

在家



跟大师
学西点

光盘详解西点制作
最具人气西点大师
教您轻松掌握

做西点

著名西点大师

王森 主编

60余款最实用、最时尚的家庭小西点



在家做西点

王森 主编



河南科学技术出版社

· 郑州 ·

主 编: 王 森
副 主 编: 张婷婷
参编人员: 孙安廷 丁伟伟 刘向伟 隋青
摄 影: 王 森 何小金
摄 像: 苏 君
后期制作: 郝丽丽 李 仪
文字校对: 蒋 微 张娉娉

图书在版编目 (CIP) 数据

在家做西点 / 王森主编. — 郑州: 河南科学技术出版社, 2011. 3

ISBN 978-7-5349-4855-8

I. ①在… II. ①王… III. ①糕点-制作-西方国家 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第020528号

出版发行: 河南科学技术出版社

地址: 郑州市经五路66号 邮编: 450002

电话: (0371) 65737028 65788613

网址: www.hnstp.cn

策划编辑: 冯 英

责任编辑: 冯 英

责任校对: 柯 姣

书籍设计: 张 伟

责任印制: 张艳芳

印 刷: 河南新华印刷集团有限公司

经 销: 全国新华书店

幅面尺寸: 185 mm×260 mm 印张: 5.5 字数: 100千字

版 次: 2011年3月第1版 2011年3月第1次印刷

定 价: 28.00元 (赠光盘)

如发现印、装质量问题, 影响阅读, 请与出版社联系。



愈简单，愈幸福 ——在家做西点

寻一日闲暇，从厨房的油烟中解放出来，制作一盘专属于自己的别样幸福。

寻一日闲暇，将重心从岁月中提炼出来，与面粉香料做一场简单的游戏。

我相信我所能感受的幸福是自己亲手制作出来的，西点，也一样。

那些总在玻璃柜台明亮的灯光下傲然诱惑着味蕾的小巧点们，事实上都是平易近人的小家伙。揉面、搅拌、烘烤，简单几步，从烤箱里溢出的满屋香气就关都关不住了。亲眼看着面团慢慢变化成饼干的心情是安静而喜悦的，那是看着幸福渐渐发酵膨胀的感觉，是朝着成功缓缓走近的感觉，孩提时代的简单快乐在这一刻仿佛从未远离。

《在家做西点》温情献礼，从原料、工具开始为你详解西点，以七类六十余款实例教你制作最实用、最时尚的家庭小西点，让简单的美味闲趣变得触手可及。你所能想到的，都将在这里找到，无论是纤巧薄脆的薄饼，厚实营养的松饼，一二三步轻松解

决的超简单手工饼干，最宜增加亲子乐趣的压模小饼干，松软的小蛋糕，还是新鲜简易的自制果酱，浪漫时节里欲语还休的松露巧克力……都将在你手中一一成型，让你的厨房变身西饼屋，在简单步骤中体会最原创的激情与最原始感动。

从今天起，做一个幸福的人，以简单的心情，做简单的西点。

面朝厨房，春暖花开……

编者

2011年2月

西点工具介绍 1

西点原料介绍 7

简单西点配方与制作 13

越薄越香脆——薄饼

薄烧杏仁 14

蜂巢薄饼 15

红椒薄饼 16

朗姆酒风味薄片 17

培根丁薄片 18

松子薄饼 19

杏仁薄饼 20

杏仁瓦片 21

椰子薄片 22

芝麻薄饼 23

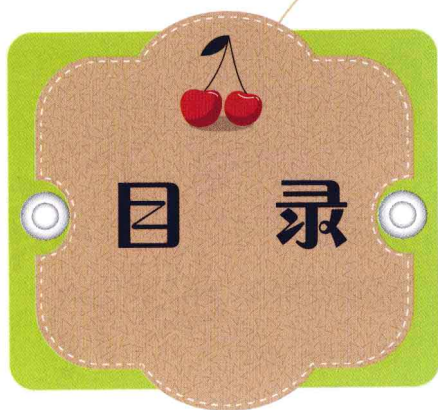
健康速面包——松饼

番茄干松饼 25

鲑鱼松饼 26

核桃松饼 27

开心果松饼 28



蓝莓椰子松饼 29

柠檬松饼 30

青葱乳酪松饼 31

桑葚松饼 32

水果鲜奶油松饼 33

燕麦松饼 34

简单三步走——酥饼

黑胡椒酥饼 36

黑糖坚果酥饼 37

红枣桂圆干酥饼 38

玫瑰酥饼 39

蜜橘皮手工酥饼 40

葡萄干薰衣草酥饼 41

全麦核桃酥饼 42

养生酥饼 43

玉米番茄酥饼 44

紫薯南瓜酥饼 45

百变生妙趣——压模饼干

- 海苔饼干 47
- 玫瑰花饼干 48
- 糯米酥 49
- 巧克力饼干 50
- 乳酪饼干 51
- 咸脆饼干 52
- 香辣饼干 53
- 消化饼干 54
- 椰丝饼干 55
- 芝麻饼干 56

