

时尚美食馆

刘建设 杨佩宝 王楠楠◎编著



西点制作大全

烘焙大师亲自指导 最流行的新款西点制作

细致的过程介绍

完美变身烘焙高手



超值附送
烘焙入门
DVD光盘

 化学工业出版社

时尚美食馆

西点制作大全

XiDian Zhizuo Daquan


刘建设 杨佩宝 王楠楠◎编著

摄影：影舞摄影工作室
协助摄影：甜风集



化学工业出版社

·北京·



本书从西点的起源、西点制作的基础知识讲起，介绍了七大类、百余种经典西点的制作方法。所有原料、工具都娓娓道来，助你做出完美无缺的西点来；每款西点都配有详细的步骤讲解，就好像西点大师在手把手给你传授制作秘籍。

还等什么？下一个西点高手就是你！

图书在版编目(CIP)数据

西点制作大全/刘建设, 杨佩宝, 王楠楠编著.-北京: 化学工业出版社, 2009.5

(时尚美食馆)

ISBN 978-7-122-05275-9

I. 西… II. ①刘…②杨…③王… III. 糕点加工 - 西方国家
IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第059089号

责任编辑: 李娜 马骄

责任校对: 徐贞珍

装帧设计: 部落艺族设计工作室

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8³/₄

字数260千字

2009年10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: 36.00元

版权所有 违者必究

目录 Contents

PART 1

西点基础



西点的起源	001
西点的分类	002
制作西点的准备工作	003
工具的选择	003
工具的使用方法	005
食材的选择	008
基本和面擀面的方法	009
油炸	009
融化巧克力	009
巧克力装饰技巧	009
打奶油	011
奶油装饰的制作	011
使用模具制作各种造型	012
水果处理与装饰技巧	012

PART 2

挞



关于挞	013
挞的基本做法	014
香橙果冻杏仁挞	017
千层蛋挞	018
经典葡萄牙蛋挞	019
草莓酥皮蛋挞	020
水润凝乳挞	021
紫薯蛋挞	022
风情樱桃蛋挞	023
诱惑蓝莓挞	024
糖粉果蛋挞	025
坚果蛋挞	026

PART 3

派



关于派	027
派的基本做法	028
乳香芝士派	031
奶油草莓派	032

香芒乳酪派	033
香菇鸡肉派	034
健康南瓜派	035
三角朗姆酒苹果派	036
蜜糖粉梨子派	037
雪域葡萄派	038
蜜豆派	039
百利草莓派	040
美味香芋派	041
栗子派	042
鸡蛋派	043
豆沙派	044
鸡肉色拉派	045
牛肉洋葱派	046

PART 4

布丁



关于布丁	047
布丁的基本做法	048
蜂蜜布丁	049
百利甜酒鸡蛋布丁	050
樱花布丁	051
咖啡草莓布丁	052
芒果布丁	053
酸奶布丁	054
草莓椰果布丁	055
抹茶布丁	056
QQ牛奶布丁	057
橙子布丁	058
葡萄布丁	059

PART 5

曲奇&饼干



关于曲奇&饼干	061
曲奇的基本做法	062
饼干的基本做法	063
奶油曲奇	064
丹麦曲奇	065

目录 Contents

香酥曲奇	066
巧克力曲奇	067
蔓越莓曲奇	068
柠檬奶油曲奇	069
提子曲奇	070
夹心曲奇	071
柠檬手指曲奇	072
可可核桃仁饼干	073
花生饼干	074
螺旋饼干棒	075
提子五星饼干	076
蔓越橘饼干	077
圣诞饼干	078
玫瑰饼干	079
爱意饼干	080
草莓蛋糕饼干	081

PART 6

面包&泡芙



关于面包&泡芙	083
泡芙的基本做法	084
港式菠萝包	085
芝士火腿面包	086
法国黑麦吐司	087
汉堡包	088
火腿面包	089
小熊面包	090
奶香吐司	091
硬牛角面包	092
法棍面包	093
热狗	094
乳香派	095
蒜香面包	096
烤三明治	097
提子菠萝皮面包	098
水果泡芙	099
芝士比萨面包	100
夹心果酱面包	101
巧克力色拉泡芙	102

蛋黄酱泡芙	103
夹心芝士泡芙	104
奶油花型泡芙	105
硬皮泡芙	106
脆皮双层面包	107

PART 7

蛋糕、蛋糕卷



关于蛋糕、蛋糕卷	109
蛋糕的基本做法	110
蛋糕卷的基本做法	110
蓝莓蛋糕	112
布丁蛋糕	113
巧克力蛋糕	114
奶油杏仁蛋糕	115
提子奶油蛋糕卷	116
菠萝天使蛋糕卷	117
草莓天使蛋糕卷	118
水果奶酪蛋糕卷	119
杏脯蛋糕卷	120
蛋糕小卷	121

