

西点新手的不败配方

饼干· 果冻布丁 ·巧克力

Cookie, Jelly pudding & Chocolate

吴美珠◎著

材料容易购买，
食谱配方**简单**，
制作**成功率高**

饼干、果冻布丁和巧克力

一向是烘焙教室中最受大家欢迎的。

它们不仅是初学者的最爱，

更是烘焙高手常常用来作为礼品的小点心，

因为它们不易失败，送礼实用大方又有面子。

辽宁科学技术出版社



Pudding



Cookie



Chocolate



Cookie



Jelly

Pudding

饼干·

果冻布丁·巧克力

colate

吴美珠◎著

辽宁科学技术出版社

·沈阳·

©2009, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书中文简体字版于2009年经中国台湾朱雀文化事业有限公司整合行销安排授权由辽宁科学技术出版社在中国范围独家出版简体中文版本。著作权合同登记号: 06-2009 第171号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

饼干果冻布丁巧克力/吴美珠著. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2009.10
ISBN 978-7-5381-6102-1

I. 饼… II. 吴… III. 烘焙—食品加工 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第167779号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路29号

邮编: 110003)

印刷者: 北京地大彩印厂

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 170mm × 240 mm

印 张: 8

字 数: 120千字

出版时间: 2009年10月第1版

印刷时间: 2009年10月第1次印刷

策 划: 盛益文化

责任编辑: 众 合

封面设计: 知墨堂文化

版式设计: 知墨堂文化

责任校对: 王玉宝

书 号: ISBN 978-7-5381-6102-1

定 价: 32.00元

联系电话: 024-23284376

邮购咨询电话: 024-23284502

E-mail: lnkjc@126.com

http://www.lnkj.com.cn

本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/6102

敬告读者:

本书采用兆信电码电话防伪系统, 书后贴有防伪标签, 全国统一防伪查询电话
16840315或8008907799 (辽宁省内)。

目 录

CONTENTS

Part1 Cookie

饼干篇

成功制作饼干的8个重点 /13

6	常用材料
9	常用器具
12	
15	奶酥&巧克力小饼干
17	薰衣草饼干
19	海苔酥饼干
21	奶酪小饼干
23	巧克力雪果
25	椰香饼干
27	低脂杏仁饼干
29	美式巧克力饼干
31	榛果咖啡饼干
33	摩卡杏仁饼干
35	草莓巧克力饼干
37	夏威夷可可饼干
39	燕麦葡萄饼干
41	意式坚果可可饼干
43	肉桂核桃饼干
45	伯爵红茶饼干
47	布列塔尼酥饼
49	卡雷特饼干
51	手指饼干
53	黄金奶酪饼干
55	抹茶奶香饼干
57	果香高钙奶酪饼
59	南瓜子酥片





- 61 杏仁乳加饼干
- 63 红桑葚夹心饼干
- 65 葡萄干松饼
- 67 葱花乳酪松饼
- 69 乳酪松饼
- 71 棋格饼干
- 73 圣诞姜饼人树

74 Part2 Jelly Pudding 果冻布丁篇

成功制作果冻布丁的8个重点 /75
法式烤布丁杯数计算范例 /83

- 77 芒果鲜奶酪
- 79 芝麻豆浆奶冻
- 81 花生豆花冻
- 83 法式烤布丁
- 85 焦糖烤布丁
- 87 椰奶菠萝烤布丁
- 89 番茄蒟蒻果冻
- 91 玄米茶茶冻
- 91 梅酒蒟蒻果冻
- 93 人参枸杞红枣果冻



