



C'est bon !

精致 · 高贵 · 优雅 · 浪漫

塔 & 派

超市就可以买到的食材，操作简单零失误，
轻松烘焙出70款姿态各异的经典法式风情西点！

- ◎ 40年烘焙经验的国际西点大师亲自传授
- ◎ 一学就会！一看就懂！
- ◎ 数百张精致图片完美展示烘焙每一步

[台湾] 陈明里 著

光明日报出版社

塔&派

C'est bon!

〔台湾〕陈明里 / 著



图书在版编目（C I P）数据

塔派 / 陈明里著. -- 北京 : 光明日报出版社,
2013. 11
ISBN 978-7-5112-5404-7

I . ①塔… II . ①陈… III . ①甜食—制作 IV .
① TS972. 134

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 225975 号

本书中文简体版于 2013 年由台湾膳书房文化事业有限公司授权北京华文经典图书有限公司出版。

塔派

著 者：陈明里

责任编辑：李娟

责任校对：刘朋

封面设计：膳书房

责任印制：曹净

出版发行：光明日报出版社

地 址：北京市东城区珠市口东大街5号，100062

电 话：010-67022197（咨询），67078945（发行），67078235（邮购）

传 真：010-67078227，67078255

网 址：<http://book.gmw.cn>

E-mail：gmcbs@gmw.cn lijuan@gmw.cn

法律顾问：北京市天驰洪范律师事务所徐波律师

印 刷：北京佳信达欣艺术印刷有限公司

装 订：北京佳信达欣艺术印刷有限公司

本书如有破损、缺页、装订错误，请与本社联系调换

开 本：787mm×1092mm 1/16

字 数：70千字

印 张：6.5

版 次：2013年11月第1版

印 次：2013年11月第1次印刷

书 号：ISBN 978-7-5112-5404-7

定 价：38.00元

塔&派

C'est bon!

[台湾] 陈明里 / 著



Contents



- 05 基础烘焙材料
- 07 必备好用工具
- 08 塔派模型图鉴
- 09 基础面团制作
- 12 面团整型方法

Chapter 1



甜塔 & 甜派

- | | |
|-------------|------------|
| 15 法式洋梨塔 | 42 水蜜桃果冻塔 |
| 16 国王派 | 43 覆盆子巧克力塔 |
| 18 杏仁塔 | 44 樱桃起司塔 |
| 19 核桃塔 | 45 枫糖水蜜桃派 |
| 20 焦糖苹果派 | 47 台式蛋塔 |
| 21 南瓜派 | 47 台式椰子塔 |
| 22 苹果碎片派 | 48 葡式蛋塔 |
| 25 蓝莓格纹派 | 49 烤布蕾 |
| 26 柠檬蛋白派 | 50 迷你水果塔 |
| 28 波士顿派 | 51 综合坚果塔 |
| 29 提拉米苏派 | 52 莱姆布丁塔 |
| 31 红豆麻薯派 | 53 芒果慕斯塔 |
| 32 热带鲜果派 | 55 栗子蒙布朗塔 |
| 33 周末杏仁塔 | 56 芝麻甘薯塔 |
| 34 松露起司派 | 57 摩卡慕斯塔 |
| 37 茅屋起司塔 | 58 马卡龙金箔塔 |
| 38 石榴塔 | 61 水蜜桃奶冻卷 |
| 39 焦糖巧克力香蕉塔 | 62 野莓烧果子酥 |
| 40 香蕉太妃派 | 63 油炸芋头派 |
| 41 咖啡慕斯塔 | 64 枫红知秋 |

Chapter 2



咸塔 & 咸派

- | | |
|------------|-------------|
| 66 洛林乡村咸派 | 79 牧羊人派 |
| 68 培根鸡蛋派 | 80 白肉鱼派 |
| 69 海鲜总汇派 | 81 地中海海鲜派 |
| 70 鸡肉蘑菇派 | 82 意式西红柿沙拉派 |
| 71 田园野菇派 | 83 鲑鱼茼萝派 |
| 72 夏威夷派 | 85 酥皮鸡肉派 |
| 73 美式腊肠起司派 | 86 蜜汁叉烧派 |
| 75 黄金南瓜派 | 87 烧肉佐白柚咸点派 |
| 76 鲜虾沙拉盅 | 88 咖喱牛肉派 |
| 77 和风蟹腿派 | 89 腌牛肉派 |

