

全彩超值版

爱上烘焙系

休闲小点心 制作

孙炜双福◎主编

简单 美味 超详细

- 800 幅精美彩图，制作过程全图解。
- 独家奉献**最成功**的配方，使用**最简单**的方法，科学搭配，玩转点心！



特别
加入

- 烘焙专家倾心相授 200 余条最贴心的零失败窍门和点心小知识。
- 西式小甜饼、巧克力点心、小蛋糕、布丁果冻、中式点心，让你迅速成为点心制作高手！



中华工商联合出版社

爱上烘焙系列



休闲小点心 制作

孙 炜 双 福 © 主编



中华工商联合出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

休闲小点心制作 / 孙炜, 双福主编. -- 北京:
中华工商联合出版社, 2013.10
ISBN 978-7-5158-0714-0

I. ①休… II. ①孙… ②双… III. ①糕点—制作
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第200283号

爱上烘焙系列

休闲小点心制作

作 者: 孙 炜 双 福

出 品 人: 徐 潜

策 划: 吕 莺

责任编辑: 李伟伟

参编人员: 陈 健 周学武 孙 鹏 王雪蕾 侯熙良 常方喜 彭 利 贾全勇
梅妍娜 孙 燕 徐正全 李青青 郑希凤 赵聪欣 李华华 满江霞
安伯旻 衣晓妮 张红胜 王 芸 刘少博 于 浩 潘桂海 王 敏
闫士稳 周 晖 赵雪林 于瑞强

美食制作:  红叶谷职业技能培训学校 福苑美厨

工作人员: 明立南 赵红杰 王兴克 石青华 于善瑞 仇 鑫 孙 嫣 胡玉英
孙建慧 刘嘉华 申永芬

全案统筹: 双福  文化·出品
www.shuangfu.cn

责任审读: 李 征

责任印制: 迈致红

出版发行: 中华工商联合出版社有限责任公司

印 刷: 北京米开朗优威印刷有限责任公司

版 次: 2014年1月第1版

印 次: 2014年1月第1次印刷

开 本: 700mm×1000mm 1/16

字 数: 100千字

插 图: 1000幅

印 张: 10

书 号: ISBN 978-7-5158-0714-0

定 价: 35.00 元

服务热线: 010-58301130

销售热线: 010-58302813

社 址: 北京市西城区西环广场A座
19-20层, 100044

网 址: <http://www.chgslcbs.cn>

E-mail: cicap1202@sina.com (营销中心)

E-mail: gslzbs@sina.com (总编室)

工商联版图书

版权所有 侵权必究

凡本社图书出现印刷质量
问题, 请与印务部联系。
联系电话: 010-58302915

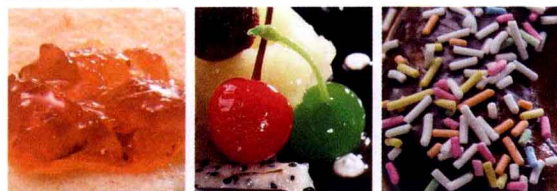
目 录

Part 1

美味休闲小点心制作Q&A

制作小点心常见问题Q&A 2

基础材料制作 4



Part 2

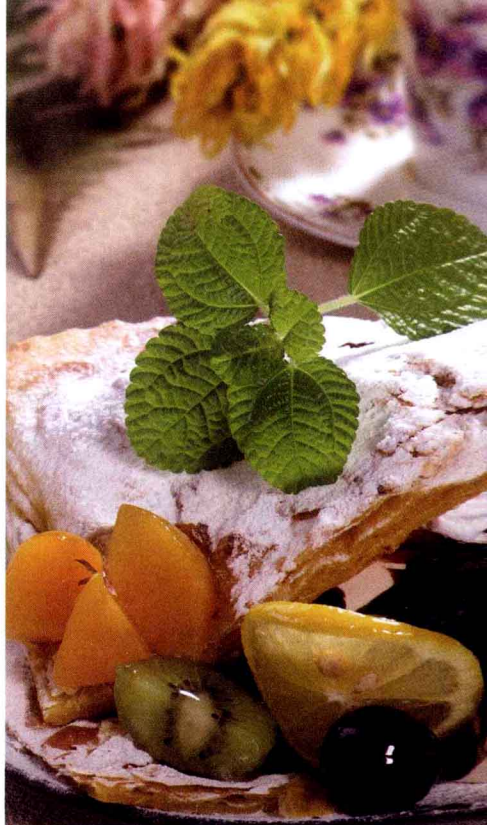
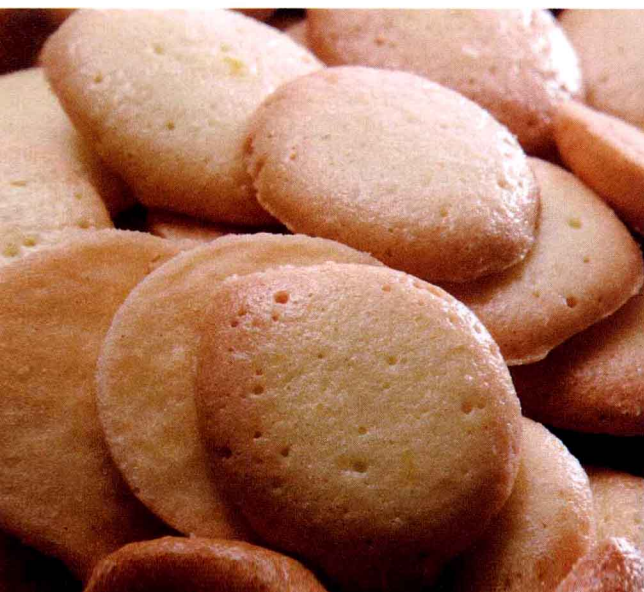
咬一口的幸福

