

OUSHI XIDIAN ZHIZUO JINGXUAN

门彬彬 编著

欧式西点

制作精选



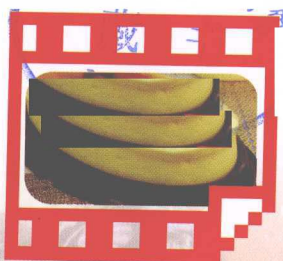
化学工业出版社

OUSHI XIDIAN ZHIZUO JINGXUAN

门彬彬 编著

欧式西点

制作精选



化学工业出版社

· 北京 ·

图书在版编目(CIP)数据

欧式西点制作精选/门彬彬编著. —北京: 化学工业出版社, 2009. 8

ISBN 978-7-122-06113-3

I. 欧… II. 门… III. 西点-制作-西方国家
IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第105872号

责任编辑: 彭爱铭
责任校对: 蒋宇

装帧设计: 韩飞

出版发行: 化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)
印 装: 北京画中画印刷有限公司
720mm×1000mm 1/16 印张5 字数100千字 2009年9月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888(传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899
网 址: <http://www.cip.com.cn>
凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 28.00元

版权所有 违者必究



P R E F A C E

前言



式西点，可以说是最近几年才出现在中国烘焙领域里的新名词。

欧式西点，源于欧洲国家。当地人很喜欢吃面包、小点心、蛋糕等，几乎每个家庭都能在家制作出各式的西点。因为每个家庭的口味都不尽相同，所以制作出的产品均有不同的差别，正是这种差别和创新，大大提高了欧式西点的发展速度。

在我国，欧式西点的发展之路才刚刚开始，需要同行们共同努力，发挥才智，创造出更加新颖、时尚的产品，来促进欧式西点的不断发展。

本书是作者十余年工作经验的结晶，书中详细介绍了欧式西点的各种制作方法。本书注重创新，并从实用、专业的角度出发，附有大量步骤图详细讲解制作过程，注意细节的操作和提示，让读者一目了然、易学易懂。

