



Enjoy the fashionable
dessert, Your
life will be
brilliant

● 时尚点心 DIY

饼干

Enjoy the fashionable dessert,
Your life will be brilliant.

塔派

广州黎国雄蛋糕烘焙中心创意指导

荟萃欧美最新西式饼干塔派技术与配方，
中美烘焙技师同台献艺，各领风骚。

林品莹 崔洁 编著

介绍各种塔派、饼干、比萨等制作方法，
材料、配方、操作步骤一应俱全，图例丰富，美轮美奂。
西点技师案头必备，活学活用便能举一反三；
家庭制作首选读本，实用易学更可自得其乐。



一款款精巧细致的饼干塔派，
可以从自己的纤纤巧手中变幻出来，
你在享受制作乐趣的同时，
还能感受到生活的甜蜜与精彩！



广东出版集团
广东人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

饼干塔派 / 林晶莹, 崔洁编著. —广州: 广东经济出版社, 2006. 1
(时尚点心DIY)

ISBN 7-80728-189-8

I. 饼… II. ①林…②崔… III. 西点, 西式—制作 IV. TS972.116

中国版本图书馆CIP数据核字(2005)第135544号

出版 发行	广东经济出版社(广州市环市东路水荫路11号)
经 销	广东新华发行集团
印 刷	广州伟龙印刷制版有限公司 (广州沙河沙太路银利街工业村一幢)
开 本	889毫米×1194毫米 1/16
印 张	6.5
字 数	80 000
版 次	2006年1月第1版
印 次	2006年1月第1次
印 数	1~10 000册
书 号	ISBN 7-80728-189-8/TS·91
定 价	全套(1~4)定价: 131.20元

如发现印装质量有问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换。

发行部地址: 广州市合群一马路111号省图批107号

电话: (020)83780718 83790316 邮政编码: 510100

邮购地址: 广州市东湖西路永胜中沙4号6楼 邮政编码: 510100

(广东经世图书发行中心) 电话: (020) 83781210

图书网站: <http://www.gebook.com>

• 版权所有 翻版必究 •

● 时尚点心 DIY

饼干

Enjoy the fashionable dessert,
Your life will be brilliant.

塔派

广州黎国雄蛋糕烘焙中心创意指导

林品莹 崔洁 编著

中国美术学院
出版
广东
出版社

• 饼干塔派进行式中的甜蜜制造

塔派其实不只是我们在McDonalds里吃到的甜丝丝的苹果派。在西方，甜味的塔和派大都充当餐后甜点和咖啡点心；而咸味塔派通常可当作主食。在户外活动和家庭聚餐的时候，塔派的美味加之其方便携带的特点，使之成为餐桌上的主角。试想一下，那烘得香喷喷的，内馅装有各种美味食物的塔派从烘炉里捧出来时，孩子们露出期待的眼神，朋友们露出赞叹欣赏的眼光，就连你自己，也不禁心满意足，仿佛一件惊世的艺术品刚从你的手上诞生一样。想不想尽情享受一下这种成就感呢？很简单，几样简单的工具和材料，一本《饼干塔派》，再加一份悠然自得的心情，你就可以开创属于自己的塔派制作美味时代。

《饼干塔派》一书是“时尚点心DIY”丛书的一个分册。本书带你领略当今西式塔派制作的流行趋势，书中的作品精巧新颖，令你大开眼界，除了教你一些简单美味的塔派制作方法之外，还介绍了不少新奇可爱的饼干、比萨和汉堡包的制作方法，希望在烘焙技艺方面有长足发展的你绝对不能错过。全书以精美清晰的图片和生动简明的操作步骤，让你活学活用，无师自通，在家中也能轻松自如地DIY。书中包含了大师们多年来在饼干塔派制作领域积累的实践经验和许多简单有效的小技巧，让你在学习过程中少走一些弯路。本书中的饼干塔派容易制作，而且不乏创意之作，不仅适合初学的人士，让你一开始就站在一个较高的起点；而且还适合已入行的人士，带给你一些有创意的新点子，是你走向西点技师成功之路的金钥匙。

本套丛书是广州黎国雄蛋糕烘焙中心的西点技师崔洁女士和美国惠儿通(WILTON)蛋糕装饰学校的糖花装饰技师林品莹(Tina)老师多年的心血结晶。书中收纳了东西方西点技师们许多特别的塔派配方和制作方法。看过本书你会发现，在名师们的巧思巧手指引下，自己亲手制作一款人见人爱的饼干塔派从此不再是难事。魔法DIY，一试便知神奇。

赖咏 曹敏儿

乙酉年秋于穗“汗牛膳食坊”



