

DVD
随书附赠DVD

118种甜点的
详细步骤图和DVD形象教学
让家庭主妇及专业人士轻松上手

国家级名师编写的烘焙教科书

烘焙宝典 甜点教室

主编 黎国雄



湖南美术出版社



YZLI 0890093350



118种甜点的
详细步骤图和DVD形象教学
让家庭主妇及专业人士轻松上手

国家级名师编写的甜点教科书

烘焙宝典 甜点教室

主编 黎国雄



YZLI 0890093350



湖南美术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

甜点教室 / 黎国雄主编. — 长沙: 湖南美术出版社, 2010. 8

(烘焙宝典)

ISBN 978-7-5356-3832-8

I. ①甜… II. ①黎… III. ①糕点—制作 IV. ①TS213. 2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第161801号

烘焙宝典——甜点教室

策 划: 金版文化

主 编: 黎国雄

责任编辑: 李 松

封面设计: 朱小良

摄 影: 陈键强

出版发行: 湖南美术出版社

(长沙市东二环一段622号)

经 销: 湖南省新华书店

印 刷: 深圳市佳信达印务有限公司

(深圳市宝安区观澜观光路128号库坑路口广澜工业园)

开 本: 711×1016 1/32

印 张: 8

版 次: 2010年8月第1版 2010年8月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5356-3832-8

定 价: 34.80元

【版权所有, 请勿翻印、转载】

邮购联系: 0755-83476130 邮编: 518000

网 址: <http://www.ch-jinban.com/>

电子邮箱: szjinban@163.com

如有倒装、破损、少页等印装质量问题, 请与印刷厂联系调换。

联系电话: 0755-81702556

目录

CONTENTS



Part1 甜点制作基础

制作甜点的基本原料介绍	008
制作甜点的基本工具介绍	009
甜点制作工艺揭秘	011
制作甜点常用的糖类介绍	015

Part2 初级甜点制作入门

香橙巧克力慕斯	019
巧克力椰奶慕斯	021
白巧克力柠檬慕斯	023
黑白巧克力慕斯	025
蕾雅酸奶慕斯	027
榛果慕斯	029
黑加仑樱桃慕斯	031

红茶慕斯	033
花生酱脆皮慕斯	035
蔓越莓慕斯	037
香草巧克力慕斯	039
覆盆子巧克力慕斯	041
芒果巧克力慕斯	043
巧克力樱桃慕斯	045
栗子蒙布朗慕斯	047
百香草慕斯	049
草莓白乳酪慕斯	051
杏仁枸杞乳酪蛋糕	053
西番莲蛋糕	055
覆盆子大理石蛋糕	057
安格拉斯蛋糕	059
草莓巧克力奶油蛋糕	061
白巧克力红宝石蛋糕	063



红豆抹茶蛋糕	065	日式布丁	105
猕猴桃酸奶乳酪蛋糕	067	蜜橙吉布斯特布丁	107
樱桃天使蛋糕	069	德士吐司乳酪球	109
法式覆盆子蛋糕	071	香浓美式乳酪	111
意式芝士蛋糕	073	焦糖坚果塔	113
橙香酸奶芝士蛋糕	075	奶油水果塔	115
蓝莓酸奶蛋糕	077	栗子塔	116
香蕉酸奶蛋糕	079	菠菜塔	118
布隆森林蛋糕	081	无花果杏仁塔	120
乳酪马芬蛋糕	083	玫瑰白酒塔	122
柳橙蛋糕	085	香蕉乳酪派	125
菲拿须奶油蛋糕	087	柳橙酸奶派	126
白兰地蛋糕	089	英格兰芝士	129
蓝莓核桃蛋糕	091	南瓜芝士	131
香橙芝士蛋糕	093	果酱松饼	133
双层芝士蛋糕	095	格雷普煎饼	135
黄金芝士蛋糕	097	乳酪抹茶麻薯	137
重芝士蛋糕条	099	巧克力芝士卷	139
香橙蛋糕卷	101	酸味提拉米苏杯	141
乳酪布丁	103		



