MIANBAOSHI SHOUCE

面·包·师·手·册

面包师手册

MIANBAOSHI SHOUCE

XUSHUMING YI

[美] J.阿曼德拉 著 徐书鸣 译



中国轻工业出版社
ZHONGGUO QINGGONGYE CHUBANSHE

MIANBAOSHISHOUCE

面·包·师·手·册

面包师手册

MIANBAOSHISHOUCE



ISBN 7-5019-2591-7

9 787501 925919 >

ISBN7-5019-2591-7/TS·1577

定价：20.00元

面包师手册

[美] J.阿曼德拉 著

徐书鸣 译

中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

面包师手册/(美)阿曼德拉(Amendola,J.)著;徐书鸣译. 北京:中国轻工业出版社,2000.1

书名原文: The Bakers' Manual (fourth edition)

ISBN 7-5019-2591-7

Ⅰ.面… Ⅱ.①阿… ②徐… Ⅲ.面包-食品加工-手册 Ⅳ.TS213.2-62

中国版本图书馆CIP数据核字 (1999) 第37647号

The Bakers' Manual (fourth edition)
Joseph Amendola
Copyright ©1993 by John Wiley & Sons, Inc.
All Rights Reserved. Authorized translation
from the English language edition published
by John Wiley & Sons, Inc.

责任编辑: 山 边 责任终审: 滕炎福 封面设计: 张歌明
版式设计: 智苏亚 责任校对: 燕 杰 责任监印: 徐肇华

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号,邮编: 100740)
网 址: http://www.chlip.com.cn
印 刷: 三河市宏达印刷厂
经 销: 各地新华书店
版 次: 2000年1月第1版 2000年1月第1次印刷
开 本: 850×1168 1/32 印张: 7.25
字 数: 186千字 插页: 4 印数: 1~5000
书 号: ISBN 7-5019-2591-7/TS·1577 定价: 20.00元
著作权合同登记 图字: 01-1999-1727

• 如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换 •

鲜奶
椰丝
面包



椰子卷







调理面包

牛油排包



果酱花卷



蝴蝶面包



丹麦
羊角包

法式辫子面包



主食面包



长棍面包



水果蓝面包





杂粮面包



杏仁片面包

序　言

本书的第四版原来是打算在老版中加进一些新的配方，但现在是将老版更新了。

在此我要感谢我的朋友、同事和许多研究生对我的愉快而有趣的工作给予无私的帮助和支持。

从40年代起，我一直在美国烹饪学院(Culinary Institute of America)担任各种职务：教师团副主席、学生辅导主任、学生事务部副主席和行政执行主席。

我曾作为一些主要的食品公司的食品和健康顾问而四处旅行，我的专长是食品烘烤和甜食。现在我住在佛罗里达的Orlando，并作为烘烤方面的顾问而成为Fessel International的合作者。

J.阿曼德拉

目　录

第一章　原料……(1)

一、面粉……(1)

1. 小麦……(1)

2. 黑麦粉……(2)

二、鸡蛋……(4)

1. 带壳蛋……(4)

2. 冰蛋……(5)

三、盐……(5)

四、牛奶……(5)

五、甜味剂……(6)

1. 糖……(6)

2. 蜂蜜……(7)

3. 糖蜜……(7)

六、酵母菌……(7)

七、化学酵素……(8)

八、油脂和起酥油……(9)

在面包房的生产中油脂的功能……(11)

九、调味料……(11)

调味品的使用……(12)

第二章　发酵产品……(13)

一、面包、面包卷、早餐点心和丹麦饼……(13)

二、面包和面团的生产阶段……(14)

1. 和面……(14)

2. 发酵……(14)
3. 控制面团的温度……(16)
4. 水温图……(19)
5. 羊角包……(26)
三、编制面包或面条篮……(28)
四、早餐点心的顶饰和内填料……(41)
第三章　蛋糕和德国大蛋糕……(45)
一、搅拌蛋糕糊……(45)
1. 乳化法……(45)
2. 二阶段法……(46)
3. 发泡法……(46)
二、高海拔下制作蛋糕……(46)
Linzer大蛋糕……(63)
三、水果蛋糕……(64)
1. 果馅饼壳……(64)
2. 成品……(64)
3. 制作成品的其他方法……(64)
4. 法式苹果大蛋糕……(65)
5. 苹果大蛋糕屋(Maison)……(65)
四、Dobos大蛋糕……(66)
1. 预制和成品Dobos大蛋糕……(66)
2. 焦糖……(67)
五、巴伐利亚奶油大蛋糕……(67)
六、杏仁酥糖大蛋糕(Marzipan Torte)……(67)
七、水果大蛋糕……(69)
八、松软蛋糕……(76)
九、大块蛋糕……(78)
十、蛋糕的切割……(79)
十一、Bunder Nuss大蛋糕……(79)

十二、Zuger樱桃酒大蛋糕……(85)
十三、St.Honore糕点……(86)
十四、Pithiviers……(87)
第四章　曲奇饼干……(89)
一、搅拌方法……(89)
1. 乳化法……(89)
2. 一步法……(89)
二、曲奇饼干的种类……(89)
三、糕点袋……(90)
四、花色小蛋糕……(102)
第五章　馅饼(派，Pies)……(105)
一、馅饼皮……(105)
原料……(105)
二、馅饼的填料……(106)
1. 水果馅饼填料的制备……(106)
2. 奶油馅饼填料……(108)
3. 蛋白松软馅饼……(108)
4. 软馅饼和特制馅饼……(108)
5. 稠化剂……(109)
三、糕点奶油……(112)
其他花色……(112)
第六章　布丁和沙司……(122)
制作布丁和冰淇淋的沙司……(130)
第七章　糖衣……(135)
一、基本糖衣……(135)
二、制作和使用纸锥……(141)
三、装饰生日蛋糕……(144)
四、蛋糕装饰果冻的转移……(145)
第八章　什锦糕点和甜食……(147)

一、泡夫糕点及其变种……(147)
1. 制作泡夫糕点的规则……(148)
2. 擀压和折叠面团……(148)
3. 奶油片……(149)
4. 奶酪棍……(150)
5. 拿破仑……(150)
6. 肉饼壳(Patty Shell)……(151)
7. 半圆形酥饼(Turnover)……(151)
8. 肉蛋馅饼(Vol - au - Vent)……(151)
9. 奶油角(女士的发髻,Lady Lock)……(152)
10. 棕榈树叶(猪耳朵)……(153)
11. 蝴蝶……(153)
12. 苹果馅酥饼(用泡夫面团制作)……(154)
13. 风车……(155)
14. 圆顶馅饼(Pâte Dome)……(155)
15. 四指油酥饼……(156)
16. Pithivier……(156)
二、手指酥卷和奶油泡夫甜食的技术……(157)
1. 注意事项……(157)
2. 奶油一口酥(Croquembouche)……(158)
3. Polka烘饼……(159)
4. 法式炸面饼圈(Doughnuts)……(159)
5. 天鹅奶油泡夫……(160)
6. 手指形酥卷(Éclairs)……(160)
7. 奶油泡夫壳和篮……(161)
8. 奇异香蕉……(162)
9. St. Honore……(162)
10. 蜜蜂窝……(163)
11. 油煎酥角……(163)

12. 夹心酥球(Profiteroles, Hors d'Oeuvre泡夫)……(163)
13. 穆斯林的头巾(Turban)……(164)
14. 老姆糕……(169)
三、糖霜甜食的制作技术……(171)
1. 制作最好的糖霜应遵循的规则……(172)
2. 天鹅糖霜、提篮糖霜、字母糖霜……(173)
3. 德式糖霜大蛋糕……(174)
4. Schaum德式大蛋糕……(175)
5. 糖霜蘑菇……(175)
6. 糖霜冰淇淋……(176)
7. 糖霜鸟巢或糖霜壳……(176)
8. 糖霜馅饼壳……(176)
9. 糖霜甜酥糕(Kisses)……(177)
10. 其他花色的糖霜……(177)
四、糖霜……(178)
五、什锦糕点……(178)
1. 巧克力盒……(178)
2. 奶油杏仁糕点……(179)
3. 拿破仑……(179)
4. 奇妙果冻卷……(180)
5. 奶油泡夫提篮和天鹅……(180)
6. 指形酥卷……(181)
7. 水果馅饼(Fruit Tartlet)……(182)
8. 奶油杏仁馅饼……(182)
9. 冻糕(Parfait)……(183)
10. 轿式马车(Coupe)……(184)
六、制作冰淇淋甜食的技术……(185)
1. 烤Alaska尊贵蛋糕……(186)
2. Alaska甜瓜……(187)

3. 奇异橘子……(187)
4. 热带椰子甜食……(187)
5. 新鲜菠萝快乐甜食……(187)
6. 巧克力杯冰淇淋……(188)
7. 水果奶油冻……(189)
8. 白雪公主……(189)
9. 奇异香蕉……(189)
10. 牛奶葡萄冰淇淋……(189)
11. Appareil à Bombe……(189)
12. 饼干果子冰淇淋……(190)
13. 奶油冻……(190)
14. 糖渍点心……(190)
15. 冰淇淋鸭舌帽(Ice Cream Bombe)……(190)
16. 冰淇淋鸭舌帽的脱模……(191)
17. 冰淇淋鸭舌帽的切片和食用……(192)
18. 草莓鸭舌帽……(192)
19. 卡门(Carmen)冰淇淋鸭舌帽……(192)
20. 圣代冰淇淋(Sundae)……(193)
21. 香蕉劈(Banana Split)……(193)
22. 奶昔(Milk Shake)……(193)
23. 苏打冰淇淋……(193)
24. 司帕牟尼(Spumoni)……(193)
25. 卡萨塔(Cassata)……(194)
26. 冰淇淋派……(194)
27. 雪球……(194)
28. 桃子美尔芭(Peach Melba)……(194)
29. 冷冻糖霜……(195)
30. 冰冻指形酥卷……(195)
31. 冰淇淋泡夫……(195)

32. 烤Alaska冰淇淋……(196)
33. 梨了Hélène冰淇淋……(196)
34. Russe奶油水果布丁……(198)
35. 豪华奶油水果布丁……(199)
附录……(202)
一、煮糖……(202)
岩糖或蛋白牛奶酥糖……(203)
二、杏仁糖……(203)
1. 特殊蛋糕……(205)
2. 吹糖和拉糖……(206)
3. 水果和各种物品……(206)
4. 缎带和蝴蝶结……(208)
5. 多色缎带……(209)
6. 编织拉糖篮……(209)
三、水晶糖……(210)
四、胶姆软糖……(211)
五、用于装饰观赏的奶油杏仁糖……(213)
六、巧克力的罗曼史……(214)
七、用巧克力装饰……(215)
巧克力模块或覆盖物(Couverture)……(215)
八、巧克力装饰品……(216)
1. 用于作花色条纹装饰的巧克力……(216)
2. 巧克力长条面饰物……(217)

第一章 原 料

一、面粉

面粉是小麦的精磨粉，它是面包生产中最重要的原料。所以，面粉的质量对生产出的面包质量有重要的影响。它之所以重要，是因为：

(1) 它是烘烤制品的主要成分。

(2) 它起着粘合和吸收剂的作用。

(3) 它影响着产品的储存质量。

(4) 它对产品的风味很重要。

(5) 它增加了烘烤制品的营养价值。

1. 小麦

磨成面粉的小麦是做面包的主要谷物，因为只有它才是含有合适的谷蛋白和麦醇溶蛋白组分的谷物。当面粉和以水时，这些成分变成谷蛋白，它对保存酵母菌产生的气体是很重要的。没有其他谷物可以代替小麦用来生产面包。

用于烤面包的小麦粉的主要类型是硬质小麦和软质小麦。

硬质小麦含有高成分的谷蛋白，这使它成为面包和面包原料的最好的选择。硬质小麦有几类：

(1) 百分之百的原麦面粉，这是一种强力面粉，是生产高质量

的硬面包卷和平板烤面包的首选面粉。可以生产最好的面包。

(2) 特级面粉，一般用于配方中需要面包粉的地方。用来制作面包、面包卷和面包粉制品。

(3) 一级和二级精面粉，用于制造黑面包，因为它们的颜色比较黑，并有较高含量的谷蛋白。

(4) 麦麸主要用于生产松饼。

(5) 全麦粉(包括全硬质小麦粉)主要用于制作全麦面包和松饼。

软质小麦一般含有的谷蛋白比硬质小麦少，通常用于制作精美的烘制食品。软质小麦有三类：蛋糕粉用于生产高质量的蛋糕，而糕饼粉和甜饼粉用于生产馅饼皮、甜饼和糕点。

2. 黑麦粉

黑麦粉是用黑麦谷磨成的。其成分类似于小麦，但蛋白质或谷蛋白的成分很不同。

当将黑麦粉加水和成面团时，如果处理方法相同，则其蛋白质不像硬质小麦那样产生谷蛋白。为了得到多孔的发透面包，必须在黑麦粉中加一些如一级和二级精面粉那样的硬质麦粉。如果只用黑麦粉，则产品将是硬的、发不透的，因面是难于消化、不好吃的。

黑麦被磨成粗麦粉、专卖粉或细黑麦粉、中等黑麦粉和深色黑麦粉。

黑麦混合物是在磨粉机中将一定比例的黑麦粉和高谷蛋白或精白粉混合而成的。混合物中黑麦粉对精白粉的比例通常为25%～40%。确切的使用量与当地的要求和所制作的面包的类型有关。所以，面包师必须判断混合物的恰当的比例。

有关制作黑麦面包的注意事项如下：

(1) 随着所制作的黑麦面包类型的不同，配方必须调整。要调节深色黑麦粉的比例，对重深色的黑麦面包，必须加大深黑麦粉

的比例。

(2) 黑麦粉面团的混合时间不能像精白粉面团那样长。

(3) 黑麦面团的发酵期应较短，以得到最好的结果。

(4) 烘烤黑麦面包时，在开始的10分钟内需要在烤炉内通蒸汽。

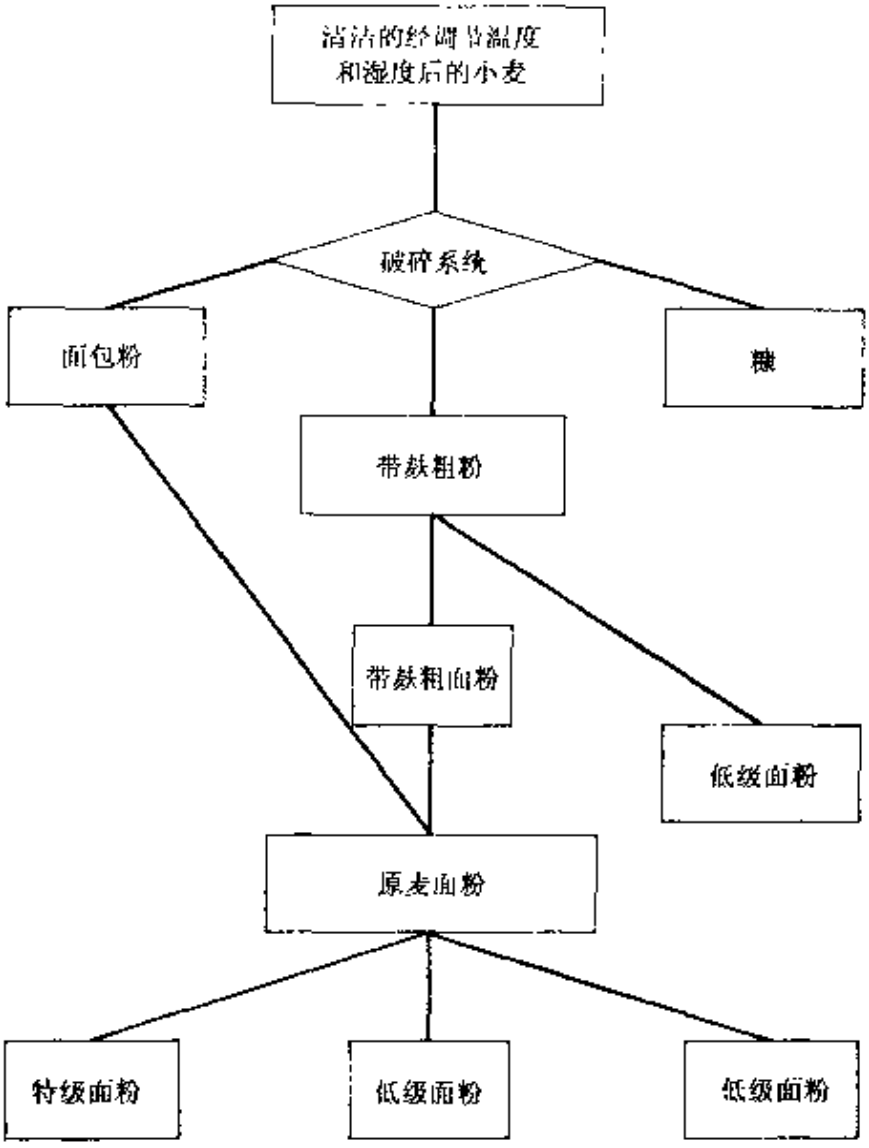


图 1-1 小麦磨成面粉的过程

上面的图显示了不同等级的面粉的大概的分离过程，但没有显示面粉的精确的分离系统。

本图经Standard Brands, Inc.，版权所有者的允许，从"Treatise on Cake Making"翻印过来。

二、鸡蛋

当说到鸡蛋时，指的是整个鸡蛋——包括黄和白。

鸡蛋是天然的乳化剂，它有助于产生均匀的糊状物。通过乳化和搅打，可使这种糊状物很好地通气，保持了发酵剂产生的气体。

在大约52℃下鸡蛋会凝固。这是一个重要的性质，因为这使得鸡蛋构成了正在烘烤的制品结构的一部分。

因为蛋黄包含脂肪，它起着酥化的作用。当鸡蛋用于发泡蛋糕(sponge cake)和发酵制品中时，这种作用特别显著。

就发酵作用而言，蛋白和整个鸡蛋的功能是一样的。如在安琪儿蛋糕中，搅打过的蛋白产生一些由细微的空气泡构成的泡沫物质，当在烤炉中受热时，它们就会膨胀。因为蛋白能容纳糊状物中的空气，糊状物的体积增大了，当在烤炉中受热时，鸡蛋凝固了，就成为蛋糕中的泡室结构。

鸡蛋的重要性在于它们添加了颜色，改善了烘烤制品的质地，增加了体积，使产品有结构，增加了风味，并有显著的营养价值。蛋白包括了很多上述功能，如它们能增加体积、改善质地和使产品有结构。

面包店中用的鸡蛋有两类：带壳蛋和冰蛋。除了有些例外情况外，两类鸡蛋对产品的效果是同样的。在那些例外的情况中，带壳蛋的效果较好。

1. 带壳蛋

为保证产品的质量，必须用质量好的鸡蛋。带壳蛋个数可以换算成如下的重量：

9～11个带壳蛋＝454g整鸡蛋

15～17个带壳蛋白＝454g蛋白

22～24个带壳蛋黄＝454g蛋黄

2. 冰蛋

冰蛋有如下的优点:

(1) 节约了时间和劳力,因为它们毋需打破和分离;

(2) 避免了由于败坏和其他原因引起的浪费;

(3) 保证了提供质量一致的鸡蛋,这意味着产品有更好的稳定性。

冰蛋是以整只鸡蛋出售的、或单是黄、单是白的形式,有时是整只鸡蛋外加一些黄。

三、盐

下面是盐在烘烤制品中的最重要的功能:

(1) 产生所要的味道;

(2) 控制发酵作用。增加盐的含量,会减慢发酵速度,但有助于防止令人讨厌的,对面团有害的细菌和杂菌的发展;

(3) 能加强面粉中的谷蛋白的效果,还有助于面团更有效地保持二氧化碳;

(4) 改善烘烤制品的结构和颗粒度。

四、牛奶

在面包房中使用着许多不同类型的牛奶。下面列出了牛奶的类型、来源或生产方法:

(1) 液体全脂奶是未加工的牛奶;

(2) 液体脱脂奶是从全脂奶中脱去乳脂而得到的奶;

(3) 白脱牛奶是从分离出的奶油中抽出乳脂而留下的产物;

(4) 甜味浓缩全脂奶是在全脂奶中加上糖,然后再将其浓缩(即将其部分水分蒸发掉)到所要求的程度;

(5) 全脂奶粉和脱脂奶粉是用两种方法生产的:第一种方法是将牛奶中的大量的水分取出,然后使它通过一个小通道进入热

罐中，除去剩余的水分，直到奶中只含2.5%到4%的湿度为止；第二种方法是使牛奶通过一个通道进入一个有循环空气的热罐中，这样，当牛奶离开喷雾室时，湿气就分离掉了。

为了还原干奶粉，应该按如下的比例来加水：

液体全脂奶：12.5%的固体，87.5%的水；

液体脱脂奶：9%的固体，91%的水。

因此为了将全脂奶粉还原成500g液体牛奶，应用：

500g×12.5%＝62.5g全脂奶粉

500g×87.5%＝437.5g水

总量　　500g

为了将脱脂奶粉还原成500g液体牛奶，应用：

500g×9%＝45g脱脂奶粉

500g×91%＝455g水

总量　　500g

在面包生产中，牛奶改善了它的结构、食物的价值、质量和味道。

五、甜味剂

1. 糖

甘蔗糖和甜菜糖都是甜味剂，它们来自甘蔗和甜菜。如果将它们提炼到同样的程度，是没有什么区别的。

糖有下面几种形式：

(1) 粗制颗粒糖——原始的标准糖。

(2) 细制颗粒糖，有时称草莓糖或水果糖，是制作蛋糕的首选糖。它们有几等，即精细糖、超精细糖等等。

(3) 特细精糖粉(也称粉状糖,powdered sugar)。

(4) 糖粉(pulverized sugar)，通常称为糕点糖(icing sugar)，有时含有一些淀粉，以防结块。

(5) 红糖，它含有85%～92%的蔗糖，主要用于调味。

2. 蜂蜜

蜂蜜是蜜蜂从花蜜中制得的糖浆，它的成分随着来源而不同。苜蓿蜂蜜被认为是在面包店使用的最好的蜂蜜之一，因为调味是其主要的功能。

蜂蜜平均含有75%的转化糖、15%～20%的水分和其他少量的使味道可口的物质。

许多蜂蜜在送去检查风味质量时都要尝试一下。

3. 糖蜜

糖蜜(Molasses)是将甘蔗汁浓缩而成的。它含有35%～50%的蔗糖，20%～25%的水，余者是转化糖、矿物质、少量的蛋白质和其他物质。

在使用糖蜜前应先品尝其味道。

六、酵母菌

酵母菌是一种生长在酿造桶内的细微的植物或细胞。桶内盛有碎玉米、大麦芽和水的温和糊状物。酵母菌分鲜酵母和干酵母两类。

如果用干酵母来替代在配方中的鲜酵母，则大约用鲜酵母质量的40%的干酵母。例如，在配方中用500g鲜酵母，当需要用干酵母来替代时，就为40%×500g=200g。其余的60%，即300g是水。

下面是在不同温度下的发酵速度：

15.5～21℃	慢速反应
26.5℃	正常反应
32～38℃	快速反应
59℃	死亡温度

理想的储存酵母菌的温度为-1～7℃。

当酵母菌和面粉混合成面团时，酵母开始生长，并且繁殖得非常快。生长的结果产生了发酵气体，即二氧化碳，它形成许多小气泡，使面团膨发起来。

烘烤制品的发酵使其增加了体积，并改善了它的颗粒性、结构和风味。

七、化学酵素

化学酵素可分为两类：酸类酵素(如苏打的重碳酸盐或烘烤粉)和碳酸铵盐。

(1) 酸类酵素。在用烘烤粉时，酸性反应盐或这种盐的组合物在湿热的环境中作用于重碳酸钠上，释放出二氧化碳气体，使产品发酵。重碳酸钠含有碳和氧，从而产生二氧化碳气体。所以不论是使用含有酸分和重碳酸钠的烘烤粉，还是将重碳酸钠加入在原料中含有足够酸度的糊状物中，使重碳酸钠释放气体，两者的反应是类似的。

它的一个例子是将重碳酸钠加入含有糖蜜的五香蛋糕中。糖蜜是酸性的，它能使加入的重碳酸钠释放出二氧化碳气体。

(2) 碳酸铵盐的作用有一些不同。像重碳酸钠那样，它也含有二氧化碳气体的成分。但与酸类发酵不同，它不需要酸或其他物质来引起反应，二氧化碳气体通过在烘烤过程中的湿热条件下分解而从碳酸铵盐中释放出来。因为它分解得很快，所以它主要用于需要突然膨胀的奶油泡夫*(Cream Puffs)和饼干中。

用于烘烤制品中的化学酵素改善了产品的颗粒性和组织，使它们匀称和体积增大。

---

* 奶油泡夫即搅打稀奶油或蛋奶冻馅的酥饼——译注。

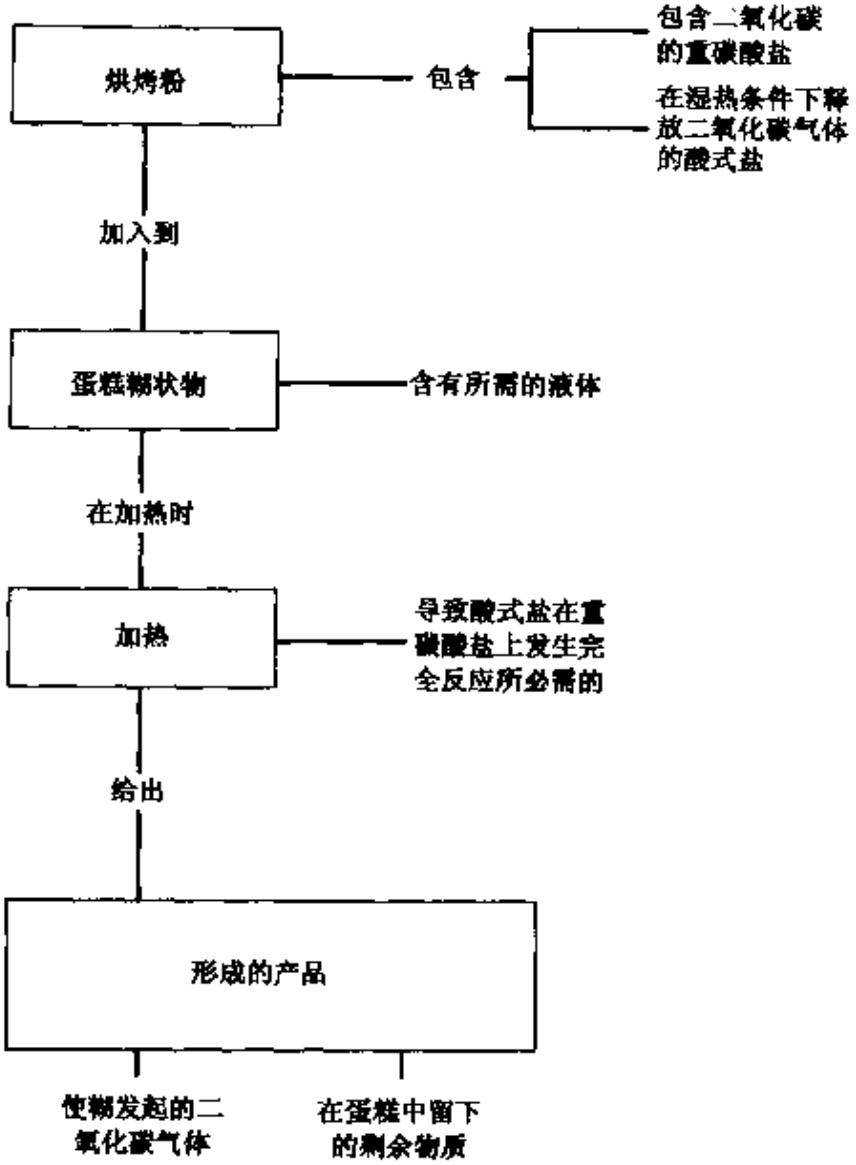


图 1－2 烘烤粉的作用

本图经Standard Brands, Inc.. 版权所有者的允许，从"Treatise on Cake Making"翻印过来。

八、油脂和起酥油

用于烘烤制品中的油脂都是可食用油脂，或者是植物或动物中的氢化油，如氢化起酥油、猪油、黄油和人造奶油。

人造奶油和黄油是两类特殊的油脂。人造奶油是从动植物或两者的合成物中制造出来的。

由于其他类型的油脂通常都很平淡，所以黄油和人造奶油由

于它们能在产品中加入特别的味道而成为首选品。合成它们的油脂的物理性质也有一些不同。这种性质使它们能融于口，这种性质也赋予了使用它们的产品，尤其是糖衣(icing)也有此性质。

猪油主要用于制作面包和馅饼面团。

液状油用于面包房的深度油炸、涂在各种面包卷上和盘上。

复合油是一部分猪油，一部分植物油。

起酥油是除了猪油、黄油和人造奶油以外的所有的固态油。它们不溶解于蛋糕糊状物的液体中，但能与其他的原料混合起来，在它们上面均匀地覆盖一层薄膜，或以细珠的形式扩散到混合物中。它们和鸡蛋、液体和其他原料一起构成乳状液。

在制作蛋糕中使用乳化型的起酥油的最大好处是它能构成比较稳定的乳状液，并能在不损坏糊状物的情况下，使其包含大量的水分和其他原料。

为了保证所用的起酥油对烘烤制品提供高质量的性能，应注意以下几点：

(1) 有合适的浓度。为了使起酥油能很好地起作用，必须将它完全地、均匀地分布于面团或糊状物中。其浓度应使它易于和面团或糊状物混合起来。它还应当易于在烘烤店中处理——在寒冷的气候下不会太硬或破碎，而在温暖的气候下不会太软。

(2) 口味、颜色和气味是很重要的。除了黄油、猪油和人造奶油外，大部分高级起酥油的味道很淡，颜色很浅。所有的起酥油应无异味。

(3) 在面包房的储藏条件下，起酥油必须有令人满意的可保存性。如果保存不适当或保存时间太长，非常好的起酥油也会腐败。起酥油必须保存在冷的地方，并要盖密，尽量隔离空气。