Chapter 3



用派 & 塔皮 做出的小点心

- | | |
|-----------|------------|
| 91 燕麦杂粮西饼 | 96 香草黑橄榄脆饼 |
| 92 卡蕾特 | 97 起司沙拉棒 |
| 92 培根蝴蝶饼 | 97 地中海罗勒薄饼 |
| 95 酒会迷你派 | 98 巧克力金箔塔 |
| 96 杏仁酥条 | 99 拿破仑千层派 |

附录



100 烘焙小贴士

Author & Preface



作者 /

陈明里

从事烘焙相关专业工作 20 年、
烘焙教学十余年，
曾任教于高职、大学院校、职训局等地，
并与多家出版社合作出版烘焙食谱
及烘焙检定书近 70 余册。

现任

- ✦ 特一国际餐饮品牌行销设计公司餐饮顾问
- ✦ 日月里点心房负责人

经历

- ✦ 特嘉集团惠臻园食品科技有限公司研发人员、门店营运总监
- ✦ BOSCH、Panasonic、龟甲万、牛头牌、味好美等商品食谱研发与示范
- ✦ 赴美国、澳洲、泰国烘焙坊提供技术指导

出版

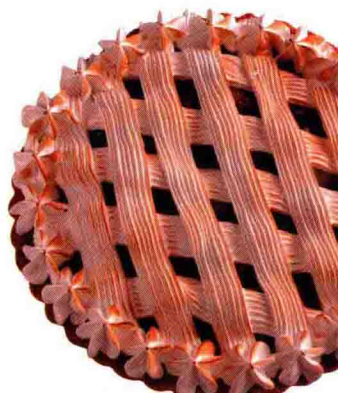
《元气高纤西点》《无奶蛋素西点》
《五谷杂粮做点心》《我爱咸饼干》
《自己做奶酪 & 布丁》等书

2010 年四月初我请辞所有台湾的工作，受邀到内地去协助冰淇淋专柜的开发工作。亲朋好友都觉得太冒险了，在台湾的工作安定、收入丰厚，到对岸不成功便成仁，纷纷要我打消念头，我的家人更举出千万个到彼岸失败的案例告知我。但是明知冒险才更应该去，毕竟不入虎穴焉得虎子，因为我觉得成不成功、好不好，这些都不重要，重要的是我就是想去看看，我知道有一个非常有意思的事情让我去做。

在内地设厂实在是个大工程，但因为 I 本来就对做冰淇淋很有兴趣，与老板开会深谈过，也去内地做过市调，回台后我没有跟老板谈薪资问题，只要求 I 带整个团队去完成任务。刚好用了一年的期间，从工厂规划、设备采购、安装调试机、商品开发上市、生产线 SOP 顺利，等一切都上路后，我的团队各个都累翻了。在异乡的生活不习惯，顺利交接后，我们就回到了可爱的故乡。

现在无事一身轻，回台已经半年，本想退休了，除了陪家人出国旅游，就是在享受清闲的生活，但是一向以工作为乐趣的我还真的闲不下来，更希望 I 一身的好技能，能走出去服务更多的人群。这次出版的主题是塔与派，这样的主题已经有很多人做了，在与编辑几次的讨论后，我们决定经典的东西要留下，流行的要教，更要注入一些创意的元素。I 个人的工作跨足产业界、教学、出版，累积了一些经验，希望这本书对于想做塔 & 派的人，都是一本可当作参考与教科书的实用指南。

Tarte & Pie





基础烘焙材料

面粉、奶油、鸡蛋和糖类是最基本的烘焙材料，内馅与香料则提供成品更丰富的味觉与面貌；性质各异的材料会赋予成品不同的口感，所以一定要遵照配方使用。



[粉类]

依其蛋白质含量多寡而有不同的筋度，最常见的有高、中、低筋三种，其蛋白质含量愈大，吸水量就愈大。每一批制造出来的面粉，也会有若干差异，制作过程应随时调整。

1高筋面粉：筋性较强，用于面包、松饼和磅蛋糕。

2中筋面粉：筋性中等，用于派皮和中式面食。

3低筋面粉：筋性较弱，用于蛋糕、饼干等口感松软的成品。

4玉米粉：降低面粉的筋性，常用于乳酪蛋糕、布丁等比较细致柔软的产品。

[糖类&盐]