Part3 中级甜点制作入门

香草香槟慕斯	145
芒果酸奶慕斯	147
柳橙乳酪慕斯	149
香草蓝莓慕斯	150
香蕉奶酪慕斯	152
白巧克力覆盆子慕斯	154
黑白加仑巧克力蛋糕	157

樱桃奶油蛋糕	159
柠檬巧克力蛋糕	161
南瓜蛋糕	163
焦糖蓝莓蛋糕	165
百香樱桃蛋糕	167
焦糖夹心蛋糕	169
香蕉巧克力蛋糕	170
芋泥夹心蛋糕	172
巧克力覆盆子奶油蛋糕	174
甜心巧克力慕斯蛋糕	176
草莓焦糖蛋糕	178
日式草莓条形蛋糕	180
伯爵巧克力蛋糕	183
红莓舒芙蕾乳酪蛋糕	185
红薯蛋糕	187
核桃乳酪蛋糕	189
咖啡核桃条形蛋糕	191
纽约乳酪蛋糕	192
巴斯克蛋糕	194
栗子蛋糕卷	197
抹茶红豆卷	198
布鲁椰尔洋梨塔	201
杏仁芝士塔	203
蔓越莓杏仁塔	205
泡芙奶油塔	206
草莓吉布斯特塔	208
泰坦苹果塔	210
杏桃派	213
荷兰乳酪派	214

柳橙巧克力派	216
苹果乳酪派	218
诱惑	221
罗曼蒂克的诱惑	223
抹茶红豆冻	225
芝士条	227
草莓拿破仑酥	228

Part4 高级甜点制作入门

玫瑰巧克力慕斯	232
日风抹茶慕斯	234
菠萝椰浆慕斯	236
帕菲慕斯蛋糕	239
肉桂苹果蛋糕	240
巧克力香橙布朗尼蛋糕	242
巧克力吉布斯特塔	244
蒙蒂娜蛋糕	246
欧培拉蛋糕	248
抹茶乳酪卷	250
四季巧克力千层蛋糕	253
樱桃乳酪蛋糕	255







Part 1

甜点制作基础

可别小看了小巧精致的甜点，在它们缤纷的外表下，背后的文化和工艺都有很多值得挖掘的地方。在此我们介绍一些甜点知识，让你更加了解甜点这一西式点心中最令人垂涎的一个分支。附带工具及原料介绍，帮你轻松上手，自制好看又好吃的甜点。

制作甜点的基本原料介绍

想自己动手做慕斯蛋糕和其他各式美味的蛋糕，但又不知道原材料是什么吗？其实这些原材料都是很容易找到的。以下为你介绍的都是制作甜点的常用原料，只要你准备齐全，就可以自己亲手制作甜点啦！

❁ 玉米淀粉

玉米淀粉可以用来增加制品的黏稠度，溶水加热至65℃时即开始膨化，产生胶凝特性，多数用在派馅的胶冻原料中或奶油布丁馅中，如克林姆酱，有时在做蛋糕时也会少量放入，用以降低面粉筋度，增加蛋糕松软口感。

❁ 砂糖

也称作细砂糖或食用蒸糖，是制作甜点最主要的材料。它可以帮助打发全蛋或蛋白，形成更持久的浓稠的泡沫状，还可帮助令已打发的黄油呈蓬松的羽毛状，能使蛋糕组织柔软细致，并可使蛋糕上色、保湿及延长保存时间。

