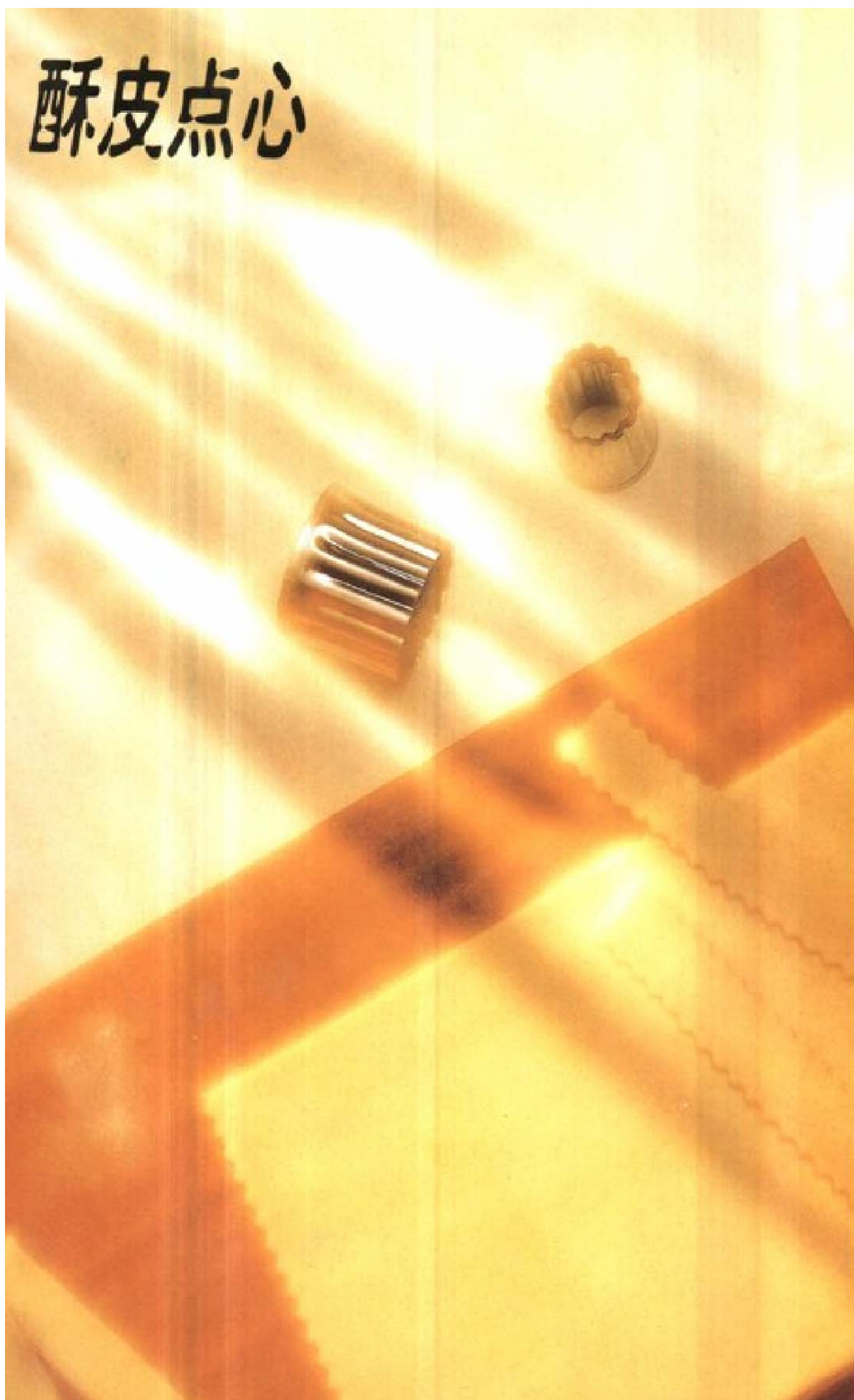
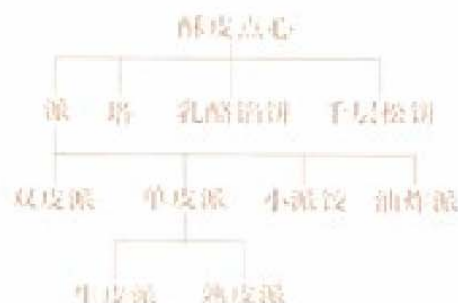


酥皮点心



西式的酥皮点心,包括派、塔、乳酪馅饼和千层松饼等,都是用一层酥皮包着或甜或咸的馅一起烘烤而成的。可以一个简表表示如下:



一、派(Pies)

派,起源于英国,最早是用面皮包馅做成像大南瓜似的,烤熟后再切成楔形,用手拿着吃。现在的派则都做成扁圆形放在浅盘里烤焙。

派可分为双皮派、单皮派、小派饺、油炸派。双皮派是用上下两层派皮包着肉馅或水果馅烘烤；单皮派只有下面一层派皮，其做法有两种，一种是用生派皮盛着馅再烤（如椰子鸡蛋布丁派、胡萝卜派），一种是以烤好的派皮盛着用明胶粉或玉米粉凝结的馅，不用烤焙（如草莓戚风派、巧克力戚风派、柠檬乳酪派）。小派饺大多是利用剩下的碎派皮包馅做成三角形；油炸派不是用烤的而是用炸的，是速食店为贩卖方便而使用的方法，较无特色，本书不予介绍。

派最难做的部分是派皮，好的派皮必须又酥又脆，而且层次分明，一咬就会片片碎开。这是因为派皮中的油脂没有和面粉、水等完全混合均匀，而是夹杂在一起和成面团再擀薄，所以烤出来会有层次感。

二、塔(Tarts)

我们最熟悉的莫过于蛋塔。塔多半比较小，常做成圆形或船形。塔皮比派皮容易做。馅则常用奶油布丁、水果、芋泥、南瓜泥类，也有肉馅的。

三、乳酪馅饼(Quiches)

乳酪馅饼的皮和塔差不多，但其馅是用乳酪和蛋等做成，口味以咸味居多。由于中国人较不习惯食用乳酪，所以这种点心在目前市场上很少见到。

四、千层松饼(Puff Pastry)

千层松饼中最为人们熟知和喜爱的代表作，大概是喜饼礼盒里的眼镜酥和杏仁条，这些是比较容易做的小型千层松饼。偶尔也有些高级西点店会出售拿破仑、千层水果盅等华丽的夹馅千层松饼，但因为这些夹馅的千层松饼不耐久放，一隔夜馅里的水分会使饼失去脆度，口感就差些。所以还是自己做的最新鲜，最好吃。