只要按本书中的制作步骤和说明去操作，相信您一定能制作出一款款健康、美味的欧式西点。

本书不但是行业内部烘焙师傅提高技术的首选，也可作为西点班学员课外学习的参考书。当然，它也能帮助烘焙爱好者在家中给亲朋好友制作出更加美味的西点，增添你的烘焙乐趣。

本书作者现工作于“北京聚德华天职业技能培训学校”，任西点班主任，如有技术问题，欢迎访问学校网站：www.jdhtedu.com.cn。

参加本书编写的人员还有徐永涛、王二红、刘寒冰、杜文文、马敏、张丽、韩卫峰、胡玲玲、杨帆。

编者

2009年4月于北京



目 录

设备、工具、原料..... 001

蛋挞..... 004

原味港式蛋挞 006

英式核桃挞 008

经典巧克力蛋挞 009

美国蓝莓挞 010

松仁挞 011

美式杏仁挞 012

红樱桃挞 013

黄桃挞 014

蔓越莓挞 015

日式抹茶挞 016

咖啡挞 017

椰蓉挞 018

葡式蛋挞 019

黄桃蛋挞 022

红豆蛋挞 023

红樱桃蛋挞 024

白兰地蛋挞 025

派..... 027

派皮的制作（一） 028

派皮的制作（二） 029

黑樱桃派 030

大杏仁派 031

比利时巧克力派 032



目 录

抹茶红豆派	033
水蜜桃派	034
乡村苹果馅饼	035
柠檬派	036
开心榛橙派	037
红薯核桃派	038
草莓松仁派	039
腰果乳酪派	040

乳酪蛋糕..... 041

重乳酪蛋糕	042
轻乳酪蛋糕	044
大理石乳酪蛋糕	046
德国黑樱桃酸奶乳酪蛋糕	049
红樱桃乳酪蛋糕	050

黑森林蛋糕..... 052

黑森林蛋糕制作	053
黑森林蛋糕装饰	054

泡芙..... 055

泡芙皮	056
泡芙馅	057
天鹅泡芙	058
菠萝泡芙	059

目 录

慕斯蛋糕..... 060

慕斯蛋糕馅 061

慕斯蛋糕皮 062

原味慕斯蛋糕坯 063

咖啡慕斯蛋糕坯 064

巧克力慕斯蛋糕坯 064

抹茶慕斯蛋糕坯 065

提拉米苏慕斯蛋糕 066

卡布基诺慕斯蛋糕 068

草莓慕斯蛋糕 069

君度巧克力慕斯蛋糕 070

日式抹茶慕斯蛋糕 072

黑加仑慕斯蛋糕 073

香橙慕斯蛋糕 074



设备、工具、原料



烤箱



打面机



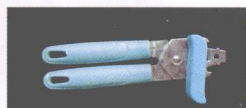
发酵箱



打蛋器



转盘



开瓶器



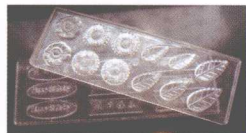
抹刀



雕刀



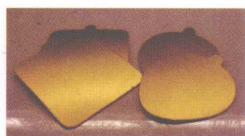
裱花袋



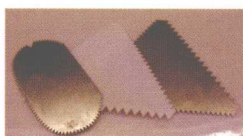
巧克力模具



喷枪



蛋糕托



锯齿刮片



裱花嘴



塑料刮片



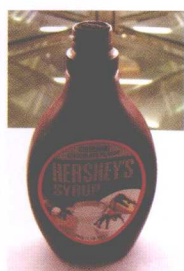
火枪



裱花棒



裱花托



巧克力酱



君度酒



樱桃果馅



巧克力软膏



黑巧克力



喷粉



植物鲜奶油



黑樱桃



桃



车厘子



樱桃派



杂果

设备类

烤箱：在蛋糕店里，烤箱的用途很广，蛋糕、面包、饼干、月饼等都是用同样的烤箱烤出来的。

使用烤箱需注意以下几点：

(1) 烤箱一定要摆放在通风的地方，不要太靠墙，便于散热。

(2) 烤箱最好不要放在水池附近，因为工作的时候烤箱整体温度都很高，如果碰到水会降低温度，影响烤制产品的品质。

(3) 要注意安全用电，一般烤箱要接380伏的电，而且要良好接地。

发酵箱：在蛋糕店里发酵箱一般只用于面包成型后的发酵。发酵箱都配有温度和湿度调节按钮，可根据发酵产品的不同，调节不同的温湿度，使产品达到最佳的发酵效果。

使用发酵箱需注意以下几点：

(1) 发酵箱水箱里的水不得低于加热管，否则加热管会烧坏。

(2) 选购发酵箱时，最好是买不锈钢的，铁皮的容易生锈。

(3) 发酵箱在工作时，若时间没到，不要打开门看，否则，制品容易塌陷。

打面机：打面机主要用于制作面包的第一步——和面（也称打面）。用此设备可将面筋打到适用的最佳状态，使面包发酵时的膨胀力及内部组织达到良好的效果，最终使产品更加美味和美观。

打蛋机：打蛋机分为5升、7升、20升等容量。5升和7升一般用于制作生日蛋糕时打发鲜奶油用。20升的一般用于打蛋糕和打少量的面用。

工具类

转盘：又称转台，是做生日蛋糕不可缺少的工具之一。购买时注意转速，转速高的为佳。

开瓶器：专门用于开启铁盒水果罐头的工具。

抹刀：用于把生日蛋糕表面抹平的工具，是制作裱花蛋糕的重要工具之一，尺寸分为6寸、8寸、10寸和12寸的。一般蛋糕店使用10寸的为宜。

雕刀：用于制作半立体花朵、山水、人物、植物等。其刀形有方形、三角形和梭形等。

裱花袋：裱花袋主要是配合花嘴使用，装上奶油后，通过手的握力，将奶油通过裱花嘴挤出各种造型，也可盛装各种果膏。裱花袋分为布的和塑料的，由于塑料的成本低，又卫生，所以目前大部分蛋糕店都用塑料裱花袋。

