

美食随身册

# 新手 做 饼干

超详细的步骤图解，保证你一出手就成功！



辜惠雪 ◎ 著

汕头大学出版社





美食随身册

# 新手 做 饼干

超详细的步骤图解，保证你一出手就成功！



0389086



辜惠雪 ◎ 著

汕头大学出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

新手做饼干 / 辜惠雪著. — 2 版. — 汕头: 汕头大学出版社, 2006. 1 (2007. 4 重印)  
(美食随身册)

ISBN 978-7-81120-080-5

I. 新… II. 辜… III. 饼干—制作 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第040469号

## 新手做饼干

作者: 辜惠雪

责任编辑: 廖醒梦 李资渝

责任校对: 段文勇

封面设计: 郭炜

责任技编: 姚健燕 李行

出版发行: 汕头大学出版社

广东省汕头市汕头大学内

邮 编: 515063

电 话: 0754-2903126

印 刷: 深圳大公印刷有限公司

开 本: 889mm × 1194mm 1/32

印 张: 15

字 数: 100 千字

版 次: 2007 年 4 月第 2 版

印 次: 2007 年 4 月第 1 次印刷

定 价: 50.00 元(全 5 册)

ISBN 978-7-81120-080-5

发行 / 广州发行中心 通讯邮购地址 / 广州市天河北路 177 号祥龙阁 3004 室 邮编 / 510620

电话 / 020-22232999 传真 / 020-85250486

马新发行所 / 城邦(马新)出版集团

电话 / 603-90563833 传真 / 603-90562833

E-mail: citeckm@pdjaring.my

版权所有, 翻版必究

如发现印装质量问题, 请与承印厂联系退换



美食随身册

# 新手 做 饼干

超详细的步骤图解，保证你一出手就成功！



0389086



辜惠雪 ◎ 著

汕头大学出版社

# CONTENTS

目录

## chapter ▶ 2

### 必学经典饼干.....35

## chapter ▶ 1

### 饼干入门课.....4

组成饼干的四大主角.....5

丰富饼干的必搭素材.....6

烘焙饼干的基本工具.....8

A.制作面团的器具

B.塑造饼干的道具

C.烘烤饼干的工具

学会六种基础面团的制作与整形.....12

基础面团1>>糖油拌合面团.....13

基础面团2>>糖油拌合面糊.....19

基础面团3>>起酥面团.....21

基础面团4>>奶油面糊.....25

基础面团5>>软性小西饼面糊.....27

基础面团6>>蛋白糖面糊.....29

学会零失败的饼干技巧.....30

POINT①：正确的准备与计量

POINT②：制作面团的要点

POINT③：烘烤的技巧

POINT④：保存的方法

面团+烤焙Q&A

丹麦奶酥.....36

可可雪球.....37

月牙饼.....37

雪茄饼.....38

可丽饼.....38

猫舌饼.....39

焦糖杏仁酥片.....40

布朗尼.....41

杏仁瓦片.....42

马卡龙.....43

雪藏小西饼.....44

核桃小馅饼.....45

椰子球.....46

巧克力奇普.....47

巧克力燕麦饼.....48

巧克力杏仁酥片.....49

意式可可坚果Biscotti.....50

叶子派.....51

蝴蝶酥.....52

姜饼.....53

蛋白糖霜饼.....54

牛力.....55

手指饼干.....55

加雷特酥饼.....56

果酱酥饼.....56

### chapter ▶ 3

## 延伸东方风情.....57

- 红薯红糖棋格饼干.....58
- 黑枣蜜饯夹心饼.....59
- 洛神酥饼.....60
- 柚子茶椰香小馅饼.....61
- 橙香桔饼小馅饼.....61
- 玄米茶月牙饼.....62
- 乌龙茶椰子球.....63
- 海苔肉松咸饼.....64
- 花生芝麻糖饼干棒.....65
- 杏桃烤饼.....66
- 白芝麻抹茶瓦片.....67
- 哇沙比蛋白饼.....68
- 郁金香蛋白饼.....68
- 红枣麦芽脆饼.....69
- 红糖松子奇普.....70
- 青葱咖喱饼干.....71
- 杏仁茶桂圆Biscotti.....72
- 紫山药雪球.....73