泡夫酱起酥油主要用于制作丹麦饼、各种泡夫酱制品以及在某些早餐点心中代替黄油。大多数泡夫酱起酥油是用植物油加进椰子油而制成的。所以产品的硬度随着要求而不同。

在面包房的生产中油脂的功能

在面包房的生产中，油脂有各种功能：

(1) 增加产品的柔软性。

(2) 提高产品的储藏和食用质量。

(3) 增加产品的营养价值。

(4) 改善产品的颗粒性和结构。

九、调味料

虽然这些原料不能看作制作蛋糕和其他烘烤制品中的真正的基本原料，但要生产出最合乎口味的产品，调味料的作用不可忽视。

调味料可分为三类：提取液、乳剂和干香料。这些调味料和其他的如巧克力，使烘烤制品获得所要求的口味。

调味提取液通常是天然油和含香料的其他物质的酒精溶液。柠檬和香草液可能是最有名和使用最广的调味液。

调味乳剂是将天然油及含香料的其他物质和一定量的胶姆和水配制而成。柠檬香料也可用作调味液，它是在面包房中使用的最受欢迎的乳剂。

合成香料和天然与合成香料的复合调味料可为液状或乳剂状。合成香料的效力很强，所以必须避免过量使用。

干香料包括各种种子、水果、根茎、花蕾、花朵或某些具有天然调味性质的植物的皮。这些香料会随着时间而失去它们的调味性能，所以应该将它们保存在密闭的容器中。经常使用的干香料为肉豆蔻、生姜、肉桂、丁香、肉豆蔻种衣和牙买加甜胡椒。

按用途，盐可归入调味物质。因为它增强了其他调味料的作用，所以它应被当作重要的调味物质。

巧克力和可可是从可可豆中提取出来的，如果要求不严格，也可归入调味品中，当然，这种归类并不适当。这些产品的主要差别是在可可被磨成粉之前，取走了可可脂，这是一种天然脂肪。用

荷兰制造方法得到的可可，比用其他方法生产的可可颜色要深一些，味道要强一些。

调味品的使用

劣等调味品损害了烘烤制品的质量，应避免使用。除了可可和巧克力外，过量使用也是一种通常的错误。面包师在调料气味很强的环境下工作，他们常常感觉不出味道和气味。如果他们不仔细地称量调味料的份量，他们就会过多地使用调味料，使得产品有一种对一些烘烤制品经常会有的"面包师味"。

为了避免过量使用调味料，那些特别强的调味料应用适当的液体来稀释。如果调味料和香料是干的，应该将其与糖混合起来。此方法可以对调味料做精确的称量。

最后，产品的口味是很重要的，因此，不关心调味料的质和量是愚蠢的。不关心这一点，意味着面包师在用失去顾客和产品中使用的高价原料冒险。

第二章　发酵产品

一、面包、面包卷、早餐点心*和丹麦饼

面包是面包师制作的最主要的产品之一。它是一种便宜的营养食品，是每个家庭每天的主要食品。

在烘烤行业中，许多新手不热心于制作面包和面包卷，因为他们感到面包和面包卷不像糕饼那样吸引人，并且面包没有很大的利润。但是面包房在给公众提供高质量的面包上，的确做了一件很好的工作。

除了标准的面包外，还有特殊的面包和面包卷，其中有些很悦目，并且味道很好，受到最挑剔的美食家的喜爱。

下面是制作面包和面包卷应遵循的六条重要的规则。

(1) 面包房中所有的雇员要有严格的个人卫生要求。

(2) 清洁的用具、原料和机械设备。

(3) 使用最好的原料。

(4) 手边要有面团温度计，以控制面团的温度。

(5) 仔细阅读配方，正确地称量所有的原料。

(6) 只供应当日生产的新鲜产品。

---

* 原文为Coffe Cake,(用面粉、牛奶、蛋、奶油、糖等做的)早餐点心。——译注。

二、面包和面团的生产阶段

烘烤面包有12步，列在下面。有些是显而易懂，不需更多的解释;其他的在以后的内容中作详细的说明。

(1) 从生原料开始
(2) 称量原料
(3) 混合原料
(4) 发酵阶段
(5) 称量
(6) 揉面
(7) 检查工作台
(8) 装模子
(9) 装盘
(10) 检查盘
(11) 烘烤
(12) 冷却

1. 和面

和面的主要目的有三个:

(1) 为了使原料均匀地混合，以得到柔和的面团。

(2) 在面团中产生谷蛋白以增进面团的弹性，并保持通过发酵产生的气体。

(3) 令酵母细胞分布均匀，以使它们获得适当的营养。

和面有两种主要的方法:

发泡面团方法: 将一部分面粉、水、酵母、糖和起酥油混合在一起，做成面团，称为"发面团"。使它发酵到所要求的程度。然后将发面团放到搅面机中，并加进其余的原料——剩余的面粉、水、糖、盐、牛奶、起酥油和酵母。将它们一起和成一个均匀的面团后，切成各种大小的块，并继续发酵。发面团方法适用于大规模的商业制作。

直接发面方法: 将所有的原料一起放入容器中，将它们一次搅拌。然后让面团发酵，发酵的时间与面团的类型有关。

2. 发酵

面团搅拌好后就进行发酵，直到烘烤面团的炉温达到59°C。

在此温度下，酵母细胞都被杀死，发酵就停止了。发酵的最佳温度是26.7～27.8℃。发酵的时间依赖于面团中的酵母用量和室温；温度越低，发酵越慢。

发酵不充分的面团称为"生面团"；发酵过度的则称"老面团"。

在发酵过程中产生的气体（二氧化碳），要强迫它从面团中放出，这一过程称为"穿刺"面团；这使谷蛋白松软，并使面团的温度均匀。

"穿刺"面团的最佳时刻是当其大小加倍的时候。要检验面团是否可以穿刺，可张开手掌，插入面团10或12cm。如果面团缩进去了，就表示可以穿刺了。如果插进手指后面团反弹出来，则还需继续发酵。将面团穿刺后，还必须醒发第二次，才能做成面包或面包卷。

原料 / 在产品中的主要功能	面包粉	盐	糖	起酥油	奶粉	水	酵母
粘合剂	√						
吸收剂	√						
帮助保持质量	√		√	√	√		
主要成分和结构	√						
影响食用质量	√		√	√			
营养价值	√		√	√	√		
影响口味	√	√	√		√		√
影响发酵		√	√				
影响谷蛋白		√					
结构和颗粒性		√		√	√		√
赋予面包表面颜色			√				
影响匀称性			√				
体积							√
产生柔软性				√			
提高产品质量				√	√		

图 2－1 面包的原料和它们的功能

问题 / 原因	发得太小	发得太大	表皮颜色太灰	表皮颜色太深	表皮起泡	上面的皮起壳	不易保持质量	结构不好易碎	表皮太厚	条状面包心	灰色面包心	缺少细微结构	粗糙颗粒	味道不好
搅拌不适当	√												√	
盐不够		√					√							√
盐太多	√													
锅中面团太多		√												
锅中面团太少	√												√	
酵母不够	√													
面团发酵过度		√					√	√				√	√	
面团发酵不够	√					√					√			
面团温度太高							√				√			√
面团温度太低			√	√									√	
面团太硬						√	√							
醒发容器太热			√					√			√			
面粉未经处理					√	√								
面团太冷	√													
糖太多				√										
糖太少			√			√	√		√					
面团太生	√			√	√			√				√	√	
面团太老	√	√	√		√		√	√	√			√	√	√
模子不适当					√					√			√	
起酥油不够							√							
烤炉温度太高	√			√										
烤炉温度太低		√					√	√	√					
烘烤过度									√					

图 2－2　普通面包的问题和产生的原因

3. 控制面团的温度

控制面团的温度是很重要的。发酵是否适当、最后产品的质

量和生产的效率，都与面团从其混合到烘烤期间的温度密切相关。

发面团方法和直接发面方法的最佳温度范围为24.5～26.5°C。精确温度的选取决定于生产条件和所生产面包的类型。所以，精确地计算所要的水温和为了达到所要的温度而需要的冰的数量是很重要的。

不同类型的面团搅拌器有不同类型的搅拌范围和冷却设备。机器的容量及摩擦的差别与搅拌机的类型和面团的大小有关。为了确定通过搅拌机的摩擦而产生的热量，可用下面的方法：

记录下面粉、水和室内的温度，然后搅拌面团。搅拌后再记录其温度。接着将面团的温度乘3，因为有3个因素：面粉、水和室温。然后从3倍的面团温度中减去面粉、水和室温之和。结果就是由搅拌机摩擦产生的热。

面团温度	79°F*
乘3	237°F
面粉温度	69°F
水温	64°F
室温	79°F
	212°F
相减	237°F
	-212°F
搅拌机摩擦	25°F

搅拌时间也是支配摩擦量的因素，所以当计算温度时应将其考虑进去。搅拌机的摩擦热已得到了，现在必须以水作为主要的因素来决定面团的温度。

---

* $\frac{t}{°C}=\frac{5}{9}\left(\frac{t}{°F}-32\right)$ —译注。

要求的面团温度	80°F
乘3	240°F
机器摩擦	25°F
面粉温度	75°F
室温	75°F
	175°F
相减	240°F
	−175°F
所要的水温	65°F

当搅拌发面团时，发面团的温度必须加入面粉、室内和搅拌机摩擦的总温度中。这表示有4个因素，所以面团的温度必须乘4。

要求的面团温度	80°F
乘4	320°F
机器摩擦	25°F
发面团温度	80°F
面粉温度	70°F
室温	80°F
	255°F
相减	320°F
	255°F
所要的水温	65°F

我们经常需要用冰将水温降到所要的度数。这时就必须要确定冰量。例如，我们需要24lb*，54°F的水，而自来水的温度是

* 1 lb=0.454kg.

64°F。那么需要用多少冰?

64°F比54°F少　　10°F

10°F乘24lb　　240lb

将1lb冰化成1lb水需要144Btu(英制热量单位)*的热量。所以将240lb除以144Btu，得到我们需要$1\frac{2}{3}$lb冰和$22\frac{1}{3}$lb64°F的水以使水温达到54°F。

4. 水温图

在要求面团温度为80°F，和机器摩擦为25°F时，下面的图表表示用来搅拌面团的水温。水平的行表示面粉温度，垂直的列表示室温。行和列交叉处的数字即为所要的水温。在下面的例子中，室温为76°F，面粉温度为78°F，水温即为61°F。

室　内　温　度

面粉温度	90	88	86	84	82	80	78	76	74	72	70	68	66	64	62	60	58
90	35	37	39	41	43	45	47	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67
88	37	39	41	43	45	47	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69
86	39	41	43	45	47	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71
84	41	43	45	47	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73
82	43	45	47	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73	75
80	45	47	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73	75	77
78	47	49	51	53	55	57	59	(61)	63	65	67	69	71	73	75	77	79
76	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73	75	77	79	81
74	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73	75	77	79	81	83
72	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73	75	77	79	81	83	85
70	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73	75	77	79	81	83	85	87
68	57	59	61	63	65	67	69	71	73	75	77	79	81	83	85	87	89
66	59	61	63	65	67	69	71	73	75	77	79	81	83	85	87	89	91
64	61	63	65	67	69	71	73	75	77	79	81	83	85	87	89	91	93

确定制作面包的水温

* 1Btu=1.055J----译注。

模制白面包

面包粉	4.5kg	脱脂奶粉	220g
糖	170g	水	3kg
麦芽	110g	酵母	220g
盐	110g	起酥油	170g

制作方法：直接发面。发酵1小时。

烘烤温度：204°C。

黑麦面包

黑麦混合面粉	2.25kg	水	1.5kg
盐	55g	酵母	110g
糖	55g	香菜子	28g
起酥油	55g	黑麦调料	28g

制作方法：直接发面。在第二档速度下搅拌5分钟。面团温度26.5°C。发酵1小时。

规格说明：面包卷：454g12个。面包：每个454g。

烘烤说明：204°C，最初10分钟加蒸汽。

犹太仙人掌

面包粉	2.27kg	鸡蛋黄6个	113g
盐	43g	酵母	85g
糖或麦芽	113g	水	1.3kg
油	113g		

制作方法：直接发面。在第二档速度下搅拌约12分钟。面团温度26.5°C。发酵1小时。烘烤前涂以鸡蛋。按图2－3到图2－7的步骤将面团制作成型。

规格说明：每个面包454g。

烘烤说明：204°C。

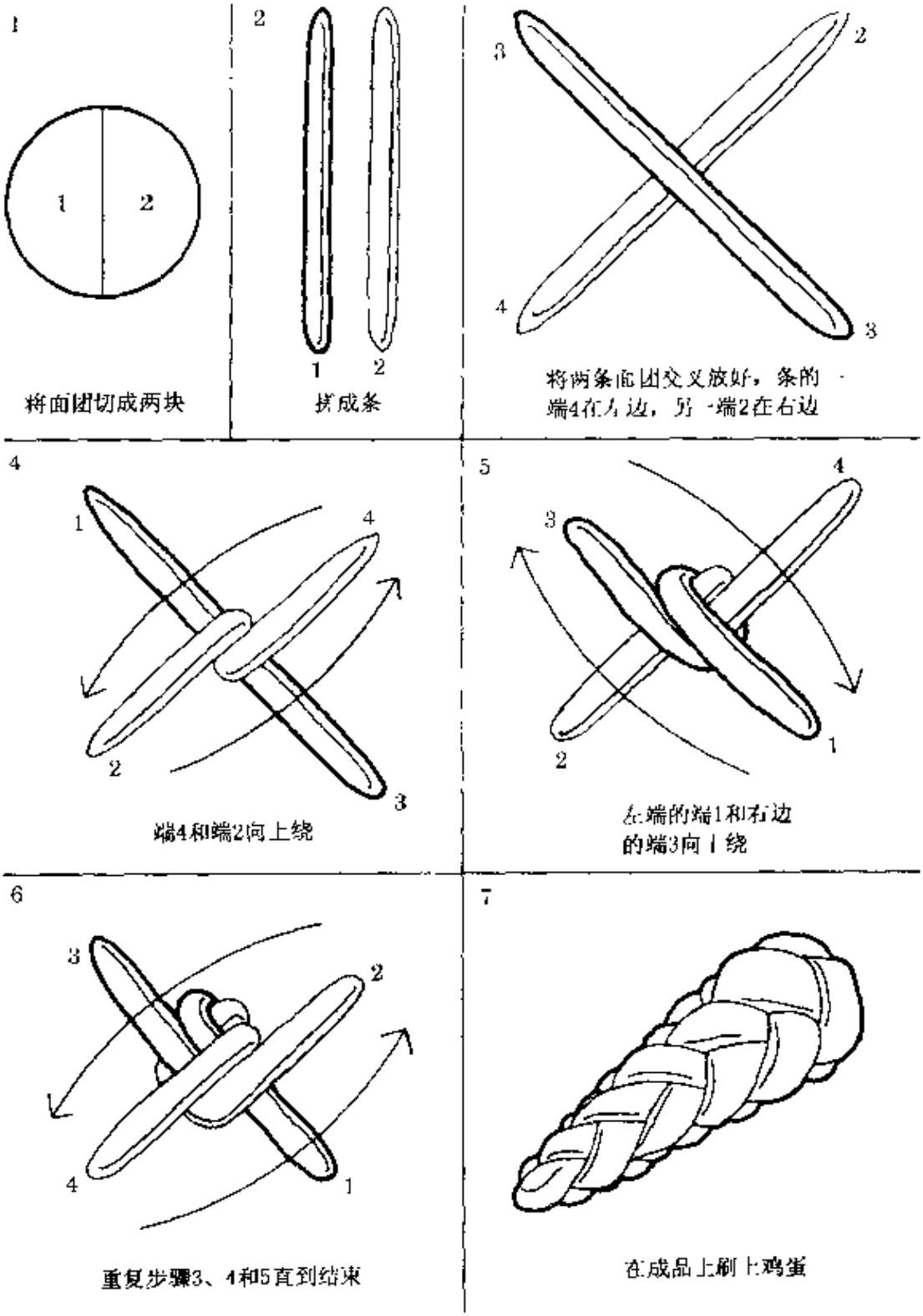


图 2--3 制作双辫子面包的步骤

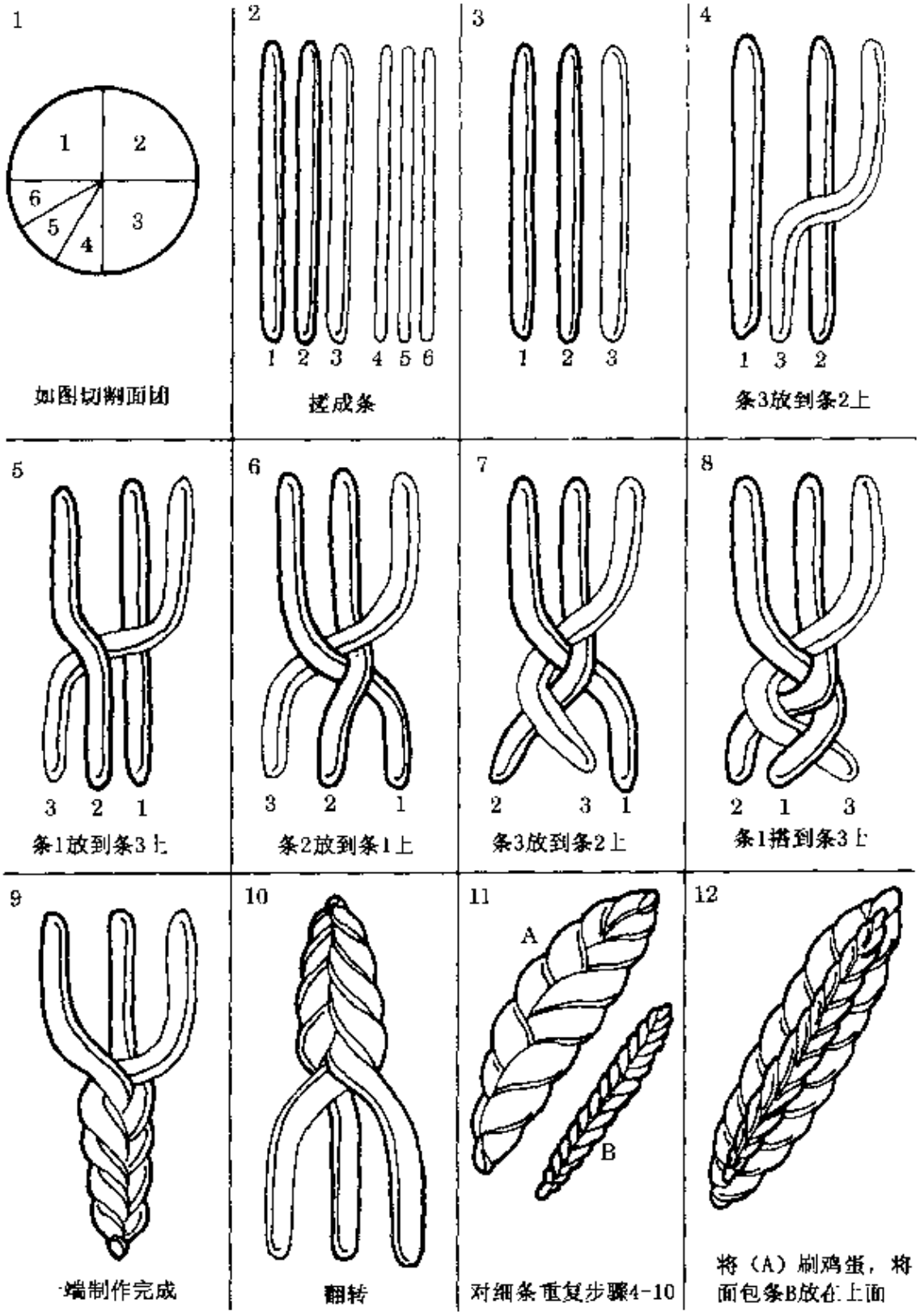


图 2－4　制作三条辫子面包的步骤

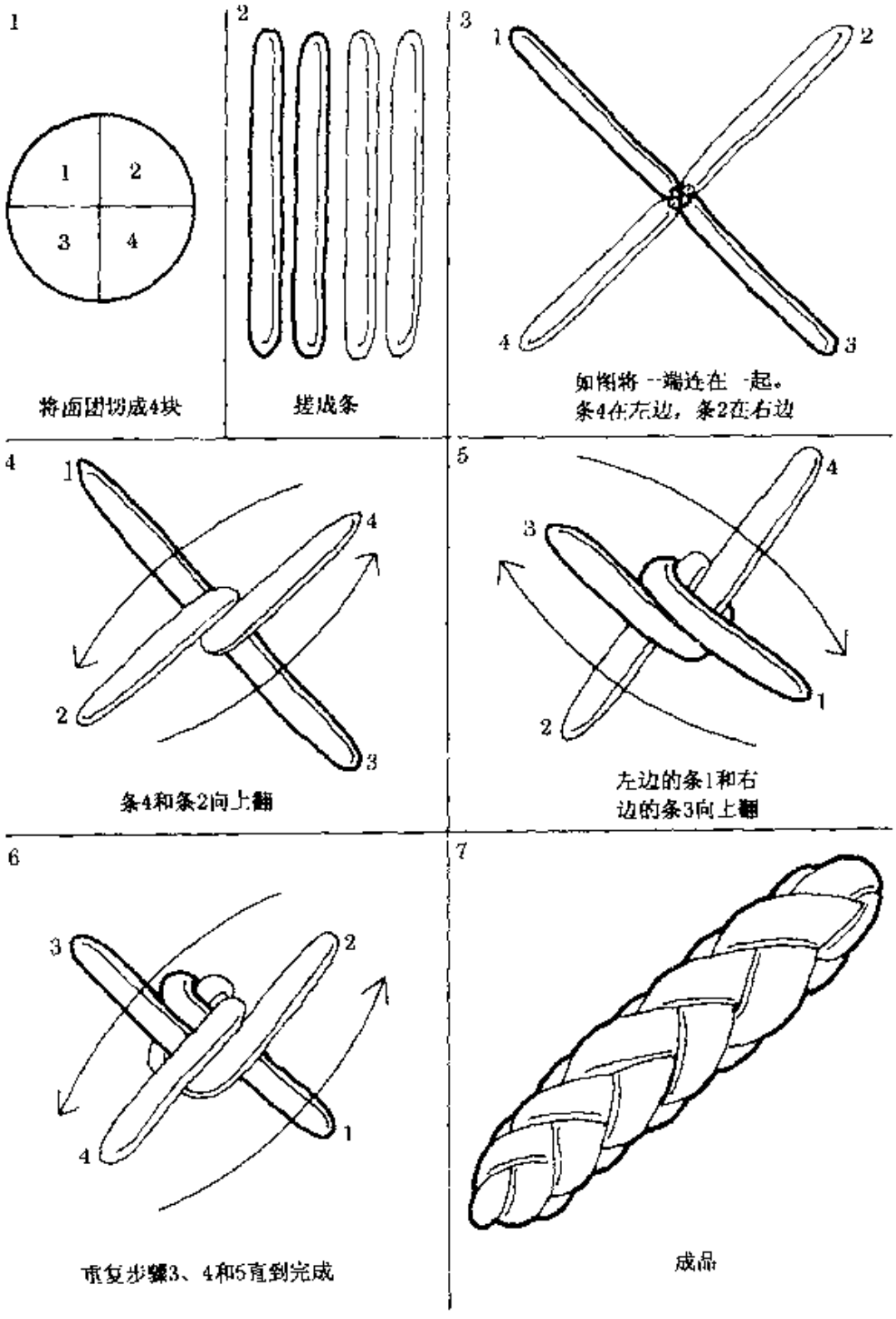


图 2－5 制作四条辫子面包的步骤

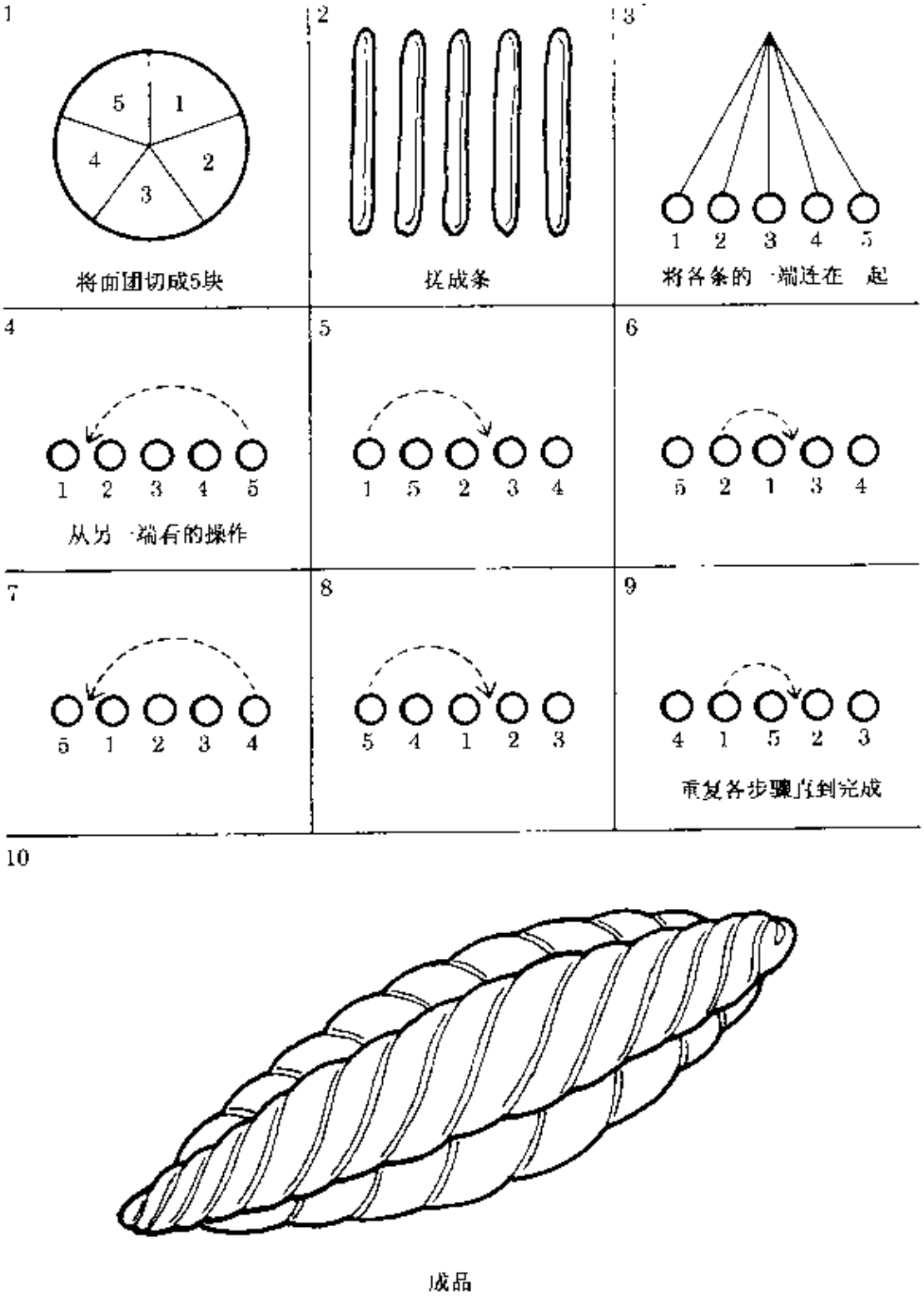


图 2－6　制作五条辫子面包的步骤

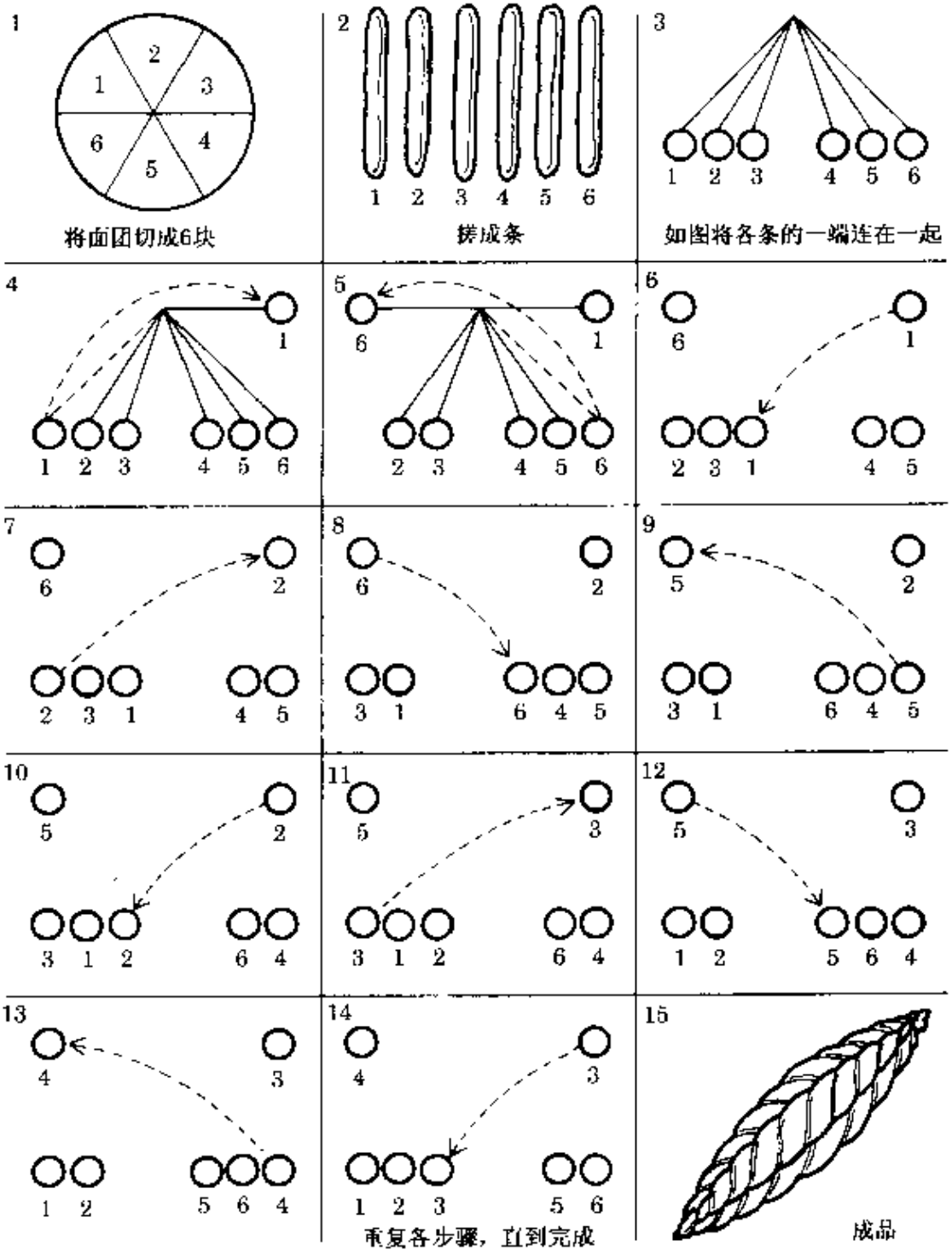


图 2－7　制作六条辫子面包的步骤

全麦面包和面包卷

全麦面粉	2.27kg	奶粉	113g
盐	56.7g	水	1.53kg
糖	225g	酵母	113g
起酥油	225g		

制作方法：直接发面。在中等速度下搅拌5分钟。面团温度26.5°C。发酵1小时。烘烤后从烤盘中取出。

规格说明：面包卷：454g12个。面包：每个454g。

烘烤说明：204°C。

粗黑麦面包

黑麦面粉	1.13kg	糖或麦芽	56.7g
精面包粉	1.13kg	水	1.8kg
裸麦粉	680g	酵母	85g
盐	56.7g	黑麦面粉	28g

制作方法：直接发面。在中等速度下搅拌5分钟。面团温度26.5°C。发酵30分钟。烘烤前涂以黑麦糊和水，并穿一孔。

烘烤说明：200°C，最初10分钟加蒸汽。

荷兰米粉糕

米粉	397g	盐	14g
糖	28g	酵母	42g
起酥油	42g	温水	680g

制作方法：将酵母溶解于温水中。加到干原料中。让其发一段时间，然后做成面包卷或面包。

5. 羊角包

各种羊角包(cornucopia)是用按硬面包卷面团配方和成的面团制成的，但不加酵母。制作羊角包的方法是新颖而独特的；面团

不是用手工搓成的，而是用搅肉机搅出的。搅肉机末端接一只香肠漏斗，以使面团的形状对称。羊角可做成任意大小，它是在铁丝网上包一层铝箔而做成的。面团就绕在羊角上。注意必须从小的一端开始，向羊角的大开口端绕过去。烘烤前最好在面团上涂以大量的鸡蛋。羊角包的上光剂可用14g粉状明胶和473cm³的水配制而成。明胶应加热并溶于水，在羊角包出炉后马上刷在其上面。这使产品得到光亮的效果。

