

无师自通

62款冷热西点, 400张细节图解

新手学烘焙

(日) 靓丽出版社◎编著 书锦缘◎译



从必备工具到基本技法,
家庭烘焙知识面面俱到!
掌握每款西点制作的关键点,
让色香味简单升级!

10本

B18-11-D6

TITLE: [LBS2789 かんたんかわいいお菓子]

BY: [ブティック社]

Copyright © BOUTIQUE-SHA

Original Japanese language edition published by BOUTIQUE-SHA.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher. Chinese translation rights arranged with BOUTIQUE-SHA.

Tokyo through NIPPON SHUPPAN HANBAI INC.

©2009, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由日本靓丽出版社授权辽宁科学技术出版社在中国范围独家出版简体中文版本。著作权合同登记号: 06-2009第173号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

无师自通新手做烘焙 / (日) 靓丽出版社编著; 书锦缘译. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2010. 8
ISBN 978-7-5381-6495-4

I. ①无… II. ①靓… ②书… III. ①烘焙-糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第101537号



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司(www.booklink.com.cn)

总策划: 陈庆

策划: 李杨

设计制作: 周军

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路29号 邮编: 110003)

印刷者: 北京天成印务有限责任公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 210mm × 260mm

印张: 7.5

字数: 39千字

出版时间: 2010年8月第1版

印刷时间: 2010年8月第1次印刷

责任编辑: 谨严

责任校对: 合力

书号: ISBN 978-7-5381-6495-4

定价: 36.00元

联系电话: 024-23284376

邮购热线: 024-23284502

E-mail: lnkjc@126.com

<http://www.lnkj.com.cn>

本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/6495

无师自通



新手学烘焙

(日) 靓丽出版社 编著 书锦缘 译

辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

目录

C O N T E N T S



秘制糕点单·····	3
制作糕点的基本要素·····	14
制作糕点之前 ·····	14
制作糕点的基本器具 ·····	16
巧克力的基本做法 ·····	18
海绵蛋糕·····	20
戚风类蛋糕·····	28
奶油蛋糕·····	32
起士蛋糕·····	44
泡芙类蛋糕·····	50
派·····	54
塔类蛋糕·····	58
温热甜点·····	62
用蛋糕粉制作的甜点·····	76
巧克力甜点·····	92
饼干与冰凉甜点·····	104