### chapter ▶ 4

## 蔓延西方风味.....74

- 酒香起司夹心饼.....75
- 无花果小馅饼.....76
- 兰姆葡萄千层派.....77
- 焦糖咖啡可丽饼.....78
- 肉桂红茶奶酥.....79
- 迷迭香饼干.....80
- 橘皮糖霜饼.....81
- 伯爵奶茶饼干.....82
- 红椒起司饼干棒.....83
- 蜂蜜草莓饼干.....84
- 五彩巧克力脆饼.....85
- 大理石布朗尼.....86
- 咖啡雪藏饼干.....87
- 夏威夷果仁沙布列.....88
- 柠檬酸奶夹心饼.....89
- 杏仁巧克力蛋白饼.....90
- 棉花糖谷片饼.....91
- 可可草莓酥饼.....92

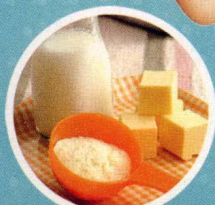
饼干vs.送礼.....93

饼干化妆师 >> 包装素材大观园.....94

## Chapter 1

# 饼干入门课

想要烤焙出兼具视觉与味觉享受的饼干，建立正确的观念与完成事前的准备工作，可是入门的第一步喔！在此篇章中，针对材料的特性、器具的使用要诀，以及基础面团的操作和各种整形步骤剖析，都有详尽的图、文搭配说明。当然，饼干制作时的技巧重点与失败原因也会一一介绍，让你提前准备初试身手，降低失败比例。即使你才解，相信也能愉悦享受亲手做饼干的乐趣！



# 组成饼干的四大主角

看似复杂的饼干外表，其实有着最简单纯朴的元素。

粉、糖、油、蛋四大主角的不同组合与烘焙方式，  
就可以变化出无穷风味，它们的重要性不言而喻！

因此让我们先来认识四大主角的特性吧！



## 1. 奶油

是从牛奶中提炼出来的油脂，有无盐奶油、咸味奶油两种，做饼干时需买无盐的。由于奶油比其它油脂如酥油、玛琪琳的融化温度低，因此奶油量较多的饼干面团在烘烤时会比较容易扩散，变成扁平状，因此面团间的间隔要大。也就是奶油多的饼干较平较软，少的则较膨松。

## 2. 蛋

快速搅拌会改变蛋白质的组织结构，有起泡胀发的作用，添加于面糊中，再经过烘烤后会使成品膨松。蛋黄结合糖、油，经搅拌会产生乳化作用，经烘烤可使成品更酥松。蛋黄可增加饼干的湿润感，而蛋白则使口感较干，因此在使用蛋白较多的饼干面糊中会添加较多的糖，如书中的蛋白糖面糊，也因此这类轻飘飘的点心吃起来才会较甜。通常一颗去壳中型鸡蛋的蛋白为30克、蛋黄为20克。

## 3. 面粉

最常见也是最常用的有低筋、中筋、高筋三种面粉。低筋面粉内含7~8%的蛋白质，适用于饼干、蛋糕等不需要筋度的糕点上，易受潮，使用前必须过筛；中筋面粉内含9~11%的蛋白质，也被称做多用途面粉，最常用来制作馒头、包子等中式点心；高筋面粉则含有11~14%的蛋白质，适合用来做面包，也常作为手粉使用。

## 4. 细砂糖

是点心甜味的来源。制作饼干时糖的分量影响着饼干的脆度，糖分多较脆，糖分少较松。使用白色的细砂糖制作的饼干，会比使用红糖或蜂蜜制作的饼干干脆。

# 丰富饼干的必搭素材

饼干的风味之所以如此千变万化，就是跳脱出仅有四大主角的材料组合，

尽情发挥创意，依据喜好的口味来决定搭配的材料。

当然，令人回味无穷的美味饼干有其常用的材料喔！



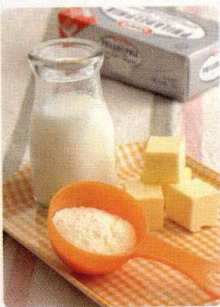
## ★糖粉 + 红糖 + 蜂蜜

◎**糖粉**：糖粉是细砂糖磨制的，呈现白色粉末状，比细砂糖更容易溶解，另外还有一种防潮糖粉，必须在烘焙材料行购买，主要是撒在做好的甜点表面，除装饰外，还可隔绝空气接触点心，保持甜点的湿度。