5盐：可增加产品风味，加强面团的韧性与弹性。

6细砂糖：糖类有保湿、柔软、着色、增进风味、提供甜味的作用。

7糖粉：口感细致，常在水分少的面糊内，比较容易与其他食材混匀。

8蜂蜜：香气浓郁且味道清甜，风味会因花种而不同。

9枫糖：提炼自枫树，风味清爽。

10奶油：西点烘焙用的主要油脂，可分为无盐奶油、有盐奶油、无水奶油与含水奶油。奶油较容易腐坏，一般都须冷藏或冷冻保存。

11白油：以植物油为主成分，可代替奶油或猪油使用。

*** 注意：**奶油使用前应移置常温下，软化到用手按下会凹陷的状态。

[乳制品]

12鲜奶油：具打发性，用于表面装饰与内馅中。其中动物性鲜奶油口融性佳，适合制作慕斯；植物性鲜奶油可塑性强，适用于挤花装饰。

13牛奶：让成品口感更滑顺、增添香醇的风味，可购买鲜奶或将奶粉冲泡成牛奶来使用。

14奶水：就是浓缩的牛奶，可稀释后当作牛奶使用、或直接使用会更香浓。

15起司：又称为乳酪，由牛奶制成，种类很多，常用于西点烘焙的有马斯卡彭起司(mascarpone)、奶油起司(cream cheese)等。

[鸡蛋]

16鸡蛋：蛋黄具有良好乳化性、可让材料容易拌匀、成品呈现金黄色泽与香气；蛋白能让组织膨胀、质地细致。而且蛋类加热后会凝固，可制作布丁。

*** 注意：**鸡蛋要先退冰到常温再用，以免面糊温度下降过多。

[胶冻材料]

17吉利丁：提炼自动物骨胶，有片状和粉状两种，口感软绵弹性佳，适用于奶酪、慕斯。

18果冻粉：又称为吉利丁，属于植物性凝固剂，口感介于洋菜粉与吉利丁之间，适用于果冻、布丁。

19果胶：提炼自水果的胶质材料，可用来制作果酱、果冻等。

*** 注意：**吉利丁片要先用冰水泡软再用，果胶粉要先与砂糖拌匀再加水溶解，以免结块。

[内馅材料]

20肉类&蔬菜：主要用于咸派，例如培根、熏鲑鱼、南瓜、西红柿、洋葱、马铃薯、菇类等。

21西洋香草：可用来消除肉类的腥味，也有装饰的效果，常用的有迷迭香、罗勒、薄荷等。

22新鲜水果：可以在切块、磨泥、榨汁后加入面糊中，或当馅料、表面装饰。

23果干、果酱、罐头水果：常用于馅料、慕斯、酱料中。

24坚果：可增添成品的嚼感和香气，并避免整体味道过于甜腻，常用的有核桃、花生等。

[香料]

25巧克力：可用于淋酱、装饰、馅料或拌入面糊，常用的种类有苦甜巧克力、牛奶巧克力、可可粉等。

26杏仁粉：由杏仁果实研磨而成，可加入面糊中或制作内馅。

27香草：具有浓郁香气，并分为香草荚、香草精、香草粉三种，常用于布丁、蛋糕、冰淇淋等成品。

28肉桂：具有独特的气味，与水果的香气格外登对，如苹果类甜点便常用肉桂来提味。

29烘焙用酒：包括朗姆酒、君度橙酒等，可提升成品的香气，并塑造多层次的味觉。



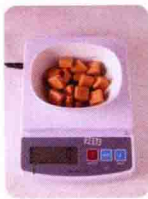


必备好用工具

好用的工具能让操作过程更加顺畅，绝对是值得的投资。

[计量&过滤工具]

1电子秤：以0.1-1g为单位，可精确测量材料的重量，为西点烘焙的必备工具。



2滤网：用来过筛粉类&液体材料，以去除结块、杂质、气泡，或在成品表面洒粉装饰，以网目较细者为佳。

[打发&搅拌工具]

3打蛋器：有多种外型与尺寸，其中球状的用途最广，可用来打蛋、打发奶油、拌匀面糊。打蛋器的钢圈数愈多愈容易打发，尺寸则挑选顺手的即可。

4电动搅拌器：用途与打蛋器相同，通常会附有几个不同的搅拌头方便替换，包括直立形、勾形、桨形等。

5搅拌盆：用于打发、搅拌、盛装材料，最好选择圆底的钢盆，可避免材料积在死角，造成浪费或妨碍拌和。



★手持型搅拌器。



★桌上型搅拌器。



5

[切拌、擀面等工具]