PART 8

比萨&巧克力及其他



关于比萨&巧克力	123
比萨的基本做法	124
通心粉肉肠比萨	125
中式煎饼比萨	126
芝士夹心比萨	127
巧克力甜甜圈	128
洋葱圈	129
蜂蜜柚子酸奶冻	130
脆皮巧克力棒	131
可可榛子巧克力球	132
杏仁朗姆酒巧克力	133
巧克力火锅	134
奶油草莓饮	135
肉桂奶油咖啡	136

PART 1

西点基础

西点的起源

西点的英文名词为Baking food，主要的意思是烘焙食品，“西点”是我们中国人对西式甜点的统称。

欧洲是西点的主要发源地，英国、法国、西班牙、德国、意大利、奥地利、俄罗斯等国家已有相当长的历史并在发展中取得显著成就。

直到今天，烘焙业在欧美仍然十分发达，西点制作不仅是烹饪的组成部分——即餐用面包和点心，而且是独立于西餐烹调之外的一种庞大食品加工行业，成为西方工业食品工业的支柱之一。



西点的分类

西点的分类虽然到现在都没有一个统一的分类标准，但是一般在教学和烘焙行业中，根据西点不同的特性或者加工方法有以下几种简单的分类。



按照西点的温度不同，可以分为常温西点、冷点和热点。



按照西点的不同用途，可以分为零售类西点、宴会西点、酒会西点、自助餐西点和茶点。



按厨房分工可以分为面包类、糕饼类、冷冻类、巧克力类、精制小点心和工艺造型类。这种分类概括性强，基本上包含了西点生产的所有内容。



按制品加工工艺及坯料性质可分为蛋糕类、混酥类、清酥类、面包类、泡芙类、饼干类、冷冻甜食类、巧克力类。这种分类方法比较普遍地应用于行业及教学中，本书的基本分类也属于这种分类。

制作西点的准备工作

工具的选择

制作西点之前我们需要进行一些准备工作，因为中西式餐点的不同性质，所以这其中很多工具都是我们平时没有用过或者很少用到的，因而需要 we 根据自己的情况来进行配置。当然，如果刚开始不想添置那么多的话，也可以根据自己想要做的西点的种类来进行单独添置。

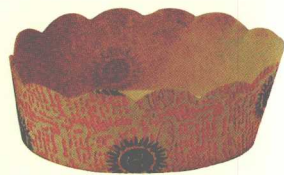
NO.1 必备



烤箱



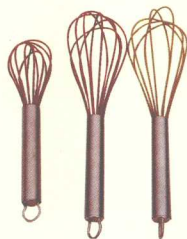
各种烘焙模具



耐高温烤制纸杯



各种按模



打蛋器/搅拌器



称



量勺



擀面杖



榨汁机



橡皮刀



面粉筛



油刷



油布/油纸

NO.2 备选工具



比萨轮/刀



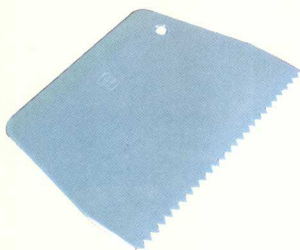
比萨铲



切面包刀



抹刀



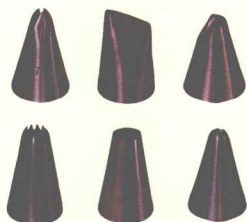
刮板



塑料裱花袋/布裱花袋



转换头



裱花嘴

工具的使用方法



烤箱

很多人在学习制作蛋糕的时候经常问我能不能用微波炉代替烤箱。为了解答各位读者的疑问，我在这里给大家讲解一下这个问题。

1. 微波炉的工作原理和烤箱完全不同。所以即使是有烧烤功能，做出来的蛋糕的口感也相差较远。

2. 很多糕点的烤制要求精确的温度，上下火以及时间，这是微波炉不能胜任的。

当然，刚开始学烤制的读者可以试着先用微波炉做，在稍微熟悉烤制的时候再购置烤箱。因为烤箱的制造厂商不同，所以使用方法会有微小的差距。但是总体而言是一样的。

在烘烤任何食物前，烤箱都需先预热至指定温度。一般预热时间为5~10分钟，不足的话则烤不出美味食物，但预热时间太久，则会影响烤箱的使用寿命。比过去烤炉方便的是，烤箱的烤制时间和温度可以很好的调节。

