

有恒 著 cairry_darb 绘

水果与点心的甜蜜碰撞

SHUIGUO YU DIANXIN DE TIANMI PENGZHUANG

重庆出版集团 重庆出版社



11种美味水果与各式西点的甜蜜邂逅。



YZLI0890075859

这本书，让味蕾来体验本年度最奇妙的美食之旅……



他们之间将会碰撞出怎样的火花呢？





蔡迎 著 cairry-dark 绘



水果与点心的甜蜜碰撞

SHUIGUO YU DIANXIN DE TIANMI PENGZHUANG

YZLI



YZLI0890075859

重庆出版集团 重庆出版社

图书在版编目(CIP)数据

水果与点心的甜蜜碰撞 / 秀逗著 ; cairry_dark绘. -- 重庆 :
重庆出版社, 2010.10

ISBN 978-7-229-02771-1

I. ①水… II. ①秀… ②c… III. ①糕点—制作
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第136755号

水果与点心的甜蜜碰撞

SHUIGUO YU DIANXIN DE TIANMI PENGZHUANG

秀逗著 cairry_dark 绘

出版人:罗小卫

责任编辑:钟丽娟

版式设计:重庆出版集团艺术设计有限公司·黄杨



重庆出版集团

重庆出版社

出版

重庆长江二路205号 邮政编码:400016 <http://www.cqph.com>

重庆出版集团艺术设计有限公司制版

自贡新华印刷厂印刷

重庆出版集团图书发行有限公司发行

E-MAIL: fxchu@cqph.com 邮购电话:023-68809452

全国新华书店经销

开本:889mm×1 194mm 1/24 印张:5.5

2010年10月第1版 2010年10月第1次印刷

ISBN 978-7-229-02771-1

定价:28.00元

如有印装质量问题,请向本集团图书发行有限公司调换:023-68706683

版权所有 侵权必究



作者自序

幸福的可能与门钥匙

每当过生日时，总有一样特别期待的东西：生日蛋糕。在生日的前两天，就会跑到蛋糕店里，去预订属于自己的那个蛋糕。因为一年只有这难得的一次机会，总会把画册翻来覆去地看上好几遍，还要提出这样或那样的一些小要求，只为得到一个专属于自己的生日蛋糕。千挑万选，终于订好了蛋糕，接下来的几天里，都会无比憧憬，期盼着生日快点儿到来。到了去拿蛋糕的那一天，便会早早跑到蛋糕店里，守着师傅做蛋糕，看师傅拿着抹刀、裱花袋，三下两下就变出自己的生日蛋糕，然后装进蛋糕盒，小心翼翼地捧回家。与家人一起点燃蜡烛分享蛋糕的那种心情，一直都忘不了。

从没想过蛋糕是可以自己做的，所以内心对蛋糕师这份职业还曾充满了向往。三年前，我在网上论坛里无意中看到了DIY蛋糕、饼干这些西点信息，于是一发不可收拾，一有时间便会上网去看看，然后暗自盘算制备一套烤箱和工具。就像当初选蛋糕那样疯狂，我开始在网上精挑细选，终于在2006年4月的某个下午，我欢喜地把烤箱背回了家。和面、打蛋、放白糖、放黄油……想象着当初期待的生日蛋糕，我开始了第一次烤饼干。眼瞅着一堆混合物放进了烤箱，开始烘焙，我的心已经开始欢呼雀跃起来。等到打开烤箱，看到一块



块散发着糕点香味的小圆饼时，我更是欣喜若狂！且不说味道如何，单是看它的外形，就已经让我很满足了——原来做饼干是这样简单，这样幸福的事情！

然而，高兴来得太早了点儿——成功可不是件那么容易的事情。当我满怀期待吃下第一口饼干时，却发现并没有我想象中那么美味。后来，我又第一次烤蛋糕，没想到烤出来的竟是一块蛋饼；当我第一次做面包时，做出来的面包却无比硬！经历了无数个失败，浪费了