千层松饼的做法比较难,要先用面粉加水揉成面团,包入一大块硬油脂,再反复擀开、折叠、擀开、折叠而成为层次很多的饼皮,一经烘烤便会膨胀增厚8到10倍。这过程极需要技巧和耐心。

在欧美,为了满足人们没有时间或技术不足,又想自己做千层松饼的欲望,很多超市都有卖冷冻的千层松饼生面皮。这些都是机器做的,品质很好,买回来解冻后,加上自己喜欢的馅或霜饰就可以进炉烘烤,非常方便。我们现在无法买到这种现成的千层酥皮冷冻品,只好自己动手做。



主事项

一、材料

1. 油 做派、塔、乳酪馅饼要用固体油。我们最常用的固体油是奶油和猪油。因为奶油的酥性较差，所以用猪油最好。不过，奶油和猪油的熔点都太低，冬天还好，夏天常会因为受热软化甚至融化而做不出好的酥皮，必须不时地把材料或面团放入冰箱冷藏一会儿。西点面包店为了避免这种困扰，常不用奶油、猪油而用白油。白油是精炼过的猪油，熔点高，质地纯，做酥皮特别好用，可是都以大桶出售，一般家庭购买不方便。

制做千层松饼的油，其熔点约须44℃左右，以用白油最为理想，但因购买不便，本书都使用奶油。由于一般奶油熔点比较低，读者购买时宜注意，尽量选择在同一温度下越硬的越好，不要买“超软”的。

2. 面粉 派用中筋面粉，塔和乳酪馅饼用低筋面粉。千层松饼的面皮需要包油反覆折叠，

所以要用筋性强、弹性好的高筋面粉。

二、工具

1. 切油器 这是做派皮的特别工具，可以把固体油快速切成小丁。
2. 大塑料袋 把混合好的派皮面团放在剪开的塑料袋里擀，比较不会粘桌子和擀面杖。
3. 派盘 本书一律用9英寸派盘。超市有出售一种免洗的铝箔派盘，用以做派，携带或送人都很方便。
4. 塔模 常用直径8厘米的蛋塔模或9厘米的船形模。菊花形的蛋塔模要涂油撒面粉才不会粘面皮，一般没有花边的塔模只要涂油即可。食品原料行有售铝箔制的蛋塔模，使用时不须涂油撒面粉，非常方便。
5. 乳酪馅饼模 本书是用9英寸菊花形馅饼模，若是没有，用派盘代替也可以。





双皮派

9英寸1个

材料:

中筋面粉	300 克
冰冷的奶油	200 克
① 冰水	5 大匙
① 盐	1 小匙
糖	1 大匙
馅(口味随意)	1 份
蛋黄	1 个

模型:

9英寸派盘1个。底部涂油。

烘焙:

1. 烤箱先预热到220℃。
2. 放在烤箱下层，烤约40分钟。

备注:

擀面团时，如果会粘塑料袋，可再撒些面粉；如果奶油有融化的现象就放入冰箱冷藏一下。

做法:



1 面粉筛在一个大钢盆里，奶油放在上面。



2 用分油器把奶油切成花生米般大小的碎粒，边切边摇动钢盆使每块奶油粒都沾满面粉。



3 加入①料，用筷子拌一下使之成团。



4 取 $\frac{2}{3}$ 份面团，用一个剪开的大型塑料袋包着，并用手压成圆团。



7 打开塑料袋，把圆片铺在派盘上压平。



8 放置10分钟后用小刀把周围多出来的面皮切掉。



9 把馅填入。蛋黄打散，用毛刷涂在派皮边缘。



10 剩下的 $\frac{1}{3}$ 份麦团加切掉的面皮同法擀成大于派盘的圆片，盖在馅上。

单皮派派皮 9英寸1个

材料：

中筋面粉	180克
冰冷的奶油	120克
① 冰水	3大匙
盐	$\frac{1}{2}$ 小匙
糖	$\frac{1}{2}$ 大匙
蛋黄	1个

模型：

9英寸派盘1个，底部涂油。

烘焙：

1. 烤箱先预热到220℃。
2. 放在烤箱中层，烤约30分钟。

做法：

备注：

1. 如果不做花边，可和双皮派一样把多余面皮全切掉，并用叉子在边上压花纹。
2. 单皮派派皮做好要松弛一下才能烘焙，否则会收缩，尤其是这种没有馅的空派皮烤时更易收缩变形。



5 在面团上，下面撒些面粉，用塑料袋包着擀开，再打开塑料袋用切面刀将之折叠。可重复二、三次。



6 把面团(仍用塑料袋包着)擀成比派盘大2英寸的圆片。



7 材料和双皮派一样，擀成面皮(同做法1至6)，铺在一个派盘背面。



8 压上另一个派盘，拿起来用剪刀把周围的面皮剪到比派盘大1厘米。



11 用小刀把周围的面皮切掉，用叉子在周围压出花纹。



12 在整个派皮表面涂上蛋黄，用牙签或叉子在表面刺数十个洞使之透气，即可烘焙。



13 用手指将周围的面皮捏出花边。



14 蛋黄打散涂在花边上，用叉子刺洞透气，放置10分钟使之松弛即可烘焙(或加馅一起烘焙)。

苹果派馅 1份

材料:

①	水	3大匙	中型苹果	4个(约900克)
	柠檬汁	1大匙	玉米粉	1大匙
	奶油	50克	水	2大匙
	糖	150克		
	肉桂粉	1小匙		
	葡萄干	50克		

做法:

1. 苹果去皮、核, 2个切成小块, 2个剥碎, 放在小锅里加①料用小火煮约10分钟。
2. 玉米粉加水调匀, 倒入勾芡即可熄火。

备注:

派做好可用剩余派皮切成苹果形和叶子形, 贴在表面作装饰。

水蜜桃派馅 1份

材料:

水蜜桃罐头	1½罐	玉米粉	1大匙
-------	-----	-----	-----

做法:

1. 水蜜桃沥干切条, 放锅中用小火煮沸。
2. 玉米粉加2大匙罐头汁调匀, 倒入锅中勾芡即是馅。

备注:

1. 可把上层派皮用轮刀切条再粘上。
2. 这两种派都可在下层派皮上放一薄片蛋糕再填馅, 以吸收馅料在烤焙时流出的汁液, 以免派皮受潮变得不酥脆。如果烤好要立刻吃就不必加蛋糕片。