巧克力模具：把融化好的巧克力，用纸卷或裱花袋装好，慢慢挤到巧克力模具的凹槽里，挤满后，轻轻振动放到冰箱里冷藏即可。

喷枪：主要用于裱花蛋糕的着色。目前，市场上用于使用在蛋糕上的喷枪有两种：一种是调压型，一种是低压型。由于低压型携带方便，气压稳定而受广大裱花师的喜爱。

喷枪是制作裱花蛋糕着色的重要工具，使用喷枪要注意以下两点：

(1) 喷笔要经常清洗，最好每天要下班时，将喷笔放入盛有开水的盆中浸泡。

(2) 每次喷枪的开机时间最好不要超过5分钟，以免烧毁电机。

蛋糕托：放在小的西点切块下面做底用。大部分以金黄色为主，这样衬托着蛋糕更有档次。

锯齿刮片：形状有三角形、椭圆形；材质有塑料和不锈钢。主要用途是根据不同的刮片把抹好的蛋糕刮出不同的纹路，使蛋糕看起来更有艺术气息。

裱花嘴：目前市场上的裱花嘴都是不锈钢制作而成的，美观耐用，形状繁多。奶油通过花嘴可做各种花边、花朵、动物等，是专业裱花师创意蛋糕造型的必备重要工具之一。

塑料刮片：用于制作弧形（蒙古包）蛋糕及陶艺蛋糕的工具，塑料刮片既不能太硬，也不能太软，握在手里很舒服即可。

火枪：在冬天时，制作巧克力配件之前，可以用火枪在大理石上烧一烧，使大理石的温度在短时间内提高到制作配件的最佳温度。它还可以用于脱模、烧面及修饰奶油气泡等等。使用火枪应注意以下几个方面：

