHA CO.,LTD.,Tokyo through NIPPAN IPS Co.,Ltd.

本书由日本主妇与生活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。

DAOTIAN LAOSHI DE HONGBEI BIJI 1: QUQI & HUANGYOU DANGAO  
稻田老师的烘焙笔记1: 曲奇& 黄油蛋糕



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

作 者: [日] 稻田多佳子

译 者: 王宇佳

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: 北京画中画印刷有限公司

开 本: 889毫米×1194毫米 1/16

印 张: 8

字 数: 258千

版 次: 2017年11月第1版 2017年11月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5442-8994-8

定 价: 48.00元

南海版图书 版权所有 盗版必究



## 饼干

核桃酥饼干·····	6	奶酪夹心沙布列·····	42
酥饼干 4 种 ·····	8	奶酪沙布列棒·····	43
黄油沙布列·····	10	椰子沙布列·····	44
黑芝麻饼干·····	12	猫舌饼干·····	45
枫糖饼干·····	14	椰丝白巧克力滴落饼干·····	46
花生酱饼干·····	15	奶酪核桃滴落饼干·····	48
红茶饼干·····	16	橙子皮杏仁滴落饼干·····	49
柠檬沙布列·····	18	葡萄干白巧克力滴落饼干·····	50
杏仁巧克力饼干·····	19	芝麻咸饼干·····	51
肉桂方块饼干·····	20	全麦粗粒饼干 [ 附带步骤图片 ] ·····	52
红茶方块饼干·····	21	混合坚果饼干 [ 附带步骤图片 ] ·····	54
黄油酥饼干·····	22		
黑芝麻奶酪饼干·····	24		
黑胡椒奶酪饼干·····	26		
香料奶酪饼干 4 种 ·····	28		
奶油奶酪饼干·····	30		
芝麻瓦片脆饼·····	32		
杏仁瓦片脆饼·····	33		
巧克力饼干·····	34		
可可饼干·····	35		
奶油焦糖夹心饼干·····	36		
巧克力裂纹饼干·····	38		
迷你方块饼干·····	39		
果酱饼干·····	40		

### 本书的使用方法

- 书中使用的 1 大勺是 15mL，1 小勺是 5mL。
- 鸡蛋使用的是大号的鸡蛋。
- 室温指的是 20℃ 左右。
- 隔水烘焙中用的水是热水。
- 烤箱要事先预热到书中所写的温度。使用的烤箱不同，烘烤时间也会有差异。可以参考食谱的时间，一边观察一边自行增减。
- 本书中出现的微波炉加热时间都是以 500W 的微波炉为准的。



## 基础黄油蛋糕

原味磅蛋糕·····	58
水果蛋糕·····	60
奶油焦糖蛋糕·····	62
咖啡核桃蛋糕·····	64
红茶蛋糕·····	66
橙子红茶蛋糕·····	68
红茶西梅干黄油蛋糕·····	70
枫糖蛋糕·····	72
可可黄油蛋糕·····	73
香草软蛋糕·····	74
黄油卡斯提拉风海绵蛋糕·····	76
简易黄油蛋糕·····	78
蓝莓酱大理石蛋糕·····	79
奶酪核桃黄油蛋糕·····	80
蔓越莓黄油蛋糕·····	82
生姜蛋糕·····	84
红薯蛋糕·····	86
奶油焦糖大理石黄油蛋糕·····	88
奶油焦糖布朗尼·····	90
红豆巧克力碎黄油蛋糕·····	92
朗姆葡萄干黄油蛋糕·····	94
酸橘蛋糕·····	96
核桃杏仁黄油蛋糕·····	98
红糖蜂蜜蛋糕 [ 附带步骤图片 ] ·····	100

## 水果黄油蛋糕

香蕉核桃蛋糕·····	104
苹果乡村蛋糕·····	106
黑樱桃酸奶油蛋糕·····	108
柠檬蛋糕·····	110
草莓牛奶黄油蛋糕·····	112
芒果黄油蛋糕·····	114
西柚蛋糕·····	116
酸奶蛋糕·····	118
甜杏酥粒蛋糕·····	120
苹果酥粒蛋糕·····	122

## 其他的 做法 memo

焙茶方块饼干·····	124
香草酥饼干·····	125
白芝麻饼干·····	125
奶油奶酪苹果乡村蛋糕·····	126
咖啡坚果蛋糕·····	127
甜杏酸奶蛋糕·····	127