6橡皮刮刀：弹性佳，可搅拌材料、抹平表面、刮除残留在容器内的材料。

7塑料刮板：又称为切面刀，质地较硬，可用来搅拌、切割、整形面团。

8擀面棍：用于擀平面团，有多种尺寸与式样，不同尺寸适合不同面积的面团，初学者挑选顺手的即可。

9塑料袋：用来装面团，以防止擀面时粘黏或静置时脱水干燥。



[塔派专用工具]

10各式塔模、派模：制作塔派必备的模型，有多种尺寸和形状。

11小烤石：在单独烘烤派皮时，用来压住派皮底部，以防止膨胀变形，也可用米粒、干燥豆类、干净小石头代替。

12打孔器：用在派皮或塔皮表面打孔，以防止烘烤时过度膨胀，也可使用竹签或叉子。



[烘焙工具]

13烘焙纸：铺在烤盘、模型中，或垫在面团底下，以免粘黏而造成破损。

14烤箱：烘焙的基本工具，可挑选容量较大、有分上下火的烤箱，不仅用途较广，也较能将点心烤得均匀。

15网架：成品烤好后放在网架上静

置冷却，以去除多余的水气。附有脚架的网架，通风性较佳。

16隔热手套：成品由烤箱中取出时必备，以免烫伤。

* 注意：烤箱要先预热到烘烤的温度，以免面糊受热不均。



[装饰工具]

17挤花袋：用于挤花装饰或制作饼干、泡芙，有尼龙挤花袋和一次性的塑料挤花袋两种。

18花嘴：搭配挤花袋使用，有多种形状，能塑造各式各样的花纹。

19毛刷：用于涂刷材料，例如将蛋液、糖浆刷在成品表面，以增加光泽或防止水分流失；或在工具表面涂上薄薄的油脂，以防粘黏。

20喷火枪：用在成品表面烧出焦痕作为装饰，例如烤布蕾表面的焦糖、鲜奶油或蛋白霜霜饰等。

21抹刀：无刀锋的圆角钢刀，可在蛋糕表面平整涂上鲜奶油，或加上其他霜饰。

22锯齿刀：刀刃处带有锯齿的凹槽，用于切开蛋糕或面包，切口处较平整漂亮。



Bakewares

塔派模型图鉴

以下为本书所使用的模型列表



蛋塔模

71×52×37mm



葡式蛋塔模

70×39×23mm



椰子模

71×40×21mm



菊花模

90×80×20mm



日本圆形塔模

100×80×20mm



日本方形塔模

70×70×20mm



日本长方形塔模

100×50×20mm



车轮模

130×80×40mm



6cm慕斯圈

60×30mm



10cm慕斯圈

100×20mm



布蕾模

110×94×38mm



舒芙蕾模

80×42mm



6英寸塔模



7英寸塔模



8英寸派模



心形塔模

120×120×30mm



方形烤皿

250×180×30mm



条状模

128×66×40mm



圆形烤皿

Baking Memo

- ✦ 塔模有活动式与固定式的两种，选择活动式会比较好脱模。
- ✦ 塔模买回后不需先抹上油脂、洒面粉，只要洗净擦干即可使用。
- ✦ 将成品脱模时，若使用活动模，只要用手从模底往上推就好了；若是使用固定模，就要以倒扣方式小心脱模，以免成品损坏。

Basic Dough

基础面团制作

塔派的定义&分类

派 Pie

“派”是由派皮和馅料组合而成的烘焙点心，其口味甜咸不拘，传统的派皮是用油脂做出带有层次的酥皮，成品依外型可分为两种，包括：

1单皮派：成品仅使用一层派皮，又可分为：

◎生皮生馅：取整型好的生派皮装入馅料，再送入烤箱烘烤而成，大部分的咸派都属此类。

◎熟皮熟馅：将整型好的派皮烤熟、放凉，装入熟馅料即可食用，馅料以果冻、慕斯等胶冻类材料为主。

2双皮派：由上下两张派皮与馅料组合而成，馅料多为肉类或质地酸硬的水果。

塔皮&派皮的制作，是塔派好吃与否的关键。

本书使用的面团，共有基础派皮、咸派皮、基础塔皮、千层派皮、与慕斯派皮五种，只要按部就班地细心制作，一定能做出成功的塔皮&派皮。

塔 Tart

“塔”是由塔皮与馅料组合而成的烘焙点心，基本结构与派十分类似，也可依塔皮分为生皮塔与熟皮塔两种。与派相比，塔皮的口感较为酥松，而且通常只会使用一片塔皮，口味则以甜味的的水果和奶油口味为主。