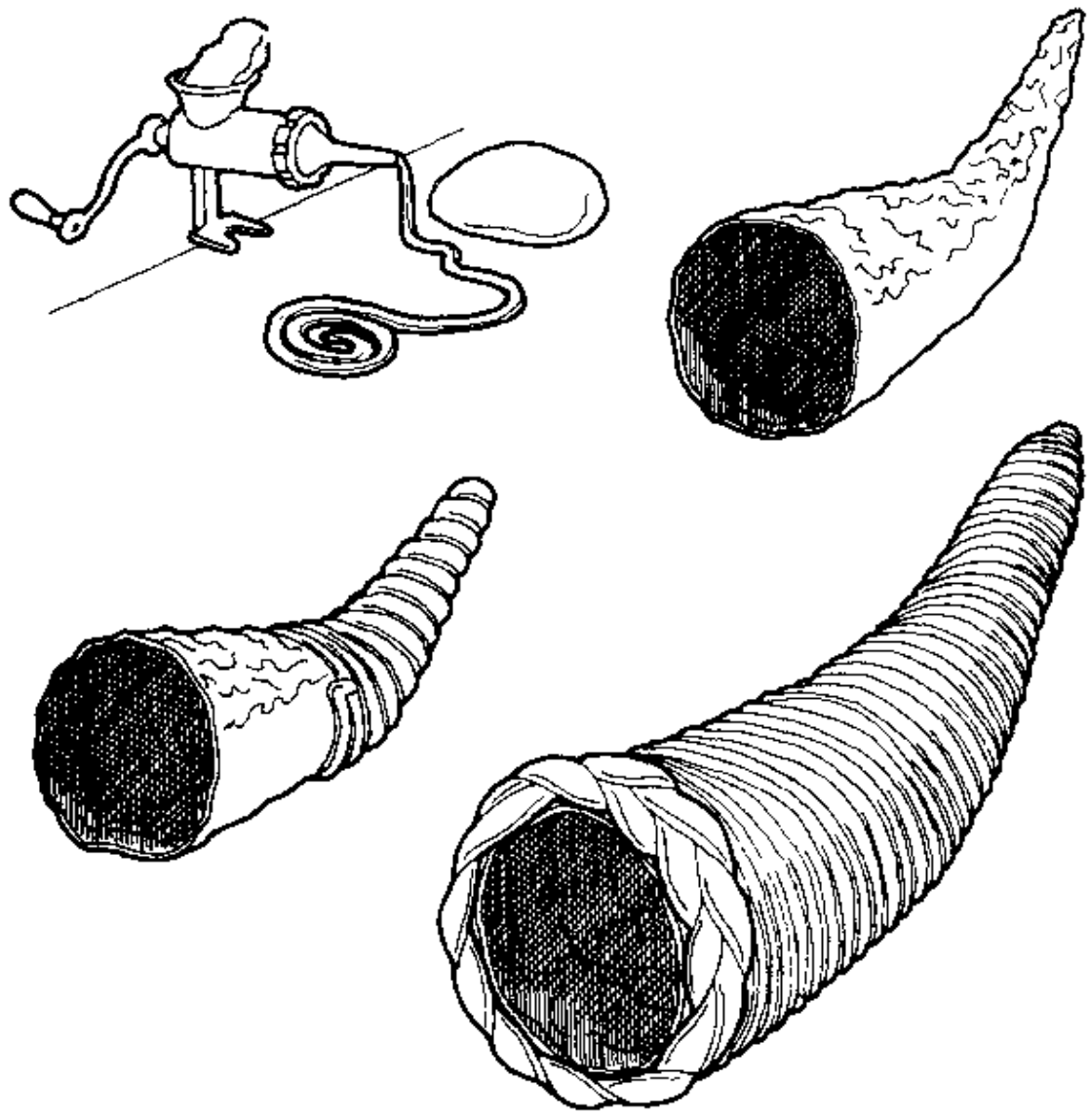


图 2－8　制作羊角包的步骤

硬面包卷面团

面包粉	2.27kg	蛋白	56.7g
盐	56.7g	水	1.36kg
糖	56.7g	酵母	85g
起酥油	56.7g		

制作方法：直接发面。在第二档速度下搅拌12分钟。面团温度26.5℃。发酵1小时。

规格说明：硬面包卷：454g12个。面包：每个454g。

烘烤说明：204℃，大约最初的10分钟要加蒸汽。

其他花色：这个面团可用来制作各种硬面包卷、法式面包、维也纳面包或意大利面包。

家庭鸡蛋面条

面包粉	2.27kg	油	28g
鸡蛋16个	680g	水	454g
盐	56.7g		

制作方法：搅拌成均匀的面团，在擀压前放置大约半小时。待其干后切成面条。此面团也可用于制作提篮和羊角包。

三、编制面包或面条篮

编制面包或面条篮的工艺需要耐心的实践。很多重要的地方对产品有影响。

最重要的是要有一个精良的架子，它们必须有奇数个洞，如图2－9所示。还要有奇数个木钉，按1.9～2.4cm的距离分布在架子上，并有一点张角，使篮子的上面比下面大。注意，在图中有三排不同大小的钉子。

面团必须搓得很均匀，然后均匀地绕在木钉上。

在烘烤前涂上一层鸡蛋。篮把可用金属丝做成。将面团绕在金属丝上，烘烤后安装到篮上去。

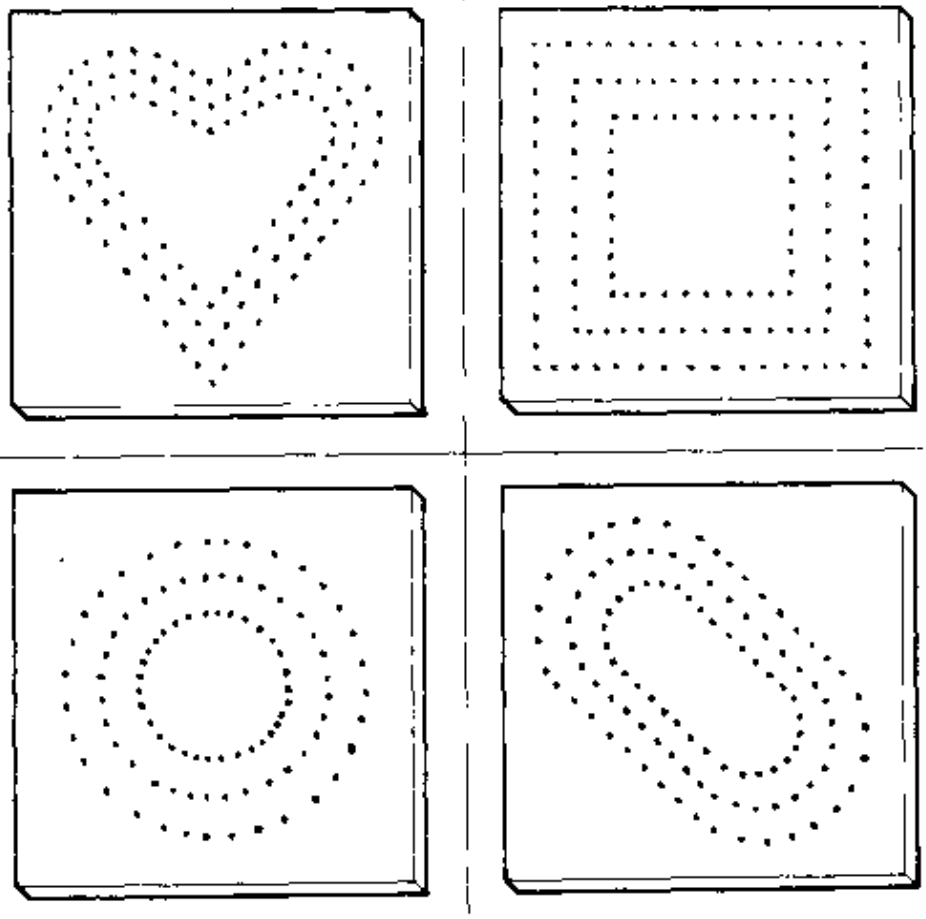


图 2 9 编制面包篮的板：各用来制作不同大小的篮

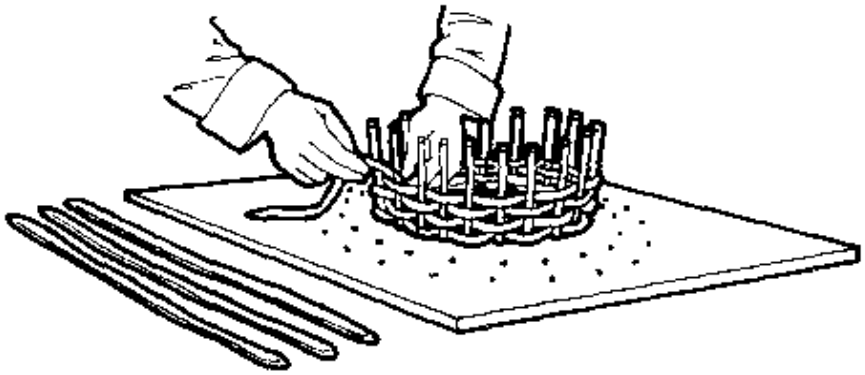


图 2 10 编制面包篮

软面包卷面团

面包粉	2.27kg	奶粉	113g
盐	56.7g	水	1.4kg
糖	227g	酵母	113g
起酥油	227g		

制作方法：直接发面。在中等速度下搅拌12分钟。面团温度26.5°C。发酵1小时。

规格说明：面包卷：每打(12个)340g。共产出12.5打。

烘烤温度：204°C。

丹麦糕面团

盐	28g	牛奶	908g
糖	454g	酵母	113g
黄油	1.2kg	面包粉	2kg
鸡蛋	454g	蛋糕粉	227g

制作方法：将除了908g黄油以外的原料一起搅拌成直接发面。将黄油卷入面团中。搅拌后，放置10～15分钟。然后擀成1.5～2cm厚，长为宽的3倍的薄块。在2/3的面块上撒上黄油，将没有黄油的1/3部分折叠到中间的1/3上，其余的1/3部分折到上面，成为三层面团，两层黄油。再将它在延时器(retarder)中静置20～30分钟。这样的擀皮和折叠的操作要重复两次以上。最后一次擀皮后，在做成各种样子的糕饼前，放在延时器中静置4或5小时是明智的。烘烤前，还应用32～35°C的水蒸气醒发一会儿。

烘烤温度：190℃。

香蕉面包

糖	908g	香蕉泥	1.1kg
起酥油	454g	蛋糕粉	1.4kg
盐	28g	酒石	28g
鸡蛋，搅打	680g	发酵粉	28g

制作方法：将糖、起酥油和盐放在一起做成乳浆，加入搅打过的鸡蛋和香蕉泥。将面粉、酒石和苏打粉一起过筛，加到其他原料中一起搅拌直到均匀。

规格说明：每块680g。

烘烤温度：190°C。

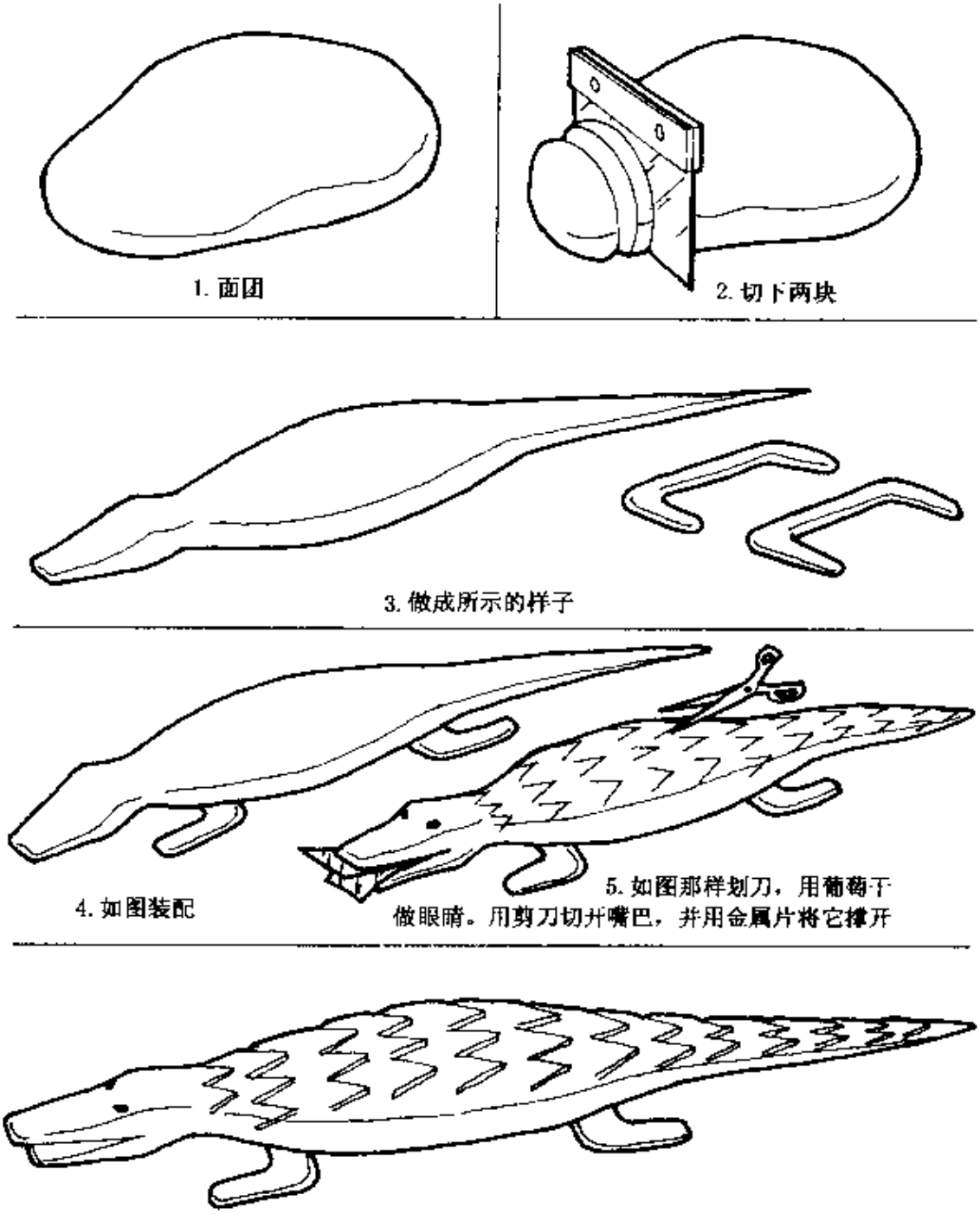


图 2－11　面包鳄鱼

甜 面 团

盐	28g	牛奶	908g
糖	454g	酵母	170g
起酥油和黄油	454g	面包粉	1.6kg
调味品和香料	适量	蛋糕粉	454g
鸡蛋	340g		

制作方法：搅拌成直接发面。发酵1个半小时。面团温度26.5°C。发酵1小时。

烘烤温度：190°C。

枣椰子和硬壳果面包

红糖	454g	面包粉	908g
起酥油	227g	全麦面粉	454g
盐	28g	烘烤粉	28g
鸡蛋	340g	浸泡和切小的枣椰子	908g
发酵粉	28g	核桃	454g
水	908g		

制作方法：将糖、起酥油和盐和成奶油状。打入鸡蛋。将发酵粉溶于水中后加入进去。将面粉和烘烤粉一起过筛后加入到上述混合物中，搅匀。然后将面粉、枣椰子和核桃一起搅拌成面团。

规格说明：每个面块620g。

烘烤温度：190°C。

玉 米 面 包

玉米粉	1kg	盐	42g
糕点面粉	680g	牛奶	1.4kg
糖	113g	鸡蛋	340g
烘烤粉	42g	融化的黄油	340g

制作方法：将玉米粉、面粉、糖、烘烤粉和盐过筛，放在一起搅

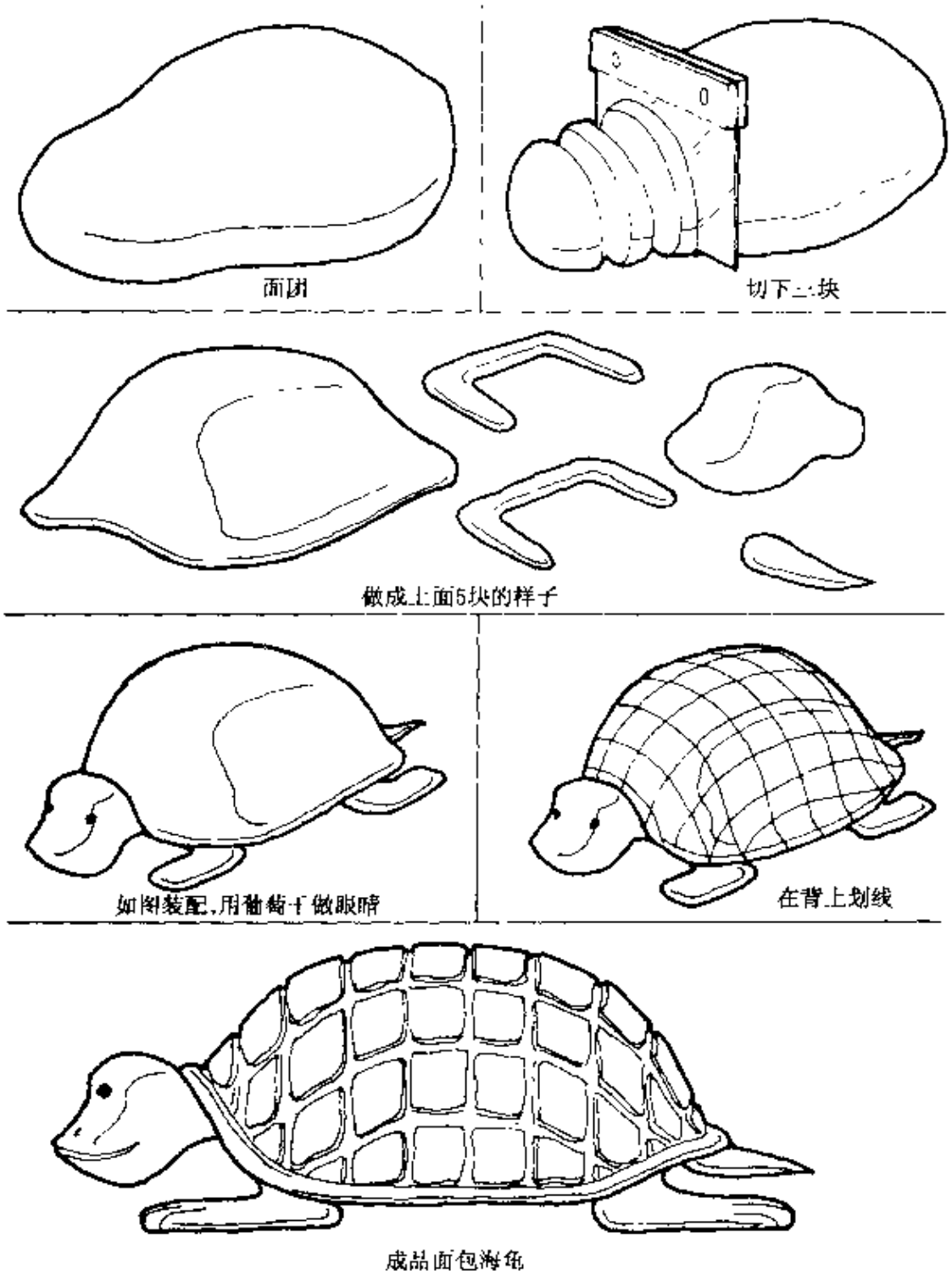


图 2－12　面包海龟

拌。加入搅打过的牛奶和鸡蛋。加入融化的黄油后搅匀。将混合物倒入有油脂的平底盘中。

规格说明：在45cm×60cm的平底盘中倒入4.4kg混合物。

烘烤说明：190°C，热食。

玉米面包和玉米面包条

盐	56g	黄玉米粉	1.1kg
糖	85g	烘烤粉	142g
起酥油	227g	鸡蛋	680g
蛋糕粉	1.1kg	黄油牛奶	1.8kg

制作方法：将盐、糖、起酥油、面粉、玉米粉和烘烤粉混合在一起搅拌。加入搅打过的鸡蛋和0.9kg黄油牛奶后搅匀。加入其余的黄油牛奶，并和上面的混合物一起搅拌。用星形管挤成玉米条。

水果松饼(Muffins)

粉状糖	454g	牛奶	454g
起酥油和黄油	227g	烘烤粉	28g
盐	14g	蛋糕粉	800g
鸡蛋	454g	水果或硬壳果	680g

制作方法：将糖、起酥油和盐放在一起做成乳浆，加入鸡蛋和牛奶。将烘烤粉和面粉在一起过筛并和上面的混合物一起搅匀。将水果或硬壳果拌入混合物中。

规格说明：每打500g。

烘烤说明：204°C。

发酵饼干

蛋糕粉	908g	起酥油和黄油	340g
盐	14g	牛奶	570g
烘烤粉	28g		

制作方法：将面粉、盐和发酵粉过筛并混合。揉入起酥油和黄油。加入牛奶后搅匀。

规格说明：约4打5cm大小的饼干。

烘烤说明：204°C。

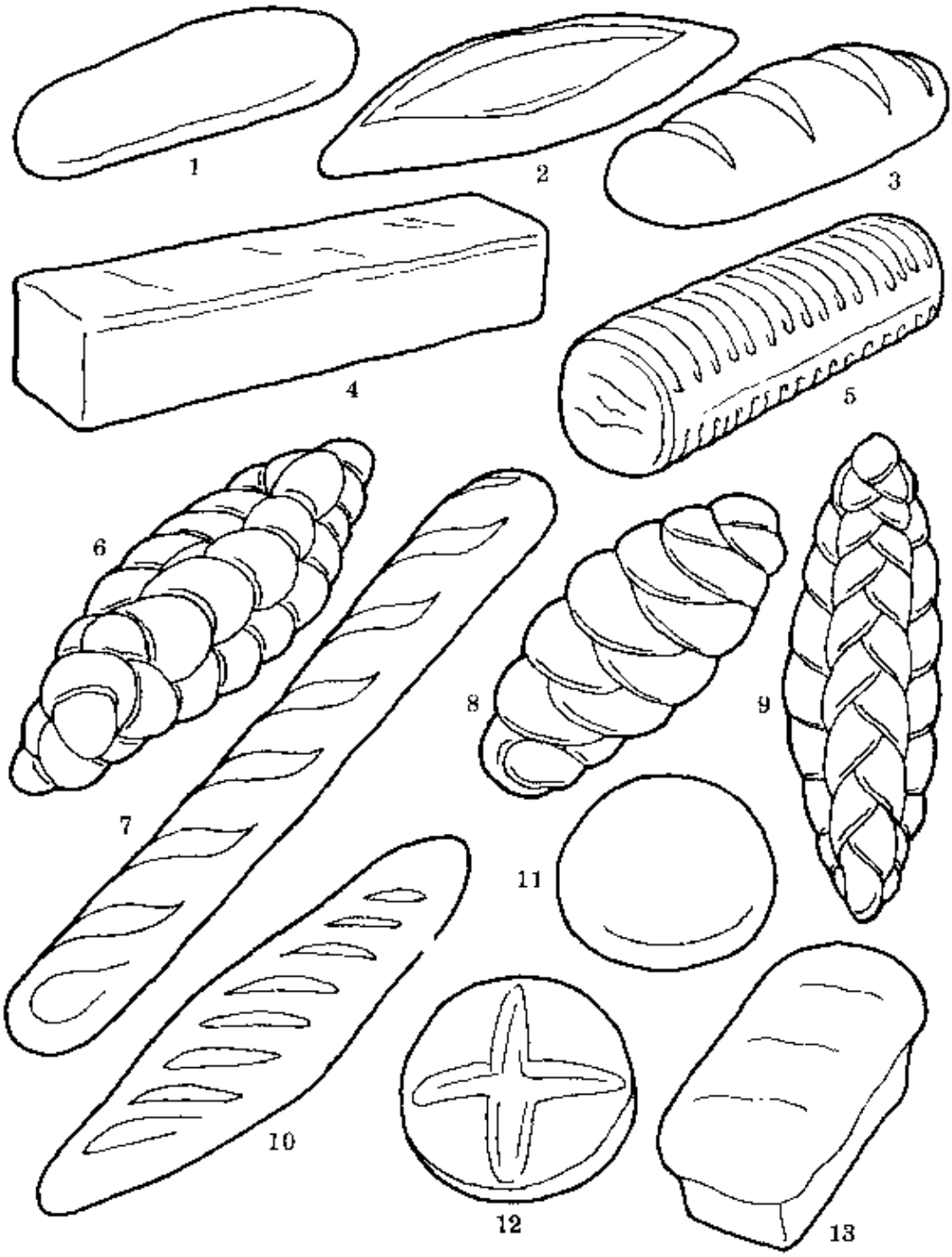


图 2-13 各种面包

1. 裸麦粗面包；2. 意大利面包；3. 美式裸麦面包；4. 长块面包；5. 圆形肉桂面包；6. 麻花面包；7. 法式面包；8. 犹太仙人掌面包；9. 六股麻花面包；10. 维也纳面包；11. 圆形裸麦粗面包；12. 白山峰面包；13. 白盘面包

奶油蛋糕(Brioches)

面粉	680g	糖	56g
酵母	56g	黄油	560g
牛奶	454g	鸡蛋	340g
盐	28g	面粉	800g

制作方法：将面粉、酵母和牛奶做成发面团使其发起来。再将其他原料加入后搅匀。在冰箱中放过夜。

规格说明：每个42g。

烘烤说明：190°C。

松软糕饼(Popovers)

鸡蛋	227g	糖	14g
牛奶	454g	面包粉	340g
盐	14g		

制作方法：将鸡蛋、牛奶、盐和糖放在一起搅打。加入面粉，并搅匀。

规格说明：在松饼锅的每隔一个杯子中涂上油脂，以使松饼能扩展。在涂油的杯中添满3/4的松饼原料。这样，在松饼锅中只有6块松饼而不是12块。总共得到36个中等大小的松饼。

烘烤说明：在204～218°C下烘10分钟，然后降到190°C再烤20分钟，一定要等松饼充分干燥后，才从烤炉中取出，以免它们散塌。

鸡蛋饼(Waffles)

鸡蛋	170g	蛋糕粉	454g
糖(可改变)	56g	烘烤粉	28g
盐	7g	融化的黄油	113g
牛奶	454g		

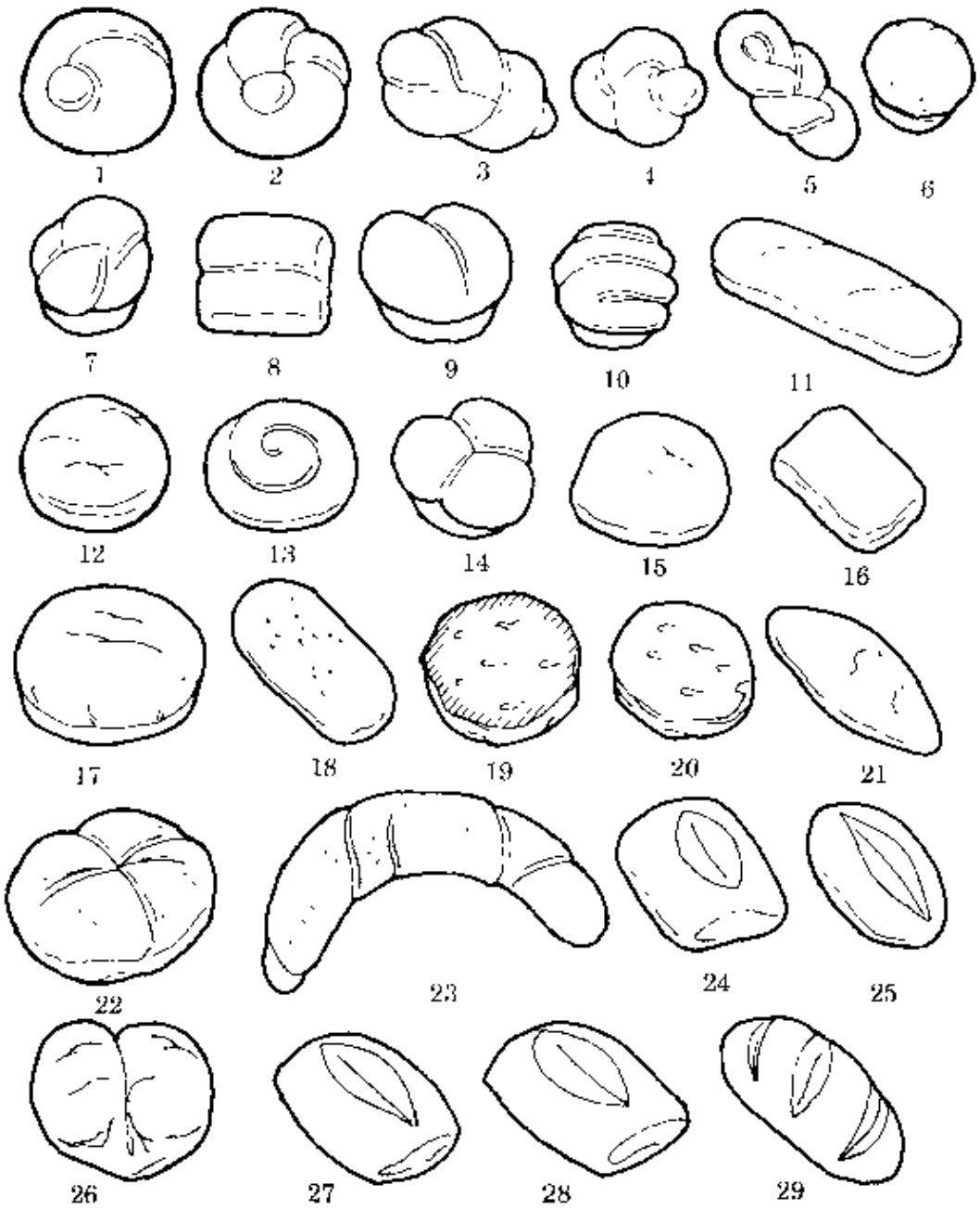


图 2 14 各种面包卷

软面包卷：1. 单结；2. 双结；3. 8字形；4. 方结；5. 麻花卷；6. 螺旋黄油卷；7. 黄油麻花；8. 停车者小屋；9. 双面包卷；10. 黄油卷；11. 法兰克福面包卷；12. 全麦卷；13. 螺旋卷；14. 白蒲叶面包卷；15. 模制卷；16. 雪花卷；17. 汉堡包；18. 罂粟籽卷；19. 撒面粉的马里兰卷；20. 无面粉的维也纳卷；21. 维也纳桥面包卷；硬面包卷：22. 恺撒卷；23. 新月卷；24. 法式卷；25. 裸麦卷；26. 水卷；27. 小汉式卷；28. 梅花卷；29. 裸麦卷