◎**红糖**：也称为黑糖，呈现红

褐色，是没有脱色的糖，味道略带焦香味，有些甜点使用红糖会比细砂糖更恰当且更有风味。

◎**蜂蜜**：是芳香甜美且营养丰富的天然食品，除水分外，主要以糖类为主，并含适量的氨基酸、矿物质、维生素及酵素类等。其天然的风味与甜味常被运用在甜点制作上。



## ★鲜奶油 + 鲜奶 + 奶粉 + 奶油乳酪

◎**鲜奶油**：鲜奶油有植物性及动物性两种，植物性鲜奶油是人造的，主要成分为棕榈油、玉米糖浆等，具有糖分，通常用来打发后装饰在糕点上；动物性鲜奶油是从牛奶中提炼出来的，本身不含糖分，用来制作各种甜点，增加润滑口感。鲜奶油必须依照包装指示来保存，有些需要冷藏，有些则需要冷冻保存。一般来说，动物性鲜奶油的保存期限较短，且不能冷冻，需尽快用完。

◎**鲜奶&奶粉**：又分成全脂、低脂及脱脂三种，制作饼干时通常使用的是全脂。添加牛奶或将配方中的水用牛奶替代，风味较佳，烘焙色也较漂亮。

◎**奶油乳酪**：奶油乳酪(Cream Cheese)是一种“新鲜乳酪”，拥有浓郁乳香和细致的质感，质感与奶油有些相似，但颜色较为浅白。一般烘焙材料行都有卖，包装上会注明烘焙适用(Recommended for Baking)，开封后非常容易吸收其它味道而腐坏，所以要尽快用完。另有一种奶油乳酪为软质的，即是圆形塑料盒装那种，超市就有卖，含水量较高，适合制作馅料，多用于涂抹面包，不适合放入烤箱烘烤。

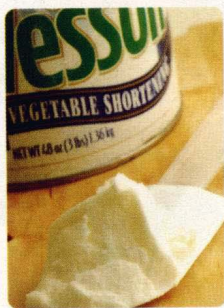


## ★杏仁粉 + 椰子粉

◎**杏仁粉**：是杏仁研磨成面粉一样的细致粉末，是钙质的极佳来源，加在面团中，除了增添香酥的

口感外，更别有一番风味。

◎**椰子粉**：是椰子果仁通过特殊干燥技术加工而成的纤维状颗粒，是制作椰香口味饼干时不可缺少的要角之一。



## ★雪白油

乳化效果佳，可使面团较容易打发，防止面团筋性延展得太快，吃起来口感较软。例如，本书的丹麦奶酥配方就添加有雪白油。



## ★泡打粉+小苏打粉+塔塔粉

◎**泡打粉**：简称B.P.，又称发粉，加入面糊中搅拌，经高温加热后，会释放气体，使糕点膨大，进而产生松软组织。通常使用在以低筋与中筋面粉为主材料的西点上，需与面粉混合过筛使用。泡打粉虽然可使饼干膨松，但使用过量反而会使组织粗糙，风味与外观都变差，所以务必依照食谱配方分量添加。