提示

烤制温度由烤制的品种决定的，不同品种的烤制的时间也不一样。

各种烘焙模具



漂亮的模具可以经常换些花样，做一些形状特别的蛋糕、蛋挞、布丁等等，非常有趣。而且像布丁、慕丝、蛋挞等西点是一定要使用烘焙模具的。

耐高温烤制纸杯



可以直接使用，也可以垫在模具里，防止蛋糕和模具粘连在一起。

各种按模



形状各异的按模可以做出不同形状的饼干，非常有趣。不锈钢按模也

可以用来制作形状各异的水果，用来装饰再合适不过了。

提示 塑料按模是不能放进烤箱使用的。

打蛋器/搅拌器

电动打蛋器和手动打蛋器都是为了方便和节省时间的产物。把一个蛋清打发至硬性发泡，手动打蛋器需要10~15分钟。而电动打蛋器需要3~5分钟。要注意的是有些不能过分搅打的原料搅拌需要用到手动打蛋器，比如面糊。



STEP 1 把需要搅拌的食材放在碗中，用打蛋器进行搅拌。



STEP 2 注意要顺着同一个方向进行搅拌。

秤



塑料弹簧秤：价格便宜。精度稍差，一般是5g一个单位。而且没有去皮功能，盛器的重量也需要自己计算减去。



电子秤：价格中档。精度非常高，一般1g一个单位。可以去皮称重，十分方便，大大提高效率以及准确性。

量勺



量勺或者量杯都可以。但是量杯的使用率会更低一些，所以在这里推荐大家使用量勺。齐全的量勺应该有五把，量杯五个。

擀面杖



擀面杖用来擀制面片、面饼。

榨汁机

可以用来制作奶昔、刨冰、蔬果汁、果泥、碾磨干粉、绞肉等等。



STEP 1 有的食材需要去掉皮，切成块。



STEP 2 按照不同的需要，选择不同的搅拌刀，把食材打碎或者榨汁成所需的样子。



也有手动的榨汁器，简单进行一些水果的处理也是不错的选择。

橡皮刀



主要用于面糊的搅拌，能够将容器壁和底的面糊刮得干干净净。

面粉筛

面粉筛也分大小号。根据面粉筛眼的大小不同，使用的方式也不同。



大粉筛：这个粉筛一般用来筛用量相对较大的面粉，也可用来过滤液体类和面糊类。



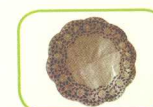
小粉筛：小粉筛主要用来筛可可粉抹茶粉等用量较少的粉类。也可以用来在蛋糕表面筛出花纹和图案，但是这种面粉筛只能小面积上使用。

油刷



用来给模具刷油用，也可以给水果刷果胶，给面包刷蛋液。

油布/油纸



油布或者油纸的作用在于防止粘连，吸收多余油脂，烤制蛋糕、面包、饼干的时候铺在烤盘、模具里使用。

比萨轮/刀



顾名思义，就是用来切割比萨的刀子。

制作西点时分割面片时也会用到。

比萨铲



可以用来取用比萨或者蛋糕。

刷齿刀



将吐司等切片的时候使用的话会非常方便。

抹刀



主要用于抹平蛋糕表面以及周围的鲜奶油。

及烤各种糊类的抹平，小蛋糕片。

刮板



揉面时铲面板上的面。制作面包时分割面团。

塑料裱花袋/布裱花袋



一次性的塑料裱花袋价格低廉，使用一次后即可抛弃，便于清理。布裱花袋，使用后清洗干净可以反复使用。大家可以根据自己的喜好来选择。在使用的时候注意挤压的力度均匀，使得花纹流畅。

也可使用油纸（蜡纸）。

转换头

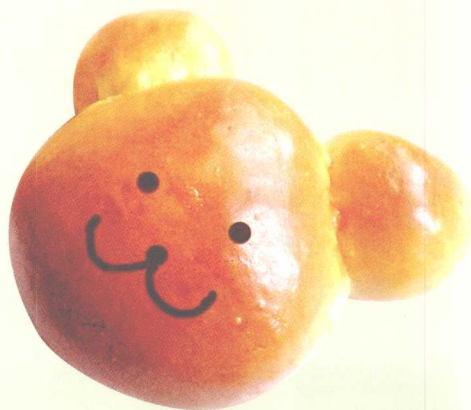


用于连接裱花袋和裱花嘴。在需要多种裱花造型时，使用转换器可以很方便的在使用同一个裱花袋的前提下更换不同花嘴。

裱花嘴



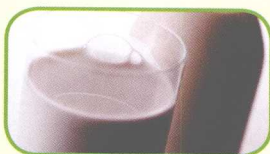
用来装饰蛋糕、西点等，以及制作曲奇面包表面装饰。花嘴的开口处的大小和形状决定了裱花样式。



