

我家的

Tea Time 点

手工茶点

郑燕



在家做点心，一定更健康、更天然！
不加泡打粉，通过充分打发获得膨胀的效果。
不加改良剂，可借老面发酵，改善面包保鲜难的困扰。
我家的手工茶点，守护您与家人的健康！



台湾旗林文化事业有限公司授权河南科学技术出版社在中国大陆出版发行本书简体字版。

版权所有，翻印必究

著作权合同登记号：图字：16-2010-116

图书在版编目（CIP）数据

我家的手工茶点/郑燕雪著. —郑州：河南科学技术出版社，2011.1

ISBN 978-7-5349-4743-8

I. ①我… II. ①郑… III. ①面点—制作
IV. ①TS972.116

中国版本图书馆CIP数据核字（2010）第207527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：刘 欣

责任编辑：吴 闯

责任校对：刘 瑞

封面设计：北京水长流文化发展有限公司

印 刷：北京瑞禾彩色印刷有限公司

经 销：全国新华书店

幅面尺寸：170mm×240mm 印张：7 字数：120千字

版 次：2011年1月第1版 2011年1月第1次印刷

定 价：28.00元

如发现印、装质量问题，影响阅读，请与出版社联系。

我家的
Tea Time
手工茶点

河南科学技术出版社

· 郑州 ·

Contents

目录



Part 1

手工饼干

- | | | | |
|----|--------|----|-------|
| 7 | 菊花酥饼 | 24 | 燕麦饼干 |
| 8 | 杏仁脆片 | 27 | 巧克力饼 |
| 11 | 果酱饼干 | 28 | 杏仁酥 |
| 12 | 水果小西饼 | 31 | 椰子饼 |
| 15 | 奶油酥条 | 32 | 鲜奶松饼 |
| 16 | 葡萄干小橄榄 | 35 | 海绵小西饼 |
| 19 | 牛奶饼干 | 36 | 杏仁椒盐饼 |
| 20 | 冰箱巧克力 | 39 | 咸酥芝麻饼 |
| 23 | 双色饼干 | 40 | 造型饼干 |
| | | 43 | 造型姜饼 |
| | | 44 | 杏仁脆棒 |
| | | 47 | 猫舌饼 |
| | | 48 | 家常饼干 |
| | | 51 | 红茶酥饼 |
| | | 52 | 杏仁甜心饼 |
| | | 55 | 杏仁蛋白酥 |





Part2

造型派&挞

- 59 苹果派
- 60 核桃派
- 63 菠萝派
- 64 柠檬派
- 67 香橙乳酪派
- 68 乳酪派
- 71 波士顿派
- 72 猪肉派
- 75 火腿乳酪挞
- 76 巧克力挞
- 79 葡萄干酥挞
- 80 苹果挞
- 83 水果挞
- 84 椰子挞



Part3

午茶甜点

- 89 提拉米苏
- 90 水果百汇
- 93 猕猴桃慕斯
- 94 鸡蛋布丁
- 97 乳酪棒
- 98 水果圈
- 101 日式泡芙
- 102 脆皮泡芙
- 105 水果杯
- 106 巧克力慕斯
- 109 芒果慕斯
- 110 菠萝酥







Part 1

手工饼干

准备时间：20分钟
烘焙时间：15~18分钟
分量：40个



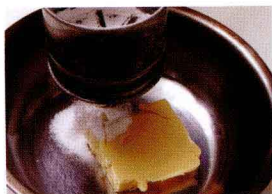
菊花酥饼

材料

无盐奶油140克、细砂糖40克、糖粉50克、盐少许、鸡蛋1个、蛋黄1个、香草精少许、低筋面粉200克

做法

1. 将糖粉过筛，加入无盐奶油、细砂糖和盐，用打蛋器打软，打至颜色变淡。
2. 将鸡蛋和蛋黄打散，分3次加入奶油糊中打匀，搅拌至看不到蛋液，再加香草精拌匀。
3. 将低筋面粉过筛后加入蛋油糊中，用刮刀以切的方式拌匀。
4. 将拌匀的面糊装入配有菊花花嘴的挤花袋中，在涂油或铺上烘焙纸的烤盘上挤成菊花形。注意面团与面团之间应保留适当的距离，以免烘烤后饼干因膨胀而互相沾黏。菊花中央用果酱或自己喜欢的坚果装饰。
5. 送入烤箱，以175℃烤15~18分钟即可。



无盐奶油和糖粉充分打软，将空气打进去。



分3次加入鸡蛋和蛋黄，每加一次都要充分搅拌均匀。



将拌好的面糊装入挤花袋中，在烤盘上挤出大小一致的菊花形面团。



在每一朵菊花的中央，用果酱或喜欢的坚果装饰。

Q&A

什么是打发？

所谓打发，就是将空气充分打进材料中，空气在烘焙过程中遇热而膨胀，使产品有蓬松的效果。



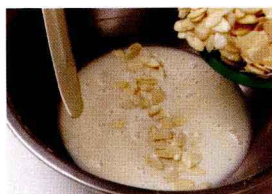
杏仁脆片

材料

蛋白2个、糖粉80克、低筋面粉30克、杏仁片200克、熔化奶油30克

做法

1. 将糖粉过筛，加入蛋白，用打蛋器搅拌至糖粉溶化。注意不需要打发。
2. 加入过筛的低筋面粉，仔细搅拌均匀。
3. 加入杏仁片，用塑料刮刀拌匀，盆边也要刮干净。
4. 加入熔化奶油拌匀，放入冰箱冷藏约1小时。
5. 取出杏仁面糊，用汤匙挖一大匙放在铺好不沾布的烤盘上，用叉子慢慢推成薄片状。杏仁片稍有些重叠，但不要太多黏在一起，否则烤好后会影响酥脆度。送入烤箱，以175℃烤12~15分钟至呈金黄色。
6. 出炉后放在架子上晾凉，还有一点余温时就装入保鲜盒密封保存，以免受潮软化。