数十斤鸡蛋、面粉和白糖后，2006年底，我终于做出了一些让我有些自信的作品，我骄傲地拿给朋友品尝，看到朋友品尝完毕之后流露出的惊喜的疑惑眼神：“这真是你做的？简直是太好吃了，比外面店里卖的还好吃！”我欣喜若狂，自信心和虚荣心立刻得到极大的满足。我于是乐此不疲，一遍又一遍地尝试着做出各种各样诱人的新点心，往返于朋友品尝、赞扬，虚荣心得到满足，再次烘焙的过程中，自得其乐。

渐渐地，每有亲朋好友聚会，或是朋友生日，我都会亲自下厨，烘焙出不同味道不同样式的西点送给他们品尝。在我看来，亲手制作的产品虽不及市售的华丽精致，但更饱含心意，更有情趣。这种情谊经过好友品尝，越发香甜美味，幸福长驻。

自己做点心，有时成本并不亚于市售的糕点。为了寻找特别的材料或工具，我经常会跑遍大半个成都。制作的时间，我通常会选择在柔和的傍晚，听着音乐广播，哼着小调，熟练地使用着各种工具（如今它们都好似我身体的一部分那样自然），然后默想着自己心里想要达到的效果，计算着各种原料比例，用一种笃定而欣然的心情将它们混合在一起。就这样子，常常一做就是数个小时，等到成品出炉时，所有的星星都亮了，但一直以来的疲惫却因美味糕点的出炉一扫而光！

那种成就感，难以言喻。而当看见朋友与家人将自己精心烤制的糕点送进嘴里，露出享受的表情时，更是会令我感觉幸福得冒泡！

我一直觉得，这样就够了。“烘焙”带给我的已经够多。它让我拥有了家人的亲情、恋人的爱情、同事的友情。糕点香甜，情谊满怀，就这么简单地幸福着就可以。直到有一天，有人对我说：其实你可以把这些结集出版分享给更多的人。于是有了现在你们手中所捧着的这一本书。而也是因为这样一种全新的尝试，让我感受到了另一种幸福的可能。

而这一刻，我希望你也可以。

但愿这本书，能成为开启另一种美好生活的门钥匙。



目录

CONTENTS

1. 作者自序

2. 尝试之前, 你真的准备好了吗?
—— 制作工具一览

8. 非常 Q&A, 作者贴心说

13. 柠檬组

23. 苹果组

33. 樱桃组

41. 草莓组

57. 芒果组

65. 黄桃组

75. 蓝莓组

85. 香蕉组

95. 橙子组

105. 木瓜组

115. 菠萝组



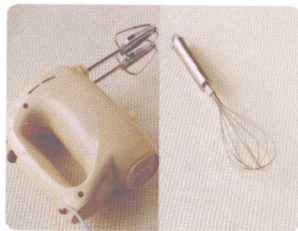
尝试之前，你真的准备好了吗？ —— 制作工具一览

很多新手朋友可能一看到一大堆的工具和模具就会觉得头昏眼花了，但是在我看来，只需要最基础的七样工具，你就可以开始美食DIY之旅了。除去冰箱和平底锅（我想这两样应该每个朋友家里都有吧），那么只需要准备六样工具就可以了哦。