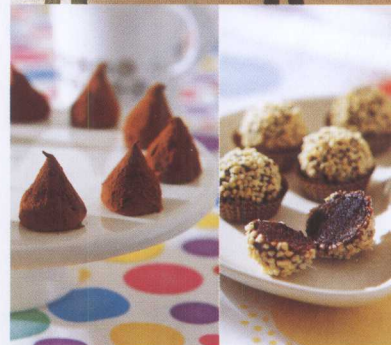
CONTENTS

Part 3 Chocolate

巧克力篇 94

成功制作巧克力的8个重点 /95
融化巧克力的要诀 /97
调温巧克力的简易操作方法 /99

- 97 金橘巧克力
- 99 圆锥软巧克力
- 101 黑胡椒巧克力
- 103 薰衣草巧克力
- 105 香橙松露巧克力
- 107 杏仁条巧克力
- 109 米果巧克力
- 109 酸奶蔓越莓巧克力
- 111 焦糖坚果巧克力
- 113 岩石软巧克力
- 115 草莓夹心巧克力
- 115 大理石纹巧克力
- 117 开心果杏仁巧克力
- 119 蛋糕巧克力雪球
- 121 抹茶巧克力
- 123 草莓之吻
- 123 巧克力棒棒糖
- 125 夏威夷果巧克力
- 125 朗姆葡萄巧克力
- 127 圣诞巧克力屋