(1) 把火枪放在不易被儿童发现的地方。

(2) 不要放在过高和阳光直射的地方。

(3) 打开火时，不要将起火点对准易燃品和别人的衣服或脸。

裱花棒：裱花棒的两头成锥形，主要是配合裱花托将各种花朵做得更加美丽、自然。

裱花托：是用糯米材料制作而成的，分大、中、小号，一般是配合裱花棒一起使用，用裱花托制作花卉更加美观、快捷。

原料类

巧克力酱：可以在制作巧克力慕斯时代替巧克力放到慕斯蛋糕里，也可在三明治或切片面包中层夹上巧克力酱。

君度酒：又称君度橙酒，是烘焙用调味酒之一，广泛运用于西点产品中，尤其是橙味蛋糕中。制作巧克力慕斯时放入君度酒，使其更加美味。

喷粉：颜色分为很多种，主要用于各种花朵的着色。

樱桃果馅：专业烘焙的高品质水果原料，主要应用于生日蛋糕的表面装饰及中间夹层。

巧克力软膏：用于写生日蛋糕上面的字和各种动物五官轮廓的描绘及点缀各种花卉的花瓣和花心。

黑巧克力：是制作巧克力蛋糕的最佳原料。将其切碎后融化，降温后淋到蛋糕上装饰，也可制作各种巧克力配件，搭配到欧式水果蛋糕上进行装饰。

植脂鲜奶油：是一种预搅打产品。其突出特点是具有良好的口感，入口即融；具有良好的稳定性和打发量。可用于生日蛋糕、面包夹心，慕斯蛋糕等烘焙食品中。

黑樱桃：主要用于德式黑森林蛋糕的中间夹层和表面装饰。

黄桃：是制作欧式水果蛋糕表面装饰的常见水果，可以切成不同形状，装饰在蛋糕上。

车厘子：车厘子是樱桃英文名(cherry)的音译，是水果中的钻石，它不仅好吃，而且经常食用还能防癌，特别是那些因工作紧张而神经衰弱的人士。

杂果：主要是夹在生日蛋糕中间的，使蛋糕甜而不腻，更加美味。

樱桃派：和上面介绍的樱桃果馅味道是一样的，只不过它是小罐装的，更加方便。



蛋挞



一、蛋挞的由来

蛋挞，是欧洲传来的产品，英国人称之为“custard tart”，一直是欧洲普遍的家庭甜品之一。custard是鸡蛋、奶及糖混合制成的软冻，我们称之为“蛋”，tart则取其音叫“挞”。这种蛋挞早在中世纪就出现了，不过看上去跟现在的蛋挞会很不一样。按照现在的做法，皮会很酥；中世纪做蛋挞是既没有蛋挞模又没有齿轮切割器，蛋挞皮要用手捏起来，所以蛋挞皮发得很硬，吃中世纪的蛋挞其实是在吃挞馅而不是吃皮。还有另外一个原因，就是做蛋挞皮要放不少糖，中世纪糖很贵，所以有糖也只是加到挞馅里，至于外面的挞皮则给穷人和乞丐吃，或者扔掉。

二、蛋挞的分类

蛋挞分为港式蛋挞和葡式蛋挞。

（一）港式蛋挞

据说自1940年起，我国香港地区的饼店相继出现蛋挞，1950年至1980年间相继又进入香港的多茶餐厅。初期茶餐厅的蛋挞都比较大，一个蛋挞便可以成为一个人的下午茶餐。其实，按照英国的传统做法，蛋挞皮和挞馅里都要加肉蔻，但香港人似乎不大喜欢吃这种有点辛辣味的蛋挞，所以现在的港式蛋挞都比较清淡。

（二）葡式蛋挞

最早的葡式蛋挞来自英国人安德鲁（Andrew Stow），他在葡萄牙吃到里斯本附近城市贝伦（Belem）的传统点心Pasteis de Nata后，决定在传统食谱上加进自己的创意，于是1989年在澳门路环岛开设安德鲁饼店，用猪油、面粉、水和蛋，以及英国式的糕点做法，创作出广受欢迎的葡式蛋挞。

三、派

派，是英文pie的译音，又译成排、批等，是由牛奶、奶油、面粉和不同馅料做成的饼，多作为甜食在饭后吃。

有人也把派叫做馅饼，但它们之间还是有一定区别的，馅饼是表面用一层派皮将派馅盖上，而派没有表面上的一层派皮。

四、乳酪蛋糕

乳酪蛋糕据说是源于古希腊，在公元前776年，为了供应雅典举办的奥运会所做出来的甜点。接着由罗马人将乳酪蛋糕从希腊传播到整个欧洲。在19世纪跟着移民们，传到了美洲。

乳酪蛋糕（cheese cake）音译也可以称为芝士蛋糕、起士蛋糕或起司蛋糕。乳酪指动物乳经乳酸菌发酵或加酶后凝固，并除去乳清制成的浓缩乳制品。乳酪本身富含蛋白质、脂类、维生

素等营养成分，因其是经过发酵作用制成而使这些养分更易被人体吸收。乳酪蛋糕就是用它做的。

乳酪蛋糕最早都以饼干作为底层，有固定的几种口味，如香草芝士蛋糕、巧克力芝士蛋糕等，至于表层加上的装饰，常常是草莓或蓝莓。

乳酪蛋糕一般分为以下两种：

(1) 重乳酪蛋糕 即乳酪的分量加得比较多，一般不添加低筋面粉。一般1个8寸的乳酪蛋糕，奶油乳酪的分量应该不少于350克。因为奶酪的分量比较多，所以重乳酪蛋糕的口味比较浓，味道相对较酸，乳酪味很重，所以在制作时，可适当加入一些果酱来增加水果口味。