浪漫苦加甜——松露巧克力

- 白兰地松露 58
- 简易松露 59
- 君度松露 60
- 朗姆酒松露 61
- 栗子松露 62
- 摩卡松露 63
- 柠檬蛋黄松露 64
- 葡萄干松露 65

香草松露 66

杏仁松露 67

松软经典风——蛋糕

- 白雪蛋糕 69
- 虎皮卷 70
- 戚风蛋糕 71

缤纷果乐园——自制果酱

- 天然苹果果胶 73
- 青苹果果酱 74
- 蓝莓果酱 75
- 奇异果果酱 76
- 黄柠檬果酱 77
- 覆盆子果酱 78
- 香蕉芒果果酱 79
- 芒果哈密瓜果酱 80
- 白桃与白胡椒果酱 81
- 凤梨与覆盆子果酱 82

西点工具 介绍

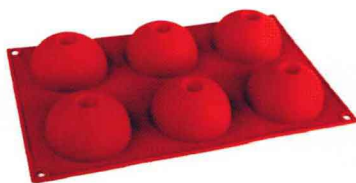


深烤盘

常见的是黑色铁皮金属材质做成的长方形铸铁烤盘（家庭使用建议用小点的既能耐高温又能耐冷冻的矽力康软胶烤模，储存方便又易于清洗，但价格要略高于铸铁烤盘）。



深烤盘



矽力康烤模

特氟龙烤盘

盛装面团或面糊进烤箱之用。基材有不锈钢和铝，表面有特氟龙涂料。耐高温，盘底可涂少许油或垫上油纸以利脱模。



搅拌机（电动打蛋器）

桌上型电动搅拌机，由于转速快、网状搅拌球间隙小进入的气流均匀，能保证搅拌出质地均匀的蛋糊（面团）。

家庭中常会用这种手提搅拌机，适合搅打少量的面团，是制作简单的蛋糕、饼干不可或缺的工具。



桌上型电动搅拌机



手提搅拌机

打蛋器

少量的蛋糊用打蛋器手工搅打即可。使用时以右手拿打蛋器，左手转盆，两手以相反方向转动。



橡皮刮刀

用于调拌面糊或刮净打蛋盆内的材料。由于能耐高温又有弯曲性，搅拌面糊非常方便。橡皮刮刀是制作蛋糕、饼干时的必备工具。



搅拌器与橡皮刮刀

搅拌器和橡皮刮刀是进行“混合”操作时最常用到的两种工具，它们有何不同呢？

用橡皮刮刀混合

优点：可以混合得很均匀，同时能保持柔软的触感。附着在搅拌盆侧面的面糊等也可以刮得很干净。

缺点：长时间在温度较高的环境使用，刮刀前端容易变形，混合的材料可能会沾上橡皮的味道。如果碰撞到有角度的地方，也有可能导致刮损。

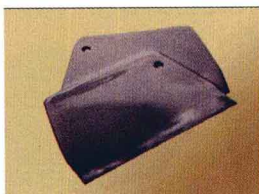
用搅拌器混合

优点：一次可以混合较大量的材料，效率比较高。此外，可以将鲜奶油、蛋白霜等打发到细致柔软的程度。

缺点：如果用搅拌器来混合加入了蛋白霜的面糊等，就会打碎打发出来的气泡。此外，如果用来混合果冻液，容易打入气泡，要尽量避免使用。

塑胶刮板

方便刮起工作台上的粉类，以便作进一步搓揉，直刮板主要用途是用来涂抹、刮平馅料或蛋糕面。还有一种圆弧形的刮板，可以方便地刮起盛器底部的原料。



直刮板



圆弧刮板

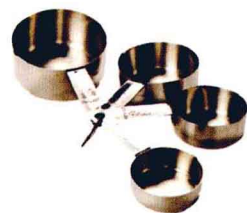
磅秤

称量材料，有助于原料用量精确，以烘制出标准化的成功产品。



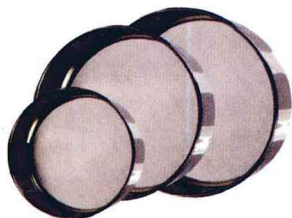