常用材料

正确使用材料，了解材料的性质及功能，可以降低失败的几率。



粉类

高筋面粉：多用来制作面包，所以又叫面包面粉。如用手抓握，手一松开会松散开，故一般用来防粘的手粉多为高筋面粉。

中筋面粉：一般用来制作包子、馒头、各种中式面点等，又称粉心面粉。

低筋面粉：筋性低，常用来制作蛋糕和饼干，握在手中会成团，不易松散。



奶油

分为有盐及无盐两种，无盐奶油味道新鲜，较甜，烘焙效果较好。如使用有盐奶油，则配方中的盐分要减少。



糖粉

将糖研磨成粉状，一般糖粉内均增加约3%的淀粉，防止结块，可用于制作霜饰或较松软的西点饼皮。

细砂糖

比一般砂糖细，适宜制作西点蛋糕，与面糊搅拌时较易溶解，并能吸附较多的油脂，乳化作用佳，可产生均匀的气孔，膨胀效果好。



红糖

带有浓浓的糖蜜及蜂蜜的香味，常用于口味浓郁的蛋糕与饼干产品中。



防潮糖粉

糖粉中添加了适量淀粉，即为防潮糖粉，用来装饰产品表面。



鲜奶

可调整面糊的浓度，增加水分，让组织更细腻。鲜奶中的乳糖也可作为外表增加色泽，丰富口感及香味。

鲜奶油

常温下为液态，含有丰富的油脂，故打发效果较差，常用于制作馅料、霜饰、酱汁及甜点，加入蔬菜胶质或稳定剂可弥补不易打发的缺点。



蛋

蛋白可用来制作天使蛋糕、糖霜或饼干等。蛋黄含有天然乳凝剂，可使面糊质地光滑、成品柔软，常用来制作布丁、虎皮、蛋黄蛋糕或蛋塔液等。

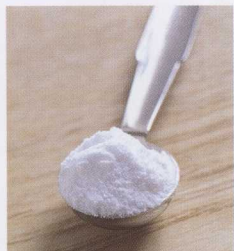
▶ 泡打粉

即发粉，可使成品膨胀，改善成品组织，使其有弹性且更细密，应放入密闭罐内保存，置于阴凉干燥处即可，不必冷藏。



◀ 盐

调味料之一，可增加面团的韧性和弹性，改善成品的口感，食用后不会感觉过分甜腻。

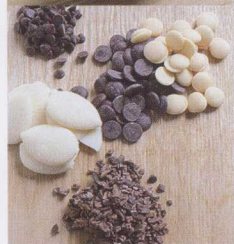


◀ 小苏打粉

细白粉末状，遇水、加热或与酸中和时，可释放出二氧化碳，一般用于小西饼及酸性较重的蛋糕配方中，尤其在巧克力点心中使用，可酸碱中和，使成品颜色较深。

巧克力类

▶ 巧克力：由可可、可可脂和砂糖等制成，再添加其他调味材料，可制成苦甜和牛奶等口味的。



◀ 纽扣巧克力豆：将巧克力制成纽扣大小，方便操作，不必切碎，为调温巧克力。

▼ 苦甜巧克力：由材料不同的巧克力浆与其他材料混合制成，可可脂含量越高质量越好，分为调温及非调温巧克力两种。



▲ 白巧克力：呈乳白色，添加了牛奶、糖和香料，口感比较甜，多用于装饰。

▶ 耐烤巧克力豆：加在饼干面团或奶油蛋糕内，烘烤时不会熔化，可增加口感。



▲ 调味巧克力砖：由可可脂、糖、奶粉加入颜色香料，可制成草莓、柠檬和薄荷等口味。使用时，刮成薄片，可装饰蛋糕表面。



◀ 防潮可可粉：可可粉在喷雾干燥过程中已进行可可脂包覆处理，故不易受潮，可作为西点蛋糕的表面装饰与蘸裹粉料。



◀ 可可粉：去除巧克力中的油脂后研磨制成粉状，不含糖，可用于制作饼干、蛋糕或撒在西点蛋糕表面，增加风味及装饰外观。

▶ 耐烘烤果馅

