

精品西点系列

热销面包

想要做出好吃又好看的面包，就必须具备扎实的技术基础和灵活的创新意识，只有这样，才能用自己的作品打动别人。

(日)松原裕吉 编著
杨鸿儒 译



中国纺织出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

热销面包/ (日) 松原裕吉编著; 杨鸿儒译. —北京: 中国纺织出版社, 2011.1
(精品西点系列)

ISBN 978-7-5064-7052-0

I. ①热… II. ①松…②杨… III. ①面包—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第236012号

原文书名: 《西点面包混搭风》

原作者名: 松原裕吉

©株式会社旭屋出版, 2005

本书中文简体版由有限会社大江社代理, 经日本国株式会社旭屋出版授权中国纺织出版社在中国大陆地区独家出版发行。本书内容未经出版者书面许可, 不得以任何方式或手段复制、转载或刊登。

著作权合同登记号: 图字: 01-2010-7686

策 划: 尚 益 卢志林
责任印制: 刘 强

特约编辑: 王之一
装帧设计: 知墨堂文化

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231

http: //www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京瑞禾彩色印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2011年1月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 8

字数: 200千字 定价: 28.00元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

精品西点系列



热销面包

(日) 松原裕吉
杨鸿儒 译
编著

 中国纺织出版社



从“面团”展开 4

配料最丰富的面团

布里欧修面团的展开

贝比特.....	5
巧克力可可酥饼.....	6
肉桂贝内甜圈.....	7
伴侣.....	8
花香布斯托克.....	9

最朴素的面团

法国面包面团的展开

硬皮牛角面包.....	10
布列塔尼芝麻奶油面包.....	11
达尔托面包.....	12

最细致的面团

牛角面包面团的展开

南瓜馅饼.....	13
焦糖苹果面包.....	14
多汁面包.....	15
鹰嘴豆白面包.....	16

特别制作的面包

1 蛋白酥皮.....	23
2 奶酪泡芙.....	33
3 女巫.....	72
4 拉斯克.....	94

用布里欧修面团做游戏

橘子月亮.....	25
软木塞.....	25
草莓蛋卷.....	26
多洛贝吉内.....	27
香蕉挞.....	28
紫花豆布朗峰.....	29
杰出的面包.....	30
百香果面包.....	32

用牛角面包面团做游戏

杂志.....	35
大黄挞.....	36
蝴蝶“舞娘”.....	37
竹笋.....	38
黑松露.....	40
日式面包.....	41
史托兰(德国甜面包).....	42