❁ 植物淡奶

能改善烘焙食品的外观和结构，使它们在烘焙时不开裂，保持成品形状整齐，通透性好、口感松软、品质优良。

❁ 咖啡粉

用于慕斯的调味，只需加一点，就能调出浓郁的咖啡风味。

❁ 吉利丁片

吉利丁片是从动物的骨头中提炼出来的胶质，也叫明胶片，半透明黄褐色，有腥臭味，一般需要泡水去腥或脱色去腥。精制的吉利丁片颜色较透明，价格较高。

吉利丁片需存放于干燥处，否则会受潮。一般用于做冻芝士或慕斯等需凝固的甜点上。

❁ 绿茶粉

采用瞬间粉碎法，把绿茶粉碎成绿茶粉末，是制作慕斯经常用到的材料。

❁ 酸奶

由牛奶经过特殊菌种培养制成，质地像乳冻，制作慕斯时添加可增加乳香味。蛋糕中加入酸奶，可令口感更加细腻。

❁ 酒类

在制作慕斯时经常用到的材料。在制作蛋糕中加入适量的酒，不仅有去腥的作用，并伴有一股酒香，风味更佳。

❁ 果冻粉

一种做果冻的材料，一般是琼脂、鱼胶粉（吉利粉）或者明胶加上香精和糖做成的。可以直接做果冻。

❁ 鸡蛋

蛋糕里加入鸡蛋，不仅有增加营养的效果，还能增加蛋糕的风味，并能利用鸡蛋中的水分参与构建蛋糕的组织，令蛋糕美味松软。



除了集齐原料外，制作甜点最重要的是少不了工具的帮助。其实，这些工具也不难收集。以下为你介绍的这些工具都是制作甜点的常用工具，希望你能够灵活运用它们，做出各式风味的甜点。

✿ 打蛋器

打蛋机又称搅拌机，它由电动机、传动装置、搅拌桶等组成。它主要利用搅拌器的机械运动搅打蛋液、奶酪、奶油等，一般具有分段变速或无级变速功能。多功能的打蛋机还兼有和面、搅打、拌馅等功能，用途较为广泛。打蛋器可以将鸡蛋的蛋清和蛋黄打散，充分融合成蛋液，单独将蛋清和蛋黄打到起泡，可使搅拌的工作更加快速、均匀。

注意事项：

1. 必须有保护接地。
2. 保持机器工作平稳，不可让整机在晃动下工作。
3. 不可以用水冲洗设备。

4. 不可超量搅拌。

5. 如用扇搅拌馅料时，请用5档以下工作搅拌。

✿ 不锈钢盘

用于装盛液体材料，易于搅拌材料。

注意事项：

每次用完后应清洗干净。

✿ 量杯

杯壁上有标示容量，可用来量取材料，如水、油等。

注意事项：

1. 读数时注意刻度。
2. 不能作为反应容器。
3. 量取时选用适合的量程。

✿ 慕斯圈

慕斯圈为金属制的中空圆模，有固定形式，也有活动扣环式，有圆形、椭圆形、方形、心形、六边形等多种造型，无底部，制作时多以蛋糕片为底。

注意事项：

保持清洁。

✿ 模具

制作不同形状蛋糕选取相应的模具。

注意事项：

应选择合适大小的模具，并注意保持模具的清洁。

✿ 发酵箱

发酵箱为面团醒发专用，能按要求控制温度和湿度。

注意事项：

1. 不要人为地先加热后加湿，这样会使湿度开关失效。

2. 醒发的温度范围，一般控制在35~38℃。温度太高，面团内外的温差较大，使醒发不均，造成表面结皮，而温度太低，醒发时间过长，会造成内部颗粒粗。

3. 通常醒发湿度为80%~85%，湿度太大，烤出制品颜色深，易出现气泡。

4. 一般醒发时间，是以达到成品的80%~90%为准，通常是60~90分钟。醒发过度，面团内部组织不好，颗粒粗，表皮呆白；醒发不足，面团体积小，表皮呈红褐色，边皮有燃焦现象。

✿ 橡皮刮刀

橡皮刮刀具弹性、有圆弧度，可将钢盘里的材料刮取干净，多用于混合搅拌流状材料。

注意事项：

注意避免用力过度造成损坏。

✿ 火枪

用于慕斯脱模。

注意事项：

注意使用方法，以免损坏。

✿ 各式花嘴

不同的花嘴可以挤出不同形状的产品，用于蛋糕上的奶油花纹的装饰。

注意事项：

注意保持花嘴的清洁。

✿ 电子秤

用于称量各种材料。

注意事项：

不要称重过度，以免电子秤失灵。

✿ 抹刀

用于装饰时抹蛋油和果酱等。

注意事项：

保持清洁。

✿ 烤箱

烘烤甜点用，建议购买上下火可分开调温的烤箱。

注意事项：

使用完毕后需要清洁炉体外观和炉膛内残留物。



Part 1 甜点制作基础

甜点的品种很多，而制作方法更是千变万化，即使是同一类制品也可以有不同的配方，用不同的器皿盛装，采用不同的造型和装饰方法。甜点制作还有许多诀窍，无论是新手还是有经验的人，都可以从中获得帮助，制作出更好的甜点。下面就为你详细介绍甜品的制作工艺。