## 专栏

烘焙材料·····	4
烘焙道具·····	56



稻田老师的烘焙笔记1  
曲奇&黄油蛋糕

[日] 稻田多佳子 著 王宇佳 译



南海出版公司  
2017·海口





## 饼干

核桃酥饼干·····	6	奶酪夹心沙布列·····	42
酥饼干 4 种 ·····	8	奶酪沙布列棒·····	43
黄油沙布列·····	10	椰子沙布列·····	44
黑芝麻饼干·····	12	猫舌饼干·····	45
枫糖饼干·····	14	椰丝白巧克力滴落饼干·····	46
花生酱饼干·····	15	奶酪核桃滴落饼干·····	48
红茶饼干·····	16	橙子皮杏仁滴落饼干·····	49
柠檬沙布列·····	18	葡萄干白巧克力滴落饼干·····	50
杏仁巧克力饼干·····	19	芝麻咸饼干·····	51
肉桂方块饼干·····	20	全麦粗粒饼干 [ 附带步骤图片 ] ·····	52
红茶方块饼干·····	21	混合坚果饼干 [ 附带步骤图片 ] ·····	54
黄油酥饼干·····	22		
黑芝麻奶酪饼干·····	24		
黑胡椒奶酪饼干·····	26		
香料奶酪饼干 4 种 ·····	28		
奶油奶酪饼干·····	30		
芝麻瓦片脆饼·····	32		
杏仁瓦片脆饼·····	33		
巧克力饼干·····	34		
可可饼干·····	35		
奶油焦糖夹心饼干·····	36		
巧克力裂纹饼干·····	38		
迷你方块饼干·····	39		
果酱饼干·····	40		

### 本书的使用方法

- 书中使用的 1 大勺是 15mL，1 小勺是 5mL。
- 鸡蛋使用的是大号的鸡蛋。
- 室温指的是 20℃ 左右。
- 隔水烘焙中用的水是热水。
- 烤箱要事先预热到书中所写的温度。使用的烤箱不同，烘烤时间也会有差异。可以参考食谱的时间，一边观察一边自行增减。
- 本书中出现的微波炉加热时间都是以 500W 的微波炉为准的。



## 基础黄油蛋糕

原味磅蛋糕·····	58
水果蛋糕·····	60
奶油焦糖蛋糕·····	62
咖啡核桃蛋糕·····	64
红茶蛋糕·····	66
橙子红茶蛋糕·····	68
红茶西梅干黄油蛋糕·····	70
枫糖蛋糕·····	72
可可黄油蛋糕·····	73
香草软蛋糕·····	74
黄油卡斯提拉风海绵蛋糕·····	76
简易黄油蛋糕·····	78
蓝莓酱大理石蛋糕·····	79
奶酪核桃黄油蛋糕·····	80
蔓越莓黄油蛋糕·····	82
生姜蛋糕·····	84
红薯蛋糕·····	86
奶油焦糖大理石黄油蛋糕·····	88
奶油焦糖布朗尼·····	90
红豆巧克力碎黄油蛋糕·····	92
朗姆葡萄干黄油蛋糕·····	94
酸橘蛋糕·····	96
核桃杏仁黄油蛋糕·····	98
红糖蜂蜜蛋糕 [ 附带步骤图片 ] ·····	100



## 水果黄油蛋糕

香蕉核桃蛋糕·····	104
苹果乡村蛋糕·····	106
黑樱桃酸奶蛋糕·····	108
柠檬蛋糕·····	110
草莓牛奶黄油蛋糕·····	112
芒果黄油蛋糕·····	114
西柚蛋糕·····	116
酸奶蛋糕·····	118
甜杏酥粒蛋糕·····	120
苹果酥粒蛋糕·····	122

## 其他的做法 memo

焙茶方块饼干·····	124
香草酥饼干·····	125
白芝麻饼干·····	125
奶油奶酪苹果乡村蛋糕·····	126
咖啡坚果蛋糕·····	127
甜杏酸奶蛋糕·····	127

## 专栏

烘焙材料·····	4
烘焙道具·····	56



下面为大家介绍制作点心所需的基本材料。本书中出现的点心都是突出食材本身味道的简单点心，使用新鲜食材做出来的点心才会更美味。

## + 粉类



## 低筋面粉

低筋面粉是做点心必不可少的材料之一。使用不同的面粉，做出点心的味道和口感也会有所不同。无论是哪种面粉，都是刚开封时味道比较好。开封之后要注意密封保存，趁着面粉还新鲜时尽快用完。