耐烘烤果馅是用淀粉勾芡而成的，烘烤时，不会像果胶类果酱一样遇热变稀，而影响口感。



▶ 杏仁膏

将去皮的杏仁加入50%的砂糖熬煮，冷却后用滚筒滚轮机滚压成均匀的泥糊，像黏土一般具有可塑性。



杏仁粉

杏仁粒

杏仁片



核桃仁



葡萄干

◀ 水果蜜饯

干燥的水果蜜饯，可整颗使用，也可切碎与其他材料混合使用。

▲ 干果类

可酌量加入面糊中，增加口感及香味，也可作为表面装饰材料。保存时，应放入冰箱冷藏或放在阴凉干燥处。



开心果

橙皮



蔓越莓干



朗姆酒



橙皮酒

◀ 酒类

可去除腥味，增加点心的风味，常用的有白兰地酒和朗姆酒等。橙皮酒因有橙皮的香味，适宜制作香橙口味的西点；咖啡酒则适宜制作咖啡或巧克力口味的点心。

▼ 香草精

可增添西点的风味，去除蛋的腥味，使成品更加可口。



咖啡酒



◀ 食用色素

可增加西点的色泽。



常用器具

了解每种工具的特性及功能，制作西点更容易成功。



◀ 平烤盘和网架

平烤盘是用来烘焙饼干、蛋糕卷或面包等不可或缺的工具。网架用于成品出炉时，盛放产品，以供铺放散热之用。



◀ 姜饼屋和饼干模型

压制饼干时使用的切模，可依个人喜好随意创作。



网架和巧克力叉



◀ 投影胶片

即投影使用的胶片，软硬适中，操作时不会有皱褶，移动方便，制作巧克力装饰片时效果更佳。

▲ 姜饼屋模型

制作姜饼屋的塑料模型。

▶ 胶质软模

制作巧克力和果冻的模型，与耐烘焙的硅胶烤模一样，很容易脱模。



▶ 网架和巧克力叉

用来晾干巧克力和叉着巧克力作装饰的工具。

▶ 塑料纹片

将熔化的巧克力涂抹或贴在有纹路的胶片上，凝固后胶片即可脱离，巧克力的表面会出现纹路图案。



◀ 手提搅拌机

这是初学者最常使用的工具，可进行少量材料搅拌，速度稍慢，效果不如台式电动搅拌机，但比用手搅拌轻松多了。



◀ 秤

配方比例是产品的生命，正确的比例与重量依赖于精确的称量，一般一个精度为1千克/10克的秤已足够。若要更完美，准备一个精度为100克/1克的微量秤是必要的。

▲ 分量器

自动设定材料分量的器具，只要调整好分量，就能轻松分出重量一致的甜点。让每份点心的材料不多不少，均匀分配，可节省不少制作时间。

▲ 木勺

用它来拌沙拉或搅拌浓稠的食材，如巧克力和奶油奶酪等。



► 量匙和量杯

简易称量工具，材质虽然多样化，功能都是一样的。



► 温度计

依使用目的不同，功能也有所差异。依测量温度范围的差异，衍生出多种材质制品，包括玻璃、塑料和不锈钢等；显示方式有电子液晶、机械指针和水银或酒精柱等。



◀ 大小擀面杖

擀压面团时使用，可依产品的差异，选择大小适宜的擀面杖。



◀ 花嘴与挤花袋

如果将花嘴比作彩绘西点的画笔，挤花袋就是装满涂料的墨盒。想挤出多样的花色图案，就要准备多款花嘴。至少要准备两个以上的挤花袋与多种大小不同的花嘴才够用。

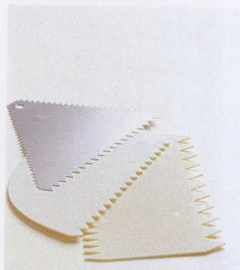
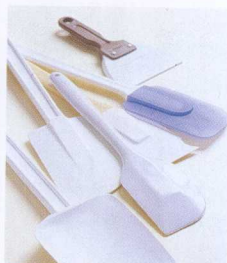
► 刮板