制作方法：将鸡蛋、糖和盐一起搅打，加入牛奶，将面粉和烘烤粉过筛，然后搅拌到糊状物均匀，加入融化的黄油。

其他花色：要制作玉米鸡蛋饼，可用113g玉米粉替代113g蛋糕粉。

姜汁鸡蛋饼

糖蜜	454g	烘烤粉	14g
起酥油	140g	姜	21g
鸡蛋	4只	黄油牛奶	227g
盐	7g	糕点面粉	454g

制作方法：将起酥油融化后和糖蜜混合。将鸡蛋、盐、烘烤粉和姜一起搅拌起泡，加到糖蜜混合物中。加入黄油牛奶。将面粉过筛后加到混合物中，并搅匀。做这种鸡蛋饼时，用的铁烤盘应稍微冷一点。

薄　饼(Griddle Cakes)

鸡蛋3个	140g	蛋糕粉	680g
盐	7g	烘烤粉	28g
糖(可改变)	28g	融化的黄油	56g
牛奶	680g		

制作方法：将鸡蛋、盐和糖一起搅打。加入牛奶。将面粉和烘烤粉过筛，然后和其他原料混合。加入融化的黄油后搅匀。应注意不要将薄饼糊搅拌过度，这会使薄饼发硬。

法式新月型面包(Crescents)

牛奶	908g	黄油	140g
酵母	85g	面包粉	1.6kg
盐	35g	黄油	680g
糖	85g		

制作方法：将除了黄油以外的原料混合在一起，搅拌成均匀的面团。将黄油揉入面团中，像做丹麦糕面团那样折成3叠。在冰箱中搁过夜。将一小块面团做成新月型，在醒发柜中醒发后烘烤。

规格说明：每个35g。

烘烤温度：190°C。

波士顿棕色面包

面包粉	454g	酒石	28g
黑麦粉	454g	糖蜜	454g
全麦粉	454g	鸡蛋	113g
玉米粉	454g	牛奶	1.8kg
盐	56g	发酵粉	56g

制作方法：将面粉、玉米粉、盐和酒石过筛并混合。将糖蜜、鸡蛋和1.3kg牛奶一起搅打后加到干原料中。将发酵粉溶解到其余的牛奶中，然后搅匀。

规格说明：将垫上纸的平底盘并排放，每一只11cm×11cm×36cm的盘中倒入2.1kg原料，约2/3满。

烘烤说明：在232°C下蒸2小时。

葡萄干棕色面包：加454g葡萄干。

玉米松饼和玉米棍

糖	454g	牛奶	680g
起酥油	227g	玉米粉	454g
盐	14g	糕点面粉	680g
鸡蛋	227g	烘烤粉	21g

制作方法：将糖、起酥油和盐放在一起做成乳浆。打入鸡蛋，混入牛奶。加入玉米粉。将面粉和烘烤粉过筛后和上面的原料一起搅匀。

规格说明：每打680g。总共约得到4打松饼或6打玉米棍。

烘烤温度：218℃。

比萨(Pizza)面团

面包粉	1.35kg	酵母	42g
盐	14g	水	908g
油或起酥油	113g		

制作方法：将原料混合。搅拌10分钟直到面团有弹性。搅拌后将面团放在有油的锅或碗中醒发约1小时。

供应量：7个340g的比萨饼。

比萨饼沙司

意大利葡萄干		盐	适量
番茄罐头	3号罐2罐	辣酱油	3/4茶匙
番茄浓汤	3号罐1/2罐	唇形科植物	
切细的大蒜	1/4瓣	(Oregano)	3/4茶匙

制作方法：将意大利葡萄干番茄罐头放在装有中等切割刀的研磨器中研磨。将所有的原料混合后一起搅拌。

产量：得到做12个比萨饼的沙司。

做比萨饼的说明：

(1) 面团发好后，分成每块340g或按要求的质量份。

(2) 将面团捏成圆球，放在一边，让其至少醒发30分钟(在此期间盖上干布)。

(3) 用手将这些面团扩展成直径为35～40cm的圆块。从中心向外缘扩展。

(4) 在做好的圆面团上摊上番茄沙司，撒上搓碎的干酪。然后在整个比萨饼上撒上一些橄榄油。

(5) 放进260～290℃的高温烤炉中烘烤10～12分钟。

其他花色：凤尾鱼、洋葱、意大利干酪、小鸡、香肠片、蘑菇和熏肉片都是常用的配料。它们都放在沙司中，而不直接放在面

团上。

麦麸松饼

糖	454g	麦麸	227g
起酥油	227g	面包粉	680g
盐	14g	烘烤粉	21g
鸡蛋	454g	蜂蜜和糖蜜	227g
牛奶	680g		

制作方法：将糖、起酥油和盐放在一起做成乳浆。依次混入鸡蛋、牛奶和麦麸。将面粉和烘烤粉过筛后搅匀。在混合物中加入蜂蜜和糖蜜。

规格说明：每打680g。总共约得到4打松饼。

烘烤温度：218°C。

其他花色：可放入454g葡萄干，做成葡萄干松饼。

油炸圈饼(Doughnuts)的蜂蜜糖汁

糕饼糖	4.54kg	香精	适量
蜂蜜	227g	水	1kg
盐	14g	明胶	21g

制作方法：将水和明胶加热到70°C，然后和其他的原料一起搅匀。趁热将油炸圈饼浸入糖汁中。

四、早餐点心的顶饰和内填料

肉桂糖

糖	454g
肉桂(可变的)	14g

制作方法：混合在一起，撒在蛋糕的上面。

枣椰子填充料

磨碎的枣椰子	908g	水	454g
红糖	227g		

制作方法：研磨前将枣椰子放在水中浸1小时。煮沸，然后搅拌10分钟。冷却待用。

枣椰子和硬壳果填充料：将227g剥好的硬壳果放入上述混合物中。

融化的填充料

特细精糖粉	908g	奶粉	28g
黄油和起酥油	454g	蛋白	56g

制作方法：将糖、起酥油和奶粉放在一起做成乳浆。加入蛋白后轻微乳化。

顶　饰　料

黄油和起酥油	454g	蛋糕和面包粉	908g
糖	454g	豆蔻或肉桂调味品	适量

制作方法：将它们放在一起揉碎到所要求的程度。

其他花色：加113g剥好的杏仁。

杏仁填充料

杏仁酱	454g	糕点面粉	113g
糖	454g	鸡蛋	113g
黄油和起酥油	227g		

制作方法：将杏仁酱和糖混合在一起。将面粉和起酥油搅和加到上面的混合物中，搅打到均匀。再加入鸡蛋，搅打到均匀。

草莓杏仁填充料：在上述填充料中加入切好的糖渍草莓。

巧克力杏仁填充料：加113g巧克力替代糕点面粉。

奶酪填充料

烘烤用的奶酪	454g	鸡蛋2只	85g
糖	113g	融化的黄油	56g
盐	7g		

制作方法：将所有的原料放在一起搅拌后铺到糕点上。

菠萝奶酪：加113g压碎的菠萝。

花生黄油填充料

红糖	340g	烤过的糕点屑	340g
花生酱	340g	鸡蛋	113g
盐	14g	水	340g
黄油	340g		

制作方法：将所有的原料混合在一起。

罂粟籽填充料

罂粟籽	454g	一只柠檬皮	7g
水	227g	糕点屑	454g
蜂蜜	56g	盐	7g
糖	227g	鸡蛋	85g
黄油	113g		

制作方法：将罂粟籽在水中浸8小时，磨细。加入其余的原料。

蜜 汁

红糖	908g	蜂蜜	227g
黄油和起酥油	454g	水	113g
麦芽	227g		

制作方法：放在一起乳化。

咖啡蛋糕和丹麦饼用的上光汁

玉米糖酱	1.3kg
水	454g

制作方法：一起煮沸，趁热使用。

咖啡蛋糕和丹麦饼用的糖衣

特细精糖粉	2.27kg	蛋白	28g
玉米糖酱	113g	香草或柠檬精	适量
热水(可变)	280g		

制作方法：将所有的原料完全地混合。

第三章　蛋糕和德国大蛋糕

如果要使生产出的蛋糕均匀一致，则仔细地称量原料是非常重要的。每个蛋糕商店中必须有一台可称量从几克到几公斤的秤。这对称量酵母剂和调味料尤为重要。精确的称量可避免产品质量每天有起伏。

一、搅拌蛋糕糊

在处理和搅拌蛋糕糊时必须特别小心，每一种蛋糕糊应该按特殊的配方来混合。每一种混合方法的结果必须仔细地观察。

三种主要的混合蛋糕糊的方法是乳化法、二阶段法和发泡法。

1. 乳化法

(1) 仔细地称量所有的原料，并使它们保持在室温下。

(2) 糖、起酥油或黄油、盐、调味料和香料通常是在一起乳化的。

(3) 将所需要量的鸡蛋少量地、渐渐地加进去，并继续乳化。

(4) 慢慢地加入液体(牛奶或水)。在有些糊状物中，最好交替地加入液体和面粉。

(5) 加入筛过的烘烤粉和面粉，并搅拌成均匀的糊状。

(6) 在整个搅拌过程中应不时地将碗边的糊刮下，以保证得到均匀的蛋糕糊。

2. 二阶段法

(1) 仔细地称量所有的原料，并使它们保持在室温下。

(2) 将所有的干原料如面粉、糖、香料、烘烤粉、盐和其他干原料放入搅拌容器中。加入起酥油和一部分牛奶，慢慢地搅拌一定的时间。

(3) 将所需量的鸡蛋加入剩下的牛奶中。轻轻地搅打并分三部分加到上面的混合物中。隔一段时间，将碗边的糊刮下。

3. 发泡法

(1) 仔细地称量原料，并使它们处于室温下。

(2) 将鸡蛋和糖加温到大约38℃，使糖溶解。搅打到所需的温度。

(3) 拌入面粉中保证其均匀。

上面的基本的方法可以有变化。每一种制造蛋糕的配方都需要充分地搅拌。

二、高海拔下制作蛋糕

几乎所有的用于蛋糕工业的配方，都是在低海拔的城市中形成的。配方中的各种原料是互相平衡的，所以它们在接近海平面的地方能得到所要求的结果。但人们发现，在高海拔处(因为大气压的减小)同样的配方必须作调整，以获得满意的结果。

在高海拔地区做烘烤工作的人们，通常在老的、低糖配方的基础上，按经验作一些调整。一般地，对面糊饼来说，当海拔增高时，减少烘烤粉和糖，增加液体。这样的调整，保护了蛋糕的物理性质，但必然会降低它们的食用品质和味道。如前所说，蛋糕是一种甜食，显著地降低它们的甜度就会损害它们的魅力，因而不被接受。

General Mills完成了在高海拔地区烘烤蛋糕的大量工作。这些试验性的结果表明，对起酥油和软蛋糕糊这种乳化剂类型，

如果糖的含量一般为面粉的120%～130%，则在高海拔地区不需要比海平面减少糖的百分比。特别地，当用二阶段法来制作蛋糕时，更是这样，此方法在标准的工厂操作中，可以在很大程度上控制混入蛋糕糊中的空气量。

我们希望完成一些试验，将用于海平面地区的配方使用到特别的高海拔地区的工厂中，找到能符合当地条件的方法。图3－1提供了一些指导，使不可避免的试验简单化。

由于大气压随海拔的增高而减小，以及温度对蛋糕烘烤的影响，我们发现为了弥补这种条件的改变而需要调节的三个原料是酵母原料、鸡蛋和面粉。

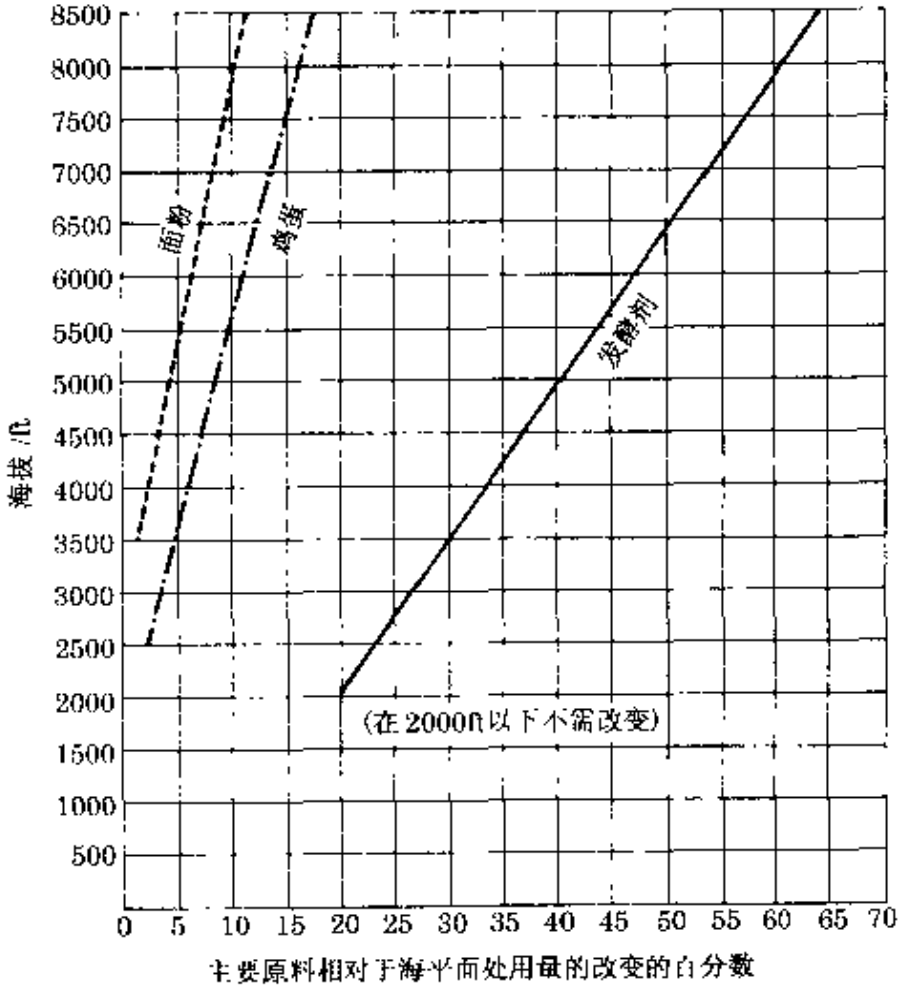


图 3－1　在蛋糕中的主要原料用量与海拔的关系

酵母原料。从海拔2000ft(1ft≈0.304m)开始(在此海拔下减少

15%)，减少烘烤粉、苏打、酒石或其他在蛋糕中有发酵作用的原料，以后随着海拔的增高，增加减少量，直到海拔8000ft，减少海平面地区用量的60%。例如，在海平面地区使用的蛋糕配方用140g烘烤粉，则在海拔8000ft处只用56g。

如果在海平面处，黑蛋糕配方用了苏打、黄油牛奶、和/或烘烤粉，则可通过改为只用甜牛奶和烘烤粉，就可很好地控制和调整发酵原料的修改。这样可以不考虑对多种产生气体的发酵原料的调整。

我们建议将起酥油和糖乳化时，令机器的速度和乳化时间都标准化，使得进入蛋糕糊中的空气尽可能地均匀。这样，可以控制蛋糕的体积，并大大地降低干裂或破碎的速度。

鸡蛋。从海拔2500ft开始，增加2.5%的鸡蛋或蛋白。随着海拔的增高，逐渐增加鸡蛋量，直到在7500ft处增加15%。例如，在海平面上使用的配方中的鸡蛋为1.13kg，在海拔2500ft处，就要增加28g，即用1.16kg。而在海拔7500ft处，就要1.3kg。由于鸡蛋增加了，就在混合物中增加了液体，同时由于蛋白质的强力作用，大大地提高了稳定性。

面粉。从海拔3500ft开始，增加2.5%的面粉。随着海拔的增高，逐渐增加面粉量，直到在8000ft处增加10%。例如，在海平面上使用的配方中的蛋糕粉为2.27kg，在海拔3500ft处，就要增加56g，总量为2.33kg。而在海拔8000ft处，就要2.5kg。

如上所述，这些修正或调整特别适用于糖的含量为面粉的120%～130%的配方。另外，对在海拔4500ft以上的地区制作蛋糕，还有如下的建议：

(1) 一定要在做蛋糕的盘上涂油，因为蛋糕很易粘在盘的边上和底上。

(2) 从海拔3500ft开始，将炉温增加约14℃。烘烤的时间和海平面处一样。应该注意避免烘烤过度，因为在高海拔处，蒸发得非常快，这会使蛋糕烤得太干。

(3) 在配方中用到整鸡蛋、蛋白或蛋黄的地方，按图3－1加入

整鸡蛋或蛋白来作海拔调整。这样做的好处是既增加了鸡蛋，还可增加液体，因为整个鸡蛋或蛋白中的液体显然多于蛋黄中的液体。

(4) 制作发泡和安琪儿蛋糕时，鸡蛋不要搅打太多，配方中的酸性原料(酒石)应和图3－1中的烘烤粉减少同样的比例。

(5) 当蛋糕从烤炉中取出后，及时将它们从烘烤罐中取出，能保证蛋糕的湿度和新鲜度。不要将刚烤好的蛋糕在强气流下冷却。当它们完全冷却后，立即将它们冷藏起来。

每个蛋糕的标称质量

单元大小	单元	标称质量
15.8cm	层	340g
17.8cm	层	454g
20.3cm	层	680g
25.4cm	层	908g
30.5cm	层	1.4kg
35.6cm	层	1.8kg
5.7cm×6.3cm×20.3cm	块	397g
43cm×60cm	张	2.27～2.72kg
20.3cm	安琪儿(angel)	368g
5.7cm×6.3cm×20.3cm	磅面包	567g
一打	纸杯	每杯28g

注：对美国发泡蛋糕，标称比上面的轻25%。

蛋糕配方转换表

液体	
水	227g＝1杯
牛奶	241g＝1杯
奶油	237g＝1杯
甜炼乳	290g＝1杯
面粉和填料	
蛋糕粉(过筛一次)	110g＝1杯

面包粉(过筛一次)	120g＝1杯
淀粉(过筛一次)	184g＝1杯
糕点屑	85g＝1杯

糖

砂糖	198g＝1杯
特细精糖粉	142g＝1杯
4X糖	127g＝1杯
红糖	198g＝1杯
纯水果糖	220g＝1杯
过筛一次的粉状6X糖	113g＝1杯

发酵原料

烘烤粉(酒石型)	3.5g＝1满茶匙
烘烤粉(磷酸盐－S.A.S.型)	4.7g＝1满茶匙
酒石	3.5g＝1满茶匙
苏打	4.7g＝1满茶匙

调味料

调味抽取液	21g＝6满茶匙
磨碎的丁香	14g＝6满茶匙
磨碎的肉桂	14g＝6满茶匙
磨碎的姜	14g＝6满茶匙
磨碎的豆蔻	14g＝6满茶匙
盐	28g＝6满茶匙
搓碎的果皮	21g＝6满茶匙
磨碎的香菜子	14g＝6满茶匙

起酥料

黄油	219g＝1杯
氢化酥油	191g＝1杯

糖浆	
蜂蜜	340g＝1杯
糖蜜	312g＝1杯

鸡蛋	
整个鸡蛋	5个＝1杯
蛋白	8个＝1杯
蛋黄	12个＝1杯

水果和硬壳果	
切碎的椰子	99g＝1杯
磨碎的椰子	70g＝1杯
硬壳果片	113g＝1杯
磨碎的硬壳果	120g＝1杯
苹果汁	227g＝1杯
红醋栗	134g＝1杯
葡萄干	127g＝1杯

其他原料	
果皮蜜饯	113g＝1杯
农家干酪	198g＝1杯
巧克力碎粒	106g＝1杯
融化的巧克力	241g＝1杯
可可	99g＝1杯
明胶	156g＝1杯

黄油老姆酒(Rum)蛋糕

糖	1.13kg	鸡蛋	1.36kg
黄油	908g	牛奶	680g
盐	28g	蛋糕粉	1.36kg
香草	适量	烘烤粉	42g

制作方法：乳化法。取出227g牛奶，最后加入。

规格说明：454g制作15.8cm的环形蛋糕。

烘烤温度：190℃。

糖浆：烘烤后，从盘中取出冷却，浸入如下的老姆酒糖浆中：将2.27kg糖、454g玉米糖浆、946cm³水和14g酒石一起煮沸。加入甜酒调味料。

基本的白蛋糕

糖	1.13kg	香草或柠檬精	适量
蛋糕粉	1.13kg	乳化起酥油	567g
盐	28g	脱脂牛奶	680g
烘烤粉	56g	蛋白	680g

制作方法：二阶段法。留下227g牛奶和蛋白，用于第二阶段。用白脱奶油、巧克力糖衣和药蜀葵糖衣来装饰。

用量说明：见表。

烘烤温度：190℃。

原料 / 在产品中的主要功能	蛋糕粉	糖	起酥油和黄油	盐	整个蛋黄	蛋白	调味料和香料	发酵剂	牛奶
结合剂	√								
吸收剂	√								
有助于保持质量	√	√	√						√
影响食用质量	√								
营养价值	√	√	√		√				√
影响味道	√		√		√				
增加甜味		√							
使产品柔软		√							
影响均匀性		√						√	
提供表面颜色		√							

酥脆性或柔软性			√						
食用质量			√						
颜色		√							
体积						√		√	
结构						√			√
颗粒性和组织						√		√	√
提高产品质量			√						√
产生味道				√			√		

图 3－2　蛋糕原料及其功能

问题 / 原因	外观	表皮颜色太深	蛋糕太小	表面有斑点	蛋糕收缩	在烘烤时塌缩	蛋糕表皮裂开	表皮太厚	内在质量	颗粒粗糙不整	颗粒稠密	缺乏味道	蛋糕发硬	面包质量不佳	水果沉底	质量保存性差
搅拌不适当					√		√			√				√		
面糊太硬							√			√						
发酵料太多										√		√		√	√	
发酵料太少			√								√					
面糊太软					√						√				√	
加热过度		√	√				√									√
加热不够								√		√				√		
糖太多		√														
糖太少													√	√		√
面粉类型不合适			√				√				√		√		√	√
面粉太多							√						√			
面粉太少						√										
蛋糕用料太少			√													
烘烤粉过期			√													
烘烤过度					√											
烘烤不够						√										
糖太粗糙				√												
鸡蛋不够											√			√		√

水果没有适当地沥干															√	
起酥油不够													√			√
配方不平衡			√								√	√	√		√	√
面糊太温			√													
液体不够				√									√			

图 3-3 原始蛋糕的问题及产生原因

水果清蛋糕

葡萄干	1.36kg	丁香	7g
混合的小方块水果	1.36kg	肉桂	7g
樱桃	454g	雪利酒	1.8kg
橘皮	454g	糖	1.5kg
柠檬皮	454g	黄油和起酥油	1.08kg
香橼	454g	鸡蛋	800g
蜂蜜	368g	面包粉	2.37kg
盐	85g	核桃	800g
姜	7g		

制作方法：将水果、橘皮和香橼在蜂蜜、盐、香料和酒的混合物中浸泡过夜。将糖和起酥油一起乳化，放入鸡蛋中继续乳化，然后放在面粉中搅匀，就得到面糊。加入水果和核桃。此混合物可用来制作圣诞蛋糕或结婚纪念蛋糕。

烘烤温度：按照蛋糕的大小，在149～176℃下烘烤。

罗马苹果蛋糕

糖	1.13kg	脱脂牛奶	454g
起酥油和黄油	340g	苏打	28g
盐	14g	蛋糕粉	1.20kg
豆蔻	3.5g	烘烤粉	28g
肉桂	3.5g	切小的苹果	1.36kg
鸡蛋	227g		

制作方法：乳化法。加入苹果充分搅拌。

规格说明：20cm的蛋糕为454g。

烘烤温度：190℃。

顶饰料：将113g的黄油涂在227g核桃上。在烘烤前，将核桃撒在蛋糕糊上，并将肉桂和糖的混合物撒在蛋糕上。

枣椰子和硬壳果蛋糕

蛋糕粉	1.13kg	乳化的起酥油	567g
糖	1.36kg	黄油牛奶	567g
盐	42g	黄油牛奶	800g
苏打	14g	鸡蛋	680g
烘烤粉	14g	硬壳果	454g
豆蔻	3.5g	磨碎的枣椰子	1.36kg

制作方法：二阶段法。将硬壳果和枣椰子混合。最好与巧克力一起冷冻。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：190℃。

美国发泡蛋糕

糖	2.27kg	牛奶	1.13kg
整鸡蛋	2kg	黄油	227g
蛋黄	227g	蛋糕粉	2kg
香草或柠檬	适量	烘烤粉	56g
盐	28g		

制作方法：将糖在平板盘上加热。加入鸡蛋、蛋黄、盐、调味品和糖。在高速下大约搅打10分钟，使成柠檬色。将牛奶和黄油加热，直到黄油融化。将面粉和烘烤粉在一起过筛并搅拌。和牛奶交替地拌入第一种混合物。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：190℃。

其他花色：叠层蛋糕、Boston奶油派、Washington奶油派、冰奶油蛋糕、果子冻果糕卷、Mary Ann纸杯蛋糕。

草莓夹层蛋糕

蛋糕粉	1.36kg	脱脂牛奶	454g
糖	1.36kg	鸡蛋	908g
盐	42g	脱脂牛奶	454g
烘烤粉	42g	草莓酱	680g
乳化起酥油	567g		

制作方法：二阶段法。加入草莓酱并搅拌。包上草莓糖衣。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：190℃。

草莓酱：将908g草莓和454g糖一起煮沸。冷却待用。

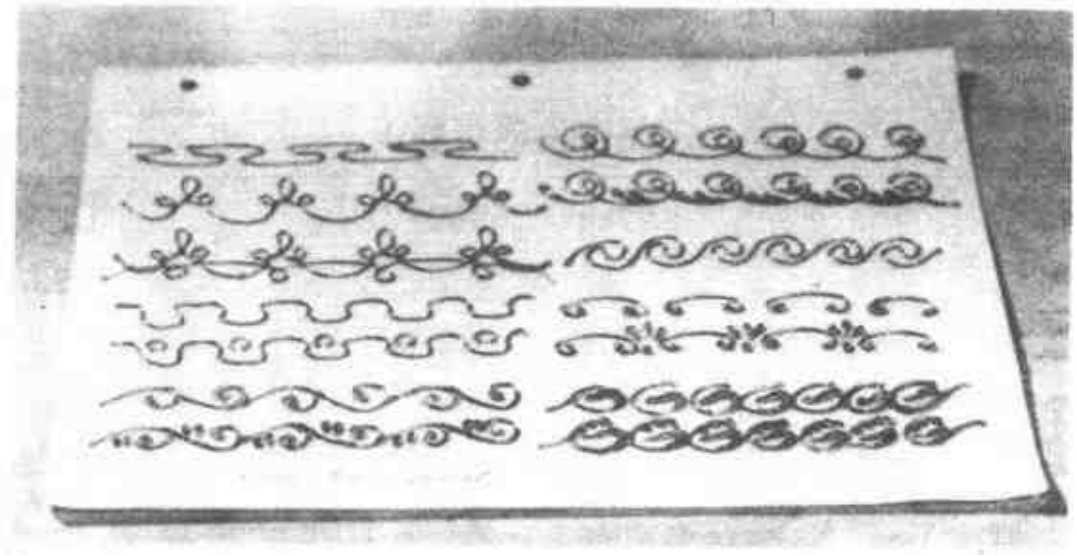


图 3－4　蛋糕装饰的花边设计

橘子和菠萝蛋糕

蛋糕粉	567g	高成分的起酥油	227g
糖	624g	脱脂牛奶	227g
烘烤粉	21g	鸡蛋	283g
苏打	3.5g	脱脂牛奶	227g
盐	14g	橘子和菠萝酱	283g

制作方法：二阶段法。加入酱并充分搅拌。

用量说明：见表。

烘烤温度：190℃。

橘子和菠萝酱：将1.36kg磨好的橘子、908g菠萝和908g糖煮沸，冷却待用。用混合物制作菠萝蛋糕时，用菠萝酱。制作橘子蛋糕时，用橘子酱。这些酱也可用来填在两层蛋糕间。

德国乳清干酪大蛋糕

乳清干酪	680g	香橼(切成小方块)	28g
糖	113g	鸡蛋(4个)	170g
盐	3.5g	白兰地	28g
香草	适量	烤杏仁	113g

制作方法：将乳清干酪和糖在细筛中搓揉。将盐、香草和香橼混合在一起，加到乳清干酪和糖中。慢慢地加入鸡蛋、白兰地和烤杏仁。在上面划格子，然后烘烤。撒上特细精糖粉。和甜饼面团一起倒入20cm的蛋糕盘或25cm的派盘中。

烘烤说明：190℃，约烘烤45分钟。

供应量：8～10人用(一个派或蛋糕)。

巴伐利亚奶酪蛋糕

奶油吉士	2.72kg	盐	适量
砂糖	908g	柠檬皮	适量
白兰地	170g	橘子皮	适量
明胶	56g	浓奶油	4730cm³
水	1杯		

制作方法：将明胶化在水中。将奶油吉士和糖乳化。加入白兰地、盐、柠檬皮和橘子皮。将奶油搅打并倒入混合物中。将蛋糕切成1.3cm的圆粒。放在25cm的蛋糕盘中，填入巴伐利亚奶酪蛋糕混合物。将其冰冻。脱下模子，加上顶饰料。

