

小烤箱 太美味



许正忠 黄展庆◎著



只用小烤箱，就能完成店铺贩售的美味，
大朋友、小朋友一起动手，简单玩烘焙，
30种好吃又营养的点心，不怕失败，一次就成功！



化学工业出版社

小烤箱 大美味

许正忠 黄展庆 著



化学工业出版社

· 北京 ·

只要一台简易的小烤箱,就可以做出许多西点,不光是饼干,蛋糕、布丁都可以哦,只要你想做,工具和材料具备,再加上本书中简易的做法和正确的配方,你一定能把这些美味和你的亲朋好友一起分享!

本书共分亲子篇、同乐会篇、人气小点篇三个部分,你可以和小朋友一起动手,完成30种美味,哪怕是新手也会一次成功,让你轻松爱上烘焙!

图书在版编目(CIP)数据

小烤箱大美味 / 许正忠, 黄展庆著. —北京: 化学工业出版社, 2009.10
ISBN 978-7-122-06701-2

I. 小… II. ①许…②黄… III. 糕点—制作 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第171307号

原繁体版书名: 小烤箱大美味, 作者: 许正忠, 黄展庆

ISBN 978-986-6655-11-1

本书中文简体字版由旗林文化出版社有限公司授权化学工业出版社独家出版发行。
未经许可, 不得以任何方式复制或抄袭本书的任何部分, 违者必究。

北京市版权局著作权合同登记号: 01-2009-065

责任编辑: 王向军 王蔚霞

装帧设计: 北京水长流文化发展有限公司

责任校对: 周梦华

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78千字 2010年1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: 19.90元

版权所有 违者必究

作·者·序

阔别大家一段时间，现在我又带着这本“小烤箱大美味”与读者朋友们分享。

从事烹饪教学很多年，我知道学生最需要的是什么？就是成功的成品。就算卖相不佳，但亲手做的手工口感，绝对比外面卖的有过之而无不及，许多朋友都向我反映，家里的器材不够，所以在前几年我规划了“三个模型的巧思”；现在又有学生说，家里的烤箱太简易，没有许多功能可以设定，其实，你只要有一台简易的小烤箱，就能变化出许多西点，不只是饼干，布丁、蛋糕全都做得出来，所以，只要有想做的心，工具和材料皆备，再加上这本“小烤箱大美味”内简易的做法和正确的配方，我相信你一定能够把这些美味，与你的亲朋好友分享。

这次与我合作出书的黄展庆师傅，我都戏称他是“娃娃脸师傅”，年纪轻轻就已经是两个小孩的爸了，出版社编辑初见到他，还以为他是大学生呢！不过年纪小，功力可不含糊，在面包坊磨炼很久，也不断提高自己，这本书有许多菜单都是他帮忙完成的，非常谢谢他。

希望各位读者能够喜欢这本“小烤箱大美味”，也希望它可以长伴你左右，变成你最实用的工具书。

许正忠



哇~真是太高兴这本书完成了! 谢谢许正忠师傅、谢谢林晋加师傅, 也谢谢提供场地拍摄小图的李丽蓉老师。这本书从年初筹备到现在, 终于可以出版发行, 这是我的第一本书, 很希望能够呈现出完美的作品给大家。

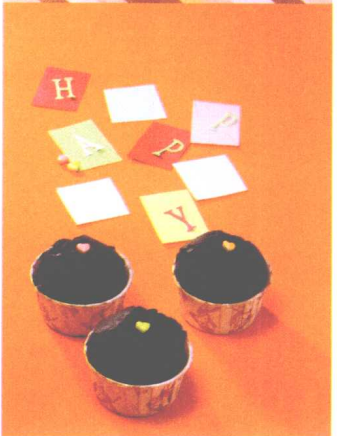
进入西点烘焙的领域大约有10年了, 因为对烘焙有兴趣, 所以去面包店当学徒, 学习过程很累, 但得到的成就感却凌驾所有辛苦之上。相信大家也是这样, 鉴于让大家能够较快速、容易地学会制作简单的西点, 这本“小烤箱大美味”因而诞生了。在我制作这本书的时候, 每一道点心我都亲手照着上面的材料与步骤去做, 做出来的成品我也绝对有信心, 会让大家都很惊讶: 原来只要小烤箱, 这些点心的做法居然这么简单。

