

高手系列

7

尚锦文化

西点高手

路新国 章海风 陆红梅 编著
杨跃祥 摄影



中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

西点高手/路新国,章海风,陆红梅编著. —北京:中国纺织出版社, 2006.1

(高手系列)

ISBN 7-5064-3662-0

I.西… II.①路…②章…③陆… III.面点,西式—制作
IV.TS972.116

中国版本图书馆CIP数据核字(2005)第146931号

策 划: 尚锦文化	责任编辑: 范琳娜
装帧设计: 姚 春 阳	责任监印: 初全贵

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

北京华联印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2006年1月第1版第1次印刷

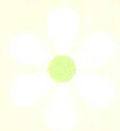
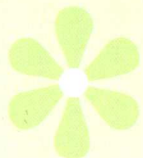
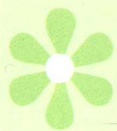
开本: 710×1000 1/16 印张: 6

字数: 49千字 定价: 25.00元

ISBN 7-5064-3662-0/TS·2107

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社市场营销部调换

尚锦文化

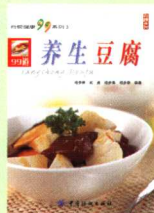
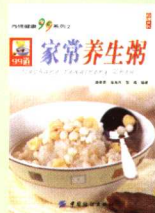


尚锦图书

伴你健康每一天

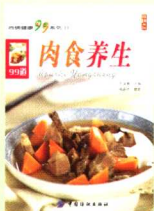


尚锦图书



尚锦健康  系列

16开全彩 定价 25.00



伴你健康每一天

尚锦高手系列

16开全彩 定价 25.00



联系电话: 81811588 64160816

高手系列 7

西点高手

路新国 章海风 陆红梅 编著

杨跃祥 摄影

本书编委会

主 任：路新国

副主任：嵇步峰

委 员：陈忠明 夏启泉 宋雷 章海风



中国纺织出版社

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

目录



蛋糕

- 1 海绵蛋糕 4
- 2 屋顶海绵蛋糕 5
- 3 蜂巢蛋糕 6
- 4 棋格奶油蛋糕 7
- 5 巧克力棋格蛋糕卷 ... 8
- 6 芝士蛋糕 8
- 7 农家奶油蛋糕 9
- 8 牛油蛋糕 10
- 9 咖啡蛋糕 11
- 10 黑森林蛋糕 12
- 11 蜂蜜香蕉蛋糕 13
- 12 香橙慕司蛋糕 14
- 13 哈密瓜虎皮蛋糕卷 .. 15
- 14 巧克力蛋糕 16
- 15 柠檬虎皮蛋糕卷 17
- 16 鲜奶蛋糕 18
- 17 提子空心蛋糕 19
- 18 草莓慕司蛋糕 20
- 19 奶油夹心蛋糕 20
- 20 迷你蛋糕 21
- 21 巧克力慕司蛋糕 22
- 22 肉松蛋糕 23
- 23 蓝莓虎皮蛋糕卷 24
- 24 皇冠蛋糕 25
- 25 蜂蜜蛋糕 26
- 26 肉松瑞士卷 27
- 27 巧克力奶油夹心蛋糕 28

面包

- 28 白蛋糕仔 29
- 29 黄油蛋糕 30
- 30 咖啡奶油蛋糕 31
- 31 蓝莓奶油蛋糕 31
- 32 奶油水果蛋糕 32
- 33 金丝椰香面包 33
- 34 小餐包 34
- 35 肉松面包卷 35
- 36 抹茶面包 36
- 37 法包 37
- 38 杉木面包 38
- 39 向日葵包 39
- 40 丹麦卷 40
- 41 红豆吐司 41
- 42 豆沙椰蓉包 42
- 43 香芋吐司 42
- 44 牛角包 43
- 45 毛毛虫面包 44
- 46 酥皮面包 45
- 47 玉米沙拉面包 46
- 48 蓝莓炒米面包 47
- 49 肉松面包 48
- 50 豆沙面包 49
- 51 奶酥吐司 50
- 52 火腿面包 51
- 53 黄豆杂粮面包 52



