



希望人人都能成为“烘焙魔法师”

轻松在家做 超人气烘焙

Qingsong Zaijia Zuo Chaorenqi Hongbei 郭士弘·著



中国纺织出版社

轻松在家做 超人气烘焙

Qingsong Zaijia Zuo Chaorenqi Hongbei 郭士弘·著

图书在版编目(CIP)数据

轻松在家做超人气烘焙 / 郭士弘著. —北京: 中国纺织出版社, 2013.7

ISBN 978-7-5064-9753-4

I. ①轻… II. ①郭… III. ①烘焙—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第097481号

原文书名:《轻松在家做饭店超人气甜点》

原作者名: 郭士弘

中文简体字版©2012年由中国纺织出版社出版发行

本书经由台湾台视文化事业股份有限公司独家授权出版, 非经书面同意, 不得以任何形式再利用。

著作权合同登记号: 图字: 01-2012-4086

策划编辑: 卢志林

责任编辑: 卢志林 杜 磊

责任印制: 何 艳

装帧设计: 水长流文化

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

邮购电话: 010-67004461 传真: 010-87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京千鹤印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2013年7月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 10

字数: 138千字 定价: 39.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

希望人人都能成为“烘焙魔法师”

作者序

甜点之所以如此令人着迷，不只是因为它美丽的外表、甜蜜的味道、迷人的香味，它最能掳获人心的魔力在于，看过它的人、尝过它的人都能得到幸福的满足感。我想很多的甜点师傅一定都曾经有过和我相同的经历，一个原本面无表情的人，在尝过美味的甜点后，脸上即会流露出满足甜蜜的一抹微笑，这抹微笑就是给予制作甜点的人最大的鼓励了！若说甜点师傅是个施展幸福魔法的魔法师是不是一点也不为过呢？因此，甜点不只是甜点而已，对我来说，它是能用来打动人心的秘密武器！

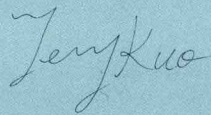
从事烘焙教学多年，常有学生说，每当有烘焙课，家人就会开始期待他们会带什么好吃的回去，就连邻居们看到，还会来跟学生们拜师呢！因此有些学生就这么在家当起了现成的小老师，我听了很开心，原来我的课还能促进亲友交流！当台视文化说要合作这本书的时候，我就想到了学生身边那些可爱又认真的妈妈级初学者，若她们也能制作出饭店水准的甜点，那真是太棒了！

为了能将受欢迎的甜点如实地介绍给大家，我几乎把我所有制作过的甜点全都重新做了一遍，看着这些年来累积的心血，就像是在回顾我成长的轨迹。学生时期在亚都饭店实习时，Opera 蛋糕的咖啡奶油霜打不好，导致整锅倒掉，浪费了材料，当时的师傅虽没责怪我，但我却自责不已，告诉自己一定要练好，后来经过反复的练习，终于掌握了温度的诀窍。我也经常与学生们分享，不用害怕失败，找出问题后只要努力就能成功。所以，这些食谱不仅仅是我吃饭的家伙，也是我成长的历史啊！

这本书能顺利完成，要感谢提供拍摄场地的德霖技术学院及文化大学推广教育部，提供专业器具的旺代企业有限公司周雅玲总监、嘉崧企业有限公司徐世英先生，提供材料的佳艺烘焙的三姐、拍摄期间全程陪同的台视文化江韶华经理、编辑刘芳婷小姐、怡佳娱乐的 Rita 及月亮、摄影师阿和，还有协助制作拍摄的学生玟伶、玉雯、佩云、芳彤、静峻、静君、宜轩、岱姘。

希望藉由这本书，把原本只有专业师傅会翻阅的，所谓有难度的饭店甜点食谱，以清楚易懂的方式介绍给大家，让所有的朋友们在家就能轻易制作出高级甜点。不需假他人之手，人人都能施展魔法，人人都能成为幸福烘焙魔法师！