努力就会成功 50

从“制法”开始 53

1 波兰法.....	54
2 直接法.....	55
3 中种法.....	56
4 自体水合法.....	57
5 低温长时间发酵法.....	58

●本书内容的重要原则

*面包面团的材料调配全部以“bakers percent”表示。亦即调配中的面粉比率为100%，其他材料则以对面粉的比率表示的制作面包的特定方法。

*烤箱没有特别记述时，一律使用平釜。

*完成揉搓的目标温度，是把温度计插入面团中心所测量的温度。

*面包面团在搅拌钵混合时，若无特别记述请装置纵形钩状搅拌机头。

*所谓的切痕是指放入平釜烘焙前，在面包面团表面切割的刀痕。

*材料中的加糖蛋黄是指在蛋黄中添加20%砂糖的状态。



从“种”开始介绍60

1 柠檬种	61
2 酸奶种	62
3 有机酵母	63
4 葡萄干种	64
5 苹果种	66

玩“造型”游戏74

花朵	75
回飞棒	76
方块	77
贝壳	78
眼镜	79
老虎王冠	80
蜗牛	81

玩“和风”游戏82

香氛面包	83
黑罌粟子面包	85
尊贵	86
“黄豆粉”巧克力面包	87
黑蜜牛奶面包	88

*发酵时间、烤成时间等的时间标记为了顾及定时方便，均以“分钟”标记。

*面粉虽无特别规定，但所有的面包切分、成形之际，都使用高筋面粉。

*“垫布”的方法主要用在烘焙硬式面包中，因面团

既古老又新潮的 酵母点心 96

在欧洲乡村发现的

多杜面包	96
越南面包	98
贝司蒂司	99

追求梦想中的咖 啡厅面包 100

走在潮流前端——

扇贝开放式三明治	100
羊奶奶酪乳蛋饼	102
顶级面包	103

决定面包风味的 13种面粉活用法.....107

关于法式糕饼屋的 热门话题.....110

洋果子的基本材料研究 香料和食用色素.....121

不用烤盘而直接摆放在平釜上烘焙，所以要先放在布(帆布材料)上发酵。

*所谓“滑动带”是指把面团放入平釜直接烘焙时，所使用的类似“输送带”的用具。

从 “面团” 展开

布里欧修面团

(布里欧修是用奶油、鸡蛋制作的法国软面包)

奶油、鸡蛋和牛奶所占的比例较大，面包中的配料也比较丰富，是非常接近点心领域的面包面团。

其主要魅力在于口感好，味道香，外表具有美丽的光泽、精致感更强，而且其味道会随着大小和形状的改变而改变。如果希望面包的质地偏重于松软感，则可以做成穆斯林奶油面包(mousseline)般的大型商品。如果喜欢表皮酥脆的感觉，则可以做成小挞般的小型商品。

韧性强、重量轻又能产生量感的高筋面粉与会产生清脆口感的低筋面粉以8:2的比例混合，然后再加入速溶酵母粉。对应面粉量，奶油最多使用五成，让奶油完全在面团中乳化是关键。若面团的湿度太高，奶油会在乳化前即溶解，那么制作完成后的面包形象将变得沉重、邋遢。

法国面包面团

面粉、水、盐和酵母，使用最小限度的材料所制作的纯朴咸味面包面团。首先从折入奶油展开作业，折叠次数和牛角面包一样，三折3次。因无糖分不易烤焦，所以可以高温烘焙，能以牛角面包来呈现长棍面包具备的皮硬、量轻的特点。

比起成形、烤成都需要专业技术的长棍面包，虽然使用的面团相同，但应用上却容易许多，是制作法式糕饼时值得推荐的方法。

牛角面包面团

虽说是相当基本的面团，但却容易发挥面包师傅的个性。理想的牛角面包是当你咬下去时，会有奶油香从适度致密的层次中轻轻飘出来，并且可以品尝到淡淡的甜味和一种轻盈感。高筋面粉是使用香气浓郁的石臼磨制品，奶油使用的是发酵类型。

卖点在十分脆弱的精致感上，外皮只要掉落一片，商品就会丧失其价值。但是，展开过程中可以借着形状的变化来展现各种不同的风情，也可卷入其他种类的面团或馅料以改变其口感，这充满趣味性。最需注意的是温度管理，如果折入时面团温度上升，那么整体的口感就会变差且沉重。



配料最丰富的面团

布里欧修面团的展开



P è p i t e 贝比特

在布里欧修面团中夹入卡士达奶油酱和巧克力片烘焙而成的贝比特，是标准的维也纳瓦兹里面包的一种。虽然各个店家都有自己不同的称呼，但马蒂法式糕饼和杰拉尔·米洛却同样使用贝比特当做商品名。不过本书中的贝比特在奶油中混合了抹茶以增加香气，并且用红豆代替了巧克力片。 做法见第17页



这是记载在大森由纪子著作中的一种乡土点心，发源地是法国的乡村小镇贝鲁休。使用的是加了柠檬皮的布里欧修面团，涂抹奶油和撒上砂糖后烘焙而成。本书是用巧克力碎片取代柠檬皮，并用椰丝取代部分砂糖，既保持了原来的纯朴风貌，又注入了现代的时髦口味。如果用葡萄干代替巧克力碎片，味道也很好。

做法见第17页

G a l e t t e C h o c o l a t C o c o 巧克力可可酥饼

Canelle en Beignet 肉桂贝内甜圈

把擀平的布里欧修面团切割成等边三角形的甜圈状，然后油炸，再撒上肉桂粉。使用的是优质橄榄油，温度设定为180℃，这样将其炸得酥脆的同时还不会吸收太多油分，完全没有油炸点心的油腻感。而且在炸油过程中，瞬间膨胀的形状更能突显出烘焙所无法形成的轻盈和细致感。 [做法见第18页](#)