——西式小点心

风味小甜饼

鸡蛋小甜饼 8

方格子小甜饼 10



葡萄干小甜饼 12

核桃小甜饼 14

桂皮小甜饼 16

小麦小甜饼 18

谷物小甜饼 20

椰子酥饼 22

芝麻薄饼 24

糯米饼 26

最爱巧克力&派

巧克力布丁杯 28

巧克力布丁 30

巧克力冰淇淋 32

巧克力慕斯蛋糕 34

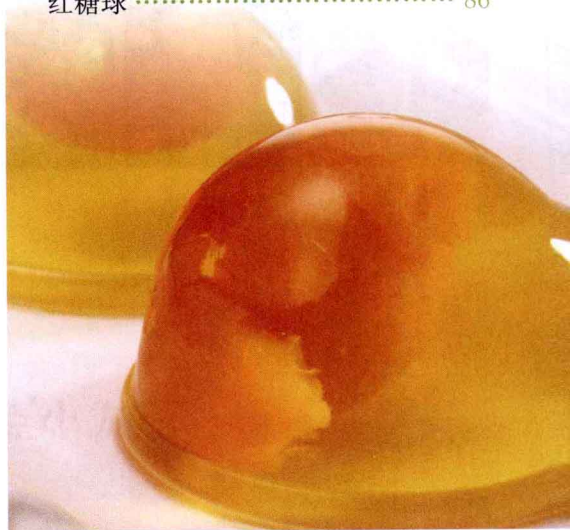
巧克力曲奇饼	36
蓝莓派	38
巧克力慕斯	40
苹果派	42
奶油巧克力蛋糕	44
核桃派	46

松软小蛋糕

微笑蛋糕	48
戚风蛋糕	50
海绵蛋糕	52
抹茶红豆蛋糕卷	54
芒果慕斯蛋糕	56
瑞士蛋糕卷	58
哈雷蛋糕	60
纸杯蛋糕	62
芒果布丁蛋糕	64
绿茶冰淇淋慕斯	66
酸甜爽口樱桃慕斯	68
乳酪蛋糕	70

甜甜美美圈球球

杏仁脆圈	72
烤黑糖甜甜圈	74
甜甜圈	76
甜甜圈面包	78
软香芝士球	80
香浓芝士球	82
椰子球	84
红糖球	86



Part 3

Q滑可爱的感觉

——布丁、果冻

焦糖布丁	90
什锦水果布丁	92
焗烤英式布丁	94
奇异果果冻	96
香橙果冻	98
鸡蛋布丁	100

Part 4 味觉的华尔兹 ——趣味小零食

凤梨酥	104
苹果酥	106
梅子凤梨酥	108
榴莲酥	110
奶香蛋挞	112
水果蛋挞	114
奶油挞	116
葡式蛋挞	118
姜饼屋	120
牛油酥条	122



Part 5 甜滋滋的传统 ——中式小点心

北方风味	
传统桃酥	126
酥饼	128
猫耳朵	130
鲜奶小馒头	132
豌豆黄	134
红薯点心	136
红豆小点心	138
窝头	139

南方风味	
花生芝麻糖	140
粤式叉烧酥	142
老婆饼	144
南瓜小点心	146
糯米糍	147
黑米红豆糕	148

附录 烘焙用具及原材料选购指南	149
-----------------------	-----





Part 1

美味休闲小点心 制作Q&A



如果你是烘焙新手，在制作点心的过程中难免会遇到这样那样的问题，这些问题可能会导致你烘焙不成功。面对这些问题，你肯定会想该如何解决？以下针对制作点心过程中常见的问题进行详细解答，让你能在烘焙过程中得到帮助。

制作小点心常见问题Q&A

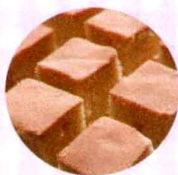
Q: 烘焙点心时用到的酵母粉、泡打粉、苏打粉有区别吗?