德霖技术学院餐饮厨艺系专任助理教授 郭士弘



目录

Contents

PART 01

烘焙器具准备 7

基本材料准备 9

内心满满幸福
慕斯、提拉米苏 11

榛果巧克力慕斯 12

焦糖洋梨慕斯 21

薄荷巧克力 28

香柚·马斯卡邦 37

金伯爵百香果 45

欧培拉 53

非洲紫罗兰 61

香橙提拉米苏 17

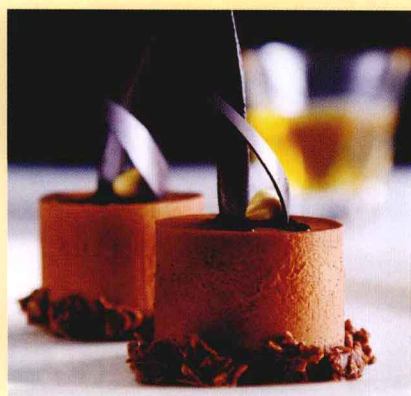
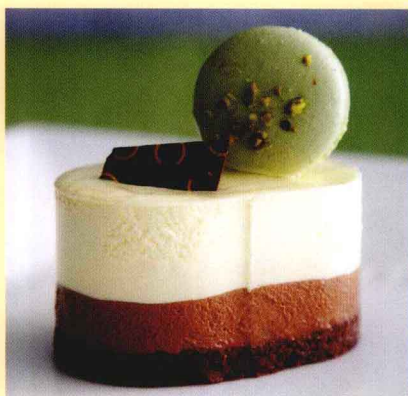
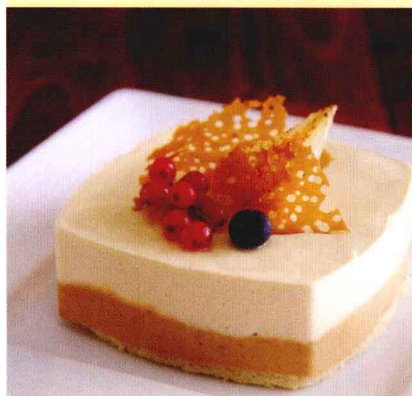
苹果栗子慕斯 25

粉红玫瑰慕斯 33

法式枢机卿 40

覆盆子开心果 49

枫糖南瓜慕斯 57



PART 02

看了就想尝一口
超美味蛋糕

65

德式黑森林蛋糕 66

纽约咖啡起司蛋糕 74

经典巧克力蛋糕 78

覆盆子奶油蛋糕 83

半熟起司蛋糕 88

西西里蛋糕 92

开心果牛奶巧克力蛋糕 96

蒙布朗 71

布朗尼蛋糕 76

柏林巧克力蛋糕 80

枫糖蛋糕卷 86

樱桃巧克力蛋糕 90

熔岩热巧克力蛋糕 94

PART 03

浓郁滋味甜入心底
派、塔、布丁、果冻

99

法式柠檬塔 100

水果千层派 106

香橙百香果奶油塔 113

阿尔萨斯苹果派 119

香柚芭芭露冻 125

白乳酪覆盆子冻 130

茉莉花茶牛奶布丁 134

芒果希布斯特塔 102

草莓塔 110

法式巧克力塔 116

法式洋葱火腿起士咸派 122

法式奶油烤布蕾 128

红醋栗奶酪 132



PART 04

随时能分享的友谊
饼干、糖果

136

草莓马卡龙 138

意大利脆饼 142

巧克力狂想曲 146

法式可可牛轧糖 150

巧克力棉花糖 154

法式焦糖泡芙 158

法式杏仁核桃脆饼 140

蔓越莓喜瑞尔 144

法式黑醋栗水果软糖 148

覆盆子手工巧克力 152

枣泥核桃软糖 156

轻松在家做 超人气烘焙

Qingsong Zaijia Zuo Chaorenqi Hongbei 郭士弘·著

图书在版编目(CIP)数据

轻松在家做超人气烘焙 / 郭士弘著. —北京: 中国纺织出版社, 2013.7

ISBN 978-7-5064-9753-4

I. ①轻… II. ①郭… III. ①烘焙—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第097481号

原文书名:《轻松在家做饭店超人气甜点》

原作者名: 郭士弘

中文简体字版©2012年由中国纺织出版社出版发行

本书经由台湾台视文化事业股份有限公司独家授权出版,
非经书面同意, 不得以任何形式再利用。

著作权合同登记号: 图字: 01-2012-4086

策划编辑: 卢志林

责任编辑: 卢志林 杜 磊

责任印制: 何 艳

装帧设计: 水长流文化

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

邮购电话: 010-67004461 传真: 010-87155801

http: //www. c-textilep. com

E-mail: faxing@ c-textilep. com

北京千鹤印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2013年7月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 10