(2) 轻乳酪蛋糕 也被称为日式乳酪蛋糕，在制作时奶油乳酪加得比较少，里面有少量的低筋面粉；同时还会比重乳酪蛋糕多加一点蛋白来增加蛋糕的松软度，所以轻乳酪蛋糕吃起来的口感会非常绵软，入口即融。

五、黑森林蛋糕

黑森林是德国西南的一个地区，那里有大片的森林，盛产黑樱桃，故名黑森林。

黑森林蛋糕的雏形最早出现于黑森林地区。相传，每当樱桃丰收时，农妇们除了将过剩的樱桃制成果酱外，在做蛋糕时，也会大方地将樱桃一颗颗塞在蛋糕的夹层里，或是作为装饰细心地点缀在蛋糕的表面。而在打制蛋糕的鲜奶油时，更会加入大量樱桃汁。制作蛋糕坯时，面糊中也加入樱桃汁和樱桃酒。这种以樱桃与鲜奶油为主的蛋糕从黑森林传到外地后，也就变成所谓的“黑森林蛋糕”了。据说，最早的“黑森林蛋糕”和巧克力没有直接的联系。

虽然，目前德国大部分的糕饼师傅在制作黑森林时，也会使用不少巧克力，不过黑森林蛋糕真正的主角，还是那鲜美丰富的黑樱桃哦！以前德国曾出现消费者因某家黑森林蛋糕的樱桃含量太少而提出控告的案例。因此德国政府对这种国宝级黑森林，做出了相关的规定，像是黑森林蛋糕的鲜奶油部分，就至少得含有80克的樱桃汁才行喔！

六、泡芙

泡芙(puff)是一种源自意大利的甜食。蓬松孔孔的奶油面皮中包裹攒奶油、巧克力乃至冰淇淋。

在制作时首先使用水、奶油、面和蛋做包裹的面包。这个面包里含的蛋在烤的过程中形成一个空洞。泡芙里面包裹的东西是通过注射或者将

面包顶部撕破后加进去的。如果使用后面这种方法，被撕破的顶部要被取代。在泡芙的包裹的上面还可以撒上糖、糖冻、果实或者巧克力。

七、慕斯蛋糕

慕斯的英文是mousse，也可译成木司、慕思和毛士等，是一种奶冻式的甜点，可以直接吃或作为蛋糕夹层。通常是加入奶油与凝固剂来造成浓稠冻状的效果，从而使味道和口感更加独特。

慕斯蛋糕最早出现在美食之都法国巴黎，最初大师们在奶油中加入起稳定作用和改善结构、口感和风味的各种辅料（如鱼胶粉、吉利丁片等），使之外形、口味变化丰富，更加自然纯正，冷冻后食用其味无穷，成为蛋糕中的极品。

在世界西点世界杯上，慕斯蛋糕的比赛竞争历来十分激烈，其水准反映出大师们的真正功力和世界蛋糕发展的趋势。1996年美国十大西点师之一Eric Perez带领美国国家队参加在法国里昂举行的西点世界杯大赛，获得银牌。由于他的名望，1997年特邀为美国总统克林顿的夫人希拉里50岁生日制作慕斯蛋糕，并被邀请在白宫现场展示技艺，轰动烘焙界。

● 提拉米苏名字的由来

提拉米苏，Tiramisu，在意大利文里，有“带我走”的含义，带走的不只是美味，还有爱和幸福。关于提拉米苏的由来，有一个温馨的故事：一个意大利士兵要出征了，可是家里已经什么也没有了，爱他的妻子为了给他准备干粮，把家里所有能吃的饼干、面包全做进了一个糕点里，那个糕点就叫提拉米苏。每当这个士兵在战场上吃到提拉米苏就会想起他的家，想起家中心爱的人。

● 卡布基诺名字的由来

Cappuccino的音译。

创设于1525年以后的圣芳济教会(Capuchin)的修士都穿着褐色道袍，头戴一顶尖尖帽子，圣芳济教会传到意大利时，当地人觉得修士服饰很特殊，就给他们取个卡布基诺的名字，意大利文是指僧侣所穿宽松长袍和小尖帽，源自意大利文“头巾”即cappuccio。