量勺

称量少量的液体或粉类材料。



过筛网

可过筛粉类，使用料更细致，有粗网和细网之分，最好两者都备。



不粘布

不粘、耐高温，把面糊挤在上面，烤好后即可很方便地取下成品。



挤花袋

可搭配不同形状的花嘴挤花，装饰生日蛋糕，也可以把面糊装在袋子里，以方便挤入口较小的模具中，还可以用来直接挤饼干的造型，如曲奇饼干。



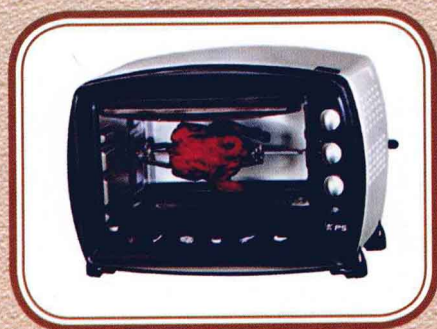
各式压模

用于制作各种造型的饼干、巧克力等，造型种类繁多，富有趣味性。



家用烤箱

购买家用烤箱时，建议您采用可以上下管加热，有温度和时间刻度及旋环风功能的电烤箱。



烤箱使用注意事项

当烤箱内部的温度适当时才能进行均匀的烘烤。烤箱提前10~15分钟调到所需的温度进行预热（也可以预热到稍微偏高的温度，烘烤时再降温），如果预热不足，在烤箱内热度就不均匀，也就不能烤出漂亮的金黄色。

大部分的家用烤箱是从下部传热的，因此上下部温度有可能会不同，还有中间和烤箱两侧，前后两侧都有可能出现温差。如果常常出现底部烤糊的情况，就应使用双层烤盘或在蛋糕模具底部垫上厚厚的纸。另外，在烘烤饼干时，使用硅质模具能防止烤糊。

但要特别注意不能在烘烤过程中打开烤箱的门。在开烤箱门的一瞬间会进风，烤箱内的温度就会下降，这样膨胀起来的蛋糕就会变得皱巴巴的。

在烘烤蛋糕时，用竹签扎蛋糕，如果竹签上未粘有面糊，就说明蛋糕已经熟透。一旦熟透，再烘烤蛋糕就容易变糊，因此需要及时取出。

煤气烤箱与电烤箱

电烤箱是通过电加热器产生热量的，而煤气烤箱是以煤气的火力来产生热风的。用电烤箱烤好的成品会比较湿润，煤气烤箱因为烤箱内热得较快，在高温之下可以很快地把东西烤得香脆。

由于煤气烤箱是从面糊等的外侧进行加热的，所以，要特别注意面糊等在烤箱内的放置位置。电烤箱因为火候较弱，所以应随时观察状况，适时调节温度。通常电烤箱的温度需要设置得比煤气烤箱高。

毛刷

用来涂刷蛋液、油、果胶等。



擀面杖

用于面团整形擀平。

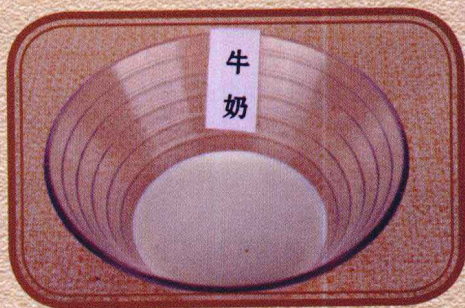


西点原料 介绍



牛奶

牛奶主要用来调节水分，因此一般不需要放太多。有时也可以使用脱脂奶粉来代替，这样能增加奶粉特有的香味。



植物油

植物油可以代替牛油或同牛油一起使用，主要使用葡萄籽油、豆油、橄榄油等。尤其做海绵蛋糕时，使用这些植物油比牛油更适合。要注意的是，虽然植物油会使面包口感柔软，但如果放太多也会影响面包的外形。



酥油

酥油其实就是脱水（无水）奶油，因此油脂较硬，熔点较高，是一般品质的油脂。此种油脂因不含水分及乳化剂成分，所以融合性较差。适合与人造黄油一起使用或直接用于不需打发的面团和面糊，也适合与白油混合制成泡沫奶油霜等。



酵母

酵母是使面团膨胀的材料，主要用在做面包的面中。酵母分为生酵母和干酵母。虽然生酵母的味道会好些，但膨胀的效果则以干酵母为佳，储存时间短的生酵母不容易发酵，因此最好使用干酵母。