## 杏仁粉

将杏仁磨成粉制成的食材。在制作点心时加入适量杏仁粉，能使点心的味道变得更丰富，口感也会更加湿润。杏仁粉颗粒较大，使用网眼细的筛子容易堵住，过筛时要使用网眼粗的筛子。

## + 砂糖



## 砂糖

制作点心时常用的白砂糖。如果想用上白糖代替，使用前要先过筛，筛掉结块的部分。砂糖的作用不只是给点心增加甜味，还能使点心口感更湿润，保存的时间也会延长。砂糖在制作点心过程中起到的作用非常大，在减量时一定要慎重。



## 黄蔗糖和红糖

如果想制作味道比较柔和的点心，可以用精度较低的天然蔗糖代替砂糖。黄蔗糖是从甘蔗中提取出来的黄色蔗糖。比较湿润的红糖是赤砂糖的一种。与普通的砂糖相比，用黄蔗糖和红糖制作出的点心味道更柔和，带有一种优雅自然的甜味。

## + 鸡蛋



做点心一定要选用新鲜健康的鸡蛋。能够直接做生鸡蛋盖饭的鸡蛋就很合适（笑）。我经常使用的是大号的鸡蛋。

## + 巧克力



推荐使用杂质较少的烘焙专用巧克力（考德曲巧克力）。如果不方便入手，也可以选用可可含量较高、味道较苦的板状巧克力。像图片中这种圆形巧克力就不需要切碎，使用起来非常方便。我个人比较偏爱Barry Callebaut（百乐嘉利宝）的巧克力。

## + 黄油



制作点心要使用无盐黄油。做饼干和挞时，如果想添加一丝咸味，可以单独放盐。使用味道浓厚的发酵黄油，烤出的点心味道也会更上一层楼。使用普通黄油时，也可以加少许发酵黄油作为味道的补充。

## + 鲜奶油



想做出美味的点心，一定要使用动物性油脂。推荐选用乳脂肪含量45%左右的鲜奶油。如果打算制作口感清爽的点心，可以选用乳脂肪35%左右的鲜奶油。





## 饼干

只需一块就能让人会心一笑、心生欢喜的小点心。松脆、酥软、湿润……饼干有着各种各样诱人的口感，不但味道可口，还能存放很长时间。既可以当作日常小礼物送给别人，又可以拿给大家一起分享，打造快乐的零食时间。或者配上咖啡、红茶之类的热饮，独自享受闲暇时光。饼干真是一种让人想一直放在身边的可爱小零食。





## 核桃酥饼干

这款饼干深受孩子和大人的喜爱，只要一拿出来，就会立刻被抢得精光。本来这款饼干通称“雪球”，为了打造出原创感，我特意将其命名为“核桃酥饼干”（笑）。以前我都是纯手工制作的，但现在订购的数量太多，于是就开始用食物料理机做面团了。

入口即化是这款饼干的卖点，所以很多人都好奇我是用了什么特殊的做法……然而等谜底揭晓，大家一定觉得太简单了。看到如此简单的做法，之前的敬佩之心也肯定会消失吧（苦笑）。不过，趁此机会能让更多人使用我的方法，也挺不错的。

夏天的时候，将这款饼干放进冰箱冷藏一下会更好吃。凉凉酥酥的口感，和常温的饼干不太一样，一定能给你带来不同的感受。

## 材料（约70个份）

低筋面粉	130g
杏仁粉	40g
核桃	50g
黄油（无盐型）	95g
砂糖	40g
盐	1小撮
装饰用糖粉	适量

## 准备工作

- + 黄油切成边长1.5cm的方块，放入冰箱冷藏。
- + 将烤箱用垫纸铺到烤盘中。

## ⑨ 制作方法

- 1 将低筋面粉、杏仁粉、砂糖和盐倒入食物料理机中，打开料理机稍微转一下，起到与过筛相同的作用。
- 2 加入黄油，反复开关食物料理机，当黄油和粉类充分混合后，加入核桃。继续反复开关食物料理机，等里面的食材变成一个整体时，将其取出。
- 3 将面团表面揉光滑，装进塑料袋或用保鲜膜包住，放入冰箱醒1小时以上。
- 4 将烤箱预热到170°C。取出面团，用勺子或手分成小份，然后捏成直径1.5~2cm的圆形，放在烤盘中，中间要留有空隙。
- 5 在预热到170°C的烤箱中烤15分钟左右，直到饼干周围稍微变色为止。完全冷却之后，将饼干放入装饰用糖粉中滚一下。