字数: 138千字 定价: 39.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

目录

Contents



希望人人都能成为“烘焙魔法师”

作者序

甜点之所以如此令人着迷，不只是因为它美丽的外表、甜蜜的味道、迷人的香味，它最能掳获人心的魔力在于，看过它的人、尝过它的人都能得到幸福的满足感。我想很多的甜点师傅一定都曾经有过和我相同的经历，一个原本面无表情的人，在尝过美味的甜点后，脸上即会流露出满足甜蜜的一抹微笑，这抹微笑就是给予制作甜点的人最大的鼓励了！若说甜点师傅是个施展幸福魔法的魔法师是不是一点也不为过呢？因此，甜点不只是甜点而已，对我来说，它是能用来打动人心的秘密武器！

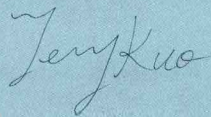
从事烘焙教学多年，常有学生说，每当有烘焙课，家人就会开始期待他们会带什么好吃的回去，就连邻居们看到，还会来跟学生们拜师呢！因此有些学生就这么在家当起了现成的小老师，我听了很开心，原来我的课还能促进亲友交流！当台视文化说要合作这本书的时候，我就想到了学生身边那些可爱又认真的妈妈级初学者，若她们也能制作出饭店水准的甜点，那真是太棒了！

为了能将受欢迎的甜点如实地介绍给大家，我几乎把我所有制作过的甜点全都重新做了一遍，看着这些年来累积的心血，就像是在回顾我成长的轨迹。学生时期在亚都饭店实习时，Opera 蛋糕的咖啡奶油霜打不好，导致整锅倒掉，浪费了材料，当时的师傅虽没责怪我，但我却自责不已，告诉自己一定要练好，后来经过反复的练习，终于掌握了温度的诀窍。我也经常与学生们分享，不用害怕失败，找出问题后只要努力就能成功。所以，这些食谱不仅仅是我吃饭的家伙，也是我成长的历史啊！

这本书能顺利完成，要感谢提供拍摄场地的德霖技术学院及文化大学推广教育部，提供专业器具的旺代企业有限公司周雅玲总监、嘉崧企业有限公司徐世英先生，提供材料的佳艺烘焙的三姐、拍摄期间全程陪同的台视文化江韶华经理、编辑刘芳婷小姐、怡佳娱乐的 Rita 及月亮、摄影师阿和，还有协助制作拍摄的学生玟伶、玉霁、佩云、芳彤、静峻、静君、宜轩、岱婁。

希望藉由这本书，把原本只有专业师傅会翻阅的，所谓有难度的饭店甜点食谱，以清楚易懂的方式介绍给大家，让所有的朋友们在家就能轻易制作出高级甜点。不需假他人之手，人人都能施展魔法，人人都能成为幸福烘焙魔法师！