在这本书中, 我们将单元分作: 亲子篇、同乐会篇、人气小点篇。亲子篇中, 我们很期待大人可以带着小朋友一起玩烘焙, 相信在揉揉面团、搓圆球或是搅拌的过程中, 不只你, 小朋友也可以得到许多欢乐; 同乐会篇则是在三五好友相聚的下午茶时光, 大家可以一起共享的美味; 人气小点是除了节日、生日、聚会之外, 公司的会议茶点自己动手做也是个不错的选择!

相信只要有这本“小烤箱大美味”, 你也可以快乐、轻松地爱上烘焙。

黄展庆





烘焙小帮手



打蛋器：搅拌蛋、糖、奶油等材料，也用于打发发泡鲜奶油，一般分为手动、半自动两种，依形状分为螺旋形和直形两种。



磅秤：称量各种材料，使每个分割的小面团同等重量规格化，使用前应先归零。



Contents

- 1 烘焙小帮手
- 2 香草戚风蛋糕基本制作法
- 4 糖油拌和基本制作法

大小朋友一起
玩烘焙啰!



Part 1

亲子篇

- 9 燕麦饼干
- 10 咖啡奶酥
- 12 美式巧克力饼干
- 14 杏仁雪球
- 17 葡萄酥
- 19 杏仁瓦片
- 20 鸡蛋布丁
- 22 椰子球
- 24 天使红豆蛋糕
- 26 抹茶红豆烧果子



和好朋友一起
分享好美味!

嘴巴停不下来，好
想全部吃光光!



Part2

同乐会篇

- 30 香蕉巧克力蛋糕
- 33 苹果乳酪蛋糕
- 35 黄金香橙蛋糕
- 37 小重乳酪
- 38 奶油水果蛋糕
- 41 双色瑞士卷
- 42 水果夹心
- 45 巧克力瑞士卷
- 46 轻乳酪
- 48 巧克力起士蛋糕



Part3

人气小点篇

- 53 黑糖蜂巢
- 55 樱桃乳酪塔
- 57 柠檬马芬
- 59 巧克力塔
- 61 泡芙
- 63 菠萝泡芙
- 64 布朗尼
- 67 苹果派
- 68 奶茶马芬
- 70 柠檬火山

削皮刀（削出果皮专用）



耐烤马芬、蛋糕纸垫模和椭圆形面包纸垫模：烘焙时可用的耐烤纸模，面团放入纸垫，烘烤后可直接上桌享用，相当方便。



三角纸
挤面糊用



左起有柄塑胶刮板、双刃刀片、小美工刀：刮板用来调拌面糊或刮净打蛋盆内的材料，分为大小、平口、长柄、短柄等几种；双刃刀片、小美工刀都可在面团表面刻划出开口或花纹。



左起细型擀面棍、刮刀：金属制的刮刀用于调拌面糊或刮净打蛋盆内的材料，细型擀面棍可擀分量较小的面团，或把揉长的面团缠棍作造型，使用后要把沾黏的粉糊彻底洗净，摆在通风处风干，免得发霉。

香草戚风蛋糕

基本制作法

香草戚风蛋糕 (Chiffon) 基本配方 (8英寸/2模)

- A. 蛋清285g
细砂糖168g
塔塔粉3.5g (Cream of Tartar)
- B. 水125g
色拉油123g
蛋黄145g
低筋面粉150g
玉米粉30g (Corn Starch)
泡打粉3.5g (Baking Powder)
香草精 (粉) 2g

香草戚风蛋糕 (Chiffon) 基本制作步骤



1. 除了材料A (蛋清、细砂糖、塔塔粉) 外, 其余材料一起放入钢盆内。

(粉类之材料记得过筛哟!)