食材的选择



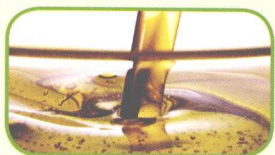
面粉，面粉分为中筋、低筋、高筋面粉



鲜牛奶



果胶/果酱



色拉油



盐



泡打粉



香草粉



鸡蛋



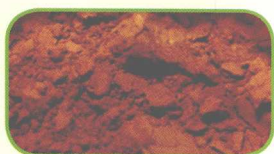
糖粉



塔塔粉



玉米淀粉



可可粉



烘焙巧克力



卡夫乳酪



酵母



动物奶油



新鲜水果/水果罐头



黄油

基本和面擀面的方法

下面介绍的只是基本的和面方法，根据要做的西点的种类不同，食材的选择也不同，需要大家参看下面具体的西点烘焙方法来制作。

NO.1 面糊类



STEP 1 把蛋白中加入盐、柠檬汁打出泡，然后分3次加入糖粉打发起泡，

然后再加入朗姆酒搅拌均匀。



STEP 2 然后加入筛好的面粉、玉米淀粉，用搅拌机打成蛋白糊。

NO.2 面团类



STEP 1 把低筋面粉、糖粉、盐、鸡蛋、酵母、改良剂和水分别放入盆中搅拌均匀。



STEP 2 加入油脂搅拌均匀。



STEP 3 最后将面团搅拌光滑后发酵。

NO.3 擀面



STEP 1 把面团放在案板上，根据需要选择撒面或者不撒面，擀面杖压在面团的中央，双手放在擀面杖的两边。



STEP 2 来回压动擀面杖，把面团擀成片状。



STEP 3 然后旋转面片，将面片边擀边卷起，直至把面团擀成想要的薄厚程度。

油炸

在西点中，油炸也是经常用到的处理食材方式之一。



STEP 将油温加热到所需温度，保持小火持续加热，把需要炸的食物放入油锅，炸至金黄色捞出即可。

融化巧克力

作为西点制作，巧克力可以说是必不可缺的食材。无论是用来装饰还是进行味道搭配，都受到普遍的欢迎。

在这里需要提醒大家一点，很多人在融化巧克力的时候为了省事经常使用微波炉或者明火来加热融化巧克力，这种做法是非常不可取的。



STEP 1 把稍大的盆放入温水，然后使用小火加热。



STEP 2 把巧克力切成小块放在小碗或者盆中，然后放入大盆中隔水加热。



STEP 3 在加热的过程中要注意温度不要过高，慢慢搅拌巧克力，直至巧克力完全融化。

巧克力装饰技巧

巧克力口感独特，一直以来都受到喜爱甜食的人们的欢迎，用巧克力进行装饰不但可以让西点更加美味，外观也会更加诱人。

NO.1 异型巧克力



把巧克力溶液倒在托盘中，使用各种小模具按压成不同形状，巧克力凝固后拿起来便可或者倒在各种模具中，等其凝固。

NO.2 裱花嘴巧克力



把巧克力溶液倒入裱花袋中，使用不同的裱花嘴做出不同的花纹。

NO.3 脆皮巧克力



在蛋糕上倒上适量巧克力溶液，用抹刀抹匀，这样就可以做出巧克力包裹的蛋糕。这种巧克力也被称为脆皮巧克力。但是巧克力中可可脂的性质比较特别，所以很难操作。如果是初学者的话建议尽量避免这种制作方法。