重视卫生环境

搅拌容器要干净，否则会出现搅打不起的现象，最终蛋清变得好像水一样，除此之外，还会直接影响产品的保鲜期。所以，容器一定要彻底洗刷干净，制作戚风蛋糕还需要用热水泡一下。磕鸡蛋入桶时也一定要注意卫生，最好是先将鸡蛋先洗一下，这样有助于延长保质期。

❁ 注意保持温度

打蛋浆时，鸡蛋的最佳温度是17~22℃，所以要根据季节来灵活调整。如遇到冬季气温低时，打蛋浆可适当加热。在搅拌缸底下加一大盆温水，使鸡蛋温度适当。

升高，这样有利于蛋浆液起泡快，防止烤熟后底下沉淀结块。但应注意温度不可过高，如超过60℃时鸡蛋清会发生变性，从而影响起发。因此要掌握好加热的温度，一般用手触摸时不会烫手则可。

❁ 学会打发技法

打发(也叫“打起”),通常是指将液体状物体打成貌似固体状。最常见的是将淡奶油打发成白色摩丝状,还有鸡蛋清加糖打发成白色摩丝。

“打发”有3个要点：始终顺同一方向，比如顺时针；速度、力度（即手上用的力道）始终一致；如果是加打（比如加糖），

一般分3次加进去抽打而不是一次全加进去。

如果是蛋白打发，则有三种情况：

湿性发泡：勾起尾端呈弯曲状，此时即为湿性发泡，约七分发。

中性发泡：湿性发泡后继续搅打至纹路更明显且光滑雪白，勾起尾端呈三角状，但还有一丝颤动。

干性发泡：又称为硬性发泡，中性发泡的那个弯弯的蛋白尖已经变直了，呈倒三角形状，非常坚挺。

如果你打的奶油容易塌，教你一个“定型”小窍门——借助于柠檬汁。打好后，挤几滴柠檬汁进去，它能帮你“定”住“摩丝”。

❁ 液体和粉类的加入

当蛋浆太浓稠和配方面粉比例过高时，可在慢速时就加入部分水，如在最后加入，尽量不要一次性倾倒入去，这样很容易破坏蛋液的气泡，使体积下降。

为了降低面粉的筋度，使口感更佳，在配方中就加有淀粉的成分，一定要将其与面粉一起过筛时就加入，否则如果没有拌匀，将会导致蛋糕未出炉就下陷。另外，淀粉的添加也不能超过面粉的 $1/4$ 。泡打粉加入时也一定要与面粉一起过筛，使其充分混合，否则会造成蛋糕表皮出现麻点，部分地方出现苦涩味。

❁ 模具的使用

模具是制作冷冻甜点的必备的盛装造型器皿，同一类制品用不同的器皿盛装，

也会产生不同的造型效果。制作冷冻甜食一定要事先准备做好时需用到的模型，否则等找到合适用的器皿时，成品已凝结，就功亏一篑了。

一般常用的专用模型可在烘焙材料店买到，多是不锈钢或是耐热塑料制品，使用寿命长。也可以利用烘焙模型，比如做蛋糕用的特殊模型、做饼干用的可爱模型，圆底的、花底的、可爱动物造型等，样式繁多，都可以拿来当成冷冻甜食的模型。

其实还有一类模型是大家难以想到的，就是利用家中现成器具做成的模型。这类模型随手可得，像是家里有的器皿或废物，都可成为果冻、布丁的简便模型，例如碗、杯子、便当盒、牛奶纸盒、制冰盒等，只要是可盛装的器皿，几乎都可加以利用。但在使用铁制器具做果冻时须注意，最好在容器底部铺上保鲜膜或玻璃纸，并且避免使用已生锈的铁制品。做蒸烤布丁则使用不锈钢或耐热的磁器较佳。此外，不要使用遇高温会熔解而产生有毒物质的器皿盛装成品。冷冻甜食是直接入口的食品，要保证所用模具的卫生。