然而，意大利人爱喝咖啡，发觉浓缩咖啡、牛奶和奶泡混合后，颜色就像是修士所穿的深褐色道袍，于是灵机一动，就给牛奶加咖啡又有尖尖奶泡的饮料，取名为卡布基诺。相信卡布基诺的原始造字者，怎么也不会料到僧侣的道袍最后会变成一种咖啡饮料名称，进而成为一种蛋糕的名字。

原味港式蛋挞

原味港式蛋挞馅的配方 (25克/个)

凉开水 (30℃): 360 克

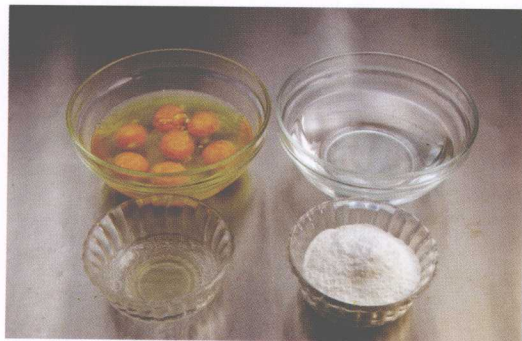
糖粉: 120 克

全蛋: 225 克

柠檬汁: 6.5 克

温馨提示

将静置好的蛋挞馅从冷藏柜拿出来用之前,一定要搅拌均匀,以免沉淀,影响产品的品质。



原味港式蛋挞馅的制作



① 将水烧开后,冷却至30℃左右,加入糖粉搅化。



② 分次加入打散的鸡蛋。



③ 加入鸡蛋时,要边加边搅。



④ 加入鲜柠檬汁。



⑤ 将做好的挞馅过筛3遍。



⑥ 用保鲜膜将挞馅封好,放入冷藏柜静置2~3个小时。



港式蛋挞皮的配方

酥油：250克
糖粉：100克
全蛋：40克

低筋粉：400克
香草粉：2.5克

上火：180℃
时间：10 ~ 15分钟

下火：200℃
出品量：25个

温馨提示

将和好的面团一定要静置一会（图7）。因为面团在运动状态下，面筋较紧，静置后，面团的面筋会松弛，这样捏出来的蛋挞皮不会回缩；而且静置时一定要将面团用保鲜膜包好，以免表皮水分蒸发，出现干裂现象。