NO.4 手指巧克力饼



在案板上铺上一层塑料布，然后将巧克力液蘸在抹刀上。



再翻转抹刀，将巧克力液倒扣在塑料布上，等到巧克力凝固即可。

NO.5 巧克力花型



STEP 1 在光滑的大理石案板或者不锈钢案板上均匀的涂抹上一层巧克力。这样巧克力凝固后便是巧克力片。



STEP 2 趁着巧克力未凝固，用尺子比着，使用刀子将巧克力画上参考线。纵线部分请将巧克力完全隔开。



STEP 3 使用圆型模具在巧克力的参考线上进行按压。



STEP 4 使用模具在巧克力的参考线上进行按压。



STEP 5 然后将巧克力卷在圆筒上。



STEP 6 待巧克力凝固后，将巧克力花型从圆筒上取下即可。



TIPS 也可以用其他的模具来造型。

NO.6 双色巧克力花型



STEP 1 在光滑的大理石案板或者不锈钢案板上不规则的挤上一些白色的巧克力液。



STEP 2 待白色的巧克力凝固之后，再在上面均匀的涂抹一层黑色的巧克力液。



STEP 3 使用模具在巧克力片上进行按压，然后等巧克力凝固后取下即可。



TIPS 也可以将巧克力的颜色互换来造型。

双色巧克力板



STEP 1 在光滑的大理石案板或者不锈钢案板上不规则的挤上一些白色的巧克力液。



STEP 2 待白色的巧克力凝固之后，再在上面均匀的涂抹一层黑色的巧克力液。



STEP 3 等巧克力凝固后，用铲刀铲下巧克力，作为制作蛋糕装饰用的装饰件。



STEP 4 用尺子比着，使用刀子将巧克力划成三角形即可。

打奶油



STEP 1 打奶油之前最好准备一盆冰水，隔冰水打发奶油的效果比较好。



STEP 2 将冻奶油在冷藏室中融化至没有冰碴，就可以拿出来准备打发。



STEP 3 用打蛋器中速打10分钟左右。需要打到奶油由黏稠状逐渐变硬，能轻易拉出尖角且不倒。

POINT 因为有些奶油本身已经含糖粉了，所以不用再另外加糖粉打发了。如果买的是淡奶油，那么就要酌情分次放糖粉打发。而且奶油从冰箱里拿出来最好马上打发。

奶油装饰的制作



奶油花纹



奶油花

使用奶油制作花纹的方法有很多。最简单的方法便是使用细齿刮板、勺子或者裱花嘴和裱花袋来制作。装饰花虽然被称为花朵，但是却不仅仅包括花朵，还有人物、动物、植物等造型也被包含其中。在这里，我将向大家介绍一些比较常用的装饰的做法。

NO.1 奶油花纹



用勺子做花纹
用勺子背部蘸上奶油，在蛋糕表面向后方滑动，把奶油涂抹在上面。

NO.2 用裱花嘴做花纹



右手拿稳裱花袋，均匀地挤压裱花袋，可以根据裱花嘴的不同形状做出不同的花纹。

NO.3 玫瑰花



玫瑰花比较适合选用圆状、斜直状或者弯状的裱花嘴。



STEP 1 将圆状、斜直状或者弯曲状的裱花嘴和材料装好，左手拿着花棒，右手拿着裱花袋，裱花嘴对准花棒。



STEP 2 先用圆状裱花嘴的裱花袋在裱花台上挤一个圆心。花心不用过大。



STEP 3 再拿起装有斜状裱花嘴的裱花袋，将裱花嘴靠近裱花台以及花心。注意，裱花嘴的方向是短处向上。



STEP 4 右手一边挤压裱花袋，一边配合左手的裱花台向右转动约15°，紧贴花心的花瓣制作完成。



STEP 5 再制作其他紧贴花心的花瓣。



STEP 6 从第4片花瓣

开始，分别在两片花瓣的中央做出新的花瓣。这样才能使整朵玫瑰花体加粗。



STEP 7 外部的花瓣要注意向外扩展。

*有关其他奶油装饰花的制作方法可以参看《蛋糕制作大全》。

使用模具制作各种造型

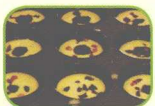
使用漂亮的模具可以为西点增添趣味性，可以将西点制作的更加美丽诱人。

使用按模



按模顾名思义，就是可以直接将食材扣压成自己喜欢的形状的工具。除了我们知道的小动物、星星和心等形状之外，还有雪花、数字、英文字母等各种各样的形状来选择。直接在食材上进行扣压，得到自己想要的形状。

使用烘焙模具



在制作布丁、蛋挞或者慕斯的时候可以选择不同形状的烘焙模具。模具的使用非常简单，直接将面糊注入进行烘焙即可。

水果处理与装饰技巧

NO.1 去皮



去皮可以使用去皮刀，也可以直接用刀子。

NO.2 切块



先将水果切成大小均等的条状，然后再切成块。

NO.3 切片



切片的时候可以先将水果切成两半，然后再进行切片。

NO.4 去核



将水果切成块后直接用刀子将核取出。

提示 在基本处理的基础上，我们可以将水果2种或者更多种的进行花型制作。花型没有硬性规定的制作准则，大家可以自己进行创新。市面上有很多切花的工具，直接选择这样的工具可以让我们将蛋糕装饰的更美丽。