鸡肉派馅 1份

材料:

肉鸡胸肉	400克	洋葱	1/2个
① 蛋白	1个	蘑菇	60克
盐	1/2小匙	豌豆仁	60克
糖	2小匙	奶油	4大匙
黑胡椒粉	1/2小匙	牛奶	1/2杯
玉米粉或淀粉	1大匙	面粉	1大匙

做法:

1. 鸡肉切丁, 加①料拌匀腌30分钟。
2. 洋葱切碎, 蘑菇切片和豌豆仁放滚水中烫一下就捞起。
3. 奶油放炒菜锅里加热融化, 炒香洋葱再放蘑菇、豌豆仁和鸡肉丁炒熟。
4. 牛奶加面粉调匀倒入炒一下即可。

备注:

1. 蘑菇和豌豆仁如用罐头或冷冻品就不必再烫过。
2. 用牛肉代替鸡肉即是牛肉派馅。

鲜肉小派饺 12个

材料:

绞肉	200克	剩余派皮	400克
葱末或韭菜末	120克	蛋黄	1个
① 盐	1/2小匙		
味精	1/2小匙		
胡椒粉	1/2小匙		

模型:

烤盘1个, 底部涂油。

烤焙:

1. 烤箱先预热到220℃。
2. 放在烤箱上层, 烤约10分钟。

做法:

1. 把剩余派皮集中擀成0.3厘米厚, 用轮刀切成12个10厘米见方的面片。
2. ①料放在盆中用力搅拌3分钟即是馅, 平均舀在面片上。
3. 蛋黄打散涂在面片周围, 以对角线方式对折压紧成三角形, 排在烤盘上。
4. 表面涂些蛋黄, 用牙签刺数个洞即可烤焙。



胡萝卜派 9英寸1个

材料:

胡萝卜	200 克	① {	蛋	3 个
牛奶	1½ 杯		糖	100 克
鲜奶油	½ 杯		柠檬皮末	1 小匙
胡萝卜丝	少许		生的单皮派派皮(9英寸)1个	

烘焙:

1. 烤箱先预热到 230℃。
2. 放在烤箱下层, 先烤 10 分钟。
3. 再降到 160℃, 烤 40 分钟。

做法:

1. 胡萝卜去皮刨丝, 加牛奶用果汁机打烂。
2. 加①料拌匀, 倒入派皮(用派盘盛着)中, 即可烘焙。
3. 烤好放凉。鲜奶油打发挤在表面, 再加一些胡萝卜丝作装饰即可。

椰子鸡蛋布丁派 9英寸1个

材料:

牛奶	1½ 杯	① {	椰浆粉	1 包
玉米粉	2 大匙		蛋	2 个
奶油	1 大匙		糖	75 克
椰子粉	适量		生的单皮派派皮(9英寸)1个	
红樱桃	1 颗		鲜奶油	½ 杯

烘焙:

1. 烤箱先预热到 230℃。
2. 放在烤箱下层, 先烤 10 分钟。
3. 再降到 160℃, 烤 40 分钟。

做法:

1. 牛奶加玉米粉拌匀煮沸成胶粘状即熄火, 要边煮边搅以免烧焦。
2. 趁热加入奶油使之融化。
3. 加①料拌匀, 倒入派皮(用派盘盛着)中即可烘焙, 烤好放凉。
4. 鲜奶油打发涂在表面, 再撒些椰子粉, 放个樱桃作装饰即可。

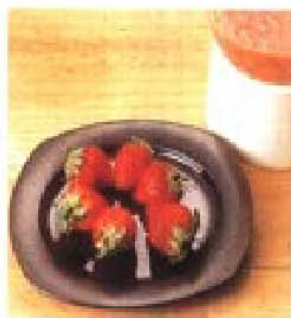


草莓戚风派 9英寸1个

材料:

草莓	260 克
柠檬汁	1 大匙
蛋	2 个
糖	60 克
① 水	$\frac{1}{4}$ 杯
草莓酒或朗姆酒	1 大匙
明胶粉	$1\frac{1}{2}$ 大匙
已烤好的单皮派派皮(9英寸)	1 个
鲜奶油	适量

做法:



1 草莓洗净沥干,留6个完整漂亮的,其余的加柠檬汁用果汁机打成泥。



2 蛋白、蛋黄分开。蛋白打起泡,再加糖打到硬性发泡。



3 ①料调匀,小火蒸融,放凉后加蛋黄和草莓泥拌匀。



4 冷藏到稍有凝结感(但不要真的凝结),加蛋白泡沫轻轻拌匀。



5 倒入派皮中,抹平,放冰箱冷藏到凝结。



6 把鲜奶油打发挤在上面,再把留下的6个草莓切半,排上作装饰即可。







柠檬乳酪派 9英寸1个

材料：

①	奶油乳酪	280克
	蛋黄	2个
	糖	90克
	柠檬皮末	1小匙
	柠檬汁	1大匙
②	牛奶	1杯
	玉米粉	4大匙
	葡萄干	50克
	蛋白	2个
	糖	40克
	已烤好的单皮派派皮(9英寸)	1个

烘焙：

1. 烤箱先预热到 200℃。
2. 放在烤箱下层，烤约 10 分钟。

做法：

1. ①料依序搅拌均匀，每加一种材料必须搅拌均匀之后再加第二种。
2. ②料放锅中调匀煮沸。要边煮边搅拌以免底部烧焦。
3. 再加入①料和葡萄干，煮到稍微沸腾即可熄火，全倒入派皮(用派盘盛着)中抹平。
4. 蛋白打起泡，再加糖打到硬性发泡，用橡皮刀涂在派上，刮成不规则形状。放入烤箱中烤到有焦色即可。



巧克力戚风派 9英寸1个

材料：

①	牛奶	1/2杯
	巧克力	100克
	明胶粉	1大匙
	蛋	2个
	糖	40克
	巧克力酱	适量
	鲜奶油	适量
	已烤好的单皮派派皮(9英寸)	1个

做法：

- ①料放锅中用小火煮到稍微沸腾即可熄火。要边煮边搅拌使巧克力溶化。
- 蛋白、蛋黄分开。蛋黄加入上项巧克力胶汁中拌匀，放凉(天热时可放入冰箱使之稍有凝结感)。
- 蛋白打起泡，加糖打到硬性发泡，和上项巧克力蛋黄汁轻轻拌匀。
- 刮入派皮中，表面抹平，放冰箱冷藏到凝结。
- 把巧克力酱涂在表面，鲜奶油打发挤在巧克力酱上作装饰即可。