德霖技术学院餐饮厨艺系专任助理教授 郭士弘



PART 03

浓郁滋味甜入心底
派、塔、布丁、果冻

99

法式柠檬塔 100

水果千层派 106

香橙百香果奶油塔 113

阿尔萨斯苹果派 119

香柚芭芭露冻 125

白乳酪覆盆子冻 130

茉莉花茶牛奶布丁 134

芒果希布斯特塔 102

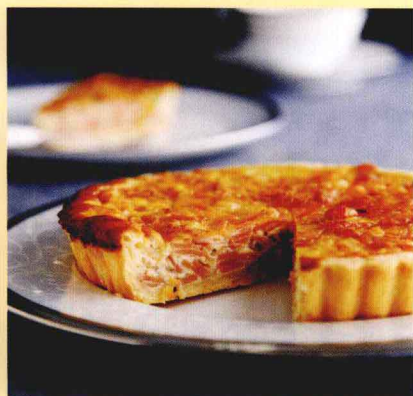
草莓塔 110

法式巧克力塔 116

法式洋葱火腿起士咸派 122

法式奶油烤布蕾 128

红醋栗奶酪 132



PART 04

随时能分享的友谊
饼干、糖果

136

草莓马卡龙 138

意大利脆饼 142

巧克力狂想曲 146

法式可可牛轧糖 150

巧克力棉花糖 154

法式焦糖泡芙 158

法式杏仁核桃脆饼 140

蔓越莓喜瑞尔 144

法式黑醋栗水果软糖 148

覆盆子手工巧克力 152

枣泥核桃软糖 156

PART 01

烘焙器具准备 7

基本材料准备 9

内心满满幸福
慕斯、提拉米苏 11

榛果巧克力慕斯 12

焦糖洋梨慕斯 21

薄荷巧克力 28

香柚·马斯卡邦 37

金伯爵百香果 45

欧培拉 53

非洲紫罗兰 61

香橙提拉米苏 17

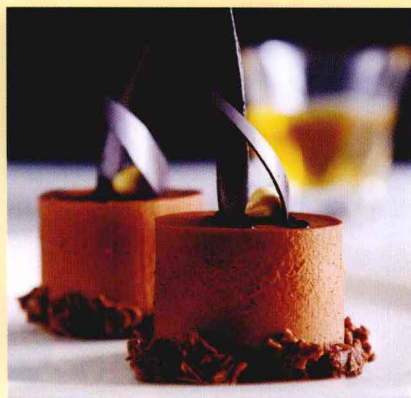
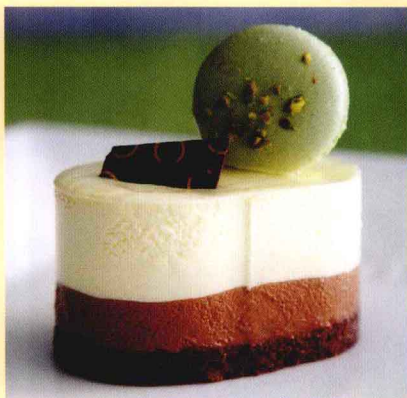
苹果栗子慕斯 25

