

时尚水果派与果冻

Shi Shang Shui Guo Pai & Guo Dong

编辑：叶道平



岭南美术出版社

书名：时尚水果派与果冻

编辑：叶道平

出版、总发行：岭南美术出版社
(广州市水荫路11号9、10楼，邮编：510075)

制版、印刷：深圳现代印刷公司

版次：2000年11月第一版

2000年11月第一次印刷

开本：1/32 2.12 5印张

印数：1-8000册

ISBN 7-5362-2181-9/J.1845

定价：15.8 元

水 · 蜜 · 桃 · 派

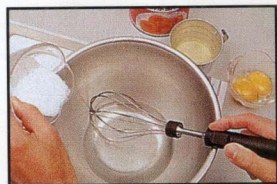
◆材料

蛋2个、细砂糖40克、奶水半杯、吉利丁1匙、水蜜桃汁40克、水蜜桃4片、红绿樱桃数个



◆ 注意事项

蛋黄浆内倒入打发好的蛋白，其温度不得过高，若过高可能产生水水的感觉，失去派内浆的口感。蛋黄浆若过于冷却则会变成固状，无法和蛋白混合在一起，同样也失去其口感，所以要维持在温温的感觉，才能使两者在最佳状况下结合。制好的半成品，吃在嘴里会有松松滑滑的感觉，入口即化，乃为派中之佳作。



① 吉利丁先浸泡水，加奶水、20克细砂糖加热，再加入蛋黄、水蜜桃汁拌匀。



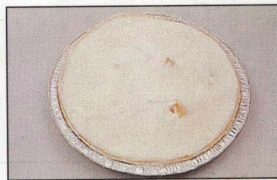
② 蛋白加细砂糖打发后，加入蛋黄浆拌匀即可。



③ 取出两片水蜜桃切丁，加入派浆里。



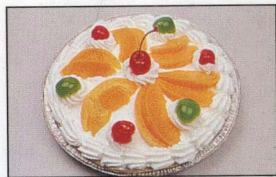
④ 倒入冷却好的派皮中。



⑤ 将派浆抹平，即完成半成品，放进冰箱。



⑥ 用搅拌好的鲜奶油来装饰，挤花。



⑦ 将准备好的水果排列于上方即告完成。

巧·克·力·派

◆材料

蛋 2 个、细砂糖 40 克、奶水半杯、吉利丁 1 匙、可可粉 4 克

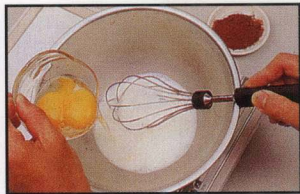


◆ 注意事项

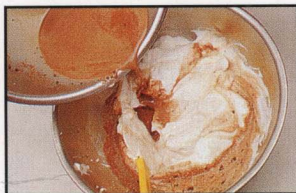
搅拌速度因东西不同而有别,如搅拌蛋白、鲜奶油须快速搅拌,其余如奶水加热搅拌细砂糖或蛋黄,及蛋黄拌打发好的蛋白,都宜慢速搅拌。



① 奶水加 20 克细砂糖加热溶化,吉利丁另浸泡冷水待用。



② 奶水加热,加水蛋黄、可可粉拌匀,再加入浸泡好的吉利丁,搅拌至吉利丁溶化。



③ 蛋白加细砂糖打发,再加入可可蛋黄浆拌匀。



④ 倒入冷却好的派皮上。



⑤ 用抹刀抹均匀,中央略带浑圆,看起来比较饱满。随即进箱冷却。



⑥ 取出冷却好的半成品派,用打好的鲜奶油来装饰,首先用抹刀抹均匀,使中央微凸,呈饱满状。



⑦ 用挤花装饰搅拌好的鲜奶油,在派上挤花装饰。



⑧ 再撒些巧克力碎片装饰即告完成。

咖 · 啡 · 派

◆材料

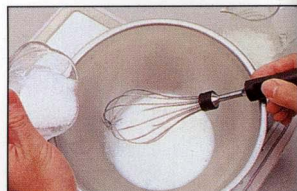
蛋 2 个、细砂糖 35 克、奶精 5 克、咖啡粉 4 克、奶水半杯、吉利丁 1 匙

◆份量

1 份

◆注意事项

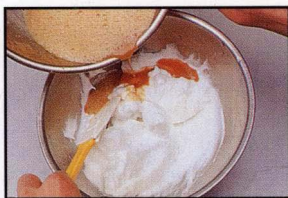
若喜爱酒味提香，建议您加入少许兰姆酒、白兰地或咖啡酒。咖啡也同样可选择自己所喜爱的品种，磨成粉末状再使用。