❶ 将无水酥油放到打蛋机里，用中速打2 ~ 3分钟。



❷ 将糖粉倒入搅拌桶里，慢速搅拌1分钟。



❸ 把机器调成慢速，分次加入鸡蛋，搅拌1分钟。



❹ 慢速边搅边加入过筛的低筋粉和香草粉。



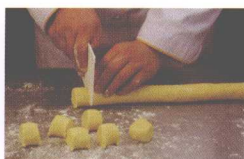
❺ 搅拌均匀，面成团即可。



❻ 用刮板将挞皮盛到案板上。



❼ 撒上一些干面，用手和匀，和到不粘手时，用保鲜膜包好，放到冷藏柜静置10分钟。



❽ 将其分成25g/个（可根据挞碗的大小而定）。



❾ 用手掌的左下方将面团拍平。



❿ 用拇指由下至上将其捏平。



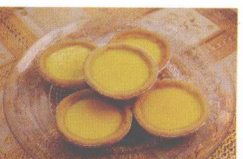
⓫ 上部高出来的部分用刮片将其削掉。



⓬ 将蛋挞液倒入挞碗里（8 ~ 9分满）。



⓭ 平拿放入烤箱里进行烘烤。



⓮ 烤好的原味蛋挞。

英式核桃挞



英式核桃挞馅的配方

鲜奶油：150 克
糖粉：145 克
杏仁粉：150 克
全蛋：125 克
高筋粉：30 克
核桃碎：35 克

上火：190℃
下火：175℃
时间：15 ~ 20 分钟
出品量：18 个

蛋挞皮的制作方法同 007 页。

英式核桃挞馅的制作



① 将鲜奶油倒入打蛋桶里。



② 将杏仁粉倒入打蛋桶里。



③ 将糖粉倒入打蛋桶里。



④ 慢速搅拌均匀。



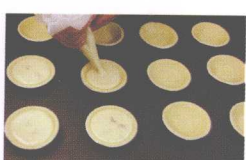
⑤ 分次加入鸡蛋，边加边搅。



⑥ 慢速，分次加入过筛的高筋粉。



⑦ 慢速，分次加入核桃仁，搅拌均匀即可。



⑧ 将挞馅挤入挞碗里（8 分满即可）。



⑨ 将核桃仁摆在挞馅上，入炉烘烤。



⑩ 烤好的英式核桃挞。

温馨提示

本产品里用的鲜奶油（图1），又称植脂奶油，是一种预搅打产品，主要用于生日蛋糕、面包夹心、蛋挞、慕斯蛋糕等食品中，目前已经广泛用于烘焙领域。

蛋挞皮的制作方法同007页。

经典巧克力蛋挞馅的配方

鲜奶油：165克	全蛋：120克
糖粉：160克	高筋粉：68克
杏仁粉：160克	巧克力碎：40克

上火：200℃

时间：15 ~ 20分钟

下火：185℃

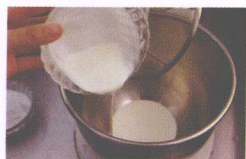
出品量：20个

经典巧克力蛋挞

温馨提示

一定要将巧克力切成小碎丁（图7），块太大，会影响产品的烤制时间和颜色。

经典巧克力蛋挞馅的制作



1 将鲜奶油倒入打蛋桶里。



2 将杏仁粉倒入打蛋桶里。



3 将糖粉倒入打蛋桶里。



4 慢速搅拌均匀。



5 分次加入鸡蛋，边加边搅。



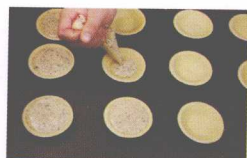
6 慢速，分次加入面粉。



7 加入切碎的巧克力。



8 慢速搅拌均匀即可。



9 将挞馅挤入挞碗里（8分满即可），入炉烘烤。



10 烤好的经典巧克力蛋挞。



美国蓝莓挞

蛋挞皮的制作方法同007页。

温馨提示

挞馅做好后要挤入蓝莓馅(图7),不要挤蓝莓果酱,因为蓝莓馅里有蓝莓颗粒,而且又黏稠一些,适合烘烤,并且烤出来的味道也比蓝莓果酱的浓郁。

美国蓝莓挞馅的配方

美式松饼粉: 250克
水: 25克
全蛋: 100克

色拉油: 100克
白兰地: 10克

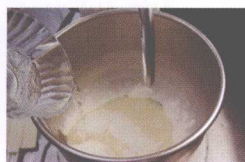
上火: 200℃
时间: 15 ~ 20分钟

下火: 180℃
出品量: 12个

美国蓝莓挞馅的制作



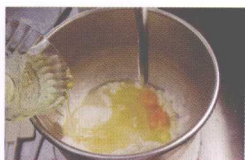
① 将美式松饼粉倒入打蛋桶里。



② 将水倒入打蛋桶里。



③ 将鸡蛋倒入打蛋桶里。



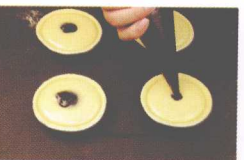
④ 将色拉油倒入打蛋桶里。



⑤ 先用慢速将其搅匀。



⑥ 加入白兰地后,再用中速搅拌2分钟。



⑦ 将挞馅挤入挞碗里,再在挞馅的中间挤上蓝莓馅,入炉烘烤。



⑧ 烤好的美国蓝莓蛋挞。