A: 酵母粉、泡打粉、苏打粉虽然都能够起到打发的作用,但是这三者之间还是有区别的。

酵母粉是用纯生物方法制成的,起发效果好,食用起来更加健康,能帮助消化。但是它也有一定的缺点,那就是需要一定的温度和湿度配合,如果气温低的话,就需要长时间起发,并且酵母粉的价格也比泡发粉高很多。

泡打粉是由化学物质组成,靠化学反应时产生的大量的二氧化碳来达到起发的效果。其特点起发速度快,受温度、湿度影响小,价格低,其缺点是不适宜小孩和孕妇经常食用。

苏打粉具有起发作用小、碱味重等缺点。如果在烘焙时,没有其他起发材料,可以将苏打粉中加入白醋或食用醋来调节酸碱平衡,增强起发效果。



Q: 为什么点心在烘烤过程中容易下陷? 怎么解决呢?

A: 很多人在烘焙点心时都容易出现这个问题,而这个问题的产生有以下几方面的原因:

1. 配方不平衡,面粉少,水分少,总水量不足。
2. 鸡蛋不是很新鲜,搅拌时过度,进入的空气太多。
3. 面粉的筋度太低。
4. 气温太低。
5. 蛋糕在烘焙过程中尚未定型就受到震动,因此造成下陷。
6. 白糖和油的使用量过多。

解决方案:

要掌握好配方的平衡,选择新鲜鸡蛋,搅拌时注意不要过度,根据点心的特点选择合适筋度的面粉,控制好温度。





Q: 烘焙点心时怎么选择面粉？如何判断其筋度？

A: 烘焙不同的点心，需要的面粉也是不相同的。

一般来说，烘焙面包需要用高筋粉，这样烘焙出的面包组织才会细腻。而烘焙饼干、蛋挞皮以及甜饼等则需要低筋粉。高筋粉蛋白质含量特别高，在11.5%~13%之间，中筋粉中蛋白质的含量在10%左右，如果实在没有高筋粉，可以用中筋粉替代。低筋粉则蛋白质的含量更低。

判断面粉筋度最简单的方法是：抓一把面粉，用手捏紧成块状，松开手后面粉立即散开的是高筋粉，如果还保持块状则表示筋度低。



Q: 为什么烤出来的蛋糕很硬？应该怎么解决？

A: 如果你烤出来的蛋糕很硬，原因以及解决方案如下：

1. 配方中面粉太多，应适当减少。
2. 配方中的鸡蛋太少，或者鸡蛋没有完全打发。应该增加鸡蛋的量或应充分打发鸡蛋。
3. 炉温太低，烤制的时间太长。应该把握好烘烤的温度和时间。

Q: 模具应该怎么使用？

A: 在烘焙点心的过程中，模具是造型的必备工具，可以在烘焙材料店中买到。

这些模具多为不锈钢或耐热塑料品。当然，你也可以利用家中的器具，来点创意，如杯子、碗等。值得注意的是，不能使用生锈的铁质品。在做蒸烤烘焙时，不要使用遇高温会产生有毒物质的器皿盛装。



基础材料制作

■起酥皮



原料

中筋粉420克, 起酥油250克, 糖粉25克, 鸡蛋1个, 奶粉20克, 食盐1克, 水150毫升, 奶油30毫升, 黄色色素少量。



做法

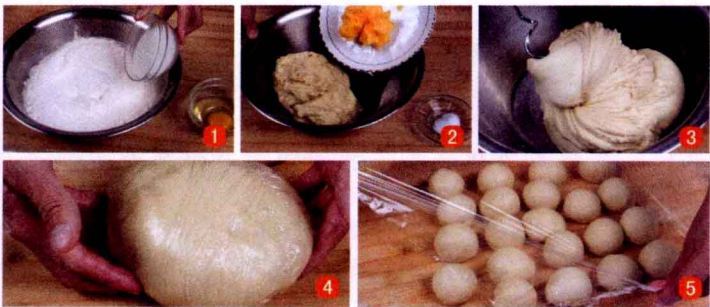
1. 将除起酥油外的其他原料放入搅拌盆中。
2. 用打蛋器搅打至材料成面团, 用保鲜膜包裹, 放入冰箱静置5~10分钟。
3. 取出面团, 擀开, 包入起酥油。
4. 擀成长方形, 折三折, 再次擀成长方形, 如此操作三次。如果是在夏天, 需要放入冰箱中冷藏一下。
5. 再次将面片对折, 擀成片; 切开, 成型即可。