Couple 伴侣

用布里欧修面团制作的巧克力点心。中心填充奶油，外表各使用黑、白两色巧克力来涂层做成配对。虽然较费工夫，但却汇集了小酥饼、巧克力和面包等要素的一款奢华点心。很少有机会制作出属于自己偏好的面包师傅，有时可以把游戏之心融入到面包之中，这其实也是一件乐事。

做法见第18页



Bostock aux Fleurs 花香布斯托克

很想布斯托克中添加花香，所以关键不在于布里欧修面团，而是加入了鲜花芳香味的糖浆。薰衣草风味的布斯托克涂抹了杏仁奶油，玫瑰风味的涂抹了开心果奶油，然后烤出香脆又美丽的焦色。可以的话，使用质地结实的布里欧修面团来做下层部分，因为这是让糖浆能够渗入内部但却不会感觉潮湿的关键。

做法见第19页

最朴素的面团

法国面包面团的展开



Croissant Léger

硬皮牛角面包

折数和一般的牛角面包一样，但因使用的是法国面包用粉，并用搅拌机一口气做成面团，所以可以烤出硬硬的表皮。兼备长棍面包的结实口感和牛角面包的轻盈感，而且一点都不油腻，所以可以称为是硬派的牛角面包。

做法见第19页



Kouign - Aman S é s a m e

布列塔尼芝麻奶油面包

在法国面包面团中混入芝麻，在第3次的三折时撒入红砂糖后再折入，然后塞入预先倒入焦糖的模具中，烤到表皮酥脆即完成了。这是布列塔尼的乡土点心，所以一般是折入有盐奶油，但因面团本身有咸味，所以使用无盐奶油也可以，算是添加了法国面包嚼劲的硬质布列塔尼奶油面包。

做法见第20页



Dartois 达尔托面包

把包着杏仁奶油烤成的达尔托变成料理风格的“维也纳兹里”。在面团中混合普罗旺斯综合香草，包入芥末口味的奶油奶酪、土豆和培根，也可依口味点缀蔬菜沙拉，这么丰盛的面包已可以当做营养均衡的正餐了。虽然添加了土豆和培根的面包并不稀罕，但本书是以香草来展现自己风格的。面包是刺激嗅觉的食物，所以只要将香草使用得正确、恰当就可以改变形象。 做法见第20页



最 细 致 的 面 团

牛角面包面团的展开



Chaussons au Potiron

南瓜馅饼

虽然使用的面团相同，但比起外表卷起来的牛角面包，这种表面压模再对折的馅饼形的面包特征是口感比较结实，至于美丽的外观则要归功于图案设计。另外，在最下层用力划下刀痕也是重点。里面的馅料是南瓜和无花果的组合，其中无花果还含有波尔多红酒的香气。

做法见第21页

无花果种子的嚼感是这款面包的口味焦点，波尔多红酒香则是其最受成人欢迎的品质特点。





P o m m e s a u c a r a m e l

焦糖苹果面包

这是一款在牛角面包面团上添加奶油和苹果后进行烘焙，最后使用糖稀添加上纤细装饰的精致面包。这款面包并非轻易烘焙就能做成的，而是需要发挥面包师傅的技巧，非常耗费工夫。每当听到客人“面包也能做成这样啊”、“好漂亮啊”的赞叹声，我就会觉得很骄傲！但此面包只能在糖稀不容易化掉、红玉苹果盛产的11月到来年3月期间供应。

做法见第21页



Juteux
多汁面包

这是由酸味清爽的猕猴桃和质地细致的牛角面包所组合而成的，顶上覆盖的网状面食的口感十分有趣。猕猴桃蜜糖经熬煮后会变成白色，所以不要将猕猴桃加热，只要泡在加了白兰地的糖浆中即可。

做法见第22页