◎**小苏打粉**：简称B.S.，也是一种膨大剂，

为碱性材料，最常使用于加有可可粉、巧克力的糕点中，用以中和其酸性。适量碱可使饼干有增色效果，即白色更白，黑色更黑，但若过度添加则会破坏风味与色泽。

◎**塔塔粉**：塔塔粉是一种酸性的白色粉末，制作饼干时通常于蛋白打发时添加，可使打发的蛋白稳定性较高，并可中和酸碱值，柠檬汁可替代塔塔粉。



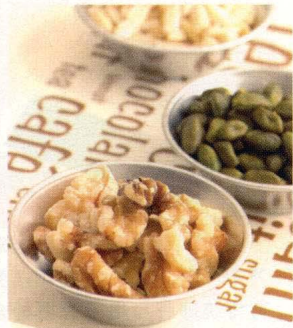
## ★香草精+草莓香精

香草精在配方中只是起增添香味，与去除蛋腥的作用，若加过量反而会觉得恶心，最好不要超过1/4小匙（即1.25克）。草莓香精则是一种人工香料，主要是调味功能。



## ★盐

在面团中加入少量的盐，可使面团安定，引出饼干的美味，且会增加面筋强度、促进延展性。



## ★核果类

运用于饼干制作时，须根据食谱来选购生核果或熟核果。生核果注意是否需要事前烤熟；熟核果则要注意加入饼干的时间点为烘焙前还是烘焙后，以避免烤焦。



## ★苦甜巧克力+巧克力豆+可可粉

◎**苦甜巧克力&巧克力豆**：巧克力的原始材料为可可豆，常用的苦甜巧克力有钮扣形及砖块形，分成调温及免调温两种，建议购买免调温的，比较容易操作。平常需包好，放在阴凉通风处保存，大概可存放6个月。若表面有些微变白，还是可以使用，只要隔水加热融化后就会消失，但要尽快用完，如白色愈多，表示变质情况愈严重，即使隔水加热也不会消失，最后会导致巧克力没有办法融化，无法使用了。饼干制作上常用的耐烤巧克力豆与巧克力酱，都是装饰造型的主角之一。

◎**可可粉**：是可可豆在加工的过程中，比较主要的产品之一，不含糖和奶粉，较能忠实呈现可可的味道，常作为饼干口味变化的素材。

# 烘焙饼干的基本工具



## ★果干

果干(如葡萄干、杏桃干、龙眼干、洛神蜜饯)是新鲜水果通过干燥法制作成的,常被用在西点制作上。因为果干本身水分含量低,所以要留意加入饼干的时间点为烘焙前还是烘焙后,避免过于干燥或烤焦。



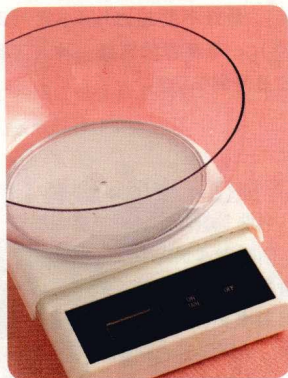
## ★兰姆酒

是以甘蔗为原料制成的蒸馏酒,常成为甜点制作时用来添加香味不可或缺的材料。

工欲善其事,必先利其器,制作饼干时,为了避免过程中的手忙脚乱,必须先备妥基本器具,才能顺利轻松地进行。

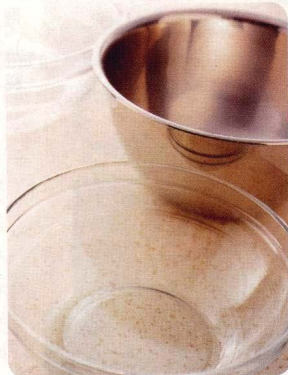
若您是完全没有经验,则建议不要一次买太多,可选择从某一种饼干做起,先购买这类的必备工具,再慢慢添购,才能物尽其用。

## →A. 制作面团的器具



### ★磅秤

有传统磅秤与电子秤两种,多用来称取分量较多的固体材料,建议购买可归零的电子秤较方便使用,不仅可称量到如1~2克的小分量,也较精准,可避免传统磅秤因使用时间久之后的弹簧弹性疲乏,以及最小刻度只有5克,所造成的称量不准确。小型传统磅秤约30~50元即可买到,电子秤则在百元以上。



### ★调理盆

搅拌混合材料时使用的,有不锈钢及玻璃两种材质,不锈钢材质较耐用,建议准备大小尺寸不同的两个,方便部分材料需隔水加热融化或混拌时使用。选购时要挑选较深的较易操作,避免在搅拌时材料掉出。价位约在15~20元左右。



### ★量匙+量杯

◎**量匙** 用来量分量较少的粉状固体材料或少量液体材料，一串通常为4支，分别为1大匙(15ml)、1小匙(5ml)、1/2小匙、1/4小匙，塑料制品约10元，不锈钢制品约30元。

◎**量杯** 是用来量取液体材料的器具，以ml为计量单位，有玻璃、塑料、压克力、不锈钢等材质，建议使用透明的玻璃量杯，较不容易产生视觉误差，也能量取温度较高的液体，但因重量较重，操作时要小心。玻璃量杯一个约15元。