- ① 吉利丁先用少许水浸泡好，再加奶水加热。奶精和细砂糖混合，倒入加热中的奶水。



- ② 搅拌均匀后加入蛋黄、咖啡粉，拌匀再加入浸好的吉利丁，拌匀至吉利丁没有结块状即可。



- ③ 将蛋黄浆倒入搅拌好的蛋白中，轻拌均匀。



- ④ 倒入烤好的派皮上，派皮须事先冷却。



- ⑤ 用抹刀抹平咖啡派浆，再放进冰箱冷却。



- ⑥ 以打发好的鲜奶油来装饰，图片中的花样仅供参考。可用不同花嘴挤出各种花样，来创造自己喜欢的样式并增进美观。



- ⑦ 可用少许水果来搭配，亦可用干果、咖啡豆、可可豆等随心所欲添加，只要不失风味即可。



蓝 · 莓 · 派

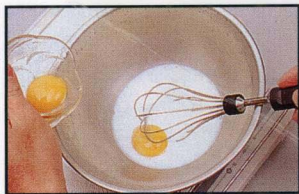
◆材料

蛋 2 个、细砂糖 35 克、奶水 3/4 杯、吉利
丁 1 匙、蓝莓浆 60 克



◆ 注意事项

装饰画上蓝莓浆时，须预留些空隙来画鲜奶油，线条由外往内画，亦可由内往外画，交叉画法可产生另一种变化。方法简单，请自由搭配运用。



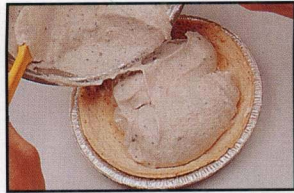
- ① 吉利丁浸泡少许水，奶水加细砂糖加热溶化，再加入蛋黄拌匀，随即加入浸泡好的吉利丁再拌匀。