备注：

巧克力酱也可用巧克力加一点牛奶煮成浓稠状来代替。



焦糖布丁派

材料：

单皮派派皮面团	1 份
焦糖蜜	少许
鲜奶油	1/2 杯
草莓	6 个
① 蛋	3 个
糖	45 克
牛奶	1 1/2 杯

模型：

8英寸菊花印模1个，烤盘1个，6英寸布丁模1个。

烤焙：

1. 烤箱先预热到 220℃。
2. 放在烤箱中层，烤约 25 分钟。

做法：

1. 派皮的做法、烤法同红酒洋梨派。

2. 在布丁模底淋一层焦糖蜜，放冰箱冷藏一阵子使焦糖蜜凝结。
3. ①料调匀并过筛，轻轻倒入布丁模中，用最小火（水几乎没滚的状态）蒸 40 分钟。
4. 蒸好放凉，倒扣在派皮上。把鲜奶油打发挤在布丁周围并加上草莓即可。

备注：

焦糖蜜的做法：黄砂糖 1/2 杯加水 1/4 杯，搅拌均匀，以小火熬煮，至糖水颜色变深时，倒入 1/4 杯滚水，手持锅柄摇晃均匀，即可熄火（切勿用筷子或打蛋器搅动，以免锅子四周沾到糖液不好清洗）。



红酒洋梨派

材料：

单皮派皮面团……………1份
 洋梨……………3个
 玫瑰红酒……………1杯
 糖……………30克
 鲜奶油…………… $\frac{1}{2}$ 杯

模型：

8英寸菊花印模1个，烤盘1个。

烘焙：

1. 烤箱先预热到220℃。
2. 放在烤箱中层，烤约25分钟。

做法：

1. 把面团撒些面粉，擀成比印模大的圆片，用印模印出形状。
2. 放在烤盘上，用叉子刺数十个洞，放置松弛20分钟再烘焙。
3. 洋梨去皮、切半、再去核，浸在酒和糖的混合液里，以小火煮15分钟见果肉微透明即熄火。
4. 冷却后取出沥干排在烤好的派皮上。
5. 鲜奶油打发，挤在派上作装饰即可。

基本塔皮

1份(约可做18个塔)

材料:

- ① { 低筋面粉 200克
奶油 100克
糖 2大匙
蛋 1个

模型:

8厘米蛋塔模18个, 内部涂油撒面粉。

做法:

奶油水果塔

18个

材料:

- 基本塔皮 1份
奶油布丁馅(见第54页) 1/2份
各种水果 适量
洋菜亮光液 适量

模型:

8厘米蛋塔模18个, 内部涂油撒面粉。

烘焙:

1. 烤箱先预热到180℃。
2. 放在烤箱下层, 烤约30分钟。

做法:

1. 依照基本塔皮的做法把塔皮做好。
2. 把奶油布丁馅平均填入并抹平即可烤焙。
3. 烤好加上处理好的水果, 涂些洋菜亮光液增加光泽即可。



1 ①料放盆中, 用擀面杖捣碎拌匀。



2 蛋加入搅拌, 再将之和成面团。能成团即可, 不要过度揉搓。



3 平均分成16份。取1份揉圆, 擀成比模型稍大的圆薄片。



4 放入模型中用手指轻压, 使之贴着模型。



5 用刀把多余的面皮切掉, 底部刺几个洞。



6 切掉的面皮集合起来分成2份, 擀开再做2个塔皮。





蛋塔

18个

材料:

①	蛋	4个	基本塔皮	1份
	蛋黄	2个	蛋黄	1个
	糖	120克		
	牛奶	1½杯		

模型:

8厘米铝箔制蛋塔模18个。

烘焙:

1. 烤箱先预热到175℃。
2. 放在烤箱下层, 烤约35分钟。

做法:

1. 依照基本塔皮的做法把塔皮做好。
2. ①料搅拌均匀并过筛, 平均舀入塔皮中。
3. 塔皮边缘涂些蛋黄即可烘焙。

椰子塔

18个

材料:

①	蛋	6个	基本塔皮	1份
	糖	300克	蛋黄	1个
	椰子粉	350克	椰子粉	少许
	牛奶	2杯		
	融化奶油	200克		

模型:

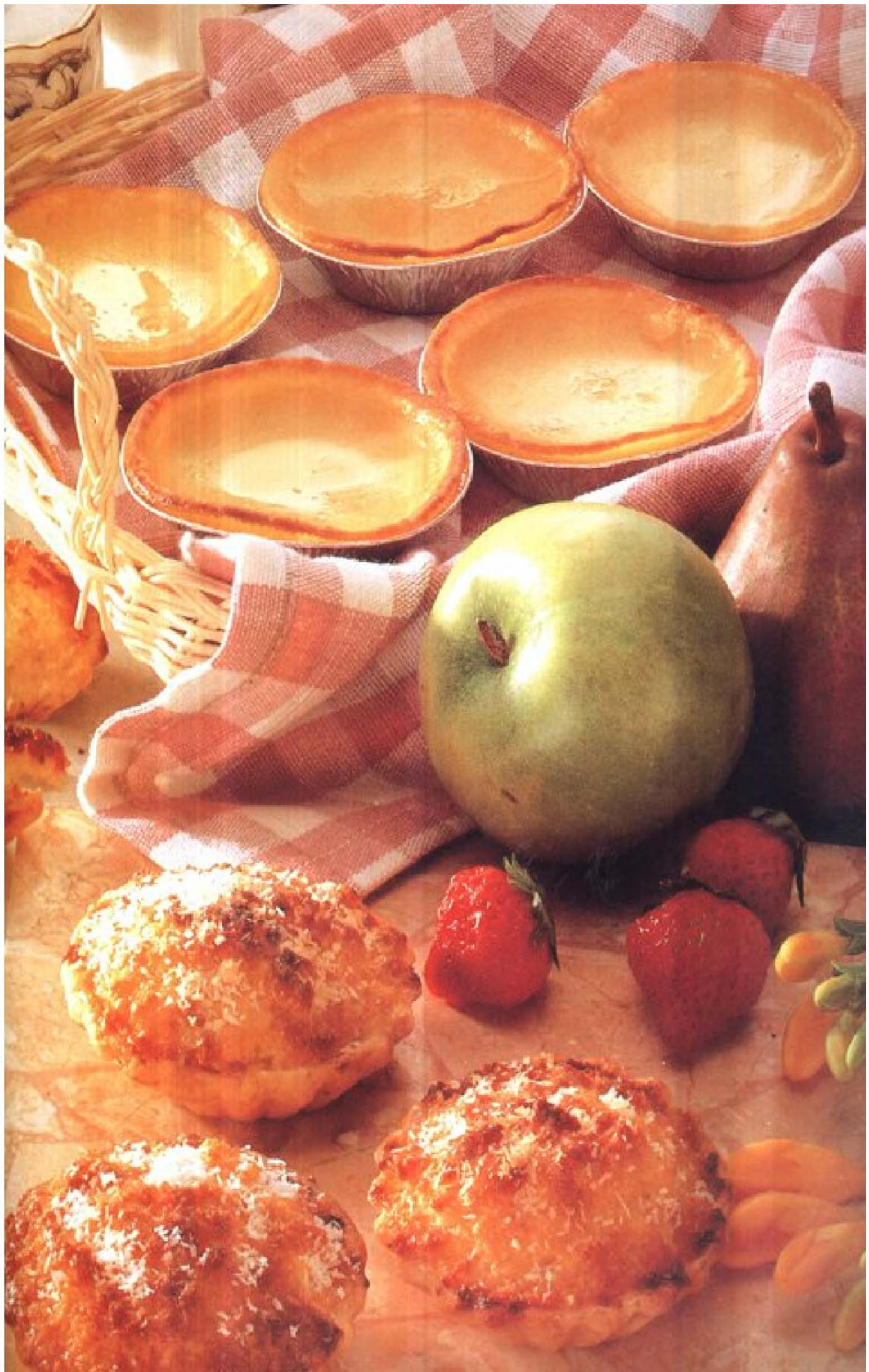
8厘米蛋塔模18个, 内部涂油撒面粉。

烘焙:

1. 烤箱先预热到180℃。
2. 放在烤箱下层, 烤约35分钟。

做法:

1. 依照基本塔皮的做法把塔皮做好, 先烤10分钟。
2. ①料依序放入盆中搅拌均匀即是馅, 平均填入塔皮中, 再烘焙20分钟。
3. 烤好在表面涂些蛋黄, 撒些椰子粉, 入烤箱再烤5分钟即可。



香蕉船、甘蔗船、巧克力船、乳酪船 各 15 个

材料：

基本塔皮面团	2 份	奶油	150 克
鲜奶油	1 杯	蛋	3 个
香蕉	5 根	低筋面粉	120 克
甘蔗	600 克	可可粉	1 大匙
水	1 杯	忌士粉	1 小匙
糖	180 克	葡萄干	1 大匙

模型：

9 厘米船形模型 60 个，内部涂油。

烘焙：

1. 烤箱先预热到 220℃。
2. 放在烤箱下层，烤约 15 分钟。

做法：

1. 将 2 份塔皮面团分成 4 小份，每 1 份做成 15 个船形塔皮。
2. 先烤 15 个船形塔皮，烤好放凉。
3. 鲜奶油打发，挤在塔皮上。香蕉剥皮切片，泡一下盐水，沥干排在鲜奶油上即成香蕉船。
4. 甘蔗去皮切丁，泡一下盐水，沥干放锅中加 1 杯水以小火焖煮 8 分钟。
5. 再加糖 60 克，煮到糖溶化即熄火。用锅铲将之大致捣碎，平均装入 15 个船形塔皮中烘焙成甘蔗船。
6. 奶油加糖 120 克打发，再加蛋打匀，然后把面粉筛入轻轻拌匀，分成 2 份。
7. 1 份筛入可可粉拌匀，舀入 15 个船形塔皮中烘焙成巧克力船。
8. 另 1 份加忌士粉和葡萄干拌匀，舀入 15 个船形塔皮中烘焙成乳酪船。

备注：

以上 4 种水果船，您可以自由选择喜欢的做。基本上，1 份塔皮面团可以做 30 个船形塔皮。





蟹粉乳酪馅饼 9英寸1个

材料：

基本塔皮面团	1/2份
洋葱	1/2个
奶油	1大匙
比萨忌士	100克
① { 蟹肉	200克
蛋	3个
牛奶	1杯
盐	1/2小匙
黑胡椒粉	1/4小匙

模型：

9英寸馅饼盘1个，内部涂油撒面粉。

烘焙：

1. 烤箱先预热到200℃。
2. 放在烤箱下层，烤约35分钟。

做法：

1. 依乳酪馅饼做法1与2做好馅饼皮。
2. 洋葱剁碎，用奶油炒香，放凉。
3. 加①料拌匀倒入馅饼皮中即可烤焙。
4. 把比萨忌士刨成丝。烤到最后5分钟时，将忌士丝撒上再烤5分钟即可。

备注：

1. 比萨忌士(Mozzarella Cheese)超市有售，为长方块状包装。
2. 黑胡椒粉亦可以辣椒粉代替。



乳酪馅饼

9英寸1个

材料：

基本塔皮面团	1/2份
乳酪片	200克
牛奶	1杯
蛋	5个
① 糖	1大匙
① 盐	1/4小匙
① 黑胡椒粉	1/4小匙
培根	少许

模型：

9英寸馅饼盘1个，内部涂油撒面粉。

烘焙：

1. 烤箱先预热到200℃。
2. 放在烤箱下层，烤约35分钟。

做法：

1. 把面团擀成直径约比馅饼盘大2英寸的圆片，铺在馅饼盘上，轻压使之贴紧盘壁。
2. 多余的面皮切掉。如果面皮不够大使周围出现缺口，可用切下来的碎面皮补满。用叉子在面皮上刺数十个洞。
3. 乳酪片和牛奶一起用小火煮，边煮边搅拌使乳酪溶化。如果无法溶化就全部倒入果汁机中搅拌成乳酪糊。
4. 蛋加①料打匀，再加乳酪糊拌匀，倒入馅饼皮中即可烘焙。
5. 烘焙中途可在表面撒些切丝的培根作装饰再继续烤。



比萨乳酪馅饼

9英寸1个

材料：

基本塔皮面团	1/4份
洋葱	1个
奶油	2大匙
红番茄	2个
九层塔	数片
虾仁	100克
蟹肉棒	1包(约70克)
蛋	4个
盐	1/4小匙
黑胡椒粉	1/4小匙
比萨忌士	50克