基础派皮面团 Basic Pie Dough

分量 / 250g(适用于7英寸塔模)

兼具酥脆与柔软的口感，并可用来做出波浪、编织等花式造型，适用于各种甜派。注意一定要使用冰水来拌合材料，才能让面团产生应有的层次与口感。

[材料]

A	冰水.....36g	B	低筋面粉.....85g
	盐.....3g		高筋面粉.....36g
	细砂糖.....6g		美酥酥粉.....0.2g
			软化奶油.....55g
			白油.....36g

[作法]

- 1 材料A先一起拌匀，至糖、盐均溶化、无颗粒状后备用。
- 2 将材料B的粉类材料一起过筛(图1)。
- 3 再将材料B的油类放进过筛的粉堆里(图2)，用刮刀切拌成黄豆大的油粒状(图3-4)。
- 4 将作法3筑成中间下凹的粉墙，再将作法1倒入(图5)，以刮板将粉粒铲向中间(图6)。
- 5 接着继续以按压的方式拌成团状(图7-8)，注意面团中间应保存分层(图9)，然后以双手推揉，至面团刚好会黏手为止。
- 6 将派皮面团用塑料袋包好，放入冰箱冷藏松弛约30分钟，就可以分割整型。



Memo

✦ 正统的派皮是一种具有层次的酥皮，所以在拌面团时，是要用刮板将干湿性材料压成团状，而非完全拌匀。若直接用手揉匀，成品的口感就会类似饼干或凤梨酥，只有酥脆却没有层次感。

咸派皮面团 Savory Pie Dough

分量 / 250g(适用于7英寸塔模)

作法和配方都与基础派皮类似，
但柔软度较低、口感更脆，适用于各种咸派。



【材料】

A	盐.....2g 细砂糖.....4g 冰水.....40g	B	软化奶油.....85g 低筋面粉.....125g
---	--------------------------------------	---	-------------------------------

【作法】

- 1 材料A先一起拌匀，至盐、糖完全溶化。
- 2 将材料B用刮刀切拌成粉油粒，再加入作法1，用刮板以按压的方式拌成面团。
- 3 将面团用塑料袋包好，放入冰箱冷藏松弛约1小时，就可以分割整型。

基础塔皮面团 Basic Tart Dough

口感十分酥、松，用刀切下或离开塔模
后容易碎裂，适用于各种甜咸塔类。

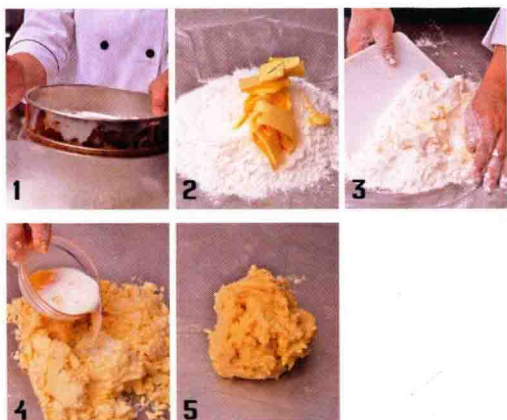


【材料】分量 / 450g

A	低筋面粉.....200g 美酥酥粉.....1g 糖粉.....70g 奶粉.....8g	B	软化奶油.....120g	C	盐.....1g 全蛋.....10g 蛋黄.....10g 牛奶.....30g
---	---	---	---------------	---	--

【作法】

- 1 材料A的所有粉类一起过筛(图1)，再筑成粉墙，并将奶油置入粉墙中央(图2)。
- 2 用刮板将四周的干粉铲向中间，一面以手按压(图3)。
- 3 再加入所有材料C(图4)，继续进行边铲边压的动作，直到成团(图5)。
- 4 接着以双手推揉，至面团刚好会黏手为止。
- 5 将揉好的面团以塑料袋包好，静置约30分钟，即可分割整型。