供应量：3个25cm的奶酪蛋糕。

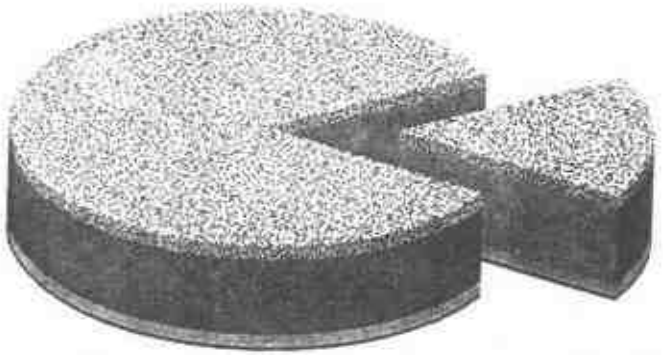


图 3－5　德国乳清干酪大蛋糕，以及巴伐利亚奶酪蛋糕

奶酪蛋糕

奶油吉士	4.54kg	蛋黄(8个)	170g
糖	1.36kg	柠檬、香草	适量
透明冻胶	227g	厚奶油	567g
鸡蛋(20个)	908g		

制作方法：将奶油吉士、糖、透明冻胶柠檬和香草放在一起乳化。慢慢地加入鸡蛋和鸡蛋黄。加入厚奶油。将糊分倒在各盘中。

烘烤说明：

方法1：190℃下烘烤，约1.5小时，并用水浴使其刚好凝结(如果蒸过度，冷却后会裂开)。

方法2(推荐)：88℃烤4小时，不用水浴，使其刚好凝结(鸡蛋中的蛋白质在71～82℃时凝结，厚透明冻胶在82℃时凝结)。

供应量：4个25cm的蛋糕。

Sacher大蛋糕

(产生于1832年，是一个在Prince　Metternich供职的维也纳糕点师制作的)

黄油	142g	蛋白(8个)	227g
糖	85g	砂糖	70g
蛋黄(8个)	170g	蛋糕粉	142g
融化的甜巧克力	170g	精炼杏酱	227g

制作方法：将黄油和糖乳化到松软。每次加入两个蛋黄后充分搅打。拌入融化的巧克力。将糖慢慢地加入蛋白中搅打使其凝固，但不能干。和筛过的面粉交替地倒入蛋黄混合物中。然后倒入一只25cm的涂了黄油的模子中。在150℃下烘烤。最后将其切成两片，将杏子或覆盆子等填充物填在中间，铺在上面和侧面，包上硬Ganache(见下)或巧克力方丹(Fondant)。分成16块，在每块上用巧克力写上“Sacher”，或用巧克力上写一个S，并放一块圆杏仁糖。



图 3－6　Sacher蛋糕

软Ganache

厚奶油	2.72kg	黄油	227g
牛奶	454g	黑甜、牛奶或白巧克力	2kg

将牛奶、奶油和黄油放在锅内煮沸。将巧克力切成小块，将煮沸的牛奶、奶油和黄油浇在巧克力上，用一只木匙搅匀后将其过

滤。在室温下冷却，然后放入冰箱。

硬Ganache

厚牛奶	908g	黄油	56g
糖	56g	切成小块的巧克力	1.8kg

制作方法：将奶油、糖和黄油煮沸。将热的奶油混合物浇在巧克力上，搅匀，然后过滤。

黑森林樱桃大蛋糕

25cm巧克力发泡蛋糕			
去核新鲜黑樱桃	454g	巴伐利亚奶油	850g
糖	283g	樱桃酒	适量
稀释的玉米淀粉	14g	巧克力片	适量
水	150g	搅打过的奶油	适量

制作方法：将冷却的蛋糕片成三层。将樱桃加糖烹煮。当煮沸时拌入和以水的玉米淀粉。再煮沸，撤火冷却。按巴伐利亚奶油的配方准备半份。将樱桃酒撒在各层蛋糕上，然后将巴伐利亚奶油和冷却的樱桃夹在各层间。将其余的巴伐利亚奶油涂满在上面和侧面。将巧克力薄片或搓碎的巧克力遍撒在蛋糕上。再将搅打过的奶油花边装饰在整个蛋糕上。最后撒上XXXX糖。冷食。

供应量：10～12人用。

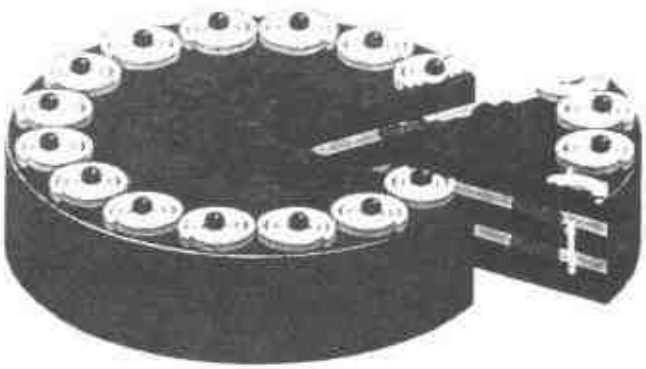


图 3－7　黑森林樱桃大蛋糕

Mocha大蛋糕

切两层香草发泡蛋糕和两层巧克力发泡蛋糕，每层1.27cm。在层间按如下的次序填充Mocha白脱奶油或杏酱：香草发泡蛋糕、Mocha白脱奶油、巧克力发泡蛋糕、Mocha白脱奶油、香草发泡蛋糕、Mocha白脱奶油、杏酱、Mocha白脱奶油，在四周和上面涂上Mocha白脱奶油。围绕蛋糕上面的边缘放16个Mocha白脱奶油圈。在每个圈上放一点杏酱。再在蛋糕中间放一点切成薄片的烤杏仁。

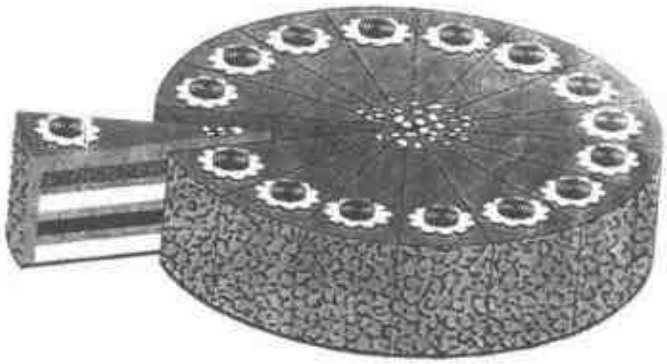


图 3－8　Mocha蛋糕

发泡蛋糕

鸡蛋(30个)	1.36kg	玉米淀粉	227g
砂糖	850g	融化的黄油	283g
蛋糕粉	624g	柠檬或香草	适量

制作方法：搅打鸡蛋和糖，使其微微发泡。将面粉和玉米淀粉过筛后混合。最后拌入融化的黄油。

供应量：5个25cm的，或8个20cm的蛋糕。

巧克力发泡蛋糕

鸡蛋(30个)	1.36kg	玉米淀粉	227g
砂糖	850g	苏打	4.5g
蛋糕粉	480g	黄油	142g
可可粉	142g	香草	适量

制作方法：搅打鸡蛋和糖使其发泡。用手拌入筛过的面粉、可

可、玉米淀粉、苏打，最后是黄油。

巧克力蛋黄酱填充物

蛋黄(20个)	397g	厚奶油	1.6kg
砂糖	283g	香草	适量
雪利酒或马撒拉葡萄酒	454g	白兰地	适量
甜巧克力	567g	明胶	42g

制作方法：搅打蛋黄和糖。将融化的巧克力加入鸡蛋混合物中。加入搅打的奶油。将明胶化在酒中。

产量：填充5个25cm的蛋糕。



图 3－9　巧克力蛋黄酱大蛋糕

巧克力蛋黄酱大蛋糕

切出三层非常薄的巧克力发泡蛋糕。每层撒上纯净糖浆。将一层放在25cm的蛋糕盘中。在上面放上巧克力蛋黄酱填充物，大约半满。然后在上面放上第二层蛋糕，用剩下的巧克力蛋黄酱填充物填充蛋糕盘。再在上面放最后一层蛋糕，然后放在冰箱中冷却。在水浴中脱模，并在上面和四周涂上搅打好的巧克力奶油。用5号圆管在蛋糕上面的边缘处做16朵巧克力奶油蔷薇形装饰花。在每朵上放上巧克力装饰物。最后将蛋糕切成16块。

Linzer大蛋糕

这种澳大利亚Linz的本地蛋糕有很多制作方法，并有不同的名称。有些糕点师做成三层含糖很多的面团，混入磨碎的杏仁。在顶层用一只小的圆形切割器切出三个圆孔。

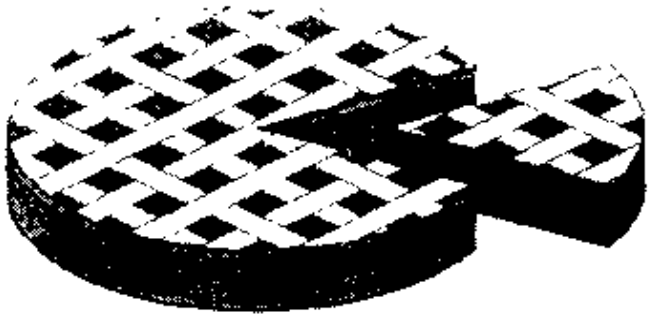


图 3－10　Linzer大蛋糕

经过烘烤、冷却后，在层间夹上覆盆子酱。上面一层用水弄光，或简单地刷一层XXXX糖。用此法做成的就是Linzer krappen蛋糕。

Linzer大蛋糕面团

植物起酥油	680g	盐	14g
黄油	680g	肉桂	7g
砂糖	680g	新鲜蛋糕屑	1.13kg
鸡蛋(5只)	227g	磨细的核桃、榛子或杏仁	680g
蛋糕粉	908g		

制作方法：将起酥油、黄油和糖做成浓厚的奶油。慢慢地加入鸡蛋。将蛋糕粉、盐和肉桂一起过筛，并和蛋糕屑、磨碎的硬壳果混合。将所有上面的混合物放在一起搅拌成均匀的面团，放在冰箱中至少冷却2小时。

供应量：3个25cm×3.8cm的蛋糕。

成品Linzer大蛋糕

在25cm×3.8cm的蛋糕盘的边上和底上敷一层厚约1.8cm的Linzer大蛋糕面团。用一把柔软的压舌板在盘底的面团上涂一层

约0.8cm厚的无籽覆盆子酱。用一只糕点袋，袋上Linzer大蛋糕面团，配上一只2cm的直圆管在酱上挤出一种格子图案。涂上搅打过的鸡蛋，撒上切细的杏仁。在190℃下烘烤35～40分钟，或直到烤好。冷却后刷以XXXX糖。

三、水果蛋糕

1. 果馅饼壳

在一只直径为25cm，3.8cm深的果馅饼(Tart)模子中涂一层油。放上1－2－3面团。在模子的内缘敷一层厚的面团层。在边上做一条均匀的凹槽;用夹蛋糕器夹住，并用叉子穿刺底部。在面团上放一张涂油的纸，并用豆或大米填充，以防面团发起来。在204℃的炉中烘烤大约30分钟。取出大米或豆，拿走纸，并将其翻过来再烤大约15分钟，或直到外壳变色。果馅饼壳可预先烘烤，并在干燥的地方保存数天。

2. 成品

在烘烤好的果馅饼壳底上放一层2cm厚的具有樱桃酒、老姆酒或利口酒味的糕点奶油。盖一薄层发泡蛋糕，并在上面安排一层沥干的罐头水果或新鲜水果。覆盖一层红醋栗果冻或杏子果冻。如果需要，饰以搅打过的奶油。罐头杏、桃、樱桃、梨或菠萝，或新鲜的草莓、越橘或其他水果都可配合起来做成吸引人的装饰物。

3. 制作成品的其他方法

在直径为25cm，2cm深的涂油果馅饼模子中放入1 2－3面团或发酵面团。在边上做一条均匀的凹槽;用夹蛋糕器夹住。在模子底上倒入1.3cm厚的糕点奶油或奶油杏仁酱。盖上一薄层发泡蛋糕，并将水果美观地排列在上面，互相之间要尽量靠近，因为在烘烤中水果会收缩。新鲜、结实的水果如苹果、樱桃和梨是理想

的。如果用罐头水果，必须将汁完全沥干。在204℃下烘烤约1小时。冷却后，取出模子并用杏酱或红醋栗冻胶上光。

奶油杏仁酱I(Franchipan，作为填充物)

杏仁酱	1.8kg	鸡蛋(16)	737g
黄油	908g	蛋糕粉	170g
砂糖	170g		

制作方法：搅拌和软化杏仁酱。加入黄油并均匀地搅拌。加入糖。分3次加入鸡蛋并搅拌。最后加入面粉并搅匀。

4. 法式苹果大蛋糕

在25cm×3.8cm的模子中填入1－2－3面团。折叠边缘并均匀地刻凹槽。在底上铺上1.3cm厚的香草糕点奶油。盖一薄片发泡蛋糕，并撒一点老姆酒。将8个大苹果去皮，去核，切成0.3cm厚的片，然后在发泡蛋糕上紧挨在一起排成圆圈，直到排满整个蛋糕(新鲜苹果在烘烤时要收缩)。将砂糖撒在蛋糕上。在204℃下烘烤45分钟，或直到烤好。为使苹果烤透，在烤到一半时间时用一张涂黄油的纸盖在蛋糕上。

5. 苹果大蛋糕屋(Maison)

在25cm×3.8cm的模子中填入1－2－3面团。在底上涂一点杏仁酱，并盖上一排0.6cm厚的苹果片。将473cm³牛奶、一个蛋黄、3只鸡蛋、170g糖和28g玉米淀粉放在一起搅拌后，倒在新鲜苹果上，达到2/3的模子的容量。在204℃下烘烤40分钟。冷却30分钟后从模子取出。

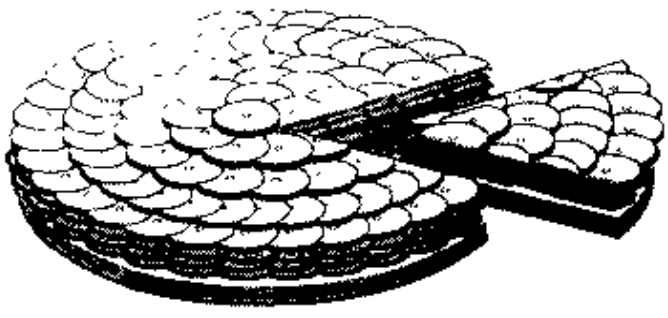


图 3－11　苹果大蛋糕屋

1－2－3面团(甜饼)面团

砂糖	454g	调味料	适量
黄油	908g	蛋糕粉	1.36kg
鸡蛋(3只)	142g		

制作方法：将糖和黄油乳化。加入鸡蛋和调味料，再加入筛过的蛋糕粉。

四、Dobos大蛋糕

这种富有营养的、可口的蛋糕最早来自布达佩斯。由于它的味道和不平凡的外观而受到世界上所有人的喜爱。

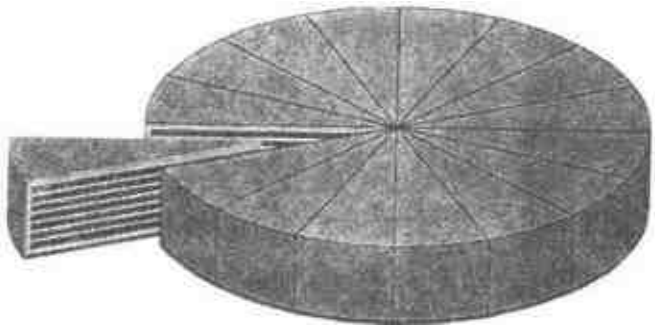


图 3－12 Dobos大蛋糕

Dobos大蛋糕混合物

蛋黄(10个)	198g	面包粉	227g
砂糖	170g	蛋白(10个)	283g
厚奶油	85g		

制作方法：将蛋黄和糖一起搅打到浓厚。渐渐地加入厚奶油，将所有的原料一起搅匀。加入筛过的面包粉。彻底地搅拌，最后加入经强烈地搅打的蛋白。

1. 预制和成品Dobos大蛋糕

在7个30cm的叠层蛋糕罐的底上厚厚地涂一层黄油。用一块

柔软的刮板涂一薄层Dobos大蛋糕混合物。在204℃下烘烤10～12分钟，或直到烤好。在6层蛋糕中间夹上巧克力白脱奶油或ganache(见前)。在剩下的一层上用刮板涂上一层焦糖，马上用切奶油刀将其切成12等块。在蛋糕上涂满巧克力白脱奶油，并将焦糖三角放在上面。在每一块下面放一点巧克力白脱奶油，能使它稳定住。

有时Dobos蛋糕上面就简单地包一层融化的甜巧克力糖衣。将Dobos蛋糕混合物涂抹在45.7cm×61cm的烘烤平板盘上，然后将各层间夹在一起，中间为巧克力白脱奶油。再切成长的窄条，包以糖衣。

2. 焦糖

将1杯砂糖和1汤匙黄油融化在沙司盘中，放在火上搅拌到混合物开始变黄。

五、巴伐利亚奶油大蛋糕

切出三层很薄的发泡蛋糕。每层撒上一点纯净糖浆。将一层蛋糕放在25cm的蛋糕盘中。在上面铺上巴伐利亚奶油到半满。然后将第二层放在上面，并将其余的填充物铺在上面。再放第三层后将其冷藏。将蛋糕在水浴中脱模，在四周和上面涂上搅打过的香草味奶油。用星形管在蛋糕上面的周边做16朵奶油蔷薇装饰物，并用新鲜水果如中国橘、樱桃或草莓来装饰。

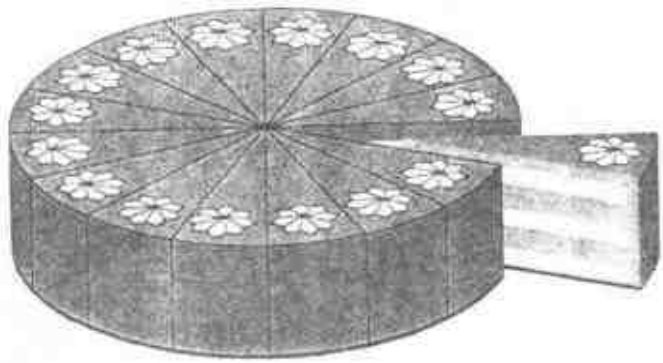


图 3－13　巴伐利亚奶油大蛋糕

六、杏仁酥糖大蛋糕(Marzipan Torte)

这种蛋糕是将香草和巧克力发泡蛋糕、草莓、巧克力和香草奶油、新鲜草莓或其他新鲜水果和微青的阿月浑子味的杏仁酥糖

组合而成的。各层安排如下：香草发泡蛋糕，搅打的草莓奶油，巧克力发泡蛋糕，搅打的巧克力奶油，香草发泡蛋糕，搅打的香草奶油，水果和巧克力发泡蛋糕。蛋糕上盖一层0.3cm厚的阿月浑子味的糖衣，并饰以糖制冻胶。

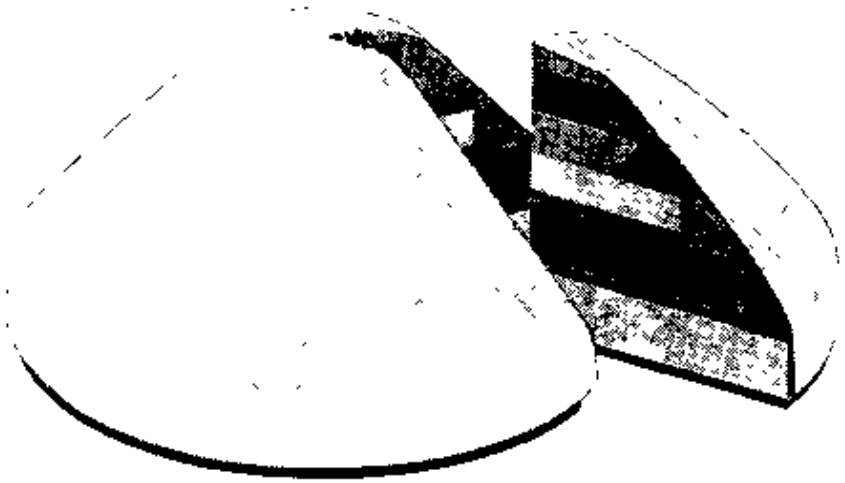


图 3 14 杏仁酥糖大蛋糕

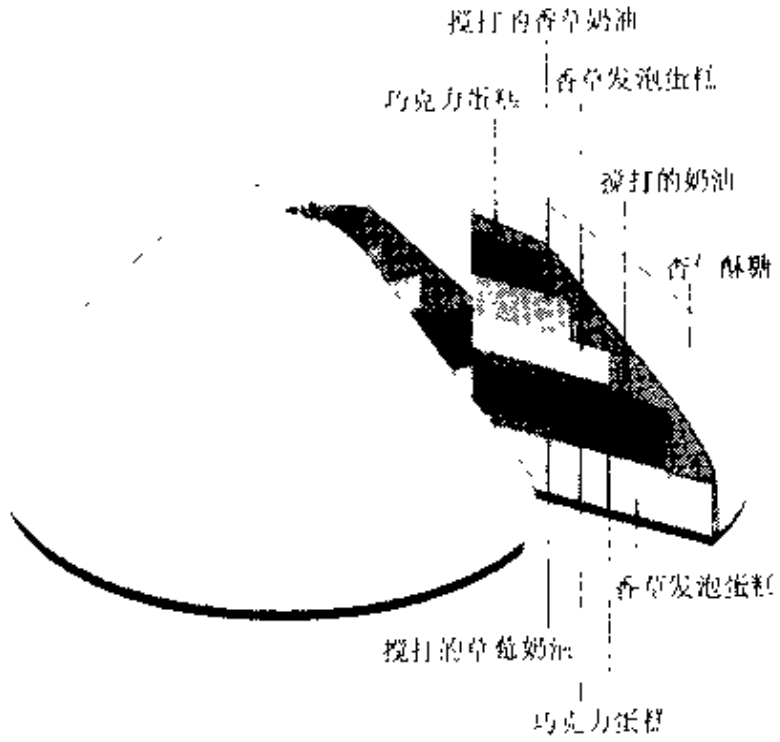


图 3－15 杏仁酥糖，搅打的奶油，巧克力蛋糕，搅打的香草奶油，香草发泡蛋糕，巧克力蛋糕，搅打的草莓奶油，香草发泡蛋糕

七、水果大蛋糕

这种大蛋糕可用多种方法来制作，只要它看起来是非常漂亮的水果派。有下面各种选择：

第一层	奶油杏仁糊
	1－2－3面团
	Linzer面团
果酱	覆盆子
	草莓
	杏
蛋糕	发泡蛋糕
	高成分蛋糕
	磅蛋糕
糖衣	糕点奶油
	搅打奶油
	Chantilly奶油
水果	橘子
	菠萝
	草莓
	覆盆子

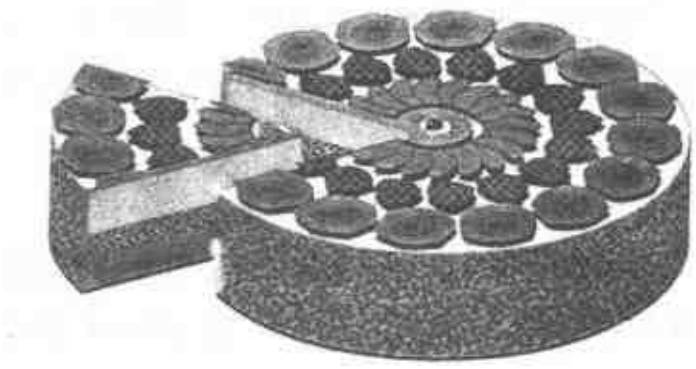


图 3－16　水果大蛋糕

松软的吉士蛋糕

农家干酪	1.8kg	鸡蛋	908g
蛋糕粉	113g	牛奶	454g
玉米淀粉	227g	蛋白	680g
盐	56g	酒石	14g
香草	适量	糖	908g
软黄油	227g	水	227g

制作方法：将干酪、面粉、玉米淀粉、盐、香草和黄油放在一起搅匀。将牛奶和鸡蛋混合后，加进去再搅匀。搅打蛋白，直到浓稠，用于制作糖霜。将糖、水和酒石煮沸到115℃。加到搅打过的蛋白中，成为糖霜。然后倒入干酪混合物中。

烘烤说明：150℃。在蛋糕盘中涂上油脂，撒上蛋糕屑。用上面的混合物填满7/8。

奶酪蛋糕

农家干酪或奶油干酪	1.13kg	乳化起酥油	227g
糖	567g	整鸡蛋	227g
盐	7g	蛋黄	113g
奶粉	85g	水	454g
面包粉	42g		

制作方法：将奶酪、糖、盐、奶粉和面包粉放在一起搅匀。加入起酥油、鸡蛋和蛋黄，再搅匀。加入水，用量随奶酪的干燥程度而变。

规格说明：每个20cm的蛋糕重908g。

烘烤说明：190℃。将糖甜饼面团放在20cm的蛋糕盘中，用上面的混合物将盘填满。撒一点肉桂粉。在盘中放入奶酪填料前，可在盘底放一些樱桃、菠萝之类的馅饼填料。烘烤到填充物凝固。注意不要烤过度。

喜　　糕(Bride's cake)

糖	1.8kg	蛋白	908g
黄油和起酥油	510g	牛奶	1.36kg
香草	适量	蛋糕粉	1.8kg
盐	28g	烘烤粉	56g

制作方法：乳化法。

烘烤说明：将盘填满2/3，在163℃下烘烤。

蛋白杏仁(Macaroon)纸杯蛋糕

蛋白	908g	糖	680g
盐	14g	糖	908g
香草	适量	蛋糕粉	85g
酒石	7g	杏仁糊椰子	1.13kg

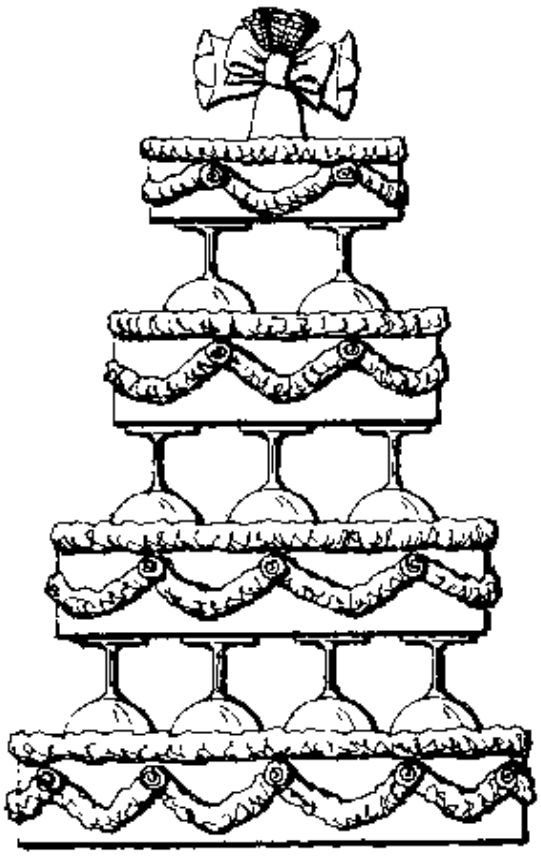


图 3－17　用香饮酒分隔的叠层结婚蛋糕

制作方法：将蛋白、盐和香草放在一起搅打到起泡。加入糖和酒石继续搅打到蛋白高起来。将糖、面粉和椰子搅拌后和入混合物中。

规格说明：8打纸杯蛋糕。

烘烤说明：纸杯填满到7/8，在190℃下烘烤。

可可牛奶糖蛋糕

蛋糕粉	908g	苏打	14g
可可	227g	乳化起酥油	454g
糖	1.6kg	脱脂牛奶	567g
盐	42g	脱脂牛奶	680g
烘烤粉	42g	鸡蛋	680g
肉桂	3.5g		

制作方法：二阶段法。包以可可牛奶糖霜。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：190℃。

香蕉蛋糕

蛋糕粉	1.13kg	乳化起酥油	454g
糖	1.36kg	熟香蕉	908g
盐	42g	脱脂牛奶	454g
烘烤粉	42g	鸡蛋	908g
苏打	14g	香草	适量

制作方法：将干原料、起酥油、香蕉和牛奶放在一起，在低速下搅拌5～7分钟。分3次加入鸡蛋和香草，每次都刮清碗边，并搅拌3～5分钟。包以香蕉糖衣。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：190℃。

果冻发泡卷

整鸡蛋	340g	奶粉	42g
蛋黄	170g	水	340g
糖	680g	蜂蜜	85g
盐	14g	蛋糕粉	600g
香草或柠檬	适量	烘烤粉	14g

制作方法：将鸡蛋、蛋黄、糖、盐、香草和奶粉放在一起，在高速下搅打约10分钟，直到混合物成为柠檬色。将蜂蜜和水加热并加入上述混合物中。将面粉和烘烤粉过筛后和入。

规格说明：在两只45cm×60cm半底盘中垫上纸，并将面团分置其中。

烘烤温度：190℃。

其他花色：果冻卷、柠檬卷、咖啡巧克力卷、蜜饯卷、挂糖奶油卷。

巧克力卷：用454g蛋糕粉、140g可可和14g苏打。制作方法同上。

法式咖啡蛋糕

糖	1kg	鸡蛋	680g
起酥油和黄油	510g	牛奶	908g
盐	14g	蛋糕粉	1.36kg
香草	适量	烘烤粉	42g

制作方法：用乳化法制作蛋糕糊。烘烤前，在蛋糕面上装饰巧克力条(见附录，“巧克力长条面饰物”一节)。烘烤后冷却，并切成5cm见方的块食用。

规格说明：用45cm×60cm×2.5cm的半底盘。

烘烤温度：190℃。

黄蛋糕

蛋糕粉	2.27kg	脱脂牛奶	908g
糖	2.27kg	鸡蛋	1.13kg
盐	85g	脱脂牛奶	680g
烘烤粉	106g	香草	适量
起酥油和油	1.08kg		

制作方法：二阶段法。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：176～190℃。

其他花色：大块蛋糕、长块蛋糕、纸杯蛋糕、叠层蛋糕。

巧克力蛋糕

糖	1.13kg	香草	适量
起酥油和黄油	454g	融化的苦巧克力	227g
蛋糕粉	908g	脱脂牛奶	567g
盐	21g	鸡蛋	567g
烘烤粉	21g	脱脂牛奶	340g
苏打	7g		