模型：

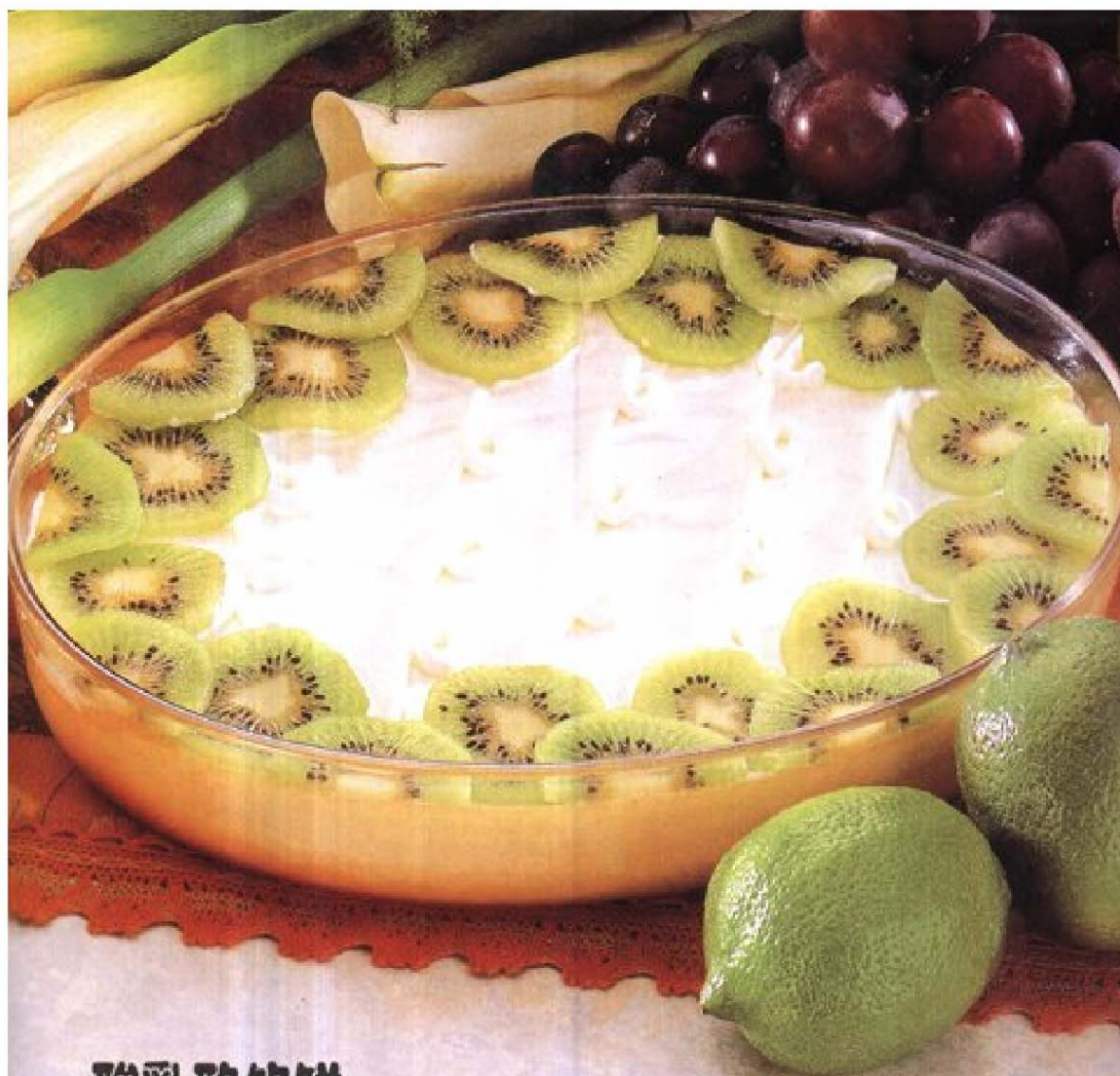
9英寸馅饼盘1个，内部涂油撒面粉。

烘焙：

1. 烤箱先预热到200℃。
2. 烤时放在烤箱下层，烤约35分钟。

做法：

1. 依乳酪馅饼做法1与2做好馅饼皮。
2. 洋葱切碎，用奶油炒香；番茄切去蒂头，用滚水烫到表皮破裂，然后去皮切碎；九层塔也切碎。
3. 虾仁挑去肠泥，切小丁；蟹肉棒撕成丝。
4. 蛋打散，加洋葱、番茄、九层塔、虾仁、蟹肉棒、盐、黑胡椒粉拌匀，倒入馅饼皮中即可烘焙。
5. 把比萨忌士刨成丝，烤约30分钟后，将忌士丝撒上再烤5分钟即可。



酸乳酪馅饼

10英寸1个

材料：

基本塔皮面团	1/4份
奶油乳酪	280克
酸乳酪	2盒(200克)
糖	100克
① 蛋	5个
柠檬汁	1大匙
柠檬皮末	1大匙
低筋面粉	30克
鲜奶油	少许
猕猴桃	2个

模型：

10英寸椭圆馅饼盘1个，内部涂油。

烘焙：

1. 烤箱先预热到220℃。
2. 饼皮放在烤箱下层，烤10分钟。
3. 再降到160℃烤馅饼。放在烤箱下层，烤70分钟。

做法：

1. 塔皮面团擀成0.5厘米厚，切成比模型略小的椭圆片，放入模型中先烤。
2. ①料一样一样放入盆中搅拌均匀，要一样拌匀再加另一样。
3. 刮入模型中，表面用一张铝箔纸包住以免表面变焦，即可烘焙。
4. 烤好在烤箱中放至完全冷却再取出，用一些打发的鲜奶油和切片的猕猴桃装饰即可。

千层松饼皮

1份

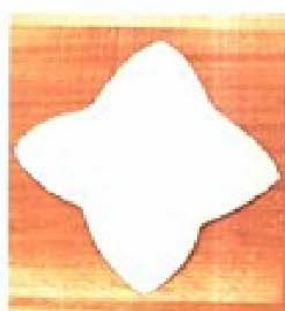
做法:

材料:

①	高筋面粉	240 克
	奶油	27 克
	糖	1 大匙
	水	$\frac{1}{2}$ 杯
奶油		200 克



1 ①料拌匀，用力揉约 10 分钟使面团出筋，最后揉圆放置 10 分钟使面团松弛。



3 擀成四角状，中间厚四角薄。



4 把奶油切碎压成厚方片然后冰硬，放在面皮的中间。



5 把四周的面皮折向中间，重叠处压紧。



7 擀时如发现有气泡就用牙签刺破，把气放出。



8 放置 10 分钟使之松弛，再擀成厚度约为 0.5 厘米。



9 将两边折向中间再对折。





2 在面团上切交叉两刀，用手剥开。



6 再把面皮擀得既均匀又大一些。



10 重复做法 8、9 三次，共松弛、擀开、折叠四次。

制作小技巧

详细的做法请参见分解图示。另外还要特别注意：

1. 制作过程中常常需要放置10分钟使面团松弛，因为面团刚被揉搓擀压后会很紧绷，如果不给它一段时间松弛而勉强继续操作，不但不好做甚至可能会破裂。
2. 制作时如果感觉面团中的奶油有软化甚至融化的现象，就将之包好放冰箱冷藏一阵子，尤其天热时更要注意。面团每操作一会儿后须松弛10分钟，此时最好也放在冰箱里松弛。
3. 擀面皮时，力量要平均和缓，不要在一个地方太用力而压断里面的奶油。
4. 擀面皮时为防止粘可以撒一点高筋面粉，但不要撒太多，折叠时要把表面多余的干粉扫掉。
5. 在做各种千层松饼时须把整块松饼皮切割成需要的形状，这时最好用轮刀或很锐利的刀，因为钝刀会使切口处的层次粘在一起而膨胀得不好。

烘焙小技巧

1. 烤时烤盘不但不涂油，有时还要抹一点水，好让松饼皮粘在烤盘上，烤时才不会收缩。
2. 大片的松饼皮放在烤盘上烘焙前要刺洞，以免烤时鼓起或变形。
3. 饼皮做好后也要松弛约20分钟才能烘焙，而且松弛时间内不要再拉扯到饼皮，否则饼烤好会变形。
4. 烘焙时间到了后，用手轻触饼的边缘，要坚实脆硬才算烤好，否则就要降低温度继续烤。





千层杏仁条 60个

材料：

- | | |
|----------|------|
| 蛋白 | 1个 |
| ① 糖粉 | 100克 |
| 杏仁霜 | 50克 |
| 千层松饼皮 | 1份 |
| 杏仁果(无咸味) | 100克 |

模型：

烤盘1个，不须涂油。

烘焙：

1. 烤箱先预热到220℃。
2. 放在烤箱上层，烤约13分钟。

做法：

1. 把松饼皮撕成0.3厘米厚。
2. ①料拌匀，薄薄地涂在松饼皮上，杏仁果切碎撒上。
3. 放入冰箱冷藏20分钟以上使糖衣凝结。
4. 用轮刀切成2.5厘米宽，9厘米长的条块，排在烤盘上。
5. 放入冰箱冷藏，使之松弛20分钟才开始烘焙。



千层巧克力条 60个

材料：

千层松饼皮 1份
巧克力 适量
巧克力米 适量

做法：

1. 饼皮的分切与烤焙，和千层杏仁条一样，但不必做表层的杏仁糖饰。
2. 把巧克力切碎，隔水加热到融化，涂在千层酥条上。
3. 表面再沾些巧克力米，放凉即可。

迷你千层虫 16个

材料:

千层松饼皮 1份 各种水果 适量
蛋黄 1个 洋菜亮光液 适量
奶油布丁馅 (见第54页) 1/4份

模型:

烤盘1个, 不须涂油。

烘焙:

1. 烤箱先预热到220℃。
2. 放在烤箱中层, 烤约20分钟。

做法:

1. 把松饼皮擀成0.3厘米, 用轮刀切成16个边长12厘米的方形。
2. 在对角切L形刀口, 把切开的对角重叠拉向对面成菱形, 排在烤盘上。
3. 蛋黄打散涂在四边。中间用牙签刺数个洞, 松弛20分钟再烘焙。
4. 烤好填入奶油布丁馅, 放些水果, 并在水果上涂一层洋菜亮光液即可。

眼镜酥 36块

材料:

剩余千层松饼皮 ... 400克 肉桂粉 1/2小匙
糖 2大匙 蛋黄 1个

模型:

烤盘1个, 不须涂油。

烘焙:

1. 烤箱先预热到220℃。
2. 放在烤箱上层, 烤约13分钟。

做法:

1. 把松饼皮重叠铺平, 擀成0.3厘米厚、20厘米宽的长方片。
2. 均匀地撒上糖和肉桂粉, 将两边折向中间再对折, 成为长条状。
3. 切成1厘米宽的长条, 排在烤盘上。
4. 把折处打开一点, 烤时才有膨胀的空间。
5. 蛋黄打散涂在表面, 放置松弛20分钟再烘焙。

备注:

这是利用做“千层水果虫”或“拿破仑”时, 切剩的面皮再次擀开做成的, 虽是废物利用却很香脆可口。



豪华千层水果盅

材料:

千层松饼皮 1/2 份 各种水果 适量
蛋黄 1 个 洋葱亮光液 适量
奶油布丁馅(见第 54 页) 1/2 份

模型:

烤盘 1 个, 底部抹水。

烘焙:

1. 烤箱先预热到 220°C。
2. 放在烤箱上层, 烤约 13 分钟。

做法:

1. 把松饼皮擀成 0.3 厘米厚, 用小刀刻画一个烤盘能容纳的最大圆形。
2. 剩下的面皮用玻璃杯口压出 5、6 个圆片, 再一切成半圆形。
3. 半圆面皮底面涂些蛋黄, 贴在大圆面皮的边缘内侧, 切掉多余的外缘部分, 使成花瓣形, 面皮表面也涂些蛋黄。
4. 中间用叉子刺数十个洞, 松弛 20 分钟再烘焙。
5. 烤好填入奶油布丁馅, 排上处理好的水果, 在水果上涂一层洋葱亮光液即可。

培根酥条 16 条

材料:

千层松饼皮 1 份 培根 1 包(200 克)
或剩余千层松饼皮 ... 280 克 黑胡椒粉 少许

模型:

烤盘 1 个, 不须涂油。

烘焙:

1. 烤箱先预热到 220°C。
2. 放在烤箱上层, 烤约 15 分钟。

做法:

1. 把松饼皮重叠铺平, 擀成 0.3 厘米厚, 长度约和培根一样, 用轮刀切成 16 条。
2. 把每条培根都纵切两半成细长条, 一条条放在饼皮上。
3. 在培根上撒些黑胡椒粉, 连同饼皮卷起来, 排在烤盘上即可烘焙。





南瓜马蹄酥 12个

材料：

南瓜	400克
千层松饼皮	1份
蛋黄	1个
① 蛋	1个
糖	20克
盐	1/4小匙
香草精	数滴

模型：

烤盘1个，不须涂油。

烘焙：

1. 烤箱先预热到210℃。
2. 放在烤箱中层，烤约18分钟。

做法：

1. 南瓜去皮、去籽，切块蒸约10分钟，压成南瓜泥，趁热加①料搅拌均匀即是馅。
2. 把松饼皮擀成0.3厘米厚，切成12个长方片。
3. 把馅平均放在长方片中间，边缘涂上蛋黄，对折压紧。
4. 切成半月形，边缘用叉子压出花纹。
5. 表面涂些蛋黄并用牙签刺十几个洞，松弛20分钟即可烘焙。



火腿乳酪酥 12个

材料：

- 千层松饼皮 1份
- 乳酪片 12片
- 火腿片 12片
- 蛋黄 1个

模型：

烤盘1个，不须涂油。

烘焙：

1. 烤箱先预热到210℃。
2. 放在烤箱中层，烤约18分钟。

做法：

1. 把松饼皮擀成0.3厘米厚，切成12个正方形。
2. 在每个正方形中间放1片乳酪再放1片火腿。
3. 从方形的对角线向中心点切一刀，切到距中心点约2厘米。
4. 向内折成风车形（面皮尖角要重叠），用牙签下插固定。
5. 表面涂上蛋黄，松弛20分钟即可烘焙。



热狗千层酥 4个

材料：

千层松饼皮 1份
大热狗 4条
蛋黄 1个
黑胡椒粉或番茄酱 少许

模型：

烤盘1个，不须涂油。

烘焙：

1. 烤箱先预热到220℃。
2. 放在烤箱中层，烤约20分钟。

做法：

1. 把松饼皮擀成0.3厘米厚的长片状，再切成4份，其长和热狗等长，其宽为热狗宽度的6倍。
2. 每份中间放一条切开的热狗，把两侧面皮每隔2厘米切一刀成流苏状，向中间交叉包住热狗，要包得松松的，不要用力拉扯。
3. 做好排在烤盘上，蛋黄打散涂在表面即可烘焙。
4. 烤好切块食用，可随意添加黑胡椒粉或番茄酱。

备注：

此点心可用剩余松饼皮做，每条约需140克面皮。





栗子拿破仑

材料：

干栗子	80 克
① 奶油	30 克
① 糖	50 克
朗姆酒	1 大匙
千层松饼皮	1 份
鲜奶油	1 杯
巧克力	50 克
糖粉	适量

模型：

7英寸菊花印模1个，烤盘1个，底部抹水。

烘焙：

1. 烤箱先预热到220℃。
2. 放在烤箱上层，烤约13分钟。

做法：

1. 栗子浸水一晚，第二天剥掉碎皮加水用小火煮20分钟，放到完全冷却。
2. 留下1个漂亮完整的，其余的压碎，加①料拌匀成泥。
3. 把松饼皮擀成0.3厘米厚的长片状，用印模印出3个菊花片。
4. 排在烤盘上用叉子刺数十个洞，松弛20分钟再烘焙（小烤箱一次只能烤1片）。
5. 鲜奶油打发，巧克力切碎。
6. 在一片烤好的饼上涂 $\frac{1}{3}$ 鲜奶油，再涂 $\frac{1}{3}$ 栗子泥，撒上 $\frac{1}{3}$ 巧克力屑。
7. 把第二片饼叠上去，重复一次涂抹的工作。
8. 把第三片饼叠上去，撒一层糖粉，再涂鲜奶油，撒巧克力屑并放一个完整的栗子在中间即可。

千层凤梨酥条

2条

材料：

千层松饼皮 1份
 菠萝罐头 1罐
 糖 60克
 玉米粉或淀粉 3大匙
 蛋黄 1个

做法：

模型：

烤盘1个，底部抹水。

烘焙：

1. 烤箱先预热到215℃。
2. 放在烤箱中层，烤约25分钟。



1 把1/2份松饼皮拼成0.3厘米厚。如图，切成上下两片 and 边条四段，上片中同每隔2厘米横切一刀。



2 菠萝片沥干切块，用果汁机打碎，加糖和玉米粉拌匀，小火或微波煮沸即是馅。



3 在下片四周涂些蛋黄，把边条沿着周围排放好。



4 1/4份的馅放在中间，边条表面涂上蛋黄。



5 把上片盖上去，也涂上蛋黄。



6 用小刀沿着周围切出花纹即可烘焙。同法再做第二条。

备注：

松饼皮上，下片约为22厘米×11厘米；边条两段为22厘米×2.5厘米，另两段为6厘米×2.5厘米。









维也纳苹果酥

16条

材料:

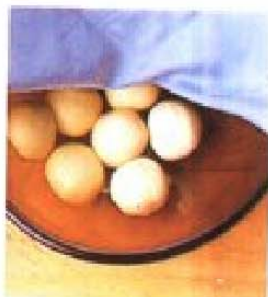
①	中筋面粉	250克
	猪油	1大匙
	蛋	1个
	热水	6大匙
	盐	1/2小匙
	苹果	12个
	糖	160克
	肉桂粉	1/2小匙
	奶油	适量
	面包粉(或饼干屑、蛋糕屑)	1杯
	糖	适量

模型:

烤盘1个,底部涂油。

烘焙:

1. 烤箱先预热到200℃。
2. 放在烤箱中层,烤约25分钟。



① 料拌匀,揉成光滑均匀的面团,分切成16份,一一滚圆。用布遮盖放置1小时。



② 苹果去皮核,切薄片,加糖和肉桂粉拌匀,蒸5分钟或微波加热3分钟。



③ 在一个完全平滑的桌面上撒些面粉。取1份面团尽量擀开。要擀到薄得几乎透明。



④ 奶油加热融化,涂在薄面皮上。撒上1大匙面包粉。



⑤ 在一端放1/2的苹果馅,包卷起来,放入烤盘。



⑥ 在表面刷些奶油,抹上砂糖即可烘焙。

备注:

维也纳苹果酥的特别薄脆皮和其他酥皮点心不同,含油量很低。也可将之油炸,则类似“炸苹果派”。