发粉与酵母的不同

酵母是一种单细胞生物，在充分的温度和营养条件下，可以吸收外面的养分进行发酵作用，慢慢释放出二氧化碳使面团膨胀。而发粉（泡打粉）则是化学物质，遇水便开始快速地释放二氧化碳。另外，就面团和面糊本身的成分而言，因为在制作蛋糕时通常都含有大量的油和糖，对于有生命的酵母而言，是无法生长繁殖的环境，而且面糊质地过稀，也无法保留住酵母慢速释放出的二氧化碳。而高糖高油却不会对发粉造成任何影响，只要有足量的水和温度便可作用。所以说面团适合用酵母发酵，而蛋糕面粉发酵则宜使用发粉、小苏打粉等化学膨大剂。

鸡蛋

鸡蛋打发后泡沫的状态是决定蛋糕成功与否的关键，鸡蛋打发后泡沫状态不同，蛋糕的质感和面团发酵的程度也会不同。小泡沫在制作蛋糕过程中，能给蛋糕带来润滑柔和的口感，相反，丰富的泡沫多少会有粗糙的口感，但能使面包充分发酵起来。在打蛋黄泡沫时可维持温热的状态，而在打蛋清泡沫时，则越凉泡沫才好出。



鸡蛋的个头大小不同，但蛋黄的质量几乎都差不多，不同的是蛋清的质量。个头越小的鸡蛋，蛋黄的相对含量越高。

不同型号鸡蛋的蛋液质量可参考下表。

蛋液的质量参考表

型号	SS号	S号	MS号	M号	L号	LL号
规格	40~46克	46~52克	52~58克	58~64克	64~70克	70~76克

面粉

根据面粉中面筋的含量，面粉分为低筋粉、中筋粉和高筋粉等。

做面包、派、饼干以及中式点心的油酥时，一般使用面筋含量较少的低筋粉。

中筋粉一般用于包子、馒头等发面制品，以及水饺皮、油皮、面条、西点的派皮等。

高筋粉因为面筋含量最高，在揉搓成面团后可产生面筋以包覆酵母释放出的二氧化碳，因此适合用来制作面包类产品。另外，如果是在像海绵蛋糕一样需要弹性的情况下，可以使用高筋粉，也可以像做果浆蛋糕一样，混合低筋粉和高筋粉一起烘烤。

做面包时，高筋粉可以单独使用，低筋粉一定要与高筋粉配合使用才行。

糖

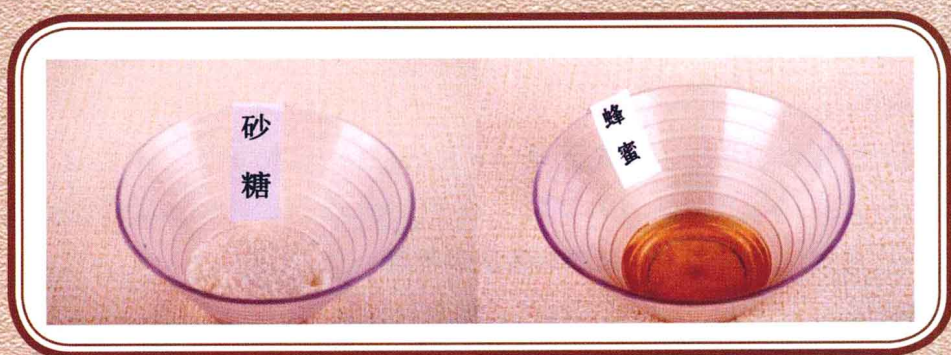
糖的种类很多，有干性糖和湿性糖之分，又分为有色糖和无色糖。

白砂糖、红糖（黑糖）、绵白糖、糖粉、葡萄糖等颗粒或粉末状的糖均称为干性糖。在干性糖中如红糖等有颜色的则称为有色糖。

湿性糖类包括果糖、玉米糖、转化糖、枫糖浆、麦芽糖、蜂蜜、焦糖等液体或半液体状态的糖。湿性糖中的蜂蜜、焦糖等又因含有不同颜色，被称为有色湿性糖。

糖主要起到增加面团的水分和润泽的作用。一般会使用白砂糖。

糖粉是把白砂糖磨碎成粉状，比起白砂糖，水分含量少，因此做饼干时使用能增添酥脆感。通常用来做饼干的糖粉中会掺入5%左右的淀粉，质量越高的糖粉纯度则越高。有时还用小笊篱过滤糖粉撒在蛋糕上，用来做装饰，也可以放入果汁中增加甜味。



巧克力

虽然巧克力品种很多，但这里主要使用甜味少的、做饼干用的巧克力。分深色和白色两种。

深色巧克力一般可可含量占60%左右，略带苦味，可把它熔化后掺入面团或切薄用来做装饰。白色巧克力可以熔化后掺入奶油或挂成薄片，用来装饰蛋糕。