制作方法：二阶段法。包以巧克力糖衣。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：190℃。

苹果沙司蛋糕

蛋糕粉	1.13kg	盐	42g
糖	1.13kg	乳化的起酥油	454g
烘烤粉	28g	苹果沙司	1.36kg
苏打	14g	鸡蛋	340g
肉桂	7g	葡萄干	680g
丁香	7g		

制作方法：将面粉、糖、苏打、烘烤粉、香料、盐、起酥油和一半苹果沙司放在一起，在低速下搅拌5～7分钟。加入鸡蛋。加入剩下的苹果沙司和葡萄干，刮清碗边。在低速下搅拌3～5分钟。最后再加入葡萄干。包以柠檬糖衣。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：190℃。

姜汁蛋糕

糖	1.13kg	苏打	100g
高成分起酥油	567g	肉桂	28g
鸡蛋	567g	姜	28g
糖蜜	1.8kg	盐	56g
蛋糕粉	2.27kg	脱脂牛奶	1.8kg

制作方法：乳化糖和起酥油。加入鸡蛋和奶油。搅入糖蜜。将干原料过筛和拌和，加入牛奶，并搅匀。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：182～190℃。

其他花色：叠层蛋糕、薄片蛋糕、Mary Ann纸杯蛋糕。

安琪儿发糕

蛋白	908g	盐	7g
香草	适量	糖	454g
糖	454g	蛋糕粉	368g
酒石	7g		

制作方法：在高速下搅打蛋白和香草5分钟。混合糖、酒石，并慢慢地加入蛋白，搅打到形成一个湿泡。过筛面粉并和糖混合，然后拌入上述混合物中。注意不要搅打过度，而且应在蛋白搅拌完全后才加入面粉和糖。否则蛋糕会塌缩，使体积变小。

烘烤说明：177℃。从烤炉中取出蛋糕后将其翻个。从盘中取

出前要冷却。

黄磅蛋糕(Yellow pound cake)

蛋糕粉	2.27kg	黄油	454g
糖	2.27kg	脱脂牛奶	908g
烘烤粉	28g	鸡蛋	1.36kg
盐	56g	牛奶	454g
肉豆蔻	7g	香草	适量
乳化的起酥油	908g		

制作方法：二阶段法。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：177℃。

其他花色：葡萄干磅蛋糕、硬壳果牛奶糖蛋糕、五花磅蛋糕。

老式的清磅蛋糕

精细砂糖	908g	香草或柠檬精(1茶匙)	9g
黄油	908g	和14g烘烤粉一起过筛	
整鸡蛋(20只)	908g	的蛋糕粉	908g

制作方法：将糖和黄油乳化。将鸡蛋每次2只慢慢地加入。加入香料和与烘烤粉一起筛过的面粉。

烘烤说明：在163℃下烘烤50～75分钟。

供应量：三只大蛋糕，每只1.53kg。

八、松软蛋糕

松软蛋糕(Chiffon cakes)最早起源于著名的安琪儿发糕。和变种的安琪儿发糕一样，它应在搅拌后立即烘烤(如果在空气中暴露太久，蛋白会很快瘪下去)。冷却后，可选取涂上糖衣或糖霜。

必须使用像在做沙拉时用的那种高级植物油。用融化的黄油和可塑的油脂(氢化起酥油)无法得到满意的结果。

注意不要搅拌过度或使第一部分糊状物在空气中暴露太久。搅打鸡蛋直到它们变稠，成为一硬块。蛋白必须比在安琪儿发糕中的用得要稠，但不能干。将糊状混合物稳定地倒入搅打过的蛋白中，倒入的速度应与蛋白和它混合的速度一样。只有将它们充分地混合时，才能搅拌充分。

将糊状物倒入直径25cm，深10cm的中心有管的盘中。在烤炉中烘烤45～50分钟(和制作安琪儿发糕一样，从炉中取出后，将蛋糕翻个)。

供应量：每只蛋糕794g。

草松软蛋糕

蛋糕粉	794g	水	595g
烘烤粉	35g	香草精	几滴
盐	21g	蛋白	794g
砂糖	680g	砂糖	340g
植物油	397g	酒石	7g
蛋黄(20个)	397g		

制作方法：将面粉、烘烤粉、盐和糖过筛到搅拌碗中。用竹板中速搅拌，同时分几次加入植物油、蛋黄和水。不要搅拌过度。在另一碗中将蛋白打稠，慢慢地加入糖和酒石。用一条撇乳板将打过的蛋白混入糊状物中，直到所有的原料都混合均匀。

规格说明：每只25cm×10cm的中心有管的盘中烘烤850g蛋糕。

烘烤说明：在177℃下烘烤45～50分钟。像安琪儿发糕那样处理。

供应量：4～5只蛋糕。

可可松软蛋糕

蛋糕粉	680g	植物油	397g
可可	85g	水	624g
盐	21g	香草精	14g
烘烤粉	35g	蛋白(28个)	794g
砂糖	737g	砂糖	283g
蛋黄(26个)	510g	酒石	7g

制作方法：将蛋糕粉、可可、盐和烘烤粉、糖过筛到搅拌碗中。用竹板中速搅拌，同时慢慢地加入蛋黄、植物油、水和香草精。将蛋白打稠，加入糖和酒石并打成粘稠状。将糊状物慢慢地倒入打过的蛋白中。最后将面糊放入25cm的中心有管的盘中。

烘烤说明：在177℃下烘烤45～50分钟。像安琪儿发糕那样处理。

供应量：5只蛋糕。

九、大块蛋糕

可制作的最简单的糕点就是大块蛋糕(Sheet cakes)。这是因为它可用各种烘烤混合物来制作，而食品供应商可提供所有的这些混合物。在这些混合物的包装上有简单的1－2－3步混合和烘烤大块蛋糕的说明。大块蛋糕也可根据配方来制作。不论如何制作，大块蛋糕都可成为提供各种选择的基础。它不仅容易制作，而且易于装饰以满足任何要求。

例如，要作为学校的午餐时，大块蛋糕可用作良好的、普通的、而且便宜的食品，它也可被涂上糖霜或加以装饰使青少年们喜欢。在饭店里，大块蛋糕成为小花色蛋糕的基础。

大块蛋糕的一个优点是它的保鲜能力。由于大块蛋糕被烘烤成一大块，所以它能比许多小块蛋糕更长时间地保持水分和新鲜，而那些小块的蛋糕，由于完全暴露在空气中，很容易干燥。

这种保鲜的能力是非常重要的。这使大量使用者有充裕的

时间来创造性地和有利地使用它。它可不断地烘烤出来，并储存起来。这保证了当需要蛋糕时，不会发生预料不到的短缺。

十、蛋糕的切割

有一种令人满意的切割各类蛋糕的方法。要留意的是供应的大小和份数，以及所用的切割工具。供应的大小和份数与蛋糕的大小和层数有关。一把锋利的、刀刃平而薄的刀最适宜于切面糊型蛋糕。为使切割利索，在每切一份时，应将刀刃在温水中浸一下，并使刀刃上没有糖霜和糕屑。

水果蛋糕也是一种面糊型的蛋糕，它可用同样的方法来切割。由于水果蛋糕很油腻，所以其供应分量通常小于叠层蛋糕的供应分量。

下面的图解释了蛋糕的各种大小和形状的切割方法。还给出了每个蛋糕供应的平均份数。

十一、Bunder Nuss大蛋糕

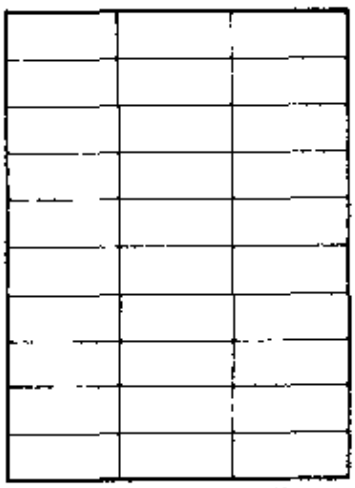
这种流行的甜食来自于著名的冬旅胜地St.Moritz。

压制约0.3cm厚的甜饼面团，将它放在涂了油的25cm×2.5cm的圆蛋糕盘中。用奶油杏仁酱填满3/4。在204℃下烘烤30～35分钟或直到烤好。将其冷却后从模子中取出。同时，准备好如下的顶饰料：

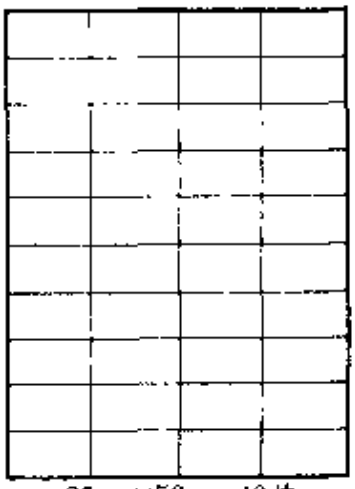
Bunder Nuss大蛋糕顶饰料

糖	170g	厚奶油	85g
白玉米糖浆	28g	一分为二的核桃	170g
黄油	85g		

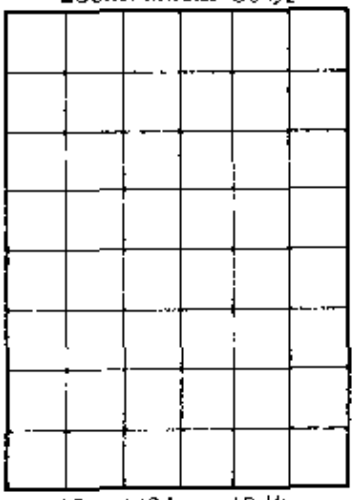
制作方法：将糖和玉米酱放在沙司锅中煮。经常搅动，使其均匀融化，变成金黄色的焦糖。撤火。拌入黄油。将奶油加热。将黄油加入焦糖混合物中。放回小火上煮1分钟，或直到黄油完全融化。



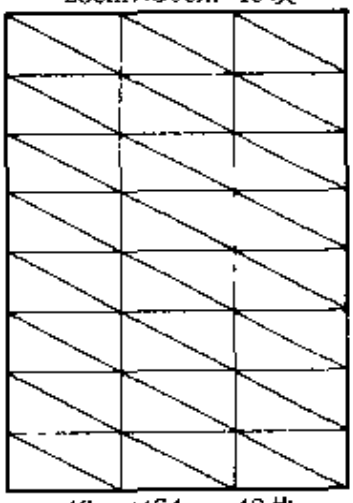
23cm×33cm 30块



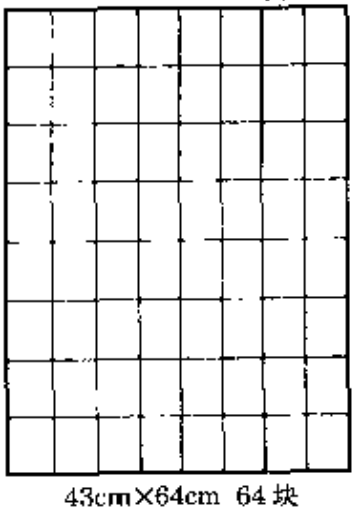
25cm×50cm 40块



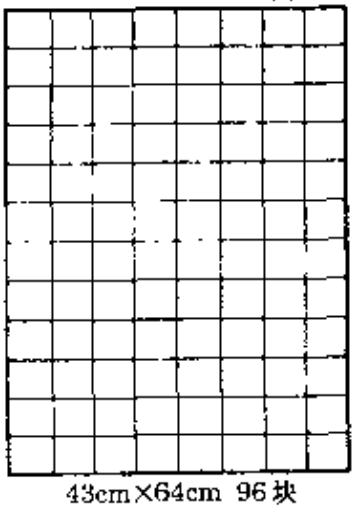
46cm×64cm 48块



46cm×64cm 48块

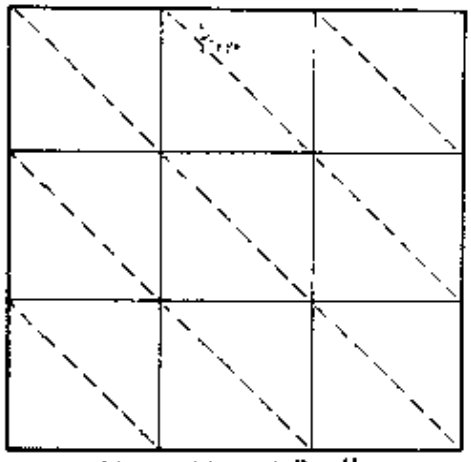


43cm×64cm 64块

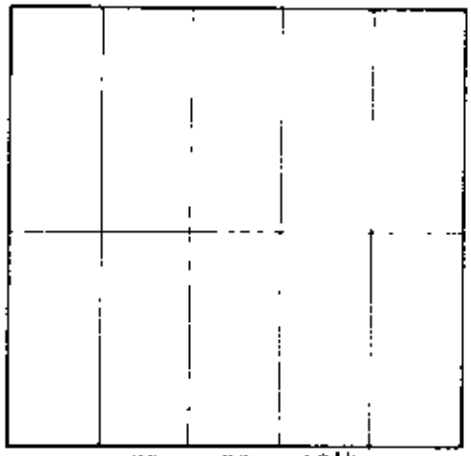


43cm×64cm 96块

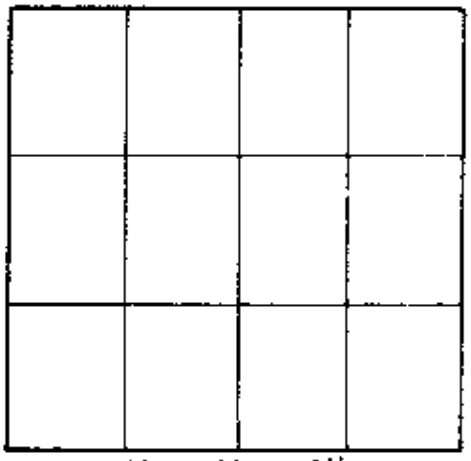
图 3－18 大块蛋糕的切割图



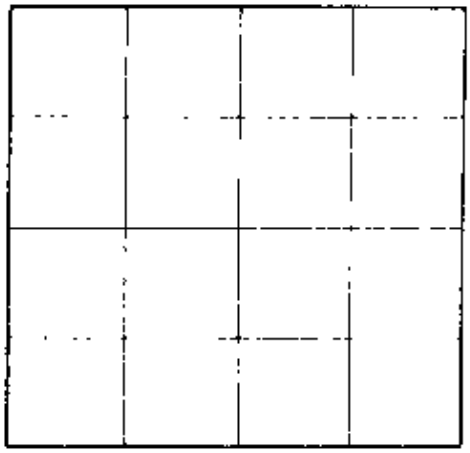
20cm×20cm 9或18块



20cm×20cm 10块

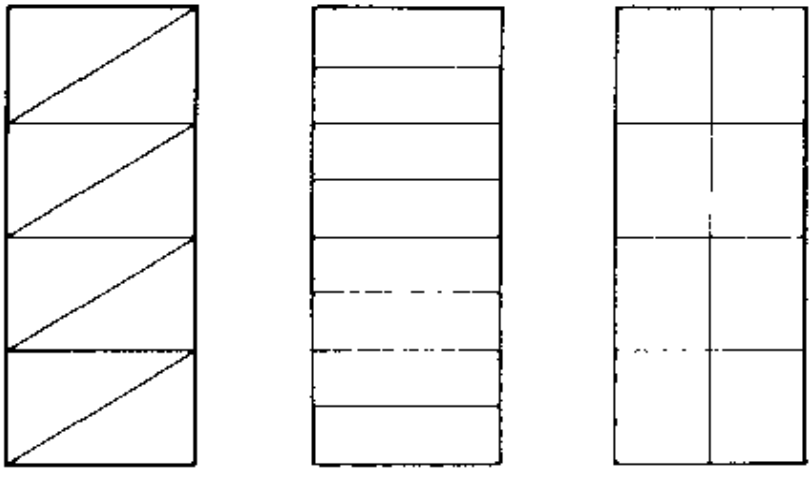


23cm×23cm 12块



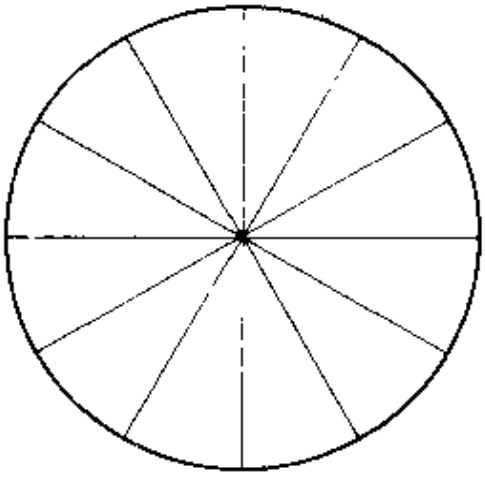
23cm×23cm 16块

长块蛋糕切割图

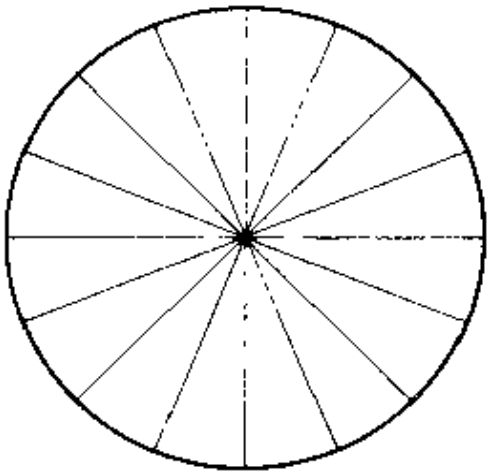


454g蛋糕8块

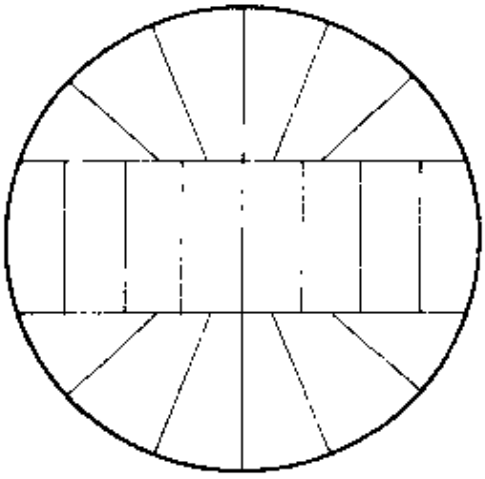
图 3－19　方蛋糕的切割图



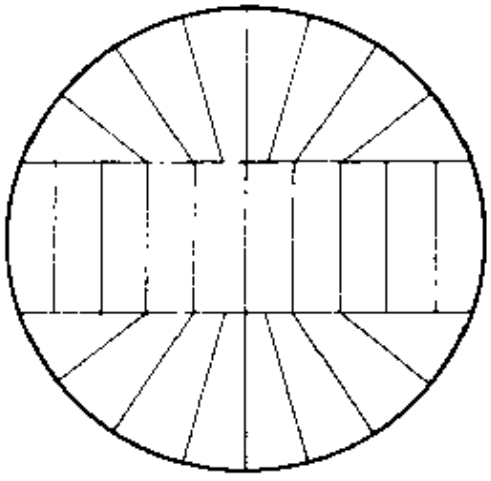
20cm 12 块



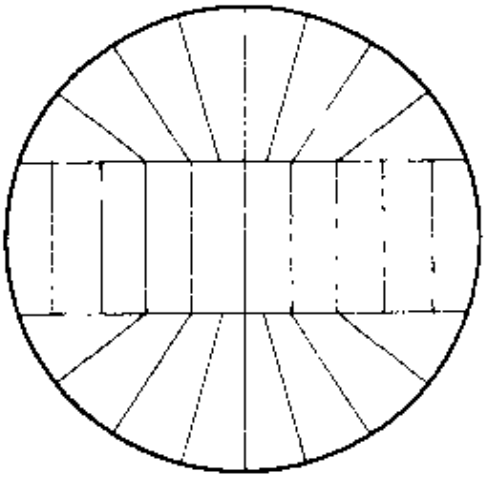
23cm 16 块



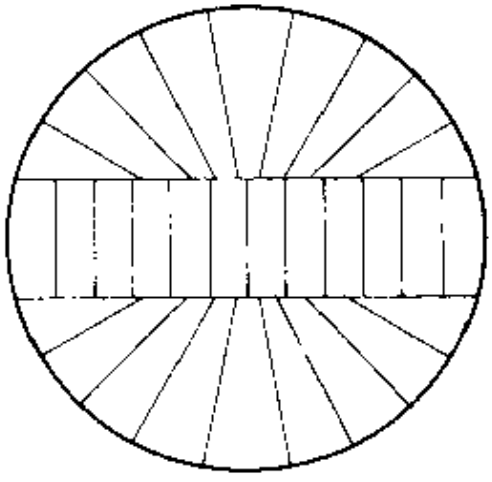
25cm 20 块



28cm 26 块



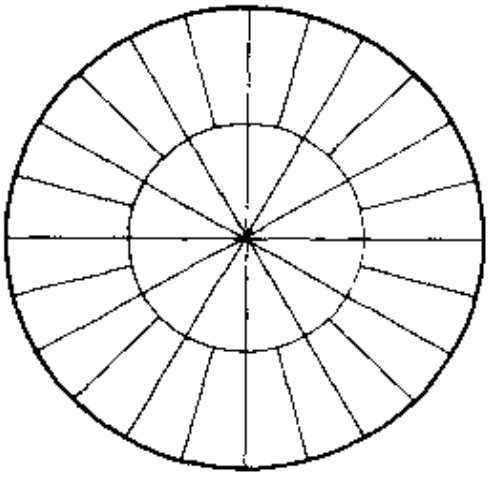
30cm 26 块



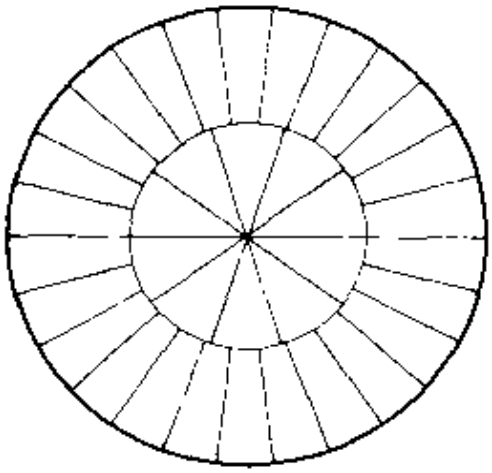
30cm 30 块

图 3－20 双层蛋糕的切割图

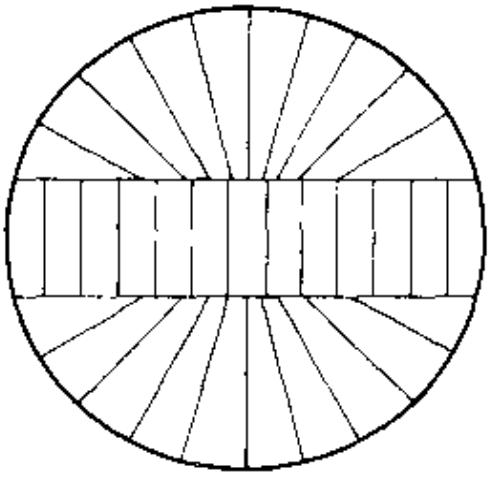
3层蛋糕应按上图所示的同样的方法切割。但为了增加供应的数量，可将每块的大小减少1/3。



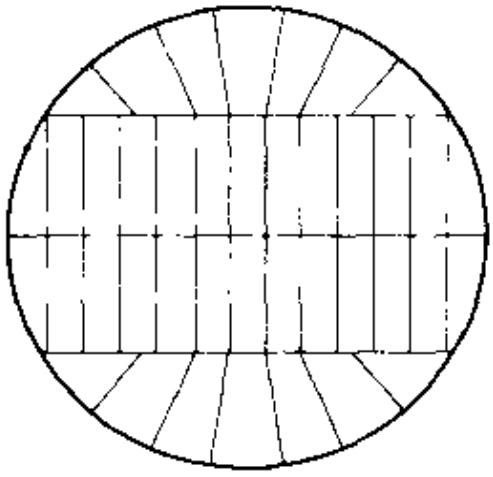
30cm 36块



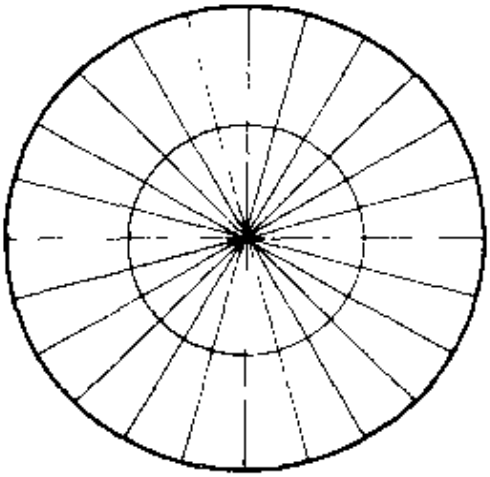
33cm 36块



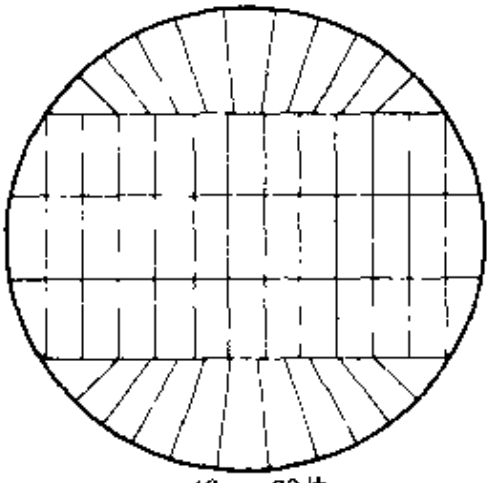
35cm 33块



35cm 40块



40cm 48块



46cm 60块

图 3　21　双层蛋糕的切割图

3层蛋糕应按上图所示的同样的方法切割。但为了增加供应的数量，可将每块的大小减少1/3。

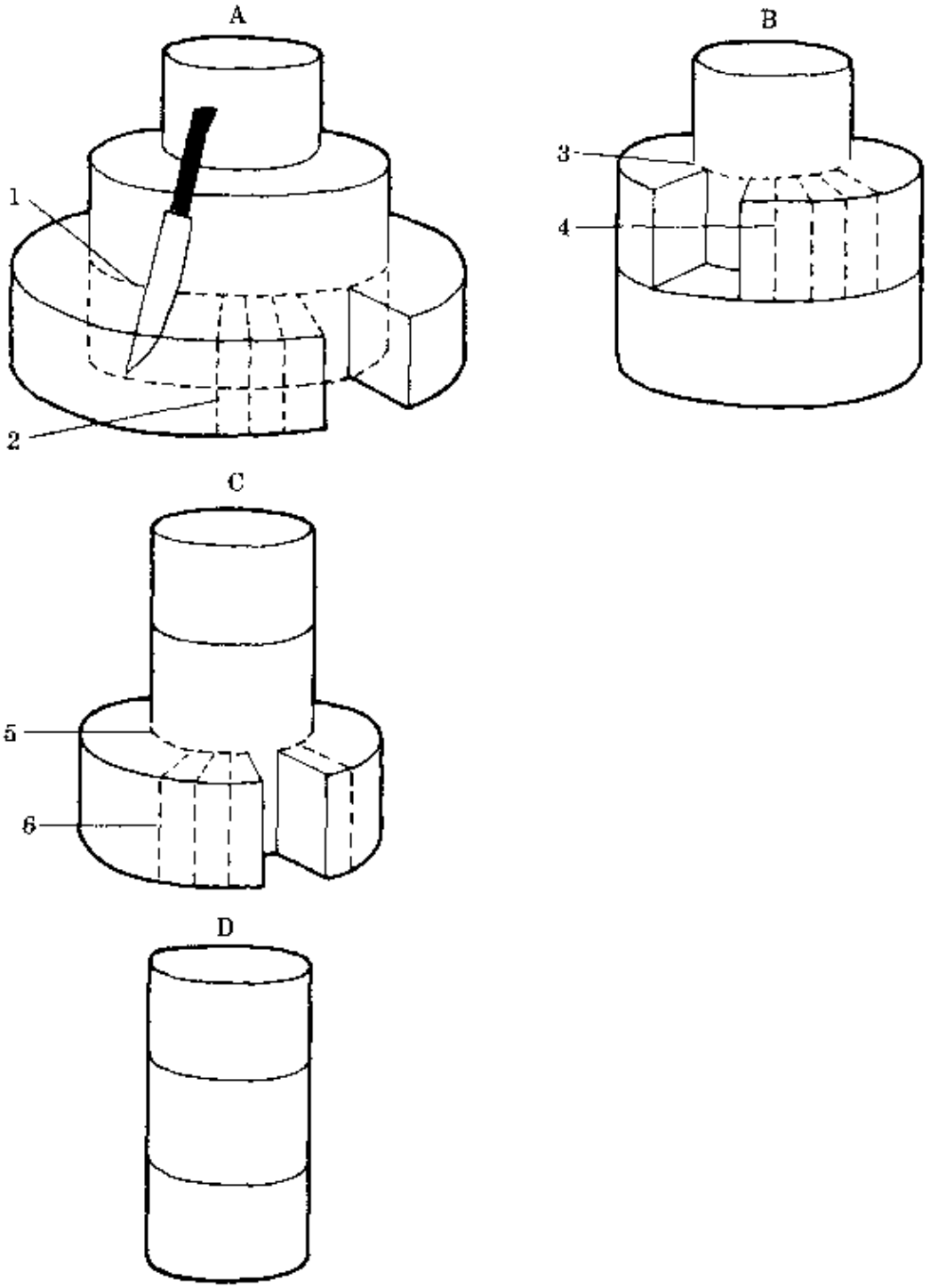


图 3－22　梯层蛋糕的切割图

A— 如图的虚线1那样，沿第二层的边缘垂直地切割底层，然后如虚线2那样切成劈形的块。

B—如上切完底层后，用同样的方式切割中间一层。如图的虚线3那样，沿上层的边缘垂直地切割第二层，然后如虚线4那样切成劈形块。

C　第二层切完后，再回到底层沿虚线5切割，然后如虚线6那样切成劈形块。

D　剩下的梯层蛋糕可按要求的大小切割。

不同大小的层可切出的平均块数如下：

35cm的层可切40块，30cm的层可切30块，25cm的层可切20块，23cm的层可切16块，20cm的层可切12块。

撤火。加入称好的厚奶油。放入硬壳果。将所有的原料搅匀。冷却到微温。在烘烤后冷却的奶油杏仁酱上摊上顶饰物(用一块涂上一点油的刮板)。食用前在冰箱中冷藏30分钟。这些顶饰物的量可用于2只25cm的蛋糕。