加入杏仁片后，改用塑料刮刀搅拌均匀，如果仍使用打蛋器搅拌，杏仁片很容易卡在打蛋器上，而且很容易被打碎。



奶油加热至熔化，倒入盆中搅拌均匀。



用汤匙将面糊挖到铺好不沾布的烤盘上。烤盘一定要铺上不沾布，否则饼干会黏在烤盘上取不下来。



用叉子将面糊慢慢推成薄片状。

Q&A

拌好的面糊为什么要冷藏后再烤呢？

面糊刚拌好时，所有的材料是各自分开的，蛋是蛋，粉是粉。冷藏静置一段时间后，材料彼此融合，味道会更浓郁。



准备时间：20分钟
烘焙时间：12~15分钟
分 量：20个

准备时间：20分钟
烘焙时间：18~20分钟
分量：30个



果酱饼干

材料

糖粉80克、奶粉30克、无盐奶油140克、盐少许、蛋黄3个、低筋面粉200克、果酱2~3大匙

做法

1. 将糖粉与奶粉拌匀后过筛，再加入无盐奶油和盐，用打蛋器打软。
2. 分2次加入2个蛋黄拌匀。
3. 加入过筛的低筋面粉，用刮刀以切的方式拌匀，放入冰箱冷藏2小时。
4. 在工作台上薄薄地撒上一层干粉，取出面团，搓成长条状，用切面刀切成小块，搓圆后稍压扁，用手指在中间压出一个小坑。将余下的蛋黄打散，涂刷在小面团上，小坑中装入少许果酱，放在涂油的烤盘上。
5. 送入烤箱，以175℃烤18~20分钟即可。



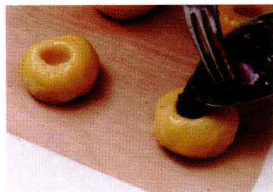
糖粉和奶粉拌匀后过筛，加入无盐奶油和盐，用打蛋器打软。



2个蛋黄分2次加入奶油糊中拌匀。



用手指在面团中间压出一个小坑。



面团上涂刷一层蛋黄液，小坑中装入自己喜欢的果酱。

Q&A

配方中为何不见泡打粉？

泡打粉属于化学添加剂，而本书强调健康，所以食谱中几乎不加泡打粉，完全借助打发来使产品获得膨胀的效果。



水果小西饼



材料

糖粉150克、无盐奶油140克、盐1/4茶匙、鸡蛋1个、朗姆酒1大匙、低筋面粉200克、核桃仁70克、葡萄干150克



做法

1. 将核桃仁切成丁，放在烤盘中，送入预热至150℃的烤箱中烤约10分钟，取出晾凉。
2. 将糖粉过筛，与无盐奶油和盐一起放入盆中，用打蛋器打软，打至颜色略变淡，然后分2次加入鸡蛋，搅拌均匀。
3. 倒入朗姆酒拌匀，再加入过筛的低筋面粉拌匀。
4. 加入核桃仁丁和葡萄干拌匀。
5. 将拌好的面糊用汤匙挖一小球，放在铺好不沾布的烤盘上，送入烤箱，以175℃烤15~18分钟即可。



将核桃仁切成丁，放入烤箱以150℃烤约10分钟后，取出晾凉。



糖粉过筛，与无盐奶油和盐一起放入盆中，用打蛋器打软。



分2次加入鸡蛋搅拌均匀。



核桃仁丁和葡萄干加入面糊中搅拌均匀。

Q&A

什么是无盐奶油？

1. 奶油是从鲜奶中提炼出来的油脂，不是从牛的脂肪中提炼的。
2. 优质奶油是不添加盐分的，所以无盐奶油比含盐奶油品质更佳。





准备时间：15分钟
烘焙时间：15~18分钟
分 量：15个



准备时间：20分钟
烘焙时间：15~18分钟
分 量：50个

奶油酥条



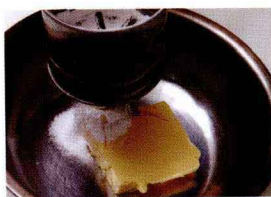
材料

无盐奶油140克、糖粉80克、盐少许、鸡蛋1个、牛奶1大匙、
低筋面粉210克、牛奶巧克力100克



做法

1. 将糖粉过筛，与无盐奶油和盐一起放入盆中，用打蛋器打软，分2次加入鸡蛋搅打均匀，慢慢倒入牛奶打匀。
2. 将低筋面粉过筛后，撒入奶油糊中搅拌均匀。
3. 将面糊装入配有尖齿花嘴的挤花袋中，挤在铺好烘焙纸的烤盘上呈长条状。送入烤箱，以175℃烤15~18分钟。出炉后移出烤盘，放在架子上晾凉。
4. 将牛奶巧克力切碎，放入小盆中，隔水加热至熔化，在凉透的饼干上挤出巧克力线条，放在架子上待巧克力凝固即可。



糖粉过筛后，与无盐奶油和盐放入盆中，用打蛋器打软。



分2次加入鸡蛋打匀。



用尖齿花嘴将面糊挤成长条状。

Q&A

一定要使用挤花袋吗？

如果没有挤花袋，也可以用塑料袋代替。奶油酥条面糊还可以直接用汤匙挖出，放在烤盘上，稍微压平即可。

手工
饼干



15