酥派

54 豆沙花式面包	53
55 椰蓉心形面包	53
56 火腿肠面包	54
57 汉堡包	55
58 丹麦包	56
59 提子吐司	57
60 风车丹麦包	58
61 核桃派	59
62 巴黎圈	60
63 黑樱桃塔	61
64 苹果酥	62
65 梨派	63
66 法式拿破仑酥	64
67 佛手酥	64
68 苹果派	65
69 黄桃派	66
70 鸡蛋蛋挞	67
71 天鹅泡芙	68
72 水果塔	69
73 瓜子蛋黄酥	70
74 玉米酥	71
75 酿黄桃	72
76 淑女酥	73
77 菠萝派	74
78 巧克力酥	75
79 蛋黄酥饼	75

曲奇

80 芝士酥皮卷	76
81 千层蛋黄酥	77
82 骨头泡芙	78
83 核桃曲奇	79
84 巧克力曲奇	80
85 花生曲奇	81
86 可可瓜子仁曲奇	82
87 柠檬曲奇	83
88 可可曲奇	84
89 双色圆筒曲奇	85
90 双色棋格曲奇	86

果冻

91 杨梅果冻杯	87
92 大米布丁	88
93 香橙果冻	88
94 巧克力果冻	89
95 彩虹果冻	90
96 酸奶冻	91
97 草莓果冻	92

甜汤

98 苹果奶茶	93
99 草莓奶茶	94
100 胡萝卜西米露	95

CONTENTS



高手支招

和面粉一起加入可可粉就成为巧克力海绵蛋糕。

1

海绵蛋糕

原料

- A 糖 160 克，蛋糕乳化剂 15 克
B 鸡蛋 5 个，面粉 125 克，泡打粉少许
C 水 400 毫升，黄油 75 克

做法

- 1 将 A 倒入搅拌器搅匀，加入 B 搅拌至浓稠，依次加入水与黄油搅打。
- 2 搅拌后倒入蛋糕模具中，入烤箱以 180℃ 烘烤 30 分钟即可。

蛋糕

2

屋顶海绵蛋糕

原料

A 糖 160 克，蛋糕乳化剂 15 克

C 水 400 毫升，黄油 75 克，可可粉、

B 鸡蛋 5 个，面粉 125 克，泡打粉少许

巧克力各 20 克，奶油适量

做法

1 将A倒入搅拌器搅匀，加入B搅拌至浓稠后加水拌匀，再加入黄油搅拌。

2 搅拌后加入可可粉拌匀倒入模具中，入烤箱以 180℃ 烘烤 30 分钟。

3 将烤好的蛋糕切成 4 个长片，用奶油将 4 片蛋糕粘在一起，放入冰箱冷冻定型。

4 取出，沿斜对角线切开成两个三角形，再背对背用奶油夹心，然后在外涂一层奶油，最后淋上一层巧克力汁即可。



高手支招

夹上奶油后，先压紧，放入冰箱定型后再切割，形状会较整齐。



3

蜂巢蛋糕

原料

A 面粉 500 克，糖、食用油各 150 克，鸡蛋 3 个

B 高筋面粉 700 克，黄油、糖各 106 克，鸡蛋 70 克，蜂蜜 50 克

做法

1 将 A 混合搅成团，压成薄片铺在模具中。

2 将 B 混合打匀，挤入模具中，入烤箱以 180℃ 烘烤 20 分钟即可。



高手支招

挤入模具时要高出模子。

 高手支招
黑白蛋糕要大小一致。



4

棋格奶油蛋糕

原料

A 鸡蛋 500 克，糖、面粉各 250 克，食用油 400 克，可可粉 100 克

B 甜奶油 400 克

做法

1 将A混合打发，分成两份，其中一份加入可可粉，两份均放入烤箱以180℃烘烤20分钟。

2 用打发的甜奶油将黑白蛋糕粘在一起成棋格形即可。

5

巧克力棋格蛋糕卷

原料

- A 鸡蛋 500 克，糖、面粉各 250 克，食用油 400 克，可可粉 100 克
B 巧克力 100 克，杏酱适量

做法

- 1 将 A 混合打发，分成两份，一份加入可可粉，两份均入烤箱以 180℃ 烘烤 20 分钟。
- 2 将蛋糕切成长条形，用杏酱将黑、白蛋糕粘成棋格形，用白蛋糕在四周裹一圈，外围涂上一层溶化的巧克力汁即可。