■甜面包团



原料

A料: 高筋粉500克, 酵母6克, 奶粉6克, 面包改良剂3克。
B料: 白糖100克, 鸡蛋1个, 水120毫升。
C料: 食盐5克, 黄油50毫升。



做法

1. 将A料放入搅拌盆中, 仔细拌匀, 依次放白糖、鸡蛋、水。
2. 用打蛋器搅拌成略光滑的面包团, 加入C料。
3. 用打蛋器快速搅拌至面团充分扩展, 使面团能够拉开, 成薄膜状。
4. 再慢速搅拌1分钟, 倒入适量的油脂, 取出。静置醒发。
5. 将面包团用塑料刮板分割成所需大小面团, 滚圆, 盖上保鲜膜, 静置10~30分钟即成型。

■ 丹麦酥皮



原料

A料: 高筋粉350克, 低筋粉150克, 鸡蛋1个, 黄油30克, 白糖25克, 食盐7克, 奶粉2克, 酵母6克, 水250毫升。

B料: 起酥油250克。



做法

1. 将A料放到搅拌盆里, 用打蛋器搅拌成面团。
2. 将面团仔细揉至光滑, 静置醒发片刻, 再将面团整成长方形。
3. 将面团放入-10℃的冰箱中, 冷冻30~60分钟, 至面团的软硬度和起酥油的硬度一致(冬天不用冰冻面团)为止, 将面团擀开, 包入B料。
4. 将面团擀成正方形或长方形的片, 折三折, 再次擀成长方形, 如此操作三次。
5. 将面片放入冰箱冷冻(夏天)20分钟, 取出对折, 擀开备用即可。

■ 披萨面团



原料

高筋粉500克, 酵母粉4克, 白糖25克, 食盐5克, 橄榄油25毫升, 奶油30毫升, 温水250毫升。



做法

1. 将高筋粉倒入面盆, 加入酵母粉。
2. 加入白糖、食盐。
3. 加入温水, 将面团和成片状, 加橄榄油, 继续将面团揉压至无碎屑, 揉成长条状。不断甩打几次, 使面团更筋道。
4. 将面团揉光滑, 发酵30分钟即可。





Part 2

咬一口的幸福 ——西式小点心



西式小点心的种类很多，美味可口，包括小甜饼、派、蛋糕、甜甜圈、球球等，其中小甜饼可以说是西式点心的入门，制作简单，失败率低；而派则是朋友聚会等必不可少的点心；蛋糕松软香甜，制作难度相对来说较大，但却是餐后的绝佳甜点；甜甜圈、球球可爱甜美，会让你欲罢不能，在制作的同时，你也可以加入自己的创意，做出花样。

鸡蛋小甜饼

◆成品分量：4人份



原料

A料: 鸡蛋250克, 白糖250克。

B料: 低筋粉250克。



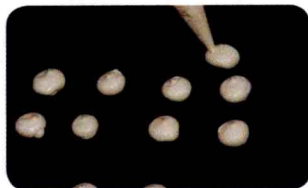
做法



1 将A料放入搅拌盆中搅拌至糖化成中性发泡。



2 将B料过筛, 加入到A料盆中, 搅拌成无颗粒状的面糊。



3 将面糊装入裱花袋里, 挤入烤盘中成圆点状。



4 放入预热好的烤箱中, 以上火210℃、下火170℃烤12分钟。

零失败窍门

将过筛后的低筋粉加入到打发的鸡蛋中后, 一定要仔细搅拌至无颗粒状态, 否则会影响成品质量。



5 烤至表面呈金黄色, 取出放凉即可。

Pastries & Cookies



点心小知识

鸡蛋小甜饼制作简单, 成功率高, 是刚开始学烘焙的朋友们不错的选择。搭配一杯咖啡, 不失为很棒的下午茶点。

方格子小甜饼

◆成品分量：3人份



原料

A料: 黄油110克, 糖粉50克。

B料: 鸡蛋1个。

C料: 低筋粉220克, 奶粉10克。



做法



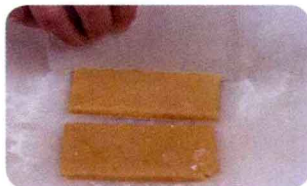
1 将A料放入搅拌盆中, 用打蛋器打发, 加入B料充分混合。



2 加入C料, 搅拌揉匀成面团。



3 将面团用手压平, 用擀面杖擀成0.5厘米厚的薄片。



4 用切刀切成四方形的小块, 在表面用切刀切出方格印, 摆入烤盘。



5 放入预热好的烤箱, 以上火190℃、下火170℃烤15分钟。



6 待表面呈金黄色, 取出即可。

零失败窍门

在面片上切方格的时候一定要注意不要太用力, 以免将面片划破。

点心小知识

方格子小甜饼充满浓浓的奶香味和蛋香味, 甜而不腻, 容易消化, 是甜点爱好者的不错选择。