基础工具：



1. 厨房秤：最基本的工具，做西点，材料都是要求非常精准的量，选个电子称比较方便哦，能够精确到克，还有去皮功能呢。



2. 打蛋器：有电动和手动的两种。电动的一般用来打发奶油、鸡蛋等；手动的多用于搅拌。



3. 刮刀：能又快又均匀地搅拌混合面糊，而且能把碗里的面糊很容易就刮干净了。



4. 面粉筛：过筛面粉用的，基本上只要做点心时有面粉这道材料的都会要求筛面粉。



5. 打蛋盆：其实就是不锈钢或是玻璃的碗——打发鸡蛋、黄油总得有个容器吧。



6. 烤箱：不用多说了吧，蛋糕、饼干必备的工具。只是选择上，不要买太小的哦，至少得能放下9寸蛋糕模，有上下火调节、温度调节、时间调节等基本功能就可以了。



7. 平底锅：除了烤箱做的点心外，还有很多不用烤箱做的，这时就需要用到平底锅哦，推荐使用不粘锅。

进阶篇：

如果以上七样工具都齐备了，你又需要进一步地提升的话，可以再准备以下工具哦。



1. 量勺：用于称量很少的材料，一般来说量勺都有个标准版的，选择四个装的（分别是1大勺15g、1小勺5g、1/2小勺2.5g、1/4小勺1.25g）就可以了，如果没有的话，用厨房秤也可以秤出来的。



2. 量杯：多用于称量液体材料，不过有厨房秤的话，也可以不用。一般来说液体材料如果是100mL，厨房秤里选100g就差不多了。



3. 分蛋器：用于分离蛋白和蛋黄的工具，当然也很厉害的TX只用两瓣蛋壳倒过来倒过去的就把蛋黄蛋白分开了。



4. 擀面杖：擀塔皮用的。



5. 硅胶刷：刷蛋液、刷黄油的必备工具。



6. 裱花袋：裱蛋糕或是做饼干、做泡芙的时候用，建议买布的，比较耐用。



7. 裱花嘴：跟裱花袋配套使用的。不同形状的花嘴能挤出不同的花纹。



8. 手动榨汁机：榨橙汁、柠檬汁必备哦。



9. 烘焙用温度计：耐高温的，能准确测量温度哦。



10. 烘焙油纸：可以垫在烤盘上烤饼干，或是垫在蛋糕模里烤蛋糕用，这样烤完点心后就不用洗模具了。



11. 搅拌机：可以方便地搅打各种水果泥。如果没有的话，就只有勤快点，自己费点力气动手搅了。



12. 干磨机：其实跟搅拌机差不多的作用，这个主要用来磨粉，比如可以把白糖磨成糖粉来用。



模具的选购原则与工具是一样的。只要不做很复杂的造型，那么只需准备以下两种基础模具即可。

基础篇：



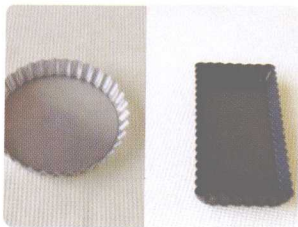
蛋糕模：现在市面上各种大小·形状各异的模具非常多，但是只是初级入门的话，只败一个6寸或8寸的圆形或方形活底蛋糕模就够用了，本书里大多数用到的都是6寸的。



烤碗：
高温陶瓷的，舒芙蕾、布丁、麦芬都可以用哦。

如果你不满足于只有一个模具，下面就有很多很多的选择了（但基本还算是常用的，本书都有涉及哟~请根据自身需要进行选购）。

进阶篇：



1. 派盘：做水果塔时十分有用，尺寸、形状各式各样，选择范围非常多。这里推荐一个8寸的活底圆形派盘，一般居家烘焙用足够了。因为喜爱长方形的派盘，所以我各买了一个。（用长方形派盘做的东西跟8寸的圆形派盘分量是一样的哦~）



2. 磅蛋糕模：这种平底方形的适合烤磅蛋糕。当然也可以用活底蛋糕模，只要垫上一层油纸就能用了。



3. 慕斯圈：做慕斯蛋糕、冻芝士蛋糕的模具。当然也可以使用活底蛋糕模来代替哦，只不过因为有底，所以如果是做好的点心要拿出去分享的话，记得一定要把蛋糕底收回来哦。



4. 烤盘：这个一般是烤箱都会自带的，不用专门买。



5. 天使蛋糕模：用于烤天使蛋糕。不过如果不是特别追求形状的话，用活底蛋糕模也是可以烤的。



6. 奶酪蛋糕模：用于烤制酸奶蛋糕、芝士蛋糕等面糊比较稀一点的蛋糕品种。和一般的模具相比，这个模具相对而言会比较特殊一点。因为烤芝士蛋糕有些需要隔水烘烤的，活底模的话比较容易渗水进去，所以必须用这种特别的模。当然，如果你能保证用锡纸将活底模的底部包得严严实实而不怕进水的话，也可以不用哦。