十二、Zuger樱桃酒大蛋糕

Zuger樱桃酒大蛋糕的起源可追溯到瑞士的Zug村，这是以好客而闻名的村庄。

制作的方法是在一只通常的烤盘上涂以黄油，撒上面粉。用一把刀和1只蛋糕盘，画2个25cm的圆。制备好日本蛋白酥皮(Japonais meringue)，用一只带一根0.6cm的直管的糕点袋，将蛋白酥皮填到每个圆上，从中心开始，向外填充，直到填满一层。也可简单地用一只柔软的刮板，将蛋白酥皮混合物均匀地摊上约0.6cm厚。将这两层混合物在154℃下烘烤完成。趁其尚温时从盘中取出，然后使其完全冷却。

从一只25cm的发泡蛋糕上切下约3.8cm厚的一层。在两面撒上用等量的樱桃酒稀释的纯净糖浆。

用113g樱桃酒来调味237cm³香草白脱奶油，并加几滴红色素；将所有的原料搅拌好。现在白脱奶油应是浅粉红的。在日本蛋白酥皮上涂一点白脱奶油，将发泡蛋糕放在其上，在上面再涂一点白脱奶油。将另一块蛋白酥皮在发泡蛋糕上放好，轻轻地压一下，将发泡蛋糕夹好。在四周用白脱奶油完全裹起来。撒一点烤碎杏仁。在上面撒上XXXX糖，并用刀尖在面上划出格子花纹。在食用前至少冷藏2小时。供应

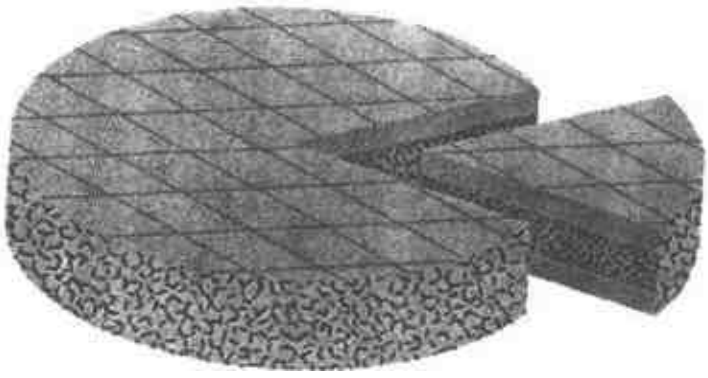


图 3－23　Zuger樱桃酒大蛋糕

量：10～12份。

日本蛋白酥皮

蛋白(16个)	454g	榛果实	454g
砂糖	908g		

制作方法：用糖和蛋白制作蛋白酥皮。放入用手捻细的榛果实。

烘烤温度：120℃。

十三、St.Honore糕点

压出一个约0.6cm厚的甜饼面团或1－2－3面团，并切下一个20cm的圆。穿一些孔。放在涂一层油的盘中。用一只糕点袋和一只1.6cm的直管在面团的边上排一圈奶油泡夫糊。在边圈上刷上搅打过的鸡蛋。在204℃下烘烤35分钟，或直到烤好。

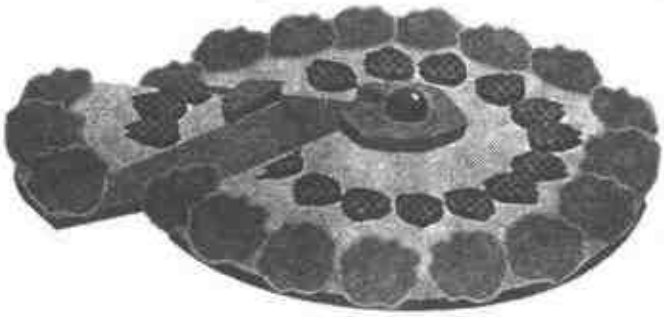


图 3－24　St.Honore糕点

做约12个乒乓球大小的泡夫团，在190℃下烘烤30分钟，或直到烤好。冷却。在每个泡夫团中填入香草奶油。将它们浸入热焦糖中，并紧挨着排在奶油发酵环上。在中间放上奶油，就成为St.Honore糕点。

注意：要得到一层厚的糖衣，可在泡夫团浸入前，使焦糖稍微冷一下。

制作St.Honore的奶油

无味明胶	21g	牛奶	454g
沸水	227g	玉米淀粉	28g
蛋黄(8个)	170g	打硬的蛋白(10个)	283g
糖	142g	糖	85g

制作方法：将明胶泡在水中，将蛋黄和糖放在一起打稠。将牛奶煮沸。在鸡蛋混合物中加入玉米淀粉，并搅匀。将沸牛奶慢慢地倒入蛋黄混合物中，快速搅拌，然后将所有的原料彻底地搅拌。放回火上，煮沸1～2分钟。加入明胶搅拌好。将打好的蛋白直接倒入热奶油中，用香草精调味。

十四、Pithiviers

压出一块圆形的1.3cm厚的奶油泡夫面团。铺上2.54cm厚的奶油杏仁酱，不要太接近边缘。盖一块0.6cm厚的和第一块的直径相同的奶油泡夫面团。用刀或切割器将它均匀地切齐。用手指挤压面团的边缘，使两块面团可靠地结合在一起。用刀背在旁边作记号，从中心开始用刀尖在面团的上面画曲线，直到记号处。涂抹打过的鸡蛋。在凉快的地方静置2小时，然后在218℃下烘烤15分钟。覆盖一张涂上一厚层黄油的纸，结束烘烤。在烘烤完成前撒上XXXX糖，放回热炉中上光。

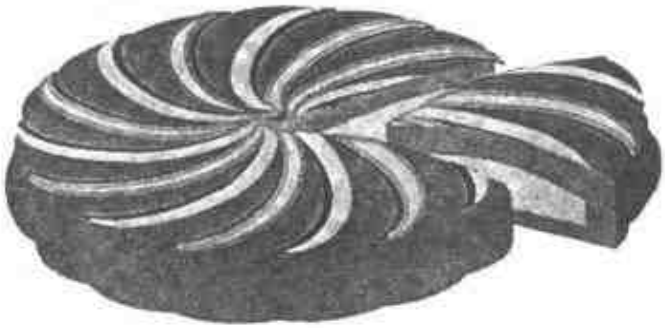


图 3-25　Pithivers

水果肯代(Condè)

牛奶	454g	无味明胶	14g
漂白大米	454g	搅打过的厚奶油	454g
盐	7g	蜜饯混合物	170g
糖	113g		

制作方法：将牛奶、大米、盐、糖和明胶放在锅中用文火煮10分钟。使其冷却并凝固。搅打奶油，倒入凝固的混合物中。加入蜜饯混合物。将混合物放入一只大的或小的水果布丁模子中，将其

冷藏到凝固。倒进盘中，将什锦水果放在米制混合物的上面。在水果上刷上热杏子沙司后上桌。

其他花色：草莓Condè、桃子Condè、杏子Condè、菠萝Condè，由于使用了大米，应在模子的底上涂以覆盆子明胶。待其凝固后加入Condè混合物。

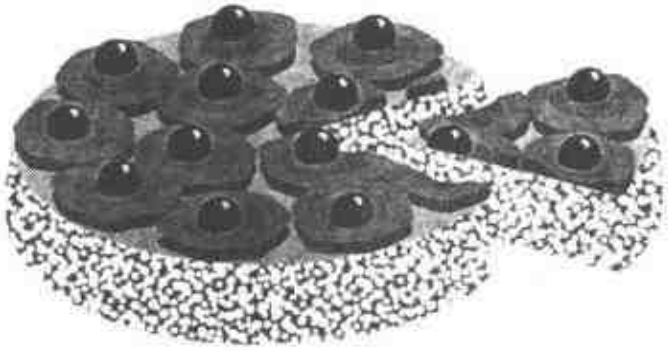


图 3－26　水果肯代(Condè)

第四章　曲奇饼干

曲奇饼干是面包师制作的最受欢迎的糕点之一。制作中最重要的是要使用高质量的原料。黄油是首选的起酥油。仔细地选取最纯的香料、糖蜜和调料能保证生产出可口的曲奇饼干。如果可能，应该当天烘烤新鲜的曲奇饼干。如果必须一次烘烤出一星期的产品，就必须能将它适当地储存起来。

一、搅拌方法

曲奇饼干有两种基本的搅拌方法：乳化法和一步法。

1. 乳化法

(1) 将糖、黄油或起酥油、盐和香料放在搅拌容器中一起乳化。

(2) 加入鸡蛋和液体。

(3) 最后加入面粉和发酵剂。

2. 一步法

(1) 将所有的原料放在搅拌容器中均匀混合。

(2) 在低速下搅拌2～3分钟。

二、曲奇饼干的种类

曲奇饼干有六类制作方法：擀压法、冰箱法、挤出法、条块法、

薄片法和投放法。

(1) 擀压法：如果先将面团冷却，就易于处理。在面粉袋上将面团擀成0.3cm厚。用曲奇饼干切割器将其切成所要的形状和大小。放在烘烤板上烘烤。

(2) 冰箱法：将680g的面团擀成45cm的长条，卷在蜡纸中，放在平板盘上冷藏过夜。然后切成1.3cm的细条烘烤。

(3) 挤出法或口袋法：将混合物放入糕点袋中，装上所要形状和大小的管子。直接挤在平板盘上。饰以樱桃、硬壳果等，然后烘烤。

(4) 条块法：称数块454g的面团，将它们擀成与平板盘一样长，放在平板盘上，各条间留一点空。每盘放3条。用手指将它们压成均匀的2.54cm的长条。涂上鸡蛋然后烘烤。

(5) 薄片法：将曲奇饼干混合物摊在平板盘上，涂上鸡蛋或撒上硬壳果后烘烤。使其冷却并切成方形或长方形。

(6) 投放法：用勺舀起混合物倒到平板盘上。用重物或专门的曲奇饼干印模压制。也可将面团条切成1.3cm宽的块。如果面团富含油脂，则不需加压，它自己会摊开。

三、糕点袋

以前的糕点袋是用帆布做的。现在的糕点袋是用特殊的材料做的，它不吸收，坚实，易于清洗。它有很多用途，可装从土豆泥到优等奶油的各种混合物。它在厨房中的用处是数不尽的：制作杜切氏(Duchess)土豆；在各种肉、鱼或蔬菜盘上做出土豆泥花边；做花色曲奇饼干；将各种混合物装饰在蛋糕上；做奶油顶饰。糕点袋还用来填充糕点，最后，但不是不重要的，糕点袋可装入糖衣用来装饰最简单的或最花哨的蛋糕。

对糕点袋很重要的一点是，它应能随时翻过来，以便每次使用后能用热水彻底地清洗。这样就可防止由于盛了富含油脂的混合物后产生的酸味和污垢。记住，当清洗糕点袋时要将管子取

下。管子也必须仔细地清洗和保管。糕点袋要挂起来，在空气中晾干。

糕点袋附带着各种形状和大小的糕点管。选取一个你要的管子，然后从里面插到糕点袋中。填充糕点袋时，将其一半折起来，用左手握住折起部分的下面，将袋打开。右手用刮板或勺将混合

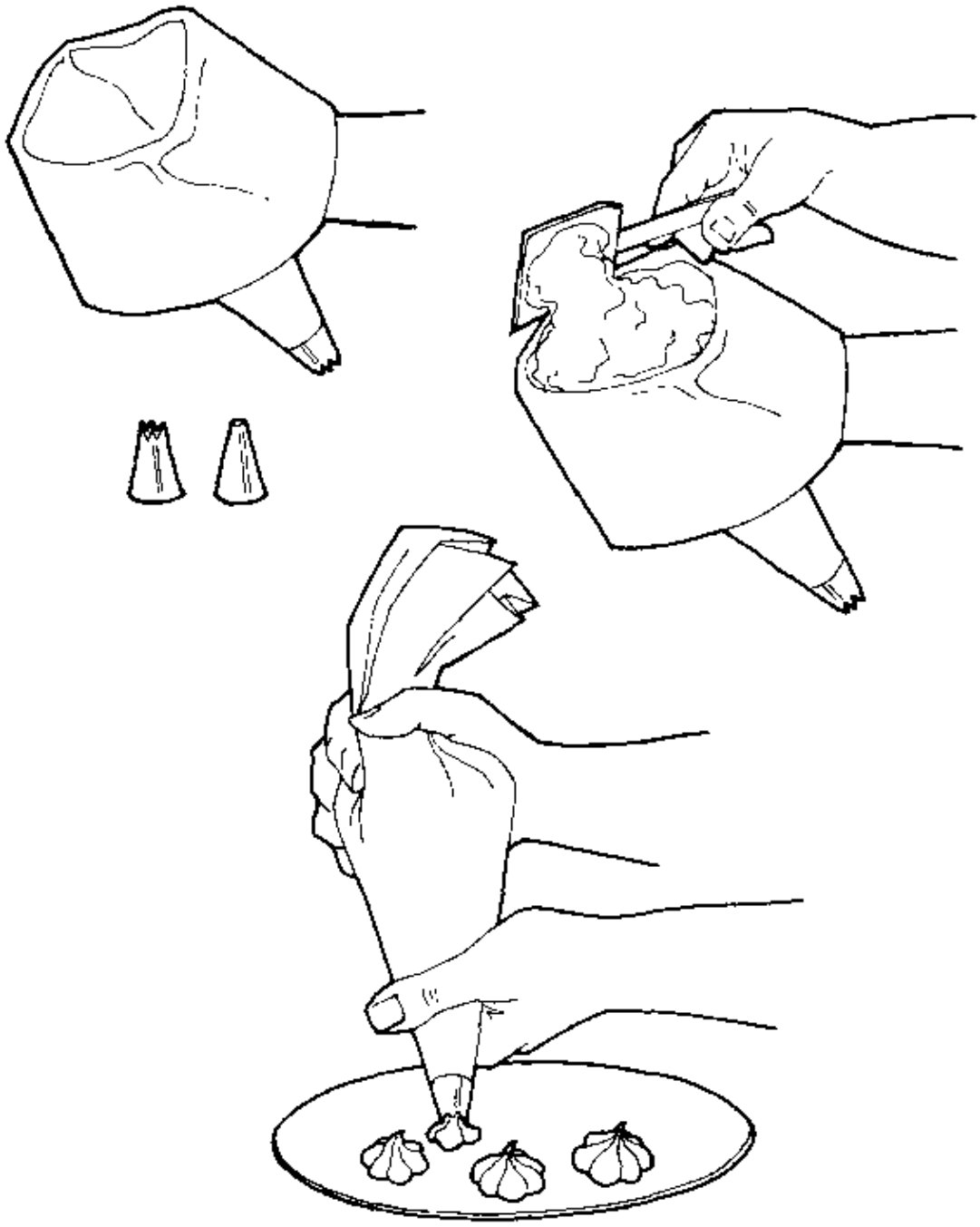


图 4－1　糕点袋

物装入袋内，不要满过2/3。将袋囊起来，并将其顶部稍微绞一下，使混合物包在其内。擦去从顶部漏出的混合物。

使用时，用右手从顶部挤压糕点袋，用左手来引导，使能看到管子。当使用较硬的混合物时，用左手握住并裹住顶部，用右手挤它的下部。这样加的压力可少一点。

问题 / 原因	摊开太大	太脆易碎	太坚韧	太硬	太干	颜色太淡	缺少味道	粘在盘上	起糖皮	不摊开
搅拌不适当	√	√	√					√	√	√
糖太少			√			√				√
糖太多	√	√	√					√	√	
面粉太硬			√	√	√					√
面粉太多			√		√	√				
蓬松料太少										√
蓬松料太多		√				√			√	
苏打太多	√									
苏打太少										√
鸡蛋不够		√								
起酥油太多		√								
起酥油不够				√	√					
烘烤过度				√	√					
烘烤温度太低	√			√	√	√				
烘烤温度太高										√
盘中涂油太少								√		√
面团太软	√									
液体不够				√	√					
原料质量不好							√			
配方不平衡						√	√			
曲奇饼干盘不清洁和不平坦							√	√		

图 4-2 原始蛋糕的问题及其产生原因

核桃曲奇饼干或核桃菱饼

这款获奖的曲奇饼干的配方是杰出的。

糖面团	1.6kg	红糖	454g
黄油	454g	核桃块	908g
蜂蜜	340g	厚奶油	113g
砂糖	113g		

制作方法：将糖面团放在45cm×60cm的涂油烘烤板的底上和四周。穿孔。在218°C下烘烤15分钟或直到面团烘烤到半熟。将切成片的黄油、蜂蜜和糖放在深沙司锅中，将所有这些原料煮沸3分钟。撤火，拌入核桃和厚奶油，再用一只木匙或柔软的刮板直接将热的混合物均匀地涂在半熟的糖面团上。

烘烤说明：在204°C下烤35～40分钟。冷却后切成3.8cm见方或菱形。约产300块曲奇饼干。

冰箱曲奇饼干(黄色混合物)

特细精糖粉	908g	香草精	适量
黄油和起酥油	908g	鸡蛋	227g
盐	14g	蛋糕粉	1.36kg

制作方法：乳化法。擀成约45cm长的条。每一条上包一张蜡纸。将它们放在平板盘上。放入冰箱中过夜。然后从冰箱取出，切成0.6cm的薄片。可用切片机使切出的片均匀。放在未涂油的盘中。微烤，底火不要太大。

规格说明：每条680g。

烘烤温度：190°C。

其他花色：可加入水果或硬壳果。可用这种黄色混合物或巧克力混合物做成方格或轮状的饼干。

冰箱曲奇饼干(白脱司各其，Butterscotch)

红糖	454g	整鸡蛋	283g
特细精糖粉	454g	蛋糕粉	1.36kg
黄油	680g	烘烤粉	7g
盐	14g		

制作方法：和上面说明一样。

烘烤温度：190°C。

冰箱曲奇饼干(白色混合物)

特细精糖粉	908g	杏仁精	适量
黄油和奶油	908g	蛋白	227g
盐	14g	蛋糕粉	1.24kg

制作方法：和上面说明一样。

规格说明：每个卷227g。

烘烤温度：190°C。

冰箱曲奇饼干(巧克力)

特细精糖粉	794g	牛奶	113g
黄油和起酥油	680g	苏打	3.5g
盐	14g	蛋糕粉	1.36kg
香草精	适量	可可	227g
整鸡蛋	340g		

制作方法：和上面说明一样。

烘烤温度：190°C。

巧克力棕色曲奇饼干

苦味巧克力	454g	香草精	适量
黄油	680g	蛋糕粉	454g
鸡蛋	567g	硬壳果(核桃)	680g
糖	1.36kg		

制作方法：融化巧克力和黄油。将鸡蛋、糖和香草精放在一起搅打成柠檬色(约10分钟)。加入巧克力和黄油。过筛面粉并加到混合物中，加入的量只要能使混合物结合起来就可。在混合物中加入454g硬壳果。将混合物放在平板盘上，将剩余的硬壳果撒在上面。

规格说明：45cm×60cm的平板盘上放4.2kg。这将得到9打5cm×5cm的棕色曲奇饼干，即每盘切成9×12块。

烘烤温度：177°C。

棕色白脱司各其曲奇饼干

红糖	908g	香草精	适量
黄油	454g	烘烤粉	14g
水	113g	蛋糕粉	908g
鸡蛋	454g	核桃	680g
红糖	454g		

制作方法：加热融解糖、黄油和水，做成白脱司各其混合物。将鸡蛋、糖和香草精放在一起搅打成柠檬色(约10分钟)。加到白脱司各其中。过筛面粉和烘烤粉并加入混合物中，再加入454g硬壳果并搅拌。将混合物放在45cm×60cm的平板盘上。在上面撒上227g切细的硬壳果。

规格说明：45cm×60cm的平板盘上放4kg。这将得到9打5cm×5cm的棕色曲奇饼干，即每盘切成9×12块。

烘烤温度：163°C。

棕色曲奇饼干(一步法)

整鸡蛋	737g	葡萄糖	737g
砂糖	2kg	冷水	227g
起酥油	454g	蛋糕粉	1.4kg
黄油	680g	盐	28g
叮叮	454g	切细的核桃	1.36kg

制作方法：将所有的原料称出后放入搅拌容器中，在中速下搅拌成均匀的面团。摊在涂上油和面粉的盘上。

烘烤说明：204°C。在3只45cm×60cm平板盘上做出324块棕色曲奇饼干。

花色黄油曲奇饼干

杏仁酱	227g	起酥油和黄油	908g
糖粉	680g	蛋糕粉	1.36kg
鸡蛋	454g		

制作方法：将杏仁酱和糖放在一起搓揉。渐渐地加入鸡蛋，以得到均匀的糊状物。加入起酥油搅打到光亮。加入面粉并搅匀，不要过分。然后用糕点管做成各种形状。

烘烤温度：190°C。

香草薄脆饼(Wafers)

糖	454g	香草精	适量
黄油和起酥油	454g	鸡蛋	340g
盐	7g	糕点粉	624g

制作方法：乳化法。用带平口管的糕点袋将乳化物挤到稍微涂一点油的盘上。在各团间留下足够的空间，使它可摊开。烘烤到边缘呈棕色，从炉中取出。不要过分烘烤。

烘烤温度：190°C。

法式蛋白杏仁饼干

杏仁和蛋白杏仁酱	908g	砂糖	340g
糖粉	340g	蛋白	227g

制作方法：将酱和糖捣细。渐渐地加入蛋白，以得到均匀的糊状物。将糊状物用带星状管的糕点袋挤到排有纸的盘上。用水果

或硬壳果作装饰后放过夜。然后每炉烤两盘。趁热涂上3份葡萄糖和1份水的热混合物。

烘烤温度：204°C。

可可蛋白杏仁饼干(有韧性的)

糖	454g	香草	适量
水	113g	蛋白杏仁	454g
葡萄糖	113g	蛋糕粉	28g
黄油	56g	酒石	3.5g
盐	3.5g	蛋白	170g

制作方法：将糖、水、葡萄糖、黄油、盐和香草一起煮沸。撤火，将其余的原料拌入。用带平口管的糕点袋将它们挤到排好纸的平板盘上。

烘烤温度：163～177°C。

可可蛋白杏仁饼干(浅糖霜)

糖	454g	盐	7g
水	113g	香草	适量
蛋白	227g	蛋白杏仁	454g
砂糖	227g		

制作方法：将糖和水一起煮沸做成糖浆。将蛋白和香草一起搅拌到发亮，然后加入糖搅拌到产生一个湿泡。加入糖浆。用带星口管的糕点袋将它们挤到排好纸的平底锅上。

烘烤温度：150°C。

杏仁蛋白饼干

杏仁酱	908g	蛋白	283g
砂糖	908g		

制作方法：将杏仁酱和糖一起搓揉。渐渐地加入蛋白直到均

匀，成为中等硬度的糊状物。用带平口管的糕点袋挤到排有纸的盘上。烘烤前用毛巾将蛋白杏仁弄湿，使它们在放进烤炉前不要干燥。

烘烤温度：163°C。

巧克力片曲奇饼干

红糖和砂糖	680g	香草	适量
黄油和起酥油	680g	鸡蛋	227g
苏打	14g	糕点粉	1kg
盐	14g	巧克力片	454g
水	28g	切细的核桃	227g

制作方法：乳化法。用带平口管的糕点袋挤到涂油的盘上。

烘烤温度：190°C。

重油酥曲奇饼干(黑色)

糖	397g	柠檬皮(1只柠檬)	
黄油	680g	蛋黄	227g
盐	14g	蛋糕粉	908g

制作方法：乳化法。冷藏几小时。擀成0.6cm厚并切成各种形状。涂撒硬壳果或砂糖，或用硬壳果或樱桃装饰。

烘烤温度：177°C。

起酥油曲奇面团

糖	454g	牛奶	113g
起酥油和黄油	680g	香草	适量
盐	14g	糕点粉	1.13kg
鸡蛋	113g		

制作方法：乳化法。擀成0.3cm厚并用曲奇刀切成各种形状。涂油和装饰。微烤。

烘烤温度：190°C。

彩虹片曲奇

砂糖	1.36kg	柠檬香精	适量
起酥油和黄油	1.36kg	鸡蛋	1.8kg
盐	28g	蛋糕粉	1.8kg
香草	适量	烘烤粉	28g

制作方法：乳化法。将混合物分成4等分。每部分分别着上绿、黄、粉红和橘黄色。分别摊在排有纸的平板盘上。微烤一下。冷却后，涂一点果酱在饼干上，将四层夹在一起。用平板盘压一下，使成为均匀而坚实的夹层。将杏仁糖擀成0.15cm厚，放在饼干的上面。将甜巧克力融化，涂在杏仁糖上。使其凝固。将曲奇翻过来，在另一面放上杏仁糖片，涂上融化的巧克力。干燥后切成3.8cm×3.8cm的薄片。

烘烤温度：190°C。

姜　饼

红糖	340g	苏打	14g
起酥油	454g	糖蜜	510g
盐	14g	糕点粉	908g
水	113g	姜	14g

制作方法：将糖、盐和起酥油一起乳化。将苏打溶解在水中并加入上面的混合物中。拌入糖蜜。过筛面粉和姜并和上面的混合物一起搅匀。冷藏几小时。擀成0.3cm厚，然后用切割器切成块。

烘烤温度：190°C。

其他花色：上述混合物也可用于制作姜汁饼房屋和姜汁饼人。

坚果薄脆饼－坚果指形饼

蛋白	454g	细筛的坚果	454g
糖	454g	玉米淀粉	56g
糖果糖	454g	肉桂	适量

制作方法：搅打蛋白和糖，直到得到一个湿泡糖霜。搅拌其余的原料并放入蛋白中。用带平口管的糕点袋将混合物挤到放有纸的盘中。压成圆形或手指形。

烘烤温度：135°C。

花生黄油曲奇

红糖和砂糖	908g	牛奶	113g
起酥油	454g	苏打	7g
花生黄油	680g	糕点粉	908g
盐	14g	烘烤粉	7g
鸡蛋	454g		

制作方法：将糖、起酥油、花生黄油和盐放在一起乳化。加入鸡蛋和奶油。将苏打溶解在牛奶中并加入。将面粉和烘烤粉过筛后加入混合物中，搅匀。搓成长条，压平，再涂油。烘烤后趁温切成曲奇。

规格说明：切成96个曲奇饼干。

烘烤温度：177°C。

糖曲奇饼干

糖	454g	牛奶	170g
起酥油	340g	香草	适量
盐	14g	糕点粉	908g
鸡蛋	170g	烘烤粉	7g

制作方法：将糖、起酥油和盐放在一起乳化。加入鸡蛋和奶油。混入牛奶和香草。将面粉和烘烤粉过筛后加入混合物中，搅

匀。擀成0.6cm厚，在面上撒上砂糖。切成曲奇饼干，在涂一点油的盘中烘烤。

烘烤温度：190°C。

黄油曲奇饼干

糖	454g	鸡蛋	227g
黄油	454g	糕点粉	908g
盐	7g		

制作方法：乳化法。擀成0.3cm厚，用各种形状的曲奇切割器切成星形、铃形、兔形、动物造型等等。涂上油，加装饰后烘烤。

烘烤温度：190°C。

松脆饼(Ladyfingers)

蛋白(16个)	454g	蛋黄(16个)	454g
糖	454g	面包粉	454g

制作方法：慢慢地将糖加入蛋白中，搅打成一个硬泡。将搅打的蛋黄加入混合物中。过筛面粉并加入混合物中。用一只平口管将混合物挤成指形，放在排有纸的平板盘上。撒上糖粉后直接烘烤。

烘烤温度：204°C。

燕麦面曲奇饼干

糖	454g	苏打	14g
起酥油	227g	糕点粉	567g
盐	14g	烘烤粉	21g
麦芽和糖蜜	227g	燕麦粉	340g
鸡蛋	113g	葡萄干	454g
牛奶	227g		

制作方法：将盐、糖、起酥油、麦芽和糖蜜一起乳化。加入鸡

蛋。苏打在牛奶中溶化后混入。加入面粉、燕麦粉和葡萄干，然后彻底搅拌。用带有平口管的糕点袋将混合物挤到涂一点油的盘上。

烘烤温度：190°C。

薄　荷

糖	1.36kg	薄荷精	适量
水	454g	特细精糖粉	680g

制作方法：在114～115°C下将糖和水煮成软糖球。加入香精和特细精糖粉，然后搅拌均匀。用管子挤到纸，硬板或橡皮垫上。

四、花色小蛋糕

花色小蛋糕(Petit fours，在美国称为茶点蛋糕或花式蛋糕)可分成两类：糖渍和无糖花色小蛋糕。

糖渍花色蛋糕一般是非常小的，它们用发面团、蛋糕混合料和奶油杏仁酱做成(见下面的配方)。有时它们不填什么，有时则填果酱、糖衣、奶油或杏仁糖。它们被做成各种不同的形状，并用有色的方丹糖、巧克力或果冻包裹或上光。然后用花哨的设计——如花卉或抽象的图案来装饰。花色小蛋糕非常可口，并且花色很吸引人。

为制作糖渍花色小蛋糕，可用一块1.3cm厚的定型的发泡蛋糕或黄蛋糕。从盘上取下薄片蛋糕，修去松散的外皮。在表面涂上热杏仁酱。然后切成方形、长方形或菱形，将它们小心地放在网板上。然后用填入白脱奶油的糕点管，在每一片上做一个白脱奶油椭球。将它们放入冰箱中彻底地冷却。取出后，包上各种颜色的方丹糖衣。待其干燥后，装入纸盒中，并适当地加以装饰。

无糖花色蛋糕(或称干蛋糕)是一种小的花式蛋糕或曲奇饼干，它用几乎是糊状物的曲奇面团或杏仁糖做成，并和果酱、糖衣、奶油、巧克力和其他类似物组合起来。和糖渍花色蛋糕不一