## 👉 用手制作的方法

- 1 将恢复到室温后变软的黄油放入碗中，用打蛋器搅拌成奶油状，加入砂糖和盐，用打蛋器搅拌成发白、蓬松的状态。
- 2 将筛过的低筋面粉、杏仁粉和切碎的核桃一起加入碗中，用橡胶铲快速搅拌，直到看不见干面粉为止。
- 3 将食材揉成一团，放入冰箱中。之后的步骤与上面的步骤4、5相同。



用手制作的话，要先将核桃切碎，再提前烘烤一下，核桃的味道会更香。





## 酥饼干4种

核桃酥饼干是我送礼物时必不可少的点心之一。这款“酥饼干套装”将几种不同口味的酥饼干组合到一起，一直都很受欢迎。我本人很喜欢酥饼干入口即化的口感，而且参照我的方法制作饼干的人也赞不绝口。喜欢我做法的各位，实在非常感谢！

继前面的“核桃酥饼干”之后，现在给大家介绍不加核桃的基础酥饼干和另外3种口味的酥饼干。为了让大家一次品尝到多种口味的饼干，我特意减少了每种做法的分量。如果只制作其中一种口味，请将分量增加一倍。

不加核桃的基础酥饼干可以和很多食材搭配，操作起来非常简单。可可粉、咖啡、香草、肉桂、草莓干、红糖、抹茶、蘑菇等，如果将这些酥饼干的做法放到一起，都能出一本新书了。请大家自由发挥自己的想象，制作出不同口味的酥饼干吧。

## 原味



## 材料（直径2cm的饼干30~35个份）

低筋面粉·····	70g	砂糖·····	20g
杏仁粉·····	45g	盐·····	1小撮
黄油（无盐型）·····	45g	装饰用糖粉·····	适量

## 准备工作

- + 将黄油切成边长1.5cm的方块，放入冰箱冷藏。
- + 将烤箱用垫纸铺到烤盘中。

## ◎ 制作方法

1 将低筋面粉、杏仁粉、砂糖和盐倒入食物料理机中，打开料理机转3秒，起到与过筛相同的作用。加入黄油，反复开关食物料理机，等里面的食材变成一个整体时，将其取出。

2 将面团表面揉光滑，装进塑料袋或用保鲜膜包住，放入冰箱醒1小时以上。

3 将烤箱预热到170℃。用勺子或手将面团分成小份，然后捏成直径1.5~2cm的圆形，放在烤盘中，中间要留有间隔。

4 在预热到170℃的烤箱中烤15分钟左右，直到饼干周围稍微变色为止。完全冷却之后，将饼干放入装饰用糖粉中滚一下。

## 👉 用手制作的方法

1 将恢复到室温后变软的黄油放入碗中，用打蛋器搅打成奶油状，加入砂糖和盐，用打蛋器搅打成发白、蓬松的状态。

2 将筛过的低筋面粉、杏仁粉一起加入碗中，用橡胶铲快速搅拌，直到看不见干面粉为止。

3 将食材揉成一团，放入冰箱中。之后的步骤与上面的步骤3、4相同。



红茶茶叶，我用的是川宁的格雷伯爵茶。茶包可以直接使用，比较方便，当然你也可以用自己喜欢的红茶。



将橙子皮放入食物料理机中搅碎后就可以与其他食材充分混合。用手制作时会留下块状的橙子皮，口感也不错。制作不使用柠檬皮的点心时，我一般会用“Pulco浓缩柠檬汁”。

## 红茶味



## 材料（直径2cm的饼干30~35个份）

低筋面粉·····	70g	盐·····	1小撮
杏仁粉·····	40g	红茶茶叶（或茶包1袋）·····	2g
黄油（无盐型）·····	45g	装饰用糖粉·····	适量
砂糖·····	20g		

## ◎ 制作方法

与“原味”相同。在步骤1中，将切碎的红茶茶叶（或茶包）与粉类一起加入。

## 橙子味



## 材料（直径2cm的饼干30~35个份）

低筋面粉·····	70g	盐·····	1小撮
杏仁粉·····	40g	橙子皮（切碎后）·····	40g
黄油（无盐型）·····	45g	装饰用糖粉·····	适量
砂糖·····	15g		