7. 硅胶小蛋糕模：用于烤麦芬、小蛋糕。可以再垫一些小纸杯一起用，这样就可以偷懒不用洗模具了。



8. 贝壳蛋糕模：玛德琳蛋糕专用模，如果不追求贝壳的模样，用硅胶小蛋糕模来烤也可以的。



9. 布丁杯：也是有各种材质、形状的，非常非常多，可以装各种布丁哦。玻璃的还可以放入烤箱里烤，如果是冷藏的，用塑料的也行哦，带出去和朋友分享很不错。



10. 华夫饼机：能煎出非常可爱的格子饼的模具哦，不用烤箱，在煤气炉上就可以使用。

非常 Q&A 作者贴心说



新手发问 Q1：模具换算的基本原则是什么呢？

秀逗解答 A1：最简化的办法就是翻倍。比如方子里是 6 寸的量，若想做 8 寸的就把材料的数量翻倍，反之则减半。不用担心多一点少一点这样的细节问题，本来 DIY 嘛，就是随心所欲，何必像做实验那样一丝不苟呢。

相比之下，温度的问题倒更需要注意。如果方子里是 6 寸的，转换成 8 寸后，温度就要相应调低 10℃ 左右。注意：是调低哦，而相应的时间增加 10~15 分钟。因为体积越大的蛋糕，内部受热就越慢，如果温度过高，当心里面没烤熟哦。反之 8 寸转换成 6 寸的，就是调高温度与减少时间了。

新手发问 Q2：太多烘焙材料，看着都头晕了，到底哪些才是真正实用而必备的呢？

秀逗解答 A2：我相信一定有很多对烘焙十分有兴趣的朋友是被各种各样的材料弄昏了头而打退堂鼓的。所以在制作中我一直秉承着“简约至上”的原则，使用的材料基本上都十分常见而易得。





以下，是我根据自身的经验为大家整理的清单（同时也基本上都出现在了本书中哦），希望对大家有所帮助！

1. 鸡蛋：最基础材料，可以为点心提供水分、香味。
2. 牛奶：点心中水分的主要来源，必备材料之一。
3. 白糖：在烘焙中最常用的糖，必备原料之一。
4. 低筋面粉：做蛋糕、饼干最常见的面粉，简称低粉，也叫蛋糕粉，是本书中运用最广泛的粉类。超市中较少见，可在淘宝网店上分装购买。如果实在没有，可以买超市里最常见的面粉（即普通的中筋面粉，只要不是自发粉就行），然后按照中筋面粉：玉米淀粉4：1的比例配置而出，就是低筋面粉了。

5. 黄油：本书里用的全部是动物性无盐黄油，适合做蛋糕、饼干等。

6. 淡奶油：做慕斯蛋糕、芝士蛋糕、奶油蛋糕必不可缺。淡奶油指的是一般是动物性奶油，出于对健康的考虑，本书全部选用的是动物性的淡奶油，市面上最常见的牌子有“雀巢”、“安佳”。一般大型超市均有售。