冷冻甜食的成型与模具的大小、形态、冷却时间有关。一般来说，成型不用大型或较复杂的模具。因为凝胶力不足，要保持大型模具制作成品的支撑力，一般要加大原料的使用量，就会降低成品的应有质量和口感，甚至不能食用。因此，在使用模具时，大多应用小的、简单的模具，以确保成品应有的造型和食用质量。

❁ 巧用辅料

辅料是冷冻甜食增加风味的材料，通常包括香料、酒、果仁粉、什锦水果等，辅料的加入是变化甜食品种的重要手段之一。辅料的加入量仅以产生温和的美味为准，切不可多加。

一般以砂糖来增加冷冻甜食的甜度，但不喜太甜的人亦可加少许的砂糖，还可以选择添加鲜奶、炼乳、蜂蜜、麦牙糖、水果丁等调味原料，减少砂糖的用量，既可减低甜腻感，又能诱发果冻的另类风味。

制作冷冻甜点所用的水果丁，使用前应沥干水分，以保证水果果冻的品质。尽量少用或不用含酸性物质多的水果，如柠檬、鲜菠萝等，因为酸会降低果冻的凝胶力，使成品弹性降低，必要时可将此类水果蒸煮几分钟，使其中的蛋白酶失去活性后再使用。

❁ 明胶的使用方法

在食品配制中，明胶的最重要的特性是它不确定制品的颜色和口味，在热的液体中能均匀扩散，处于分散状态；液态冷却后，它仍处于分散状态；当液体中的明胶达到足够浓度时，液体在一定温度下能稠化并凝结成半固体物质。明胶是一种不完全蛋白质，必须与其他含蛋白质的食物混合使用并一起上桌食用，才能有助于保持膳食中的有效蛋白质的含量。

加入明胶的液体，在一定条件下能凝结成半固体物质，而这一凝胶体的结构或硬度（稠厚度）与明胶使用的浓度有关。明胶液体中只有在明胶浓度占液体的2%或更高

时才会产生凝胶作用，同时所需明胶的数量不仅取决于液体的数量，也取决于液体中含酸的数量和种类。若液体中含有像柠檬汁、醋和番茄汁这样的酸，则要增加明胶的用量，一般可增加10%~25%。用牛奶做溶剂时，明胶的使用量可适当减少。

利用片状的明胶，1片重量约为2.5克，因品牌不同会有些许差异，调水比一般为1:16。使用前须一片一片分开放入冷开水中泡软，才不会粘连。5片吉利丁片约为1大匙吉利丁粉，也可变换使用。

一般来说，不论使用哪一种形状的明胶，在溶合之前必须先将明胶用少量冷水浸泡，软化，为明胶颗粒扩散于液体配料中做好准备，然后将少量已加热的液体或热液体配料加入其中拌匀，最后把少量热液体融合的明胶全部倒入液体配料中搅拌均匀即可。国产的一些明胶颗粒和明胶片由于浓度很大，质感很硬，往往在与液体配料融合之前还需要用少量清水泡软再用高温蒸发，最后再全部融合在液体配料之中。

液体配料中加入明胶融合以后，为使液体凝固，必须保持一定的温度和时间。含有足够明胶的混合液在室温下就可成为凝胶体（除非天气异常热），通常明胶混合液都放于冰箱中会快速凝固。将明胶混合液置于冰块上也能发生快速凝固作用，但此方法的缺点是液体凝固过快，会使凝胶体呈硬块状，尤其是靠近冰块四周的部分，混合液体极易出现冰晶现象。其次，快速冻结的凝胶体移于较高温度下，会比常温下凝固的胶体更容易溶化。

❁ 冷冻甜点预拌粉

预拌粉是将制作各类冷冻甜点所需要的材料（如水果汁、砂糖、胶冻粉等），以最佳的比例调和浓缩成干燥的即溶粉末。它是制作冷冻甜点最方便、最省时的方法。以前生产冷冻甜点的所有步骤都要由经验丰富的师傅亲力而为，并且严守着固定的配方比例制作出来，因此一般的主妇都不会费心去学习；而有了预拌粉，连不曾下厨的人都可轻松又容易地做出想吃的甜点。只要添加一定比例的热水混合调匀一下即可使用，可减少制作过程中称量、过筛混和等一系列繁琐的工序，所以给初学者省去许多麻烦。