粉红玫瑰慕斯 33

法式枢机卿 40

覆盆子开心果 49

枫糖南瓜慕斯 57



PART 02

看了就想尝一口
超美味蛋糕 65

德式黑森林蛋糕 66

纽约咖啡起司蛋糕 74

经典巧克力蛋糕 78

覆盆子奶油蛋糕 83

半熟起司蛋糕 88

西西里蛋糕 92

开心果牛奶巧克力蛋糕 96

蒙布朗 71

布朗尼蛋糕 76

柏林巧克力蛋糕 80

枫糖蛋糕卷 86

樱桃巧克力蛋糕 90

熔岩热巧克力蛋糕 94

烘焙器具准备



1 电子秤：称材料重量用。



2 派盘：可作为烘烤甜点的盛盘或底盘。



3 花型蛋糕烤模：制作花型蛋糕的模具。



4 方形蛋糕烤模：制作方形蛋糕的模具。



5 圆形蛋糕烤模：制作圆形蛋糕的模具。



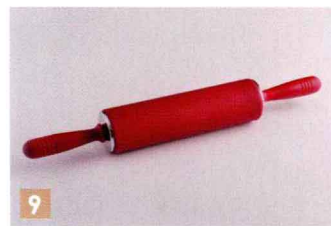
6 磅蛋糕烤模：制作长方形蛋糕的模具。



7 硅胶软模：制作慕斯、果冻等甜点的造型模具。



8 搅拌盆：混合材料和搅拌用。



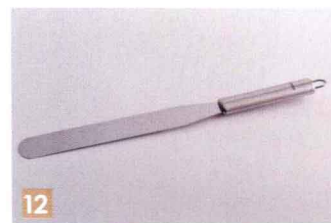
9 擀面杖：可擀面皮、饼干等材料，并可控制材料的厚薄。



10 橡皮刮刀：搅拌材料用。



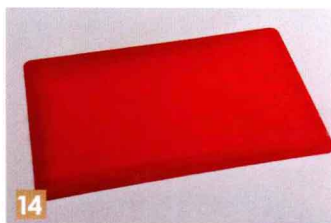
11 锯齿蛋糕刀：可用来切割蛋糕、饼干、糖果等。



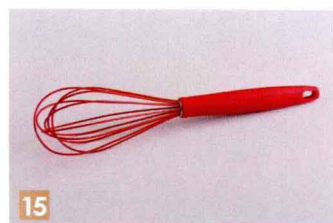
12 抹刀：刮平鲜奶油或果酱用。



木匙：熬煮食材时必备的工具。



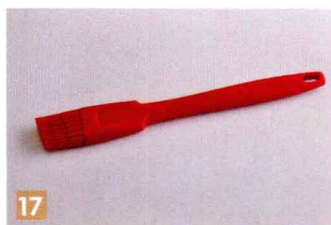
硅胶擀面垫：用来擀平面皮的底垫。



打蛋器：搅拌或打发鲜奶油、粉状类、蛋清或蛋黄用。



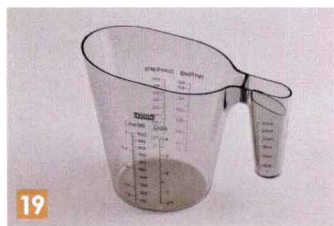
电动搅拌器：需长时间搅拌或打发鲜奶油、粉状类、蛋清或蛋黄的工具。



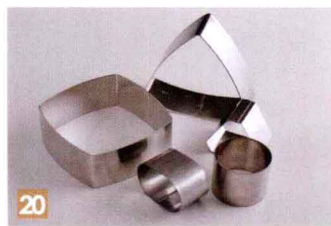
硅胶刷子：可在材料上刷油、糖浆或果胶的工具。



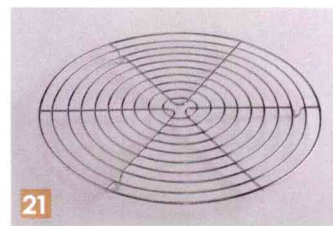
筛网：供面粉、糖、泡打粉过筛用。



量杯：计算液体材料分量用。



各式造型模型：可供制作饼干、蛋糕时压模用，可用于制作不同造型。



凉架：用于置放预备降温脱模的蛋糕。



裱花袋：在袋中放入面糊、酱料或奶油糊，作为装饰或填充食材用。



温度计：观察熬煮食材时的温度用。



蛋糕转盘：装饰蛋糕时必备的工具。

基本材料准备



核桃：含有必需脂肪酸、丰富的蛋白质、维生素和矿物质，适合用于糕点中。



白砂糖：制作甜点必用的精度高、无杂质砂糖。



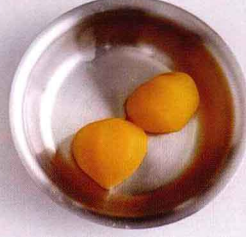
榛果酱：适用于各式甜点，增添果仁风味。



动物鲜奶油：牛奶制成的动物鲜奶油，脂肪含量越高越浓醇。



肉桂粉：肉桂研磨而成，适用于甜点、咖啡等。



栗子：营养成分丰富，脂肪少，蛋白质、淀粉、糖含量高，含多种维生素及矿物质，可生吃，也可做糕点、煮菜肴。



低筋面粉：制作甜点最常使用的粉类，适用于派底、蛋糕底、面包或用作手粉等。



无盐奶油：奶油可融化，拌软，混入面糊中，使甜点呈现不同风味。



巧克力：制作甜点时常用的材料，本书中有使用苦甜巧克力、牛奶巧克力及白巧克力。



杏仁：将杏仁研磨成粉末，可依实际需求混和于面团中。



玉米淀粉：具有凝胶作用。制作蛋糕适当加入玉米淀粉，可增加蛋糕松软口感。



夏威夷火山豆：含有丰富的不饱和脂肪酸，适当加在甜点上，脆嫩的口感与香气很受喜爱。



吉利丁：动物性凝胶，本身呈透明状，是甜点的凝固剂。



糖粉：砂糖研磨成的粉状，用于制作细致的蛋糕体或用于装饰。



枫糖浆：金黄色的枫糖兼具高钙、低钠、抗氧化、热量低的特点，是制作甜品及料理时的 choices。



Chef
Prestige
Jerry Xuo