### ★刮刀+木匙

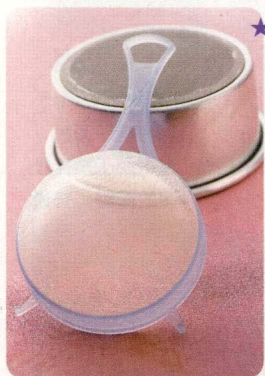
橡皮刮刀具弹性、有圆弧度，可将钢盆里的材料刮取干净，多使用于混合搅拌面糊材料，或是抹平已装模的面糊表面，使饼干装馅面平整。但不耐热，若需搅拌热的材料，建议另外添购扁平木勺。



### ★打蛋器+手提搅拌机

◎**打蛋器**：手动式的用来打匀少量材料与混拌材料，以钢圈条数多的较省力，一支约12~20元。

◎**手提搅拌机**：即为电动打蛋器，分手提式与桌上型，用来打发蛋白或鲜奶油较快较省力，若有预算，购买附搅拌盆的不仅更为省力，也可同时进行其它工作，电动的搅拌机价格约100元上下。



### ★筛网+滤网

◎**筛网**：平底，主要用来过筛粉类，避免与其它材料混合搅拌时结块，也可增加口感的细致度，一个约20元。

◎**滤网**：适合用来过滤液态材料或是在成品上装

饰糖粉。有各种粗细孔洞可以选买，建议选择孔洞较细密的，一个约10元左右。



### ★奶油切割器+刮板+切面刀

◎**奶油切割器**：做饼干时常常需要将丁状的奶油压碎，方便搅打时与面粉完全融合，有木制把柄方便使力，约30元上下。

◎**刮板**：刮板是用以辅助混合较硬的面团以及面团的切割，也

可以用以整形面团的四边，使成正方形面皮，塑料制的一个约5元。

◎**切面刀**：有塑料制与不锈钢制，主要用于小面团的切割与将桌面上沾黏的面团刮除，约10元。

## →B. 塑造饼干的道具



### ★烘焙纸 + 不沾布 + 保鲜膜

◎**烘焙纸&不沾布**：烘焙纸可裁剪、隔离模型与面糊，烘烤后容易脱模，模型也较容易清洗，用完后可直接丢弃，一卷约几元，可黏住较轻的面糊，如本书中属蛋白糖面糊类的饼干。而不沾布的单价较高，但可重复使用，有单张式也有卷式，市价约35元。

◎**保鲜膜**：面团进行冷藏松弛时，可用来包裹或封住，以保留面团的原味与水分，一卷约10元上下，亦可用塑料袋取代。



### ★挤花袋&花嘴

有尼龙制也有抛弃式的，多用于填馅或装饰鲜奶油挤花，本书则是用在饼干造型上，一组约50元左右。挤花嘴可只购买常用的菊形和圆形（一个约几元）。也可将挤花嘴套入剪好缺

口的一般塑料袋中，或是直接就用塑料袋剪个小缺口当做圆孔形挤花袋，用完就丢，虽然较不容易操作，但却能省去清洗的麻烦。



### ★滚轮刀 + 调理刀

◎**滚轮刀**：圆形薄片，不是很锋利的刀，在轴心有一支柱长柄，可用手推动使圆形刀转动。一般用在披萨切割上，此处用在饼干整形，可切出花边状饼干，价格约在25元左右。

◎**调理刀**：调理刀主要用来切割冰硬后的面团，在饼干以刀切法整形时亦可用，价格约在50元左右。



### ★小铝模 + 纸模 + 花形模

◎**小铝模**：主要用来填装面糊塑形，可重复使用，一个的价格约几元钱。

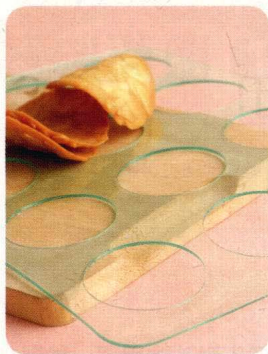
◎**纸模**：用来填装面糊塑形，使用轻便，烤完即丢，售价也不贵，可省去清洗与沾黏的顾虑，一组含数个，约几元钱。

◎**花形模**：压克力树脂制，主要用来塑形面团，可重复使用，一组含数个不同大小尺寸，价格约几十元不等。



### ★擀面棍

擀面棍一般用于均匀擀平面团，也可用于搅拌较烫的面糊，普通擀面棍约几元钱一根。



### ★圆胶模

市售的圆胶模有直径5厘米与8厘米两种尺寸，约10~20元。若不易买到圆胶模，可将0.3厘米厚纸板裁切成数个大正方形并在中间以圆型器具当模型画圆(注意圆不要画太大，以免面糊溢出)，再挖空圆形，即成简易圆形模具。