慕斯派皮面团 Cookie Pie Dough

用饼干做成的简易派皮，常用在慕斯或起司蛋糕底。
除了消化饼干以外，也可以用其他口味单纯的脆饼来制作。

【材料】分量 / 150g

消化饼干.....108g 软化奶油.....25g 糖粉.....15g 牛奶.....15g 杏仁角.....10g
--



【作法】

- 1 将奶油放入锅中，用小火加热融化、拌匀；糖粉过筛，备用。
- 2 消化饼干装入容器中，用擀面棍敲碎(图1)。
- 3 再加入牛奶(图2)、糖粉和杏仁角(图3)，一起拌匀(图4)。
- 4 最后加入融化奶油(图5)，用橡皮刮刀拌匀即成(图6)。



千层派皮面团 Puff Pastry Dough

由面团和奶油层层迭起而成，烘烤后会出现大量金黄蓬松的层次，适用于各种甜咸派皮。

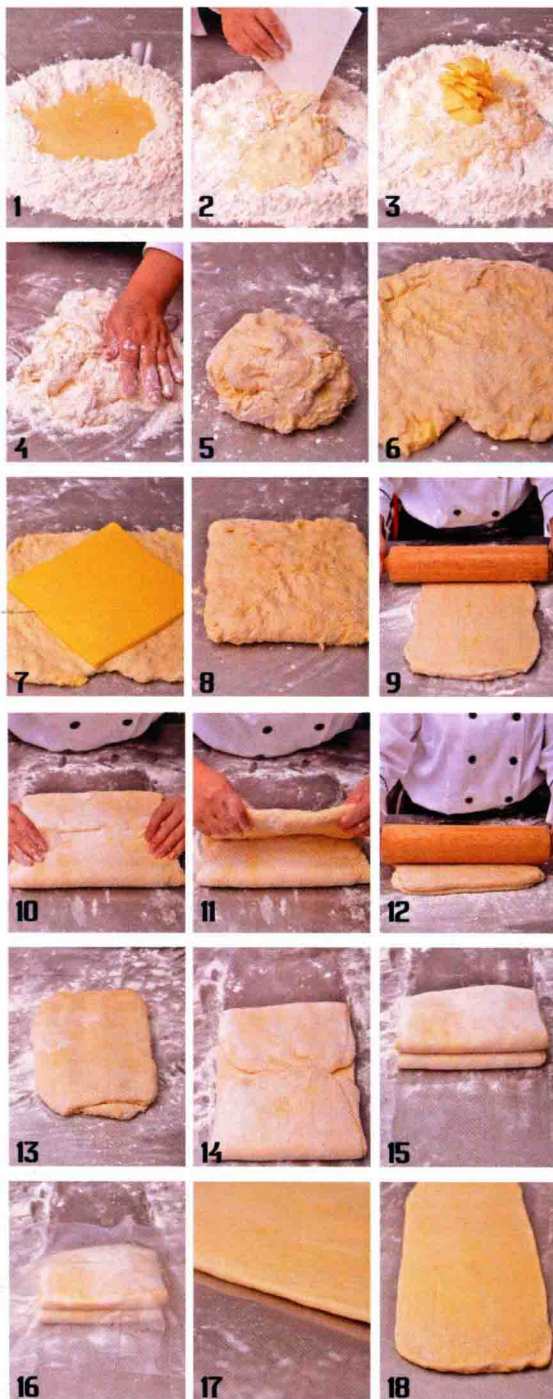


【材料】

A	高筋面粉.....500g	B	细砂糖.....15g
	美酥酥粉.....2g		水.....250g
C	软化奶油.....75g		全蛋.....35g
	片状甜奶油.....425g		白醋.....10g

【作法】

- 1 材料A的粉类一起过筛，材料B先混合拌匀。
- 2 取筛过的粉筑成粉墙，再将材料B倒入粉墙中央(图1)，以刮板将干粉铲向中间(图2)，并一面用手按压。
- 3 加入软化奶油(图3)，再反复进行边铲、边压(图4)的动作，直到成团(图5)。
- 4 然后将面团装入塑料袋，放冰箱冷藏30分钟。
- 5 将面团取出，以擀面棍均匀推开来，至片状甜奶油的2倍大(图6)，再放上甜奶油(图7)，用面皮将奶油裹住(图8)。
- 6 将作法5擀开(图9)、并折成四折(图10-11)，然后用擀面棍打宽一点(图12)。
- 7 面团摆放方向旋转90度(图13)，同样先擀开、折成四折(图14-15)，盖上塑料袋松弛30分钟(图16)。
- 8 再重复一次转方向、擀开、折四折的步骤，然后将面团以塑料袋包好，放入冰箱冷冻15分钟。
- 9 取出面团，擀薄至约0.4cm的厚度(图17-18)。
- 10 擀好的派皮用塑料袋包好，放回冰箱冷冻约15分钟后取出，即可分割整型。