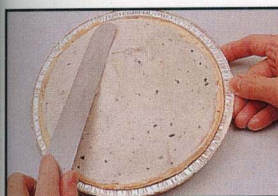
- ② 拌入蓝莓浆，搅拌均匀后待用。



- ③ 蛋白搅拌好，拌入蓝莓派浆，再轻轻拌匀。



- ④ 倒入烤好且已冷却的派皮中。



- ⑤ 用抹刀抹平，再放进冰箱冷却。



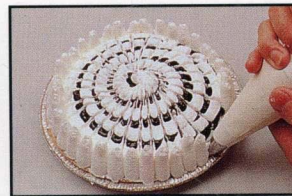
- ⑥ 先倒入抹平打好的鲜奶油，再由内往外挤上一圈圈的蓝莓浆。



- ⑦ 中间的空隙再挤上一圈圈的鲜奶油，要配合均匀。



- ⑧ 再用筷子较尖的部份由外往内画进来，以造成不一样的线条，这是产生另一种线条变化的技巧，供做参考。



- ⑨ 派的周围再挤上一圈鲜奶油。



- ⑩ 中间放颗红樱桃来衬托鲜明的颜色，即完成蓝莓派的制作。

黑 · 樱 · 桃 · 派

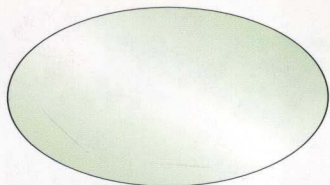
◆派皮材料

奶油230公克、蛋2个、糖粉120克、低盘面粉350克、香草水少许

◆材料

黑樱桃罐1罐、蛋2个、细砂糖40克、鲜奶100克、柠檬汁1茶匙





◆烤箱温度

摄氏 180 度，烤约 35 分

◆份量

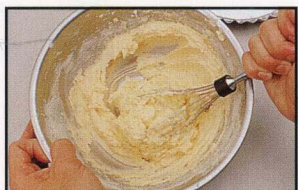
约 2 份



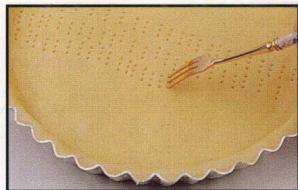
① 奶油加糖粉搅拌均匀。



② 加入蛋，继续搅拌至看不到蛋汁即可。



③ 加入面粉及香草水再拌匀。



④ 擀平放入派盘中，须用小叉子叉出小洞。



⑤ 将滤过汁的黑樱桃放入派盘中。



⑥ 将蛋、细砂糖、鲜奶、柠檬汁一起放进锅子搅拌均匀。



⑦ 倒入放好黑樱桃的派盘中。



⑧ 完成后即可放进烤箱烘焙。

苹 · 果 · 派

◆材料

苹果2个半、奶油50公克、柠檬汁1大匙、蛋2个、玉米粉30克、杏仁生料40克、细砂糖40克



◆烤箱温度

摄氏 180 度，烤约 40 分钟

◆份量

1 份

◆注意事项

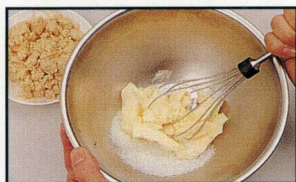
苹果须先烤去水份，
派皮同样要叉满小洞，
面糊倒入派皮上须
抹平且均匀。



① 先将去皮的苹果表面划切几刀。



② 放在烤盘上淋上柠檬汁，擦奶油及撒些细砂糖于上方。进烤箱中低温稍烤去水份即可。



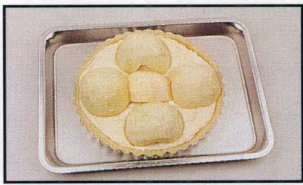
③ 奶油加细砂糖搅拌，约七分发即加入杏仁生料，再继续搅拌。



④ 加入蛋再搅拌，再加入玉米粉搅拌均匀即可。



⑤ 将搅拌好的面糊倒入铺好的派皮上，并用刮刀刮平，且预留放苹果的位置。



⑥ 将烤去水份的苹果放进派盘中即可。

新·加·坡

柠·檬·派

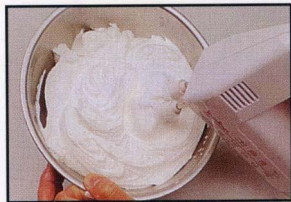
◆材料

蛋 2 个、细砂糖 38 克、奶水半杯、吉利 T 1 匙、细砂糖 20 克、柠檬 30 克、鲜奶油约半锅、柠檬片数片、红樱桃数个。



◆注意事项

吉利 T 须泡冷水，奶水加 20 克细砂糖、蛋黄加热，若怕有烧焦现象，可改隔水加热。加热至拌匀且带粘稠状即可。制好半成品时须冷却成固体，始能用鲜奶油装饰。



⑩ 同样搅拌至起海浪状即可使用。



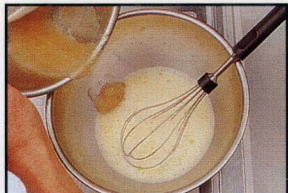
⑪ 是否搅拌完成可用这种方式来测试：就是鲜奶油已沾住了不锈钢锅，倒拿也不会倒出来。



① 先将1匙吉利 T 浸泡少许的水。



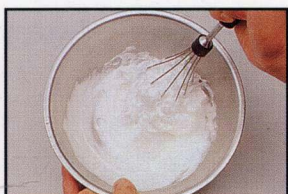
② 奶水、细砂糖 20 克、蛋黄、柠檬汁混合搅拌并加热至均匀。



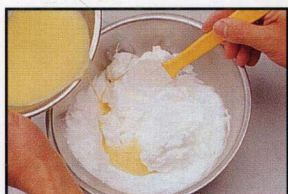
③ 倒入泡好的吉利 T，搅拌均匀，煮成带粘稠状即可。



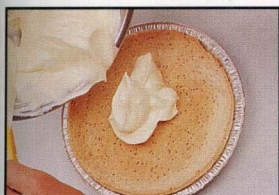
④ 用 2 个蛋白加入细砂糖 38 克中打发。



⑤ 打发的程度约为起海浪状的波痕即可。



⑥ 将煮好已稍冷却的蛋黄浆用刮刀稍拌匀。



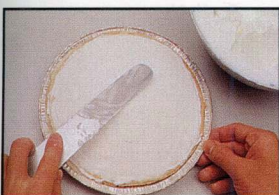
⑦ 将拌匀的派浆倒入冷却的派皮上。



⑧ 派的半成品已制作好，须进冰箱冷却成固体状。



⑨ 倒入约半锅鲜奶油并以搅拌机搅拌。



⑫ 取出冰好的半成品派，装饰用抹刀抹平的鲜奶油。



⑬ 鲜奶油装入挤入花袋，挤出自己想要的花样。



⑭ 放上柠檬片及红樱桃点缀，即告完成。

波 · 士 · 顿 · 派