### ★毛刷

羊毛刷毛软蓬松，方便刷除面团上多余的手粉，在国画裱褙店或美术用品商店可买到，但价格较高，约10元左右；一般毛刷一支约几元钱左右，除了刷除手粉，还可在模型中刷上奶油防沾黏，或是涂抹增加饼干光泽的蛋液。



### ★饼干模型

区分为压制外形的浅形压模，以及压出立体状的深形压模，种类繁多，可使平凡面团变身为各式各样的造型。有铝及不锈钢材质的，价格从几元到几十元不等。

## →C. 烘烤饼干的工具



### ★烤箱

烤箱是做点心必备的器具之一，且没有其它物品可以代替。购买烤箱前要先了解自己的需求，除了定时、定温装置一定要有之外，如果预算足够，建议购买上下火可分开调温的，应用较广；若预算较少，则只要买到容积够大且有上下火转钮的，虽然不能分别调温，不过可以选择只开上火或下火，多试几次后，也能应用自如。烤箱品牌、功能众多，所以价差也很大，可多观摩别人的经验，再来选购，每台下至两三百元，上至数千元。



### ★平烤盘 + 凉架

◎平烤盘：为长方形黑铁烤盘，一般用来烤没有模型盛装的产品，如小西饼和其它松饼、奶油空心饼等产品之用，通常会铺上不沾布或烤焙纸使用，普通的不锈钢烤盘价格约30元左右。

◎凉架：用来放置烤好的饼干，使饼干周围的空气流通顺畅，让饼干可以风干冷却，有大、小、方、圆及钢线多寡之分，约15元左右，也可使用铁制蒸架代替。

# 学会六种基础面团 的制作与整形

口感不同的香脆饼干、绵密饼干、酥松饼干，  
都是因不同的面团特性而成就的，想要品尝不同质感的饼干，就要先选选看用哪一种喔！

## About 面团特性

- ★**糖油拌合面团** ▶ 完成的面团较硬，可塑性较高，不论以手或模型都可整形，失败率极低，可说是最常用的饼干基本面团。
- ★**糖油拌合面糊** ▶ 有适当流动性，亦可算是软面团，口感有软性与酥脆两种，一般喜饼中的奶酥类饼干也是属此面糊。
- ★**起酥面团** ▶ 油脂含量高，具层次，以低筋、高筋两种面粉混合制作，可使面团较有韧性；需要多次擀折，是比较费工夫的一种饼干面团，但面团的保存期也是最久的。
- ★**奶油面糊** ▶ 流动性较高，可以做口感酥脆的薄片类饼干；另一种馅饼类的小西饼也要用到此类面糊，但口感则较接近奶油蛋糕。
- ★**软性小西饼面糊** ▶ 特性与糖油拌合面糊很相近，但为打发蛋白加上打发蛋黄的面糊，口感较绵密，基本代表为手指饼干，口感稍偏像蛋糕。
- ★**蛋白糖面糊** ▶ 为包覆多量空气的打发蛋白面糊，烤后成品重量轻，因没有面粉混合，口感较偏甜。