秘制糕点单





草莓蛋糕
点单请至p21



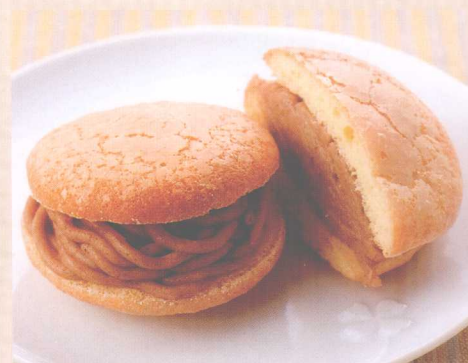
花式 特来福
点单请至p23



瑞士卷蛋糕
点单请至p25



白朗峰栗子蛋糕
点单请至p26



花式 布雪蛋糕片
点单请至p27



戚风蛋糕
点单请至p29



花式 抹茶戚风蛋糕
点单请至p31



马德莲蛋糕
点单请至p33



费南雪蛋糕 (香草与巧克力口味)
点单请至p35



磅蛋糕
点单请至p36



香蕉蛋糕
点单请至p38



马芬松糕
点单请至p40



杯子蛋糕
点单请至p42



冰镇起士蛋糕
点单请至p44



烤起士蛋糕
点单请至p47



提拉米苏
点单请至p48



泡芙
点单请至p51



花式 艾克雷亚
点单请至p53



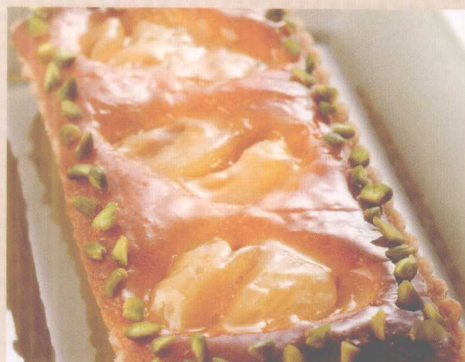
苹果派
点单请至p55



花式 叶子派
点单请至p57



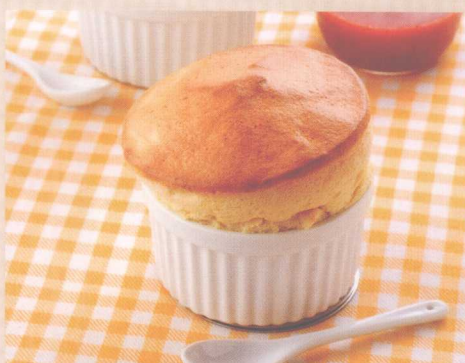
花式 杏桃派
点单请至p57



塔
点单请至p59



花式 迷你水果塔
点单请至p61



舒芙里
点单请至p63



克拉芙提
点单请至p65



法式可丽饼
点单请至p66



花式 格列多
点单请至p67



甜甜圈
点单请至p68



司康饼
点单请至p70



蒸蛋糕
点单请至p72



烤地瓜泥
点单请至p74



抹茶黑豆司康饼
点单请至p77



水果·巧克力塔
点单请至p78



南瓜·牛奶法式薄饼
点单请至p81



普罗旺斯风味奶油蛋糕
点单请至83



菠萝椰子蛋糕卷
点单请至p85



豆腐甜甜圈
点单请至p86



心形面包蛋糕
点单请至p89



花生·巧克力块·意大利式脆饼
点单请至p91



古典巧克力蛋糕
点单请至p93



取模巧克力
点单请至p95



生巧克力
点单请至p96



松露巧克力
点单请至p97



桔皮巧克力
点单请至p98



曼蒂安巧克力
点单请至p99



布朗尼巧克力蛋糕
点单请至p101



巧克力蛋糕
点单请至p103



冰柜切片饼干
点单请至p104



花式 冰柜切片饼干
点单请至p105



杏仁焦糖脆饼
点单请至p106



坚果巧克力饼干
点单请至p108



雪球饼干
点单请至p109



压膜饼干
点单请至p110



芭芭罗瓦慕斯
点单请至p111



布丁
点单请至p112



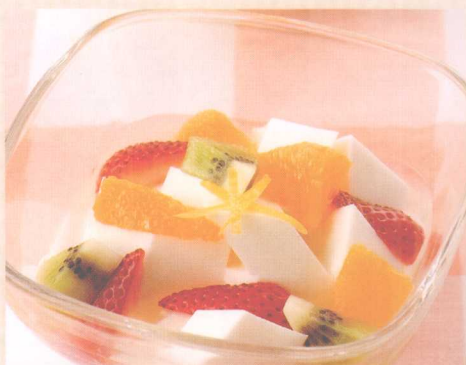
柳橙慕斯
点单请至p113



茶巾果冻
点单请至p114



葡萄柚盅果冻
点单请至p115



水果杏仁豆腐
点单请至p116



芒果布丁
点单请至p117

制作糕点的基本要素

制作糕点之前

制作糕点需要非常灵巧的手法。因此，如果在基本程序上随随便便一带而过的话，是无法做出美味的糕点的。在进入正式制作之前，让我们先把糕点制作的要点确认一遍吧。

先研读食谱，认真理解制作的程序

首先，先详读食谱，了解一下制作的流程。因准备不周全而中断了制作流程，就无法做出美味的糕点。一气呵成，不仅时间上充裕，还能让你感觉很从容，会使糕点制作得更成功。

准备所需的器具

制作糕点有各种必备的器具。在刚开始学习制作，还无法备齐所有的器具时，就拿手边既有的器具代用一下。所使用的器具一定要洗干净而且擦干水分。特别是碗或是搅拌缸等，如果有油分或水分的话，蛋就很难打发而且容易附着异味，做出来的糕点就不好吃了。

材料 认识经常使用的材料

面粉

在距离展开的纸上方约20~30cm处，轻轻地筛面粉。这样可以使其充满空气，能制出轻柔口感的糕点。

蛋

蛋白具有让蛋糕体膨胀的性质，而蛋黄则有让油分、水分容易混合在一起的功能。

砂糖

可帮助蛋白容易打发，让糕点保持湿润，还具有防腐等性质。

香草

能增添糕点的香气。因为香草精具挥发性，适合低温冷制的糕点，而烘焙糕点则用香草油。

鲜奶油

使用乳脂肪含量40%~47%的鲜奶油可做出浓醇的口感，而乳脂肪35%含量的鲜奶油则较清爽。

利口酒

增加巧克力或蛋糕的香气。金万利酒（Grand Marnier）、君度酒（Cointreau）皆以橙橘类为原料，有果实的香气。



要点 理解制作流程的重点

隔水加热

将不能直接烧煮的材料摆进缸盆中后，再浸放到有温水的锅里，将材料加温。注意不要让温水混到材料里面。

微波炉

融化少量的奶油或是煮沸鲜奶油时都可以使用微波炉。务必使用耐热容器。

勿持续搅混面糊

面糊如果搅到出筋或是蛋白的气泡被搅消失掉，都是导致失败的原因。要诀是快速且轻巧地翻拌均匀。

烤箱

烤箱务必先预热。依机种的不同温度会有些许差异，请自行调整烘焙时间，烤好后马上从烤箱取出，不要继续摆在里面而让余热把烘焙物烤焦。

醒面团

放冰箱醒面团的话，为防止面团变干，仔细地用保鲜膜包好后再放进冰箱。

切糕点

切割低温的糕点时，先将刀具温热后使用。每切一刀就擦干净，再切下一刀。

奶油类的挤花

将挤花嘴置入挤花袋中，放入奶油后将挤花袋上端牢牢地扭紧不要让空气进入。先试着挤花，等塑型漂亮后再挤在糕点上。

材料计量简易表

食材	分量	小匙 (5ml)	大匙 (15ml)	1量杯 (200ml)
面粉(低筋粉)	3g	9g	110g	
绵白糖	3g	9g	130g	
细砂糖	4g	12g	180g	
鲜奶	5g	15g	210g	
鲜奶油	5g	15g	200g	
奶油	4g	12g	180g	
酥油	4g	12g	160g	
发泡粉	4g	12g	150g	
可可粉	2g	6g	90g	
抹茶粉	2g	6g	110g	
盐	6g	18g	240g	
红茶(茶叶)	2g	6g	60g	

关于本书所使用的单位的说明

- 1量杯为200ml，量匙1大匙为15ml，1小匙为5ml，基本上都是平匙。
- 奶油分为有盐和无盐。务必依照材料表的指定使用。
- 蛋的用量严格要求的时候会以g来计算，用量为“大约”的时候，会以个数来标示，尺寸大小基本上都是以cm为单位。