制作面团时，用于翻面、刮缸、刮除工作台面粉屑及分割面团等。



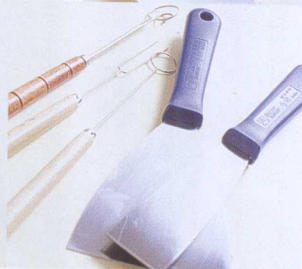
► 橡皮刮刀

做西点必备的工具，当奶油霜和面糊等糊状物附着在钢盆表面时，可用它刮除，减少浪费。



► 滚轮刀

面饼皮的分割、拉网和扎孔都可选择使用。比萨饼分割滚刀使用最方便。



▲ 齿形刮板

用于蛋糕表面的饰纹刮制与巧克力饰片的制作。



◀ 筛粉用品

滤勺与筛网是制作糕点的必备用具，除了可筛面粉、干料与霜饰粉料外，各种汤汁的过滤也少不了它。

▲ 巧克力刮刀组

制作巧克力的专门用具，用来刮制巧克力片或浇淋巧克力外膜。



◀ 不粘布与烘焙纸

不粘布即特富龙布，耐高温、不粘、易清洗而且可重复使用，当烤盘不够或表面处理不佳时可代替烤盘使用。烘焙纸用法与不粘布一样，但它使用一次就得抛弃。



▲ 耐烤纸模

最具变化性的烘烤模具，有多款外形与花样颜色可供选择，可衬托成品，大大节省操作前后模具的准备与清洗时间。



▼ 定量冰激凌勺

除了用来挖冰，制作软质食材时，也可用它来定量分配。

▲ 铝箔模制品

具有多变的外形，虽少了花样颜色的选择，但却多了纸模达不到的延展特质。制作巧克力、各式蛋糕和蛋塔时，最常使用到它们。



▶ 钢盆

圆弧底的钢盆是打蛋与搅拌面糊最理想的容器，没有死角，让搅拌动作顺畅，用力均匀，刮盆时也轻松容易。



◀ 平底锅

加热或溶解材料常用的平底锅，质量、大小、材质及规格有很大不同，以铝合金的居多，也有不锈钢制品。纯铜打造的铜锅有均温导热的特性，煮糖时最不易烧焦。



◀ 玻璃置物罐

它是小点心和饼干的最佳储藏容器，既可防潮，储存物又一目了然，还能作为餐厅装饰的一部分。

▶ 包装容器

人要衣装，佛要金装，糕点要包装。每道成品皆有专用或具有创意的包装容器来提升成品的价值。



▶ 装饰耗材

生日蜡烛、各种节庆文字、糖人偶和糖饰片等，适当使用，可让成品更加出色。





Part 1

大家都认为做饼干最简单，成功率100%，但还是常有学生对我说：“老师我又没做好！”问其原因，十之八九都是“没有照着配方做”。所以我要告诉读者一句话：“想要成功做出好吃的饼干，一定要照着书中的配方做。得心应手之后，再尝试随个人喜好改变口味。”使用正确的材料、工具与容器，并引用正确的配方比值数据，才能成功。随意改变任何配方材料比例，结果可能会大不相同。