Memo

✿ 作法3中只要将材料压至成团即可，不必揉得太过均匀，否则面团会出现筋性，之后要松弛约30分钟左右。

✿ 作法7-8中都要记得将面团转向，这样面团就可以顺着面筋方向展开，不会扯断面皮与面筋。若面皮与面筋断裂，烘焙时就不会膨胀、容易有油耗味，成品口感差且油腻。

Making Tart Shell & Pie Crust

面团整型方法

面团制作完毕以后，接着就是装入模型的步骤了。

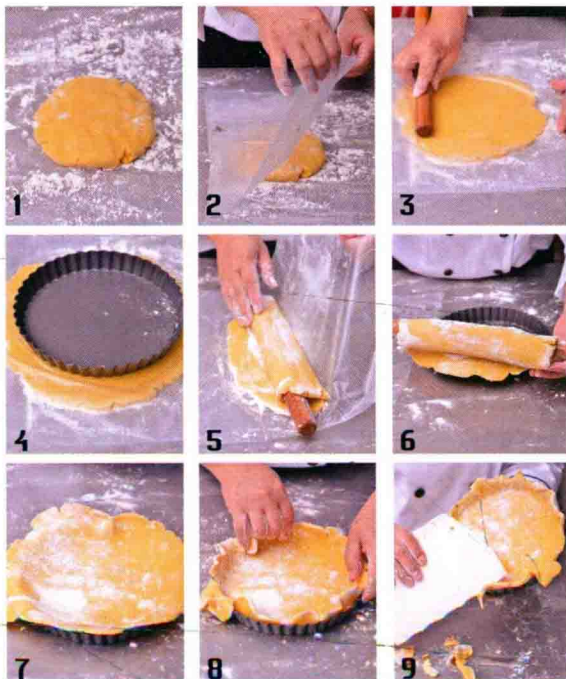
此处先介绍如何将面团成适宜的厚度，再平整的铺放放入模型中；还有一些不使用模型的成品，则应将好的面皮切成适宜的大小与形状，再与内馅组合。

7 英寸以上派皮 & 塔皮装入模型

若成品为 7 英寸或超过 7 英寸，因为面团的体积较大，均应使用擀面棍擀成适合的厚度，以免面皮的厚薄不均。

【作法】

- 1 将面皮依所需重量分割，以手整型成圆团。
- 2 塑料袋裁开、铺平，并洒上一些手粉预防粘黏，然后放上派团，用手压扁(图1)，再盖上塑料袋(图2)。
- 3 取擀面棍，将面团迅速、均匀的擀开(图3)，推到约0.4cm的厚度，直到略大于模型(图4)。
- 4 用擀面棍卷起面皮(图5)，装入模型内(图6-7)，再用指尖按压面皮(图8)，使其与模型底部与边缘紧密贴合、均匀铺平。
- 5 最后以塑料刮板削去边缘不整齐的派皮(图9)，然后静置松弛15-30分钟，即可装入馅料。



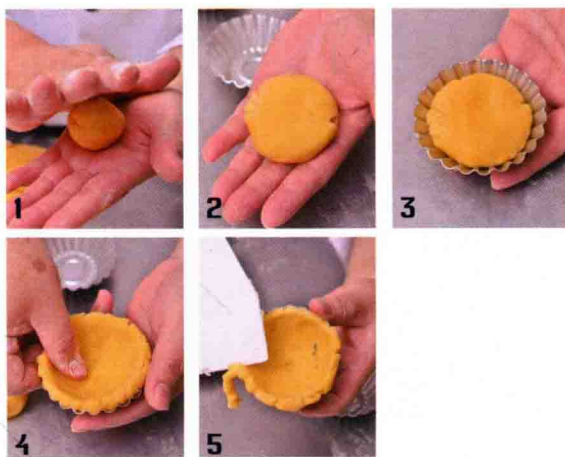
6 英寸以下派皮 & 塔皮装入塔模

若成品为 6 英寸以下，即可直接用手整形。
注意一样要让塔皮均匀的平铺在塔模中



【作法】

- 1 将塔皮依所需重量分割。
- 2 以手整型成圆团(图1)，并用手压扁(图2)。
- 3 将塔皮放入塔模中(图3)，再用手将塔皮推到与塔模一样大(图4)。
- 4 以塑料刮板削去边缘不整齐的派皮(图5)，然后静置松弛15-30分钟即成。