时

尚

点

心

D

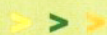


亲 手 营 造 浪 漫

- 6 称心如意材料篇
- 8 得心应手工具篇
- 10 DIY 前奏



>>> 塔派篇 11-48



- | | |
|--------------|------------|
| 12 卡士达酱 | 33 双果奶油塔 |
| 13 派皮 | 35 柠檬派 |
| 15 佳法软糖塔 | 37 姜味凤梨杏桃塔 |
| 17 白桃馅饼 | 38 茶渍梨子派 |
| 19 杏仁鲜奶派 | 39 亚洲风味千层派 |
| 20 南瓜软饼 | 40 太阳的礼物 |
| 21 苹果酸奶油蛋饼 | 41 鲜奶油塔 |
| 23 乡村风味苹果馅饼 | 43 洋梨栗子塔 |
| 24 香橙布丁杏仁塔 | 44 樱桃田 |
| 25 无花果卡士达酱馅饼 | 45 雪梨杏仁派 |
| 27 苹果派 | 46 法式布丁派 |
| 28 黑醋栗塔 | 47 栗子塔 |
| 29 杏仁草莓塔 | 48 柠檬凝乳塔 |
| 31 香槟蜜桃塔 | |



> > 甜品篇 49-61

- 51 芙皮水果蛋糕卷
- 52 铜锣烧
- 53 甜味奶油番薯
- 55 格状芙皮蛋糕卷
- 56 草莓蒸糕
- 57 椰丝雪白球
- 58 奶油泡芙
- 59 巧克力司康
- 60 白巧克力芝士饼
- 61 水果蛋糕

> > 比萨面包篇 62-75

- 63 薄饼比萨
- 64 番茄玉米青豆比萨
- 65 意大利芙卡夏面包
- 66 蔬菜法式脆饼
- 67 培根比萨
- 69 花生面包
- 70 圣诞史多伦面包
- 71 无花果虎皮面包
- 73 火腿芝士面包
- 75 肉桂面包



> > > 饼干篇 76-103

- 77 姜饼屋
- 78 奴轧汀
- 79 巧克力丹尼酥
- 81 草莓杏仁酥片
- 83 黑白饼干
- 84 芝麻奶酥
- 85 姜饼
- 87 冷冻饼
- 88 花生可可饼
- 89 肉桂指形饼干
- 90 黑珍珠小甜饼
- 91 蜂蜜焦糖杏仁饼
- 92 杏仁薄片
- 93 巴拿巧克力甜饼
- 94 加丽特饼
- 95 芝士条
- 96 雪茄饼
- 97 杏仁达克
- 99 热比斯吉
- 100 绿茶松烤饼
- 101 月形饼
- 103 布列塔尼地方饼干



> 称心如意材料篇

面粉：分为高筋、中筋、低筋、全麦面粉等。本书所用到的以低筋面粉居多。还有一种粉心面粉所含蛋白质在10.5%以上，在美洲人们称之为ALL-Purpose Flour。面粉使用前必须过筛。

油脂：油脂能使材料在搅拌的过程中保留空气，使产品膨胀。油脂分为下列数种：

1. 动物性油脂：有牛油、猪油、奶油、鱼油等，多含饱和脂肪，因熔点较高，可使制品达到酥松的效果。
2. 植物性油脂：有黄豆油、棉籽油、棕榈油、玉米油、椰子油等。植物油多属流质，熔点较低(椰子油除外)。
3. 混合性油脂：以各种原油经脱臭脱色后，使用不同比例混合制成各种氢化油或玛琪淋(Margarine)等。

糖：糖除了提供原味外，还能使糊料光滑柔软，增加色泽，并保持产品中的水分。因糖的焦化作用，能延缓其干燥及变质。一般烘焙用的主要是砂糖、糖粉、红糖等。

1. 砂糖：依颗粒之大小，分为粗砂糖、细砂糖，通常用细砂糖较多，而粗砂糖则用在制作面包，部分点心及小西饼的表层装饰。

2. 糖粉：为洁白的粉末状，颗粒非常细，内含约3~10%左右的淀粉填充物，有防潮及防止糖粒结块的作用。糖粉可直接筛在西点成品上做表面装饰。

蛋：蛋含有丰富的维生素B12、蛋白质和矿物质。烘焙时，蛋白质在搅动过程中会形成气泡，遇热会产生膨胀，增大体积，蛋黄含有磷脂，它是一种优良乳化剂，能使烘焙后的蛋糕柔软细腻。

干燥水果：将水果干燥后制作而成，由于水分除去后，甜味浓缩，所以可以长期保存。

坚果：可混合在面团中或拿来装饰糕点表面，能增加口感及香味。

芝士乳酪：可以使甜点带有一股微酸的特殊风味，制作芝士蛋糕时，奶油芝士是使蛋糕滑溜爽口的唯一法宝。

(本书材料图仅供参考)