7. 奶油奶酪：芝士蛋糕必不可少的原料，市面上最常见的牌子有“安佳”、“卡夫”。



9. 酸奶：酸奶用市售的原味酸奶最好，但使用之前，最好将多余的水分过滤掉再用。

9. 椰浆：比平日常见的椰汁椰子味更醇厚，但椰浆一般需要煮沸后再添加到点心中。

10. 糖粉：由白糖经过研磨而成的粉状物。一般用来做口感更松软的点心。

11. 泡打粉：一种膨胀剂，能够促进蛋糕膨松的口感，用量很少，建议使用无铝泡打粉。

12. 玉米淀粉：又叫玉米粉、粟粉、生粉，是从玉米粒中提炼出的一种淀粉。玉米淀粉所具有的凝胶作用，在做派馅时也会用到。玉米淀粉按比例与中筋粉相混合是蛋糕粉的最佳替代品，用以降低面粉筋度，增加蛋糕松软口感。

13. 糯米粉：就是平时我们做汤圆的糯米粉，用来做雪梅娘、大福等点心必备。

14. 吉利丁片：做果冻、布丁、慕斯蛋糕必备的原料，它是从动物的骨头（多为牛骨或鱼骨）提炼出来的胶质，主要成分为蛋白质。本书里用的全是5g一片的吉利丁片。

15. 朗姆酒：可以去腥及增加风味。如果实在没有可以不放，或者拿柠檬汁代替。

16. 杏仁粉：一种由杏仁研磨而成像面粉一样的细致粉末。

17. 可可粉：制作巧克力风味点心的必备原料。

18. 抹茶粉：制作抹茶味点心的必备原料。



19. 肉桂粉：一种香料，与苹果搭配在一起做点心味道非常特别。

新手发问 Q3：一般材料和工具都在哪里买呢？

秀逗解答 A3：像鸡蛋、牛奶、白糖、酸奶、糯米粉等是很容易购买的材料，一般超市都能买得到。而黄油、淡奶油、奶油奶酪、朗姆酒等则需要在一些大型超市或专门的材料店里才能寻其踪影。

一般的烘焙工具，大型超市或者厨房用品专柜也均有销售。特殊的模具的话确实需要去专门的材料店才能购买。

如果对其方位不熟悉的话，确实也比较麻烦。这时，便可考虑一些大型的在线购物网站（比如淘宝网）。不过，秀逗也建议大家尽量搜索同城网店，那样更有保障一点哦！



一号选手 柠檬 —— 明黄色的酸甜清香

听老妈讲，小时候的我总是很馋，常常是见什么吃什么。某天，她在回家路上买了几枚新鲜的柠檬。我一下子就被那明丽清新的外表以及宜人的芬芳气味吸引了，吵着闹着要吃，可是她却不让。新鲜的柠檬是很酸，不能直接入口，可小小的我怎么会明白呢？我只觉得委屈，眼巴巴地看着老妈随手将那袋诱人的柠檬搁在了冰箱顶面上。当时的我才多大啊，只有四五岁吧，身高还不及那双开门的“新飞”冰箱一半，实在是毫无办法。于是委屈的我咬着手指头，抽抽搭搭地哭啦……

这是我对柠檬最初的记忆。

长大以后，渐渐对“柠檬”本身有了新的认识。原因无他，只因在人们的口中，柠檬的味道总是同“爱情”联系在一起，无可否认，这种比喻很贴切。于是顺带着也对柠檬多了一份特别的感觉。

再后来，我爱上了烹饪，偶然在做点心的时候尝试着放了些柠檬皮屑和柠檬汁，一下子就觉得那味道因此而变得清新与众不同起来。柠檬皮的增香提味效果是最好的，可以用来掩盖蛋腥味（不过仅限于外层黄色的表皮哦，白色的部分千万不要用哦，真的会苦的）。

另外，甘甜的蜂蜜和酸酸的柠檬混合在一起，互相中和各自的味道，也会变化成另外一种独特的诱人滋味。我很喜欢，所以每天清晨一杯蜂蜜柠檬水必不可少，而在做点心时，如果加入了柠檬汁，那肯定也不会忘记再加入一点蜂蜜。

烘焙式的柠檬生活，清香四溢。想象一下吧，阳光明媚的下午，翻看着自己喜欢的书，一杯咖啡，一份柠檬小点，多惬意啊。

心情小文