2. 一起搅拌均匀即可。



3. 蛋清、细砂糖、塔塔粉 (材料A) 一起放入搅拌缸内, 中速搅拌打发。





4. 搅拌至沾起后，不会掉落且前端完全呈弯曲状，即为湿性发泡。



5. 再继续搅打至前端稍微弯曲（不可完全挺直），即为硬性发泡。



6. 取1/4打发蛋清拌入步骤2之盆中，轻轻拌匀。



7. 再倒回蛋清缸中拌匀即可。



8. 倒入模型中烘焙（八成满即可）。

TIPS

- 一般分量小时，蛋黄部分都只有拌匀而已，不必打发。
- 蛋清打发时搅拌缸内不可有油脂，或太多水分。
- 一般湿性发泡，大部分运用于天使蛋糕、重奶油戚风蛋糕、巧克力重奶油戚风蛋糕或乳酪类的戚风蛋糕。
- 蛋清打发若要更快速，可先打蛋清至湿性发泡后，再加细砂糖中速打至硬性发泡。
- 烘焙时若为圆形模，则参考温度为上火160℃/下火180℃，约20~30分钟（视模型大小），出炉时须倒扣至冷却。
- 烘焙时若为盘形，则参考温度为上火190℃/下火130℃，约15~25分钟（视蛋糕之厚度），出炉时要拉出烤盘外较易降温。
- 烤模不可刷油（固态油脂），且水分要擦干。



糖油拌和 基本制作法

甜派皮（塔皮）面团基本配方

奶油450g

糖粉240g

鸡蛋75g

低筋面粉675g

甜派皮面团（糖、油拌和法）基本制作步骤



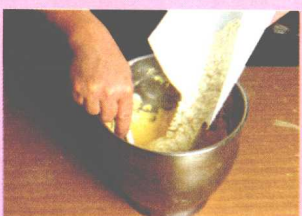
1. 奶油和糖一起打发至绒毛状。



2. 分次加入鸡蛋继续打发（约3~5次）。



3. 待打发至绒毛状才可以。



4. 加入过筛后的面粉拌至9分均匀即可。



5. 若要擀于菊花派盘内，则取一适量面团（7英寸模约取200g）从中间向外擀开，擀一次不可太薄。



6. 换方向再擀，直至所需之厚度。



7. 塔皮须比模型多出2~3厘米。



8. 表面撒粉后利用擀面棍卷起。



9. 再放置于模型上。



10. 利用擀面棍来回擀压，便可切断面皮。



11. 再利用大姆指的弧度在模型边稍做整型即可。



12. 若要烤成熟派皮则要在塔皮表面均匀戳孔（可使烘焙时热气散去，而不会使中间鼓起，造成旁边缩太多）。



13. 以上火 190°C /下火 210°C 烤约15分钟，呈金黄色即可。



14. 若要捏于小塔模（小布丁模内），则取适量之甜派皮，表面沾高筋面粉后利用拇指下方的手掌，将面团压薄至所需厚度。



15. 用切面刀铲起。



16. 轻放至模具内（自然放入，不要拉扯，厚薄会较均匀）。



17. 再利用拇指稍做整型。



18. 多余的面团用切面刀切除即可。

TIPS

- 面团拌粉时只能9分均匀，若太均匀制作时会因筋太强，面团不易成型，烤时也易缩。
- 擀压时所用之手粉为高筋面粉。
- 若在配方中加入与糖粉等量的杏仁粉，则会有意想不到的效果。

Part 1 亲子篇









燕麦饼干

所需
器具

搅拌器



材料

奶油	250g
糖	250g
枫糖浆	80g
低筋面粉	300g
苏打粉	5g
椰子粉	100g
燕麦片	200g

做法

- 1 低筋面粉和苏打粉混合过筛备用(图1)。
- 2 将奶油、糖、枫糖浆加入搅拌器中拌匀后，加入做法1、椰子粉和燕麦片拌匀(图2)。
- 3 搓成小圆球，压扁，放入烤盘(这步骤也可以请小宝贝帮你完成)。



Lead-Up

[专业烤箱] 预热时间20分钟。

[小烤箱] 预热时间30分钟。

OK!

[专业烤箱] 用上火180℃ / 下火150℃烤约20分钟。

[小烤箱] 炉温用170℃烤约30分钟。