一般市面上预拌粉的口味非常多，如茶类、咖啡类、水果类等，可以说是千变万化。

没有开封的预拌粉，通常可保存6个月至1年，只要注意不要放置在阳光下，应尽量放在阴凉通风处，就没有问题。如

果开封的话，就要尽快使用完毕，以免受潮变质。最好的方式是使用密封夹或全密封袋封紧开口，只要采用了适当的保存方法，就可避免或延缓预拌粉变质，确保预拌粉的质量。

❁ 隔水化开黄油

在西餐制作里，你常能看到“隔水化开”几个字，尤其是菜谱用料里有黄油的时候。黄油购买时呈块状，必须化开才可用于各种烹饪，而“隔水化开”方式是对黄油的香味和营养破坏最小的方式。

之所以不在火上化黄油，是因为高温下黄油里的油和奶会分离，奶会沉淀凝结，而油全漂在了上面，用来做菜大大影响口感。隔水化开比较好控制温度，但也不能是开水，开水对黄油来说温度还是高了。水温多高合适呢？以你的手指探进去感觉有点烫但又不至于疼痛，此时的温度就是合适的。



说起糖，可是甜点制作里不可或缺的一道原料，它不仅仅是甜味剂，更发挥着极为重要的作用。在烘焙制作甜点的过程里，一点毫不起眼的糖能给甜点带来妙不可言的味觉上的变化。那么，对于如此重要的糖，我们该如何选择呢？下面就为您详细介绍一下几种最为常用的糖类的特点，你可以根据不同糖的不同特点加以选择使用。

❁ 白砂糖

白砂糖按照颗粒大小可以分成许多种，如粗砂糖、一般砂糖、细砂糖、特细砂糖、幼砂糖等。在烘焙里，制作糕点的时候，通常都使用细砂糖，它更容易融入面团或面糊里。

粗砂糖一般用来做糕点的外皮，比如砂糖茶点饼干、蝴蝶酥。粗糙的颗粒可以增加糕点的质感。粗砂糖还可以用来做糖浆，比如转化糖浆。

❁ 绵白糖

绵白糖，顾名思义，是非常绵软的白糖。之所以绵软，是因为其含有少许转化糖，水分含量也较砂糖高。在北方的超市里，绵白糖和白砂糖一样常见。一定程度上来说，绵白糖的颗粒较细，可以作为细砂糖的替代品。不过，也因为绵白糖的性质与白砂糖有些许差别，所以表现在甜点里的特性也会有一定差别。别担心，大多数时候，使用绵白糖代替细砂糖，不会对成果造成多大的影响。

❁ 糖粉

糖粉，从名称也可以很容易看出来，指的就是粉末状的白糖。

糖粉的用处很大，更多的时候，它是用来装饰的。在做好的甜点表面，筛上一

层糖粉，外观会变得漂亮很多。

糖粉颗粒非常细小，很容易与面糊融合，对油脂有很好的乳化作用，能产生很均匀的组织。所以很多人问：配方里的糖粉可不可以用砂糖代替？回答是，一般都不会推荐这么做。

糖粉也可以自己在家用食品料理机研磨。把白糖用食品料理机的研磨杯磨成粉末就是糖粉了。自己磨的糖粉可以根据用量随磨随用，不需要添加淀粉。不过如果要把磨好的糖粉保存起来，就需要加入3%的玉米淀粉防止结块了。

❁ 红糖

红糖有时候也会被称为红砂糖。不过除了个别的品种，红糖并不像白砂糖那样干爽的颗粒分明，而是有些润润的质感。它除了含有蔗糖外，还含有一定量的糖蜜、焦糖和其他杂质，具有特殊的风味。不同品种的红糖颜色深浅不一致，颜色越深的，含有越多的杂质。

红糖的风味特别，所以经常用来制作一些具有独特风味的糕点。

如果烘焙配方里有提到“黄糖”、“黑糖”等，这些都属于红糖的范畴，只是加工制作方法和杂质含量有少许不同。