> 得心应手 工具篇

1. 裱花嘴：

用于装蛋糕和制作曲奇，有各种型号和不同形状可根据需要选择。裱花袋也是蛋糕装饰的必备品。可以用来盛装饰奶油、蛋白霜以及各种馅料，开口外用连接裱花嘴。

2. 榨汁器和压蒜器：

可用来压榨小型的水果和做蒜泥。

3. 雪糕挖球器：

用于挖球形的雪球，挖之前可先沾水，也可用作挖水果球等。

4. 慕斯胶片：

制作慕斯时常常会用到，只要把胶片围起来，灌入慕斯馅即可。

5. 蛋糕底托：

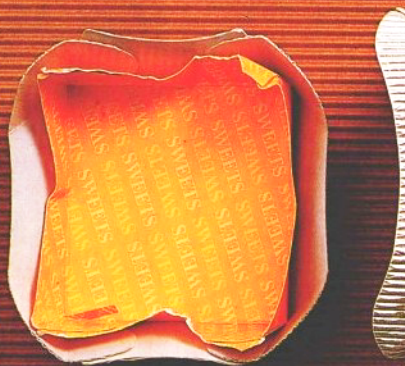
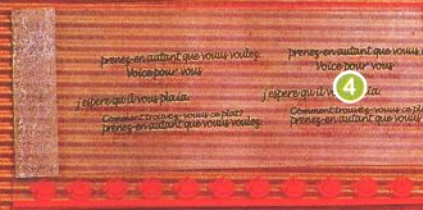
常和慕斯胶片一起用，用作蛋糕的底托。

6. 蛋糕装饰卡片：

常常为你的作品锦上添花，要用专供食品装饰的卡片。

7. 各式模具：

做塔派时还会用到各材质的模具，有椭圆形、花形、长方形、星形等。





1. 仔细阅读做法

制作蛋糕的每一个步骤的顺序是很重要的,如果忘了放某种材料或加入的时间不对,就会差之毫厘,谬以千里。因此,请先仔细阅读制作方法,然后才动手。

2. 准备好工具

请在动手制作前,把所需工具摆放好。抹布最好准备干、湿各一条。每样工具都要洗干净,不要留有水或油渍。因为有些材料碰到水或油的话,会影响制作效果的,例如打蛋白的容器稍有油污的话,蛋白便会打发得不漂亮。

3. 准备好材料

称材料时分量要准确,明胶片这一类较轻的材料,最好是3、4片一起称了再平均算出每片分量。面粉要先过筛。

4. 烤箱预热

烤箱要热到使用时的温度,需要一些时间,所以请在使用前10~20分钟先预热。

塔派篇 11-48



TART AND PIE

一款款精巧细致的饼干塔派，
可以从自己的纤纤巧手中变幻出来。
你在享受制作乐趣的同时，
还能感受到生活的甜蜜与精彩！



> 卡士达酱



材

料

蛋黄1个，砂糖45克，低筋面粉15克，
牛奶100克，香草粉少许。

1

2

3



1. 将牛奶煮热加入少许香草粉。



2. 蛋黄打散，加入砂糖拌匀。



3. 把低筋面粉加入蛋黄中拌匀。

4

5

6



4. 冲入煮开了的牛奶拌匀。



5. 小火边煮边搅拌。



6. 煮至浓稠状即可。

> 派 皮



材料

低筋面粉 175 克、糖粉 10 克、鸡蛋 2 个、无盐奶油 120 克、清水 45 克。



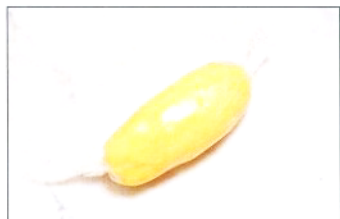
1. 把面粉开窝，加入奶油及糖粉拌匀。



2. 分次加入鸡蛋和清水拌匀。



3. 将面粉拌入。



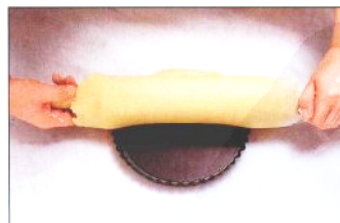
4. 面粉成团后用保鲜纸包好松弛。



5. 将已松弛的面团擀开。



6. 然后用擀面棍卷起。



7. 铺入派模中。



8. 在派皮上刺上气孔备用。



Diy

佳法软糖塔

TART AND PIE



材料

塔皮：奶油 180 克，全蛋 4 个(蛋黄蛋白分开)，糖粉 250 克，可可粉 125 克，玉米粉 20 克，核桃粉 250 克。

馅料：全蛋 1 个(蛋黄蛋白分开)，砂糖 20 克，白巧克力 60 克，柳橙皮丝 5 克，吉利丁片 10 克，柳橙汁 20 克，鲜奶油 83 克。

Step 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13

制作过程



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

1.塔皮制作方法：奶油打发，加入 4 个蛋黄。

2.在另一个盆里放入可可粉和糖粉。

3.倒入玉米粉、核桃粉，搅拌均匀。

4.用电动打蛋器把 4 个蛋白搅至硬挺，并加入奶油糊中。

5.将 1/4 的蛋白糊放入可可粉混合物，用金属汤匙舀拌。

6.然后加入其余蛋白。

7.将混合物放入模具，烤约 25 分钟。

8.制作馅料：打发另外一个蛋黄和糖，搅拌 5 分钟直至呈松软奶油状。

9.倒入隔水加热白色巧克力中。

10.加入柳橙皮丝，吉利丁片和柳橙汁。

11.蛋白打发至硬挺。

12.加入巧克力馅料。

13.倒在巧克力塔上均匀铺开，冰冻 3 小时后稍作装饰即可。



11



12



13

大师心得

加入了核桃粉的塔皮滋味一流，爱吃巧克力的朋友可在装饰时多撒点巧克力碎。