Memo

- ✦ 在整体操作步骤中，为避免含有大量奶油的面团在室温下软化，应尽量迅速的完成。
- ✦ 擀面团时若面团过软，可以先放入冰箱冷藏一下再操作。
- ✦ 擀面团时面皮厚薄应尽量一致，以免太薄的派皮收缩或烤焦。
- ✦ 擀面团时要考虑到模型的边缘高度，擀开的面皮应较模型更大。
- ✦ 无论是塔皮或派皮，经过擀压后都会使面筋拉紧，所以整型好若没经过松弛，制作出来的成品就容易收缩、酥松感不好，质量差异非常大。

慕斯派皮装入慕斯圈 & 塔模

此为饼干派皮专用的入模方法，
适用于各种大小或形状的造型。



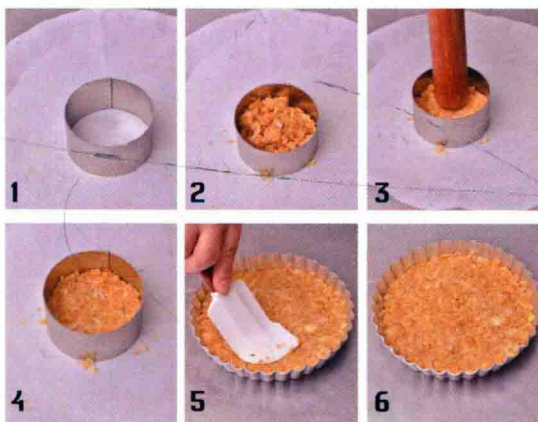
【作法】

使用慕斯圈>

- 1 取慕斯圈放在台面上，底下垫一层隔热纸(图1)。
- 2 取所需分量的饼干派皮，装入模中(图2)。
- 3 再用擀面棍将派皮压紧(图3)，即成(图4)。

使用塔模>

- 1 将派皮倒入塔模中，并用橡皮刮刀压紧(图5)，即成(图6)。



切出方形 & 圆形派皮

使用在不需要模型的成品中，
例如国王派、油炸芋头派等等。



【作法】

使用刀子>

- 1 参阅7英寸派模的整型作法1-3，擀出约0.4cm厚的派皮。
- 2 取刀沾上些许手粉(图1)，以免黏刀，再将派皮依所需尺寸切开(图2)。
- 3 并在派皮上用工具戳洞(图3)，即成方形派皮。

使用塔模>

- 1 取派模沾上手粉(图4)，压在派皮上(图5)，切出一个圆形(图6)，并在派皮上用工具戳洞，即成圆形派皮。



塔皮 & 派皮的烘烤

【作法】

生派皮>在塔皮上戳洞

若是使用生派皮/塔皮，直接填入馅料再烘烤，就要先在面皮表面戳洞，以防止面皮在烘烤的过程中隆起变形。戳洞的工具可使用竹签或是戳洞滚筒均可，但都要仔细、均匀地戳洞(图1-2)。

熟派皮>铺上烘焙纸、小烤石

用在使用熟派皮/塔皮的成品中，在派皮底部铺上烤石或其他重物，可避免底部收缩变形。作法是在整型好的塔模中铺一张烤盘纸(图3)，再铺上适量的小烤石(图4)，即可移入预热过的烤箱，烤至呈金黄色即可出炉。



Memo

- ✿ 用模型切开时，要将模型侧面与多余的部分计算进去，所以应使用更大的模型来切割。
- ✿ 切塔皮或派皮时，刀刃要直接切下，不要用拉的方式切开，以免破坏面皮的分层。
- ✿ 整型好的派皮或塔皮若放在家用冰箱，最好在一天内用完，以免多种食物交叉污染。
- ✿ 在家制作的塔派成品应该在一两天内尽快吃完，若有专业设备，就可以放冷冻保存。

Chapter 1 

甜塔 & 甜派

Sweet Tarte & Pie



金黄香酥，甜蜜诱人
无论是共度传统佳节
或是相聚庆祝生日
塔派都能伴您度过美好的时光