## About 面团的整形

- ★**用饼干模压出形状的饼干** ▶ 这种整形一定是要将面团擀开成一片面皮，然后才能用模子压，只有糖油拌合面团与起酥面团可以这么做。擀时为了防沾粘，要在工作台与面团上都撒点手粉，模型要压前也要沾手粉，才不会取下时因黏在模型上变形。片与片间的空隙尽量小些，才能压出比较多片。
- ★**冷冻后用刀切片的饼干** ▶ 为了让切口平整，请使用刀刃较薄的刀子，若是圆柱状的冰箱小西饼，每切几片就要稍滚动一下面团，换个面，这样切出来的才会都比较圆。若面团变软，放回冰箱冰硬后再拿出来切就行了。
- ★**先烘烤才切块的饼干** ▶ 请使用食谱中所标示尺寸的烤盘或烤模，因为配方分量与烤盘大小是经过设计的，若太大成品易焦，太小则中心会不熟。倒面糊前最好在烤盘里铺上烘焙纸比较容易脱模，烤至边缘变干与烤盘稍分离就可以了，可用竹签插入中心看看是否有沾黏生面糊来判断。请等饼干在凉架上完全冷却再切，除非做法中有特别注明要趁热切。
- ★**用挤花袋挤出形状的饼干** ▶ 糖油拌合面糊、软性小西饼面糊、奶油面糊都可以用挤花袋做造型，要让面糊紧实充满袋中，不要有空隙，挤的时候才不会断掉，且须先将袋中空气挤出，再开始在烤盘上挤面糊。
- ★**用汤匙舀入烤盘的饼干** ▶ 通常加有颗粒状材料的美式饼干会用这种整形方法，舀的时候注意大小要差不多，舀之前记得把汤匙沾沾水，面糊才不会黏住。
- ★**用手搓揉整形的饼干** ▶ 糖油拌合面团较具可塑性，可以用手来做造型，整形前请在手上沾点手粉，但在手上搓揉的时间也不可以太久，因为手温还是会使得面团变软，若不易操作时，再放回冰箱冰硬即可。

# 基础面团 ①

## 糖油拌合面团

做饼干时最常使用的就是这种面团，先混合湿性材料后再加入干性材料。这种先将室温软化的奶油和砂糖混合的方法，可以将空气先打入奶油中，制作出来的饼干体积会比较大一些，口感也比较密实酥脆，属于酥硬性小西饼。糖和油用量比例差不多，水分较少，所以面团较硬，可以用手塑形或擀开压模，做好的面团要放入冰箱冷藏30~60分钟，因为奶油的特性，冰过可让面团变硬，在整形时会比较容易操作，又称为冰箱小西饼。

**应用饼干** ▶ P37可可雪球+月牙饼、P40焦糖杏仁酥片、P45雪藏小西饼、P49巧克力杏仁酥片、P50意式可可坚果Biscotti、P53姜饼、P55加雷特酥饼+果酱酥饼、P58红薯红糖棋格饼干、P59黑枣蜜饯夹心饼、P60洛神酥饼、P62玄米茶月牙饼、P64海苔肉松咸饼、P69红枣麦芽脆饼、P71青葱咖喱饼干、P72杏仁茶桂圆Biscotti、P73紫山药雪球、P80迷迭香饼干、P82伯爵奶茶饼干、P83红椒起司饼干棒、P84蜂蜜草莓饼干、P87咖啡雪藏饼干、P88夏威夷果仁沙布列、P89柠檬酸奶夹心饼、P92可可草莓酥饼

**材料** ▶ 奶油120克、细砂糖100克、全蛋液50克、低筋面粉200克、泡打粉2克



① 奶油软化切小丁后，与细砂糖一同放入调理盆中，以奶油切割器将奶油搅碎。



② 等奶油与砂糖略混合后换成打蛋器搅打，使细砂糖与奶油充分融合至松发变白。



③ 分次加入全蛋液，用打蛋器拌匀。



④ 再加入过筛的低筋面粉、泡打粉。



⑤ 用刮刀以切压翻拌方式混合至无干粉状。



⑥ 再以手在钢盆中按压成团，放入塑料袋中，略拍扁包好，放入冰箱静置松弛即可。

# 糖油拌合面团

## 适用整形法

### →A. 手工塑形



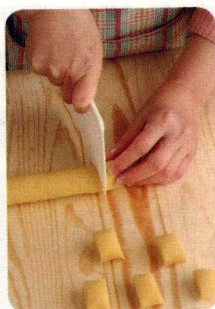
① 在工作台撒上手粉。



② 放上面团，搓揉成长条圆柱状。

#### 示范 1

#### 雪球形



③ 用切面刀平均分切成小块。



④ 用手搓揉成圆球状。



⑤ 间隔排入烤盘中，以杯底略压扁即可。

#### 示范 2

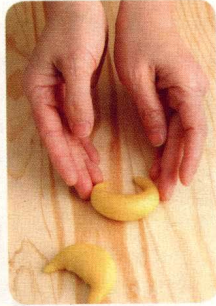
#### 月牙形



① 面团搓揉成长条圆柱状，分切成小块后，用手先搓揉成小圆柱形。



② 再将前后两端用手刀搓成尖形。



③ 放在工作台上，用手将两端向内侧弯起。



④ 即完成月牙形。