高手支招

巧克力要隔水溶化，可加一点色拉油。

芝士蛋糕

原料

- A 奶酪 400 克，黄油 60 克，糖粉 40 克，蛋黄 55 克，牛奶 25 克，柠檬汁 10 毫升
B 蛋清 105 克，糖 60 克，塔塔粉 2 克

做法

- 1 将 A 搅拌均匀。
- 2 将 B 打发，加入 A 混合拌匀，倒入蛋糕模具中，隔水以 165℃ 烘烤 45 分钟即可。



高手支招

在拌匀时要顺时针方向抄底，才能防止不均匀的现象。

6



7

农家奶油蛋糕

原料

A 鸡蛋 500 克，糖、面粉各 250 克，食用油 400 克

B 打发奶油 100 克

做法

把A混合打发，用裱花袋挤入烤盘成圆形，入烤箱以180℃烘烤20分钟，冷却，在上面挤上奶油后对折即可。



高手支招

蛋糕烤制时间不要太长。



8

牛油蛋糕

原料

黄油、蛋糕粉各 150 克，糖 110 克，鸡蛋 3 个，牛奶 50 克，泡打粉、葡萄干各少许

做法

- 1 黄油在室温中融化，加 50 克糖拌匀，加蛋黄搅匀，再加牛奶拌匀，最后加入过筛拌匀的蛋糕粉和泡打粉成面糊。
- 2 蛋清加 60 克糖打至硬性发泡。
- 3 先取 1/3 蛋清与面糊拌匀，再与剩下的 2/3 蛋清拌匀，倒入纸杯中，撒上葡萄干，放入烤箱以 200℃ 烘烤 25 分钟即可。



高手支招

黄油只需与糖充分混合即可，不需充分打发。





高手支招

蛋清要充分打发。



咖啡蛋糕

原料

A 糖、面粉各 250 克，鸡蛋 500 克，食用油 200 克，可可粉 100 克

B 蛋清 200 克，加糖咖啡 300 克，黄油 500 克

C 杏仁碎末、咖啡粉各适量

做法

1 将 B 混合打成咖啡奶油霜。

2 将 A 打匀，烤熟成蛋糕坯，分成 3 层，每层夹上奶油霜，在外面再涂上一层奶油霜，四周沾上杏仁碎末，表面撒一层咖啡粉即可。

10

黑森林蛋糕

原料

A 鸡蛋 500 克，糖、面粉各 250 克，食用油 400 克，可可粉 100 克
B 奶油 400 克，朗姆酒、黑樱桃汁各少许，巧克力屑 200 克

做法

- 1 将 A 拌匀，烤成蛋糕坯，剖成 3 层。
- 2 奶油打发，加入朗姆酒、黑樱桃汁拌匀。
- 3 做法 2 的材料留出少许，剩下的涂抹在 3 层蛋糕坯上，四周抹上做法 2 的材料，并沾上巧克力屑即可。



高手支招

奶油和朗姆酒、黑樱桃汁拌匀后要成膏状，不要太稀。





11

蜂蜜香蕉蛋糕

原料

糖、面粉各 250 克，鸡蛋 500 克，
食用油 200 克，蜂蜜 100 克

做法

将原料打发，挤入香蕉模具中，入烤箱以 180℃ 烘烤 20 分钟即可。



高手支招

模具中要刷食用油，这样蛋糕才容易从模
中取出。