## ◎ 制作方法

与“原味”相同。在步骤1中，将切碎的橙子皮与粉类一起加入。

## 柠檬味



## 材料（直径2cm的饼干30~35个份）

低筋面粉·····	70g	盐·····	1小撮
杏仁粉·····	45g	切碎的柠檬皮·····	1/2个份
黄油（无盐型）·····	45g	柠檬汁·····	1小勺
砂糖·····	20g	装饰用糖粉·····	适量

## ◎ 制作方法

与“原味”相同。在步骤1中，将切碎的柠檬皮和柠檬汁与黄油一起加入。





## 黄油沙布列

我开始爱上烘焙是在小学的时候。契机是什么我已经不记得了，不过这种对烘焙心动的感觉应该每个女孩都有吧！在我印象中，我做的第一款点心就是基础的饼干。对，就是孩子们都喜欢的动物或花朵造型的饼干。准备好材料、准确称量后制作面团、压成自己喜欢的形状、进烤箱烘烤……每一个步骤都让人心跳加速，真是一段美好的回忆。但是身为孩子的我，却很不喜欢清理残局（苦笑）。如今，我很少会做那个让我有很多回忆的饼干了。现在的我更重视效率，喜欢做“揉成棒状后切成圆片”的饼干。

这款沙布列的面团也可以用模具压成各种形状后烘烤。偶尔也回忆着童年的美好时光，做一些可爱动物饼干吧！

## 材料（约50个份）

低筋面粉	130g
杏仁粉	50g
黄油（无盐型）	110g
砂糖	55g
蛋黄	1个份
盐	1小撮
撒在周围的砂糖	适量
干面粉（最好是高筋面粉）	适量

## 准备工作

- + 将黄油切成边长1.5cm的方块，放入冰箱冷藏。
- + 将烤箱用垫纸铺到烤盘中。

## 制作方法

- 1 将低筋面粉、杏仁粉、砂糖和盐倒入食物料理机中，稍微转一下，起到与过筛相同的作用。
- 2 加入黄油，反复开关食物料理机，当黄油和粉类充分混合后，加入蛋黄。继续反复开关食物料理机，等里面的食材变成一个整体时，将其取出。
- 3 将面团表面揉光滑，装进塑料袋或用保鲜膜包住，放入冰箱醒1小时以上。
- 4 将面团放到撒了干面粉的台面上，分成2等份，然后分别揉成直径2.5~3cm的棒状。用保鲜膜包住，再放入冰箱醒2小时以上。将烤箱预热到170℃。
- 5 在平盘中撒上砂糖，将棒状面团放在上面滚一下，使砂糖均匀地粘在面团表面。将面团切成厚7~8mm的圆片，放在烤盘中，中间要留有间隔。在预热到170℃的烤箱中烤15分钟左右。

## 用手制作的方法

- 1 将恢复到室温后变软的黄油放入碗中，用打蛋器搅拌成奶油状，加入砂糖和盐，用打蛋器搅拌成发白、蓬松的状态。
- 2 加入蛋黄，充分搅拌，然后将筛过的低筋面粉、杏仁粉一起加入碗中，用橡胶铲快速搅拌，直到看不见干面粉为止。
- 3 将食材揉成一团，放入冰箱中。之后的步骤与上面的步骤4、5相同。



杏仁粉是将杏仁磨成粉末后制成的食材。与低筋面粉一起使用，就能做出味道浓郁、口感酥脆的点心。关于面粉和杏仁粉的配比，究竟突出哪一方才能使点心更美味呢，这一点真让我苦恼呢。





## 黑芝麻饼干

抱着“想做出自己喜欢的芝麻味饼干”的想法，我进行了很多尝试，但却没能研究出一个让自己满意的做法。然而，在某次偶然的机会上，我以黄油沙布列的做法为基础，制作出了一款芝麻味的饼干，那正是我想要的味道。都说当局者迷，也许太过在意一件事，反而容易绕远路呢。

我给很多人尝过这款黑芝麻饼干，目前为止还没有人说“难吃”（姑且相信他们说的话），所以这应该是一个合格的方子吧。用黑芝麻和白芝麻都没问题，当然也可以混合着用。分量可以根据自己的喜好增减。日本应该有很多卖美味芝麻的店，不过我最爱用的还是京都山田制油的黑芝麻。