Cookie

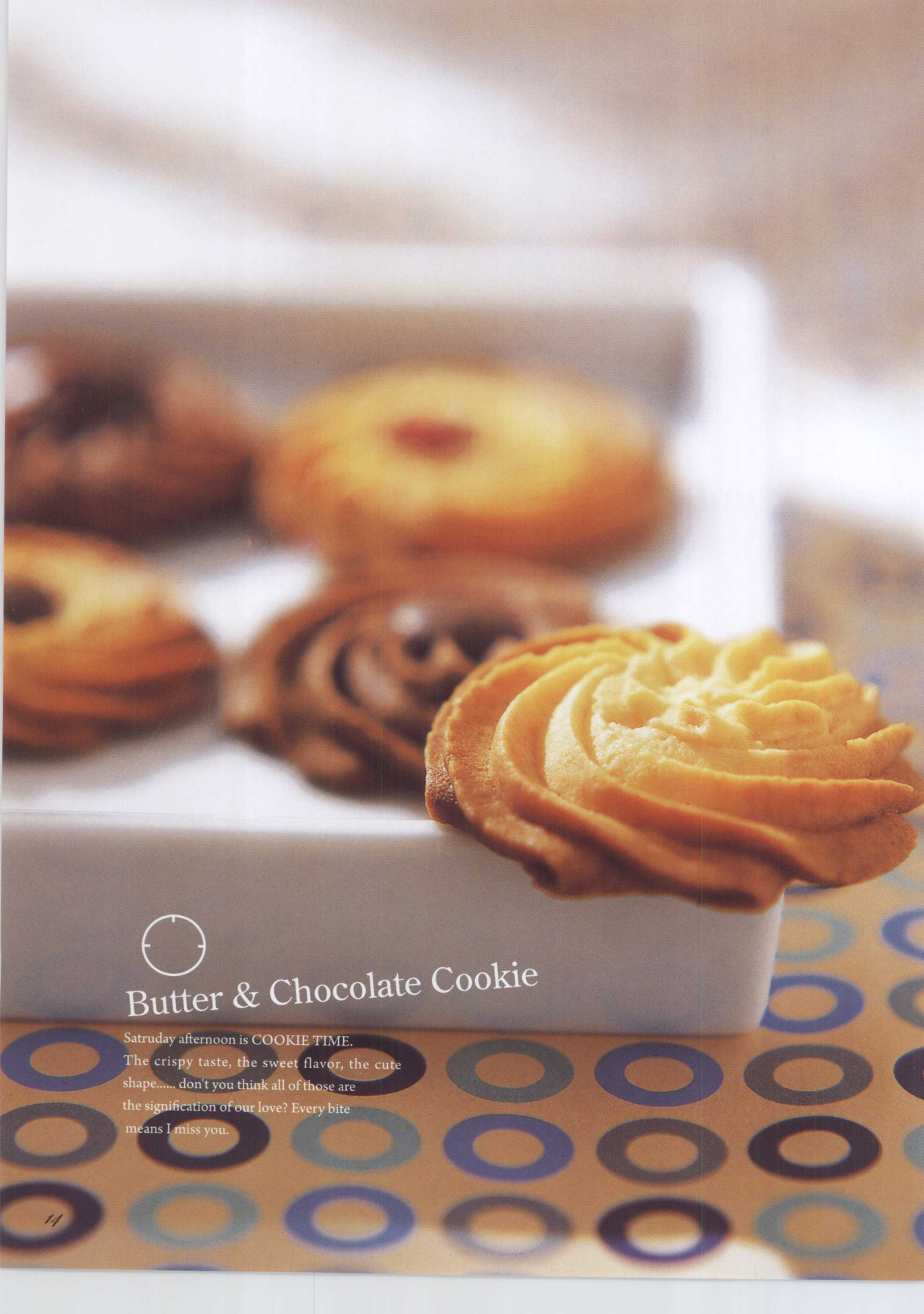
Part1 Cookie

饼干篇

成功制作饼干的8个重点

- 1 希望饼干酥脆可口，而且没有形状花式的限制，通常使用低筋面粉即可。
- 2 配方中糖与油的含量较多时，可使用中筋面粉，以免产品过度松软。也可以加入高低筋面粉混合使用，提高面团的延展性。
- 3 奶油和雪白油是制作饼干最好的油脂，奶油的熔化温度低，具香味和颜色，但其打发性不及雪白油，可酌量混合使用。
- 4 多数饼干皆使用糖油拌和法，打得越发饼干就越松软。
- 5 烘烤时不会膨胀的饼干，摆盘时应适当缩小间距，避免烤盘炙热让饼干边缘焦化。而会膨胀的饼干，摆盘时应适当预留间距，避免烘烤时饼干相互粘连，影响外观。
- 6 饼干的烘焙温度一般为175℃，时间为10~15分钟。
- 7 饼干出炉，冷却至常温后须密封保存，防止受潮。
- 8 保存期限的长短依使用的包装材料的密封性与保存技术条件的不同而异，建议最好趁新鲜食用。

注：糖油拌和法也称传统乳化法，先将奶油打软，再加入糖粉搅拌至松软，然后加入蛋拌匀，最后加入粉类材料拌和即可。



Butter & Chocolate Cookie

Saturday afternoon is COOKIE TIME.
The crispy taste, the sweet flavor, the cute
shape..... don't you think all of those are
the signification of our love? Every bite
means I miss you.



Butter & Chocolate Cookie

奶酥&巧克力小饼干

成品数量：约60块

材料 Ingredients

奶油...340克

糖粉...170克

盐...4克

全蛋...100克

低筋面粉...450克

奶粉...60克

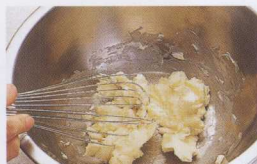
香草粉...3克

烘焙 Bake

温度：上火175°C/下火165°C

时间：10~15分钟

做法 Recipe



1

将奶油放在室温下软化，用搅拌器拌匀。



2

将糖粉和盐过筛，分次加入，将奶油打发至呈乳白色。



3

分次加入全蛋，继续搅拌均匀。



4

将低筋面粉、奶粉和香草粉一起过筛，加入奶油中，用橡皮刮刀轻轻拌和，不必拌至光滑。



5

将菊花嘴放入挤花袋中，再装入少量的面糊。



6

用右手挤压挤花袋，左手固定方向，在烤盘上挤出喜欢的花样，即可送入烤箱烘焙。

变化 Replace



7

如制作巧克力口味的饼干，则减少25克低筋面粉，加入25克可可粉或15克咖啡粉，再加少许热水溶解后拌入。



8

也可挤成长条形状，表面装饰坚果或耐烤巧克力豆，烤好冷却后蘸熔化的巧克力液即可。



Lavender Cookie

Saturday afternoon is COOKIE TIME.
The crispy taste, the sweet flavor, the cute
shape..... don't you think all of those are
the signification of our love? Every bite
means I miss you.