样，无糖花色蛋糕是不包方丹糖的。花哨的曲奇饼干有时也归入无糖花色蛋糕一类。必须记住，要得到最好的结果，无糖花色蛋糕应仔细地、耐心地制作。

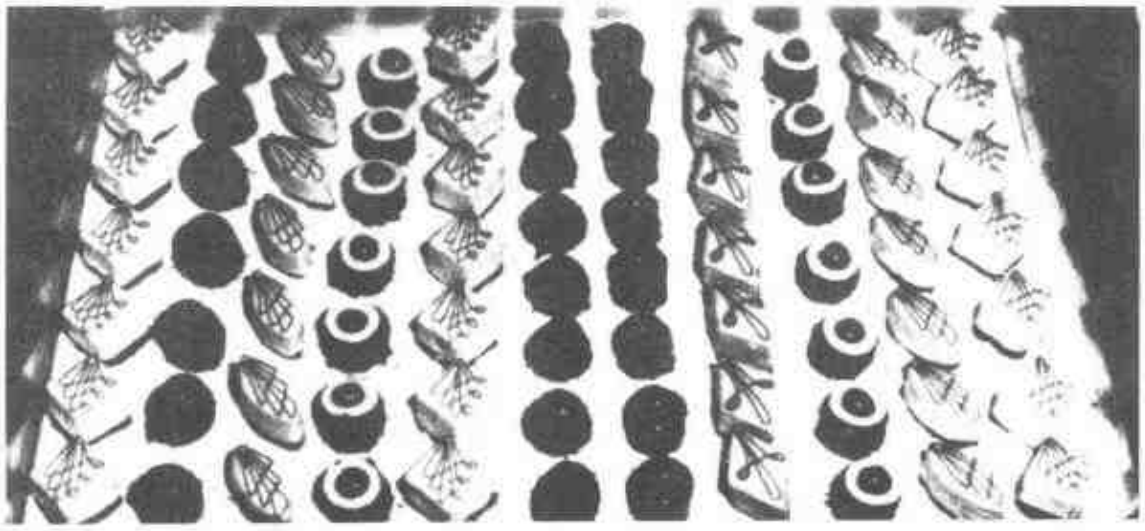


图 4－3　糖渍花色蛋糕

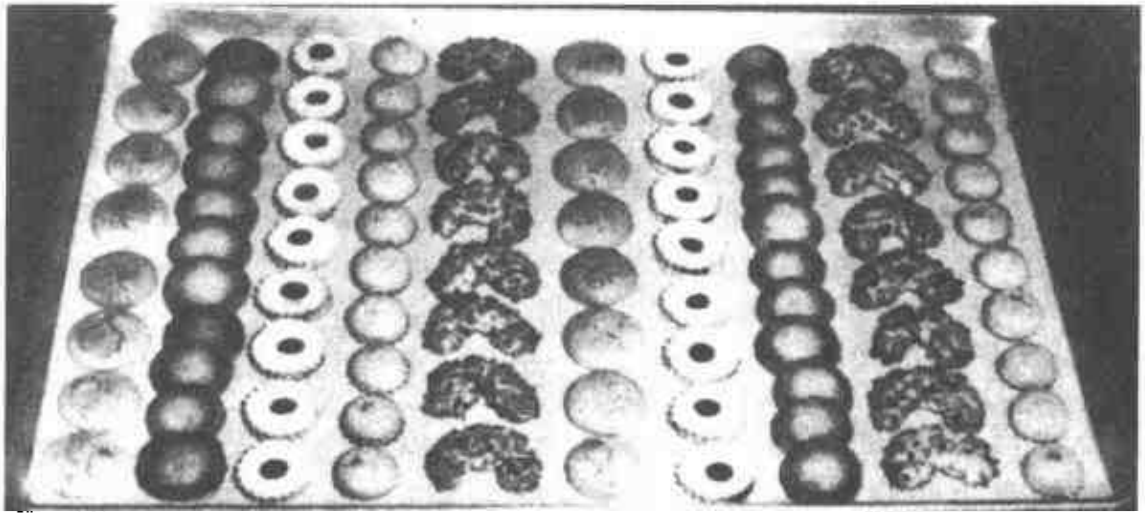


图 4－4　无糖花色蛋糕

奶油杏仁酱 II

黄油	227g	鸡蛋	113g
糖	227g	鸡蛋	227g
杏仁酱	454g	面包粉	142g

制作方法：将黄油和糖一起乳化。用鸡蛋软化杏仁酱并加到黄油和糖的乳化物中。继续乳化此混合物。加入其余的鸡蛋，完成乳化。加入面粉搅拌均匀，然后按要求装盘。

烘烤温度：190°C。

中国杏仁曲奇饼干

蛋糕粉	454g	起酥油	227g
糖	227g	整鸡蛋(2个)	113g
苏打	7g	杏仁提取物	适量
烘烤粉	7g		

制作方法：过筛所有的干原料并混合。加入起酥油后搅拌。加入其余的原料再搅拌。用牛奶刷饼干，并在上面放一颗掰开的杏仁。

规格说明：每块曲奇饼干28g。

烘烤温度：190°C。

巧克力叶子

杏仁酱	454g	蛋白	113g
糖果糖	340g	牛奶	113g
面包粉	113g		

制作方法：将杏仁酱、糖和面粉在一起搓揉，并彻底地搅拌。加入蛋白，搅拌均匀。加入牛奶并搅拌成适当的稠度。在涂上油和面粉的盘上烘烤。烘烤后盖上融化的巧克力，并做成叶子的形状。

烘烤温度：177°C。

第五章　馅饼(派，Pies)

一、馅饼皮

馅饼皮主要有两类：薄片的和粉状的。虽然它们含有同样的原料，量也一样，但结果会很不同。

薄皮馅饼皮是将面粉和起酥油在一起搓揉，直到它们在加水和盐之前成为核桃那样大小的硬块。

粉状馅饼皮是将面粉和起酥油在一起搓揉，直到起酥油很好地分布在面粉中。

原料

制作馅饼皮总是用软质麦粉，如糕点粉。如果用硬质面粉就需要加入大量的油脂。用于制作馅饼皮的起酥油必须有可塑的稠度。猪油是很好的选择，但许多人不喜欢它的味道。植物起酥油是最受欢迎的。加一部分黄油会大大地改善味道，如果价格因素不是严重的问题的话，应该使用黄油。制作馅饼皮时水必须用冷的。盐通常要溶解于水中。

所以要制作优质的馅饼皮，主要的原料是糕点粉、植物起酥油(如果可能的话，加一点黄油)、盐和冷水。有些配方还可能有一些其他的原料如醋或烘烤粉，但这些原料并不会改善皮子。

重要的一点是馅饼面团不能过分搅拌。

馅饼整修：当制作馅饼皮时，必须仔细地使每片的大小尽可能接近盘的大小，这样可尽量少整修。整修量不要超过一半，并且只整修底下那一块皮子。

馅饼的涂刷：牛奶、奶油、鸡蛋和牛奶、融化的黄油、水是馅饼的涂刷料，可以改善馅饼皮的观感。用什么涂刷取决于对产品的要求。

二、馅饼的填料

有五类主要的馅饼填料。

(1) 水果馅饼。最流行的水果馅饼是苹果、樱桃、越橘和大黄。水果可为新鲜的、冷冻的、罐头的、干的或预制的馅饼填料。

(2) 奶油馅饼。

(3) 蛋白松软馅饼。

(4) 软馅饼。

(5) 特制馅饼。

1. 水果馅饼填料的制备

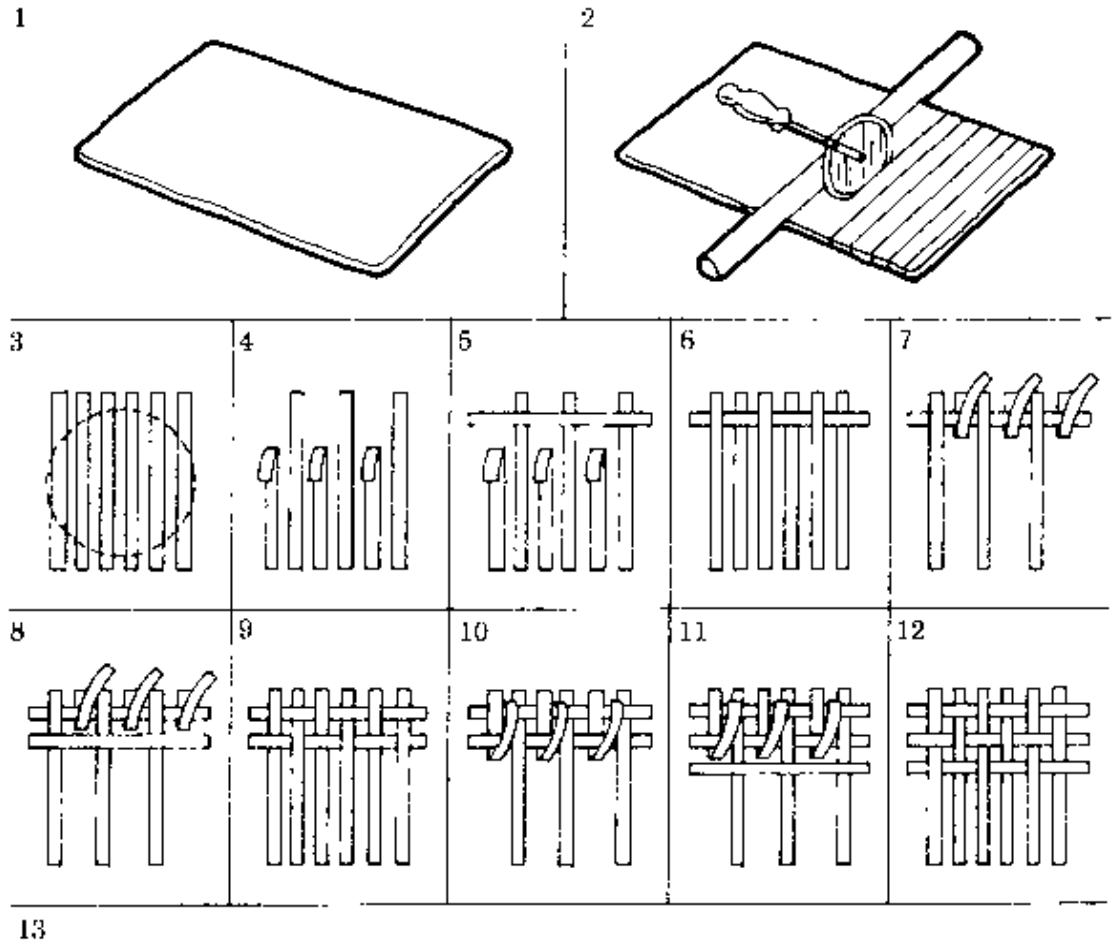
在目前所用的许多填充馅饼的方法中，下面的方法是最常用的。

熟果汁法：榨出水果汁并煮沸。加入适当量的溶解的玉米淀粉使其变稠。再煮沸使淀粉澄清，并保证浆糊适当地凝固。加入砂糖、盐、香料、黄油或其他调味剂，并搅拌到溶解。倒在榨干的水果上，并小心地搅拌不要弄碎水果。当填料冷却后，就可用于做馅饼了。这种方法一般用于制作樱桃、苹果、越橘、杏子和桃子馅饼。

熟水果和果汁法：将果汁和水果煮沸。加入一定量的溶解的玉米淀粉使果汁和水果的稠度适当。加入淀粉后再将填料煮沸，使其澄清。加入所需量的糖并搅拌，使其完全溶解。当煮水果时，要不时地搅拌以免烧焦。当填料冷却后，就可用于做馅饼了。这种

方法 一般用于制作葡萄干、菠萝和苹果馅饼，如果苹果很硬的话。

家制方法：将水果和香料、面粉、糖一起搅拌。填入未烘烤的馅饼壳中，在填料上放一块黄油或人造奶油，盖上馅饼并像通常那样烘烤。此法非常简单。但在填料中的面粉不易熟，并且稠度也不像前面两种方法那样容易控制。



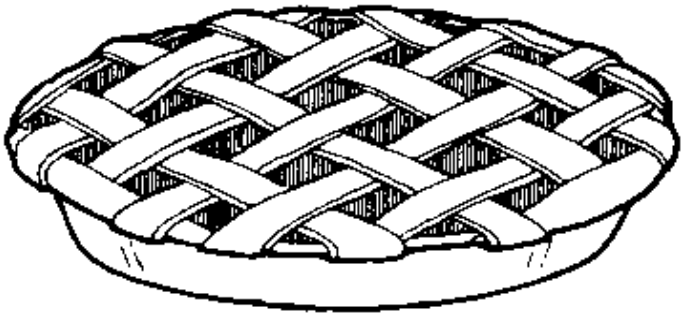


图 5－1　格子馅饼的顶部

2. 奶油馅饼填料

香草、巧克力、咸味奶油、硬糖(butter scotch)、香蕉和椰子是最流行的奶油馅饼填料。

为了得到优质、均匀而可口的奶油，必须小心制作。奶油填料总是填入预烤过的馅饼壳中。

奶油馅饼的制作方法：将牛奶和一部分糖放在圆底锅中煮。将蛋黄、剩下的糖、淀粉和面粉一起搅拌成浆。加入一部分牛奶使混合物成为液体状。当第一部分接近沸点时，加入鸡蛋混合物继续搅拌，直到填料沸腾。撤火。在混合物中加入所需的调味料并搅拌。放入预烤过的馅饼壳内。冷却后上面放糖霜或搅打过的奶油。

3. 蛋白松软馅饼

蛋白松软馅饼的做法类似于水果填料中的熟水果和果汁填料方法，或奶油馅饼填料方法。将糖霜加入混合物中。奶油馅饼和水果馅饼都可转换成蛋白松软馅饼。

蛋白松软馅饼制作方法：将水果、调味料、色素、盐和水或牛奶放入盘中。在炉子上煮沸。将淀粉溶解在果汁或水中，和第一部分一起搅拌，并继续煮沸。撤火。用蛋白和糖做成糖霜。将糖霜直接倒入上面的热混合物中。将混合物填入预烤过的馅饼壳中。记住，要在壳内填得多一点。用一块刮板塞进去。使馅饼冷却，并在上面放上搅打过的奶油。

4. 软馅饼和特制馅饼

南瓜、甜土豆、压成泥的料、软冻和核桃馅饼都称为软馅饼。它们需要一块边缘有槽的、深凹的馅饼块。

软馅饼是用未烘烤的皮和未煮过的填料做成的。由于填料中含有有助于凝固的鸡蛋，所以在烘烤时会凝固。

每一种软馅饼都是按照下面几页所说明的特殊配方做成的。

蜜饯、冰淇淋和波士顿奶油馅饼都是"特制馅饼"。它是结合了上面的各种方法，并按下面所说明的配方而制成的。

5. 稠化剂

在馅饼填料中淀粉和面粉被用作稠化剂。淀粉比较常用，因为它们不会变色和发粘。

稠化剂的用量决定于淀粉的胶性、填料中的液体量和所要求的馅饼的韧性。在各种填料制备中，大约每1000cm³液体(果汁加水)使用50～140g玉米淀粉。

馅饼皮(一般用途)

糕点粉	1.36kg	盐	28g
起酥油	908g	冷水或牛奶	454g

制作方法：将起酥油搓揉到面粉中，成为核桃大小的块。将盐溶解在液体中。加入面粉和起酥油中并搅拌。

烘烤温度：204～218℃。

全麦粉克力架皮

磨碎的全麦粉克力架	454g	糖	170g
融化的黄油	170g		

制作方法：混合面包屑和糖。加入融化的黄油。用手搓揉，直到它成为潮湿的沙样的程度。将面包屑混合物倒在23cm的馅饼块上。将 -20cm的馅饼块放在面包屑上将两层压紧，使成为面包屑夹层。馅饼皮就准备好了。要做冰淇淋馅饼，就将其冷冻；或者要做酥脆皮，就将其在190℃的炉中烘烤8分钟(约做4块23cm的馅饼皮。)

问题 / 原因	馅饼面团	太稠硬	太脆易碎	太坚硬	烘烤的皮	皮子收缩	皮子太干	颜色太浅	皮子太硬	双层皮馅饼	底层未烤	烘烤填料沸腾	皮子粘住锅上	皮子湿透	糖霜	太稀薄或渗水	太坚硬
搅拌过度			√	√		√			√								
起酥油不够		√		√		√	√		√				√				
起酥油太多			√											√			
搅拌不适当			√	√							√					√	√
液体不够		√	√														
液体太多						√	√		√								
面粉不合适		√		√		√	√		√								
面团制作过度						√			√								
烘烤温度太低							√	√				√		√		√	
烘烤温度太高														√			
炉子无底热											√		√	√			√
调料过酸											√	√		√			
用了热填料												√		√			
上面的皮子无开口												√					
皮子封口不当												√					
填料太薄												√		√			
烤板太湿											√		√				
填料溢出													√	√			
糖太多														√		√	
糖不够																√	√
蛋白太稀薄																√	
搅打不够																√	

图 5－2　原始馅饼的问题和产生原因

苹果馅饼填料(罐头)

苹果(10号罐1罐)	3kg	肉桂	7g
水	908g	肉豆蔻	3.5g
糖	680g	黄油	42g
盐	14g	玉米淀粉	85g

制作方法：将除了玉米淀粉和227g水以外的所有的原料煮沸。将玉米淀粉溶解于水，加入混合物中。再将混合物煮沸，撤火。要得到苹果－葡萄干填料，可加227g葡萄干。

规格说明：5个23cm的馅饼。

烘烤温度：218°C。

苹果馅饼填料(冷冻)

苹果(冷冻)	4.54kg	肉豆蔻	3.5g
水	1.13kg	水	227g
糖	680g	玉米淀粉	142g
盐	14g	柠檬汁(2只柠檬)	
肉桂	3.5g	黄油	85g

制作方法：将苹果、水、糖和香料煮沸。将玉米淀粉溶解于水，加入混合物中。再将混合物煮沸，撤火。加入果汁和黄油并彻底搅拌。

规格说明：8个23cm的馅饼。

烘烤温度：218°C。

基本奶油填料和糕点奶油填料

牛奶	794g	玉米淀粉	28g
糖	85g	牛奶	113g
糖	85g	黄油	14g
蛋黄	85g	香草	适量
糕点粉	42g		

制作方法：将牛奶和糖煮沸。将糖、蛋黄、面粉、玉米淀粉和牛奶放在一起搅拌，加到热牛奶和糖中，继续搅拌，直到混合物沸腾。撤火。将黄油和香草拌入混合物中。

规格说明：2个23cm的馅饼。

巧克力填料：加入42g融化的巧克力。

香蕉奶油填料：每个馅饼中约切入1只香蕉。

椰子奶油填料：每个馅饼加入56g椰子。上面装饰搅打过的奶油。

三、糕点奶油

糕点奶油(Pastry Cream)在制作糕点时起重要的作用，因此必须精心制作。均匀和风味是特别重要的，所以在搅拌和煮沸过程中必须非常仔细。

牛奶应和1/2的糖一起加热。蛋黄必须和糖、面粉和玉米淀粉一起搅打到绝对均匀。当牛奶加热后，应当将其一部分和鸡蛋混合物一起搅拌，然后加到第一种混合物中并一起煮沸。这时必须用搅拌器继续搅拌，以防奶油烧糊，同时也能保证搅拌彻底，得到均匀的奶油。

千万不要让糖和鸡蛋在没有搅拌的情况下放在一起，因为糖会使鸡蛋凝固。这将形成小的硬块，你就必须在使用前将混合物过滤。这样将会丢失大约1/4的鸡蛋，并且奶油中会有颗粒，而不是均匀的。所以将糖和鸡蛋立即搅拌是很重要的。

糕点奶油应在浅盘中(不要在深锅中)尽可能快地冷却，并冷藏起来。要防止在奶油面上形成一层厚皮，应注意五点：

(1) 在冷却过程中不时地搅动，以防结皮。

(2) 当奶油撤火后，放在浅盘中冷却，在上面放一小块黄油。黄油将会融化而形成一保护层。

(3) 当冷却时，在奶油上撒一点砂糖。糖会融化而形成糖浆保护层。

(4) 在奶油上放一张蜡纸或玻璃纸。在纸上剪一小孔，以便释放在冷却时产生的蒸汽。

(5) 最重要的是，一直冷藏到使用。

其他花色

可将搅打过的奶油放入冷的糕点奶油中，以增加油脂。

可在热糕点奶油中加入糖霜以得到松软的轻质奶油。

可以在上两种花色中溶进少量的明胶，使奶油更稠。

其他的花色还有可在奶油中混入巧克力、咖啡、水果或任何利口酒。

葡萄干馅饼填料

葡萄干	1.36kg	肉桂	3.5g
红糖和砂糖	454g	水	227g
水	1.8kg	玉米淀粉	28g
盐	7g	黄油	28g
柠檬	1只		

制作方法：将葡萄干、糖、水、盐、柠檬和肉桂一起煮沸。将玉米淀粉溶解于227g水中，并加入混合物中。煮沸后撤火。加入黄油。

规格说明：4个23cm的馅饼。

烘烤温度：218°C。

软冻馅饼和椰子软冻馅饼填料

牛奶	908g	肉豆蔻	适量
糖	170g	鸡蛋	283g
香草	适量		

制作方法：放在一起搅打。

规格说明：2个23cm的馅饼。

烘烤说明：开始时在232°C下烤10分钟，然后在190°C下烘烤。

椰子软冻馅饼：将椰子涂一点黄油，放在馅饼壳内，再将混合物倒入馅饼壳内后烘烤。

樱桃馅饼填料

樱桃汁(10号罐)	1罐	水	113g
糖	454g	沥去水分的樱桃(10号罐)	1罐
盐	14g	黄油	28g
红色素	2滴	糖	680g
玉米淀粉	113g	柠檬汁(1只柠檬)	

制作方法：将樱桃汁、糖、盐和色素一起煮沸。将玉米淀粉溶解于水中，并加入混合物中。煮沸后撤火。加入其余的原料。

规格说明：5个23cm的馅饼。

烘烤温度：218°C。

樱桃馅饼填料(冷冻)

从樱桃滤出的樱桃汁	1.36kg	玉米淀粉	142g
糖	454g	糖	454g
盐	7g	沥去水分的樱桃	3.17kg
红色素	3滴	柠檬汁(1只柠檬)	
水	227g		

制作方法：将樱桃汁、糖、盐和色素一起煮沸。将玉米淀粉溶解于水中，并加入混合物中。煮沸后撤火。加入糖、樱桃和柠檬汁并彻底搅拌。

规格说明：6个23cm的馅饼。

烘烤温度：218°C。

杏子馅饼填料(冷冻)

杏子(冷冻)	4.54kg	黄色素	2滴
水	454g	水	227g
盐	7g	玉米淀粉	142g
糖	454g		

制作方法：将杏子、水、盐、糖和色素一起煮沸。将玉米淀粉溶

解于水中，并加入其他原料中。煮沸后撤火。

规格说明：6个23cm的馅饼。

烘烤温度：218°C。

瑞士奶酪馅饼(乳蛋饼填料)

搓碎的瑞士奶酪	227g	鸡蛋(3只)	170g
搓碎的意大利干酪	227g	切细的洋葱(1只小的)	
蛋黄	4个	切细的松脆熏肉	227g
盐和胡椒	适量	切细的荷兰芹	
稀奶油	908g		

制作方法：煮沸奶油，和奶酪、蛋黄、盐、胡椒、鸡蛋一起搅拌成蛋羹。在烤好的馅饼壳的底上撒上洋葱、熏肉和荷兰芹。在上面浇上蛋羹。

烘烤说明：在177～190°C下烘烤10～15分钟。

菠萝松软馅饼填料

压碎的菠萝	908g	黄色素	3滴
糖	454g	玉米淀粉	142g
水	908g	水	142g
盐	14g	蛋白	340g
明胶	14g	糖	340g

制作方法：将菠萝、糖、水、盐、明胶和色素一起煮沸。将玉米淀粉溶解在水中，加入上述混合物中。煮沸后撤火。将蛋白和糖搅打成糖霜，加入混合物中。将搅打过的奶油和烤过的椰子装饰在上面。

规格说明：4个23cm的馅饼。

菠萝馅饼填料(2号)

压碎的菠萝(10号罐1罐)	3kg	黄色素	3滴
盐	7g	水	227g
玉米糖浆	227g	玉米淀粉	85g
糖	680g	水	227g

制作方法：将菠萝、盐、玉米糖浆、糖、水和色素一起煮沸。将玉米淀粉溶解在水中，加入上述混合物中。煮沸后撤火。

规格说明：5个23cm的馅饼。

烘烤温度：218℃。

越橘馅饼填料

越橘和从越橘挤出的汁	454g	玉米淀粉	113g
水	454g	糖	908g
糖	680g	沥干汁的越橘	4.08kg
盐	7g	柠檬汁(2只柠檬)	
水	227g		

制作方法：将越橘汁、水、糖和盐一起煮沸。将玉米淀粉溶解在水中，加入上述混合物中。煮沸后撤火。加入糖、越橘和柠檬汁彻底搅拌。

规格说明：8个23cm的馅饼。

烘烤温度：218℃。

桃子馅饼填料

桃子汁(10号罐)	1罐	水	227g
水	908g	玉米淀粉	85g
糖	454g	糖	454g
黄色素	3滴	沥干的桃子(10号罐)	3kg
盐	7g		

制作方法：将果汁、水、糖、色素和盐一起煮沸。将玉米淀粉溶解

在水中，加入上述混合物中。煮沸后撤火。加入糖和桃子并彻底搅拌。

规格说明：5个23cm的馅饼。

烘烤温度：218°C。

柠檬馅饼填料

水	908g	蛋黄	85g
糖	340g	玉米淀粉	85g
盐	14g	柠檬汁	113g
黄油	28g		

制作方法：将水、糖、盐和黄油一起煮沸。将蛋黄、玉米淀粉和柠檬汁一起搅打后加入进去。煮沸后撤火。

规格说明：2个23cm的馅饼。

柠檬松软馅饼填料

水	680g	柠檬汁	227g
糖	454g	玉米淀粉	113g
盐	14g	水	227g
明胶	21g	蛋白	454g
蛋黄	227	糖	283g

制作方法：将水、糖、盐和明胶一起煮沸。将蛋黄、果汁、玉米淀粉和水一起搅匀，加入到上述混合物中。搅拌并煮沸后撤火。将蛋白和糖搅打成糖霜，并加入热的混合物中。

规格说明：4个23cm的馅饼。

橘子松软馅饼：用198g橘子汁和28g柠檬汁。

巧克力松软馅饼填料

水	908g	玉米淀粉	113g
明胶	14g	厚奶油	170g
糖	227g	香草	适量

苦味巧克力	113g	蛋白	340g
盐	7g	糖	227g
牛奶	170g		

制作方法：将水、明胶、糖、巧克力和盐一起煮沸。将玉米淀粉溶解在牛奶中，加到巧克力混合物中。煮沸后撤火。加入奶油和香草。将蛋白和糖搅打成糖霜，加到混合物中。将混合物放入烘烤过的馅饼壳中。

规格说明：4个23cm的馅饼。

草莓松软馅饼填料

冷冻草莓	908g	明胶	7g
水	454g	玉米淀粉	113g
盐	7g	水	227g
糖	227g	蛋白	454g
红色素	几滴	糖	340g
柠檬汁	1只柠檬		

制作方法：将草莓、水、盐、糖、色素、果汁和明胶一起煮沸。将玉米淀粉溶解在水中，加入上述混合物中。煮沸变稠后撤火。将蛋白和糖搅打成糖霜，加入热混合物中。

规格说明：4个23cm的馅饼。

新鲜水果馅饼：用908g草莓和454g糖。用覆盆子替代草莓做成覆盆子松软馅饼。

蜜饯馅饼填料

牛奶	908g	厚奶油	908g
明胶	21g	糖	113g
糖	227g	蜜饯混合物*	283g
蛋黄(8个)	170g		

* 蜜饯混合物可买来，也可制备如下：将各56g的樱桃、菠萝和葡萄干，85g的栗子一起浸泡在28g老姆酒中。

制作方法：将牛奶和明胶煮沸。混合糖和蛋黄后加入。烧煮此混合物，但不要煮沸。撤火并冷却。将奶油和糖搅打成糖霜直到硬稠，加入混合物中。在这之前一定要确定混合物已冷却，并开始凝固。加入蜜饯混合物。填入4个烤过的馅饼壳内。在上面装饰搅打过的奶油和刮下的巧克力。

南方雀麦馅饼填料

浅色红糖	454g	浅色红糖	908g
蛋糕粉	56g	鸡蛋	340g
盐	14g	香草	适量
奶粉	113g	热水	908g
起酥油和黄油	227g		

制作方法：将糖、面粉、盐、奶粉、起酥油和黄油一起乳化。搅打入其余的糖、鸡蛋、香草和奶油中。分3步加入热水。

烘烤说明：在204°C下烤10分钟，然后在177°C下烤到完成。

供应量：3个馅饼或80个糕点。

核桃馅饼：加入切碎的核桃。

南方核桃馅饼填料

糕点粉	56g	香草	适量
砂糖	56g	盐	14g
浅色Karo糖浆	1.36kg	融化的黄油	85g
整鸡蛋	454g	核桃	227g

制作方法：将面粉、糖和糖浆一起搅拌。将鸡蛋、香草、盐和黄油一起搅打后加入上面的混合物中。在每一个馅饼壳中放入113g核桃，然后在上面倒上混合物。

规格说明：2个23cm的馅饼。

烘烤温度：163°C。

南瓜馅饼填料

红糖和砂糖	1.36kg	姜	3.5g
面包粉	227g	南瓜(10号罐1罐)	3kg
盐	28g	鸡蛋	567g
肉桂	14g	脱脂牛奶	4kg
丁香	7g		

制作方法：将糖、面粉和香料一起过筛。依次加入南瓜、鸡蛋、牛奶。

规格说明：8个23cm的馅饼。

烘烤说明：在倒入馅饼壳前，至少放置3～4小时。在232°C下烘烤10分钟，然后降温至190°C。

笋瓜填料：用10号罐的笋瓜替代南瓜。

甜土豆填料：用10号罐的甜土豆替代南瓜。

肉末苹果馅饼填料

牛肉或野味肉	2.7kg	红醋栗	1.13kg
牛或羊的板油	454g	白兰地	227g
切碎的苹果	1.8kg	牙买加甜胡椒	14g
红糖	680g	丁香	14g
无籽葡萄干	1.13kg		

制作方法：将肉煮熟，在绞肉机中和牛或羊的板油一起绞碎。加入其余的原料后彻底搅拌。如果需要湿一点，则加一点肉汤。

快乐水果蛋酒*馅饼

无味明胶	21g	甜酒	适量
砂糖	624g	优质白兰地	227g
盐	14g	蛋白(12个)	340g
蛋黄(16个)	283g	搅打过的奶油	710cm³
煮沸的牛奶	1.36g	新鲜水果	454g

* 将鸡蛋、香料、砂糖加入酒类中配成的饮料。

制作方法：将明胶、454g糖和盐放在大的圆碗中搅拌。在热水中蒸(82°C)，加入牛奶和蛋黄，继续搅打到所有的原料都很好地混合，混合物开始变稠。撤火，放在冰上或在冰箱中冷却。不时地搅动使其快速冷却。当混合物凝固后，加入老姆酒和白兰地。彻底搅拌。将鸡蛋搅打成一个软泡，渐渐地加入剩余的糖。同时，将搅打过的奶油混入蛋黄混合物中，然后直接加入蛋白。将混合物填入烤好的馅饼壳中。在冰箱中冷却后，用搅打过的奶油和切好的新鲜水果来装饰。

预制水果蛋酒馅饼壳：烤好的馅饼壳，冷却后在底上放上新鲜草莓片、整趸橘或切成薄片的桃子或菠萝。在水果上浇上填料。这种可口的馅饼可伴随各人喜爱的沙司上桌。

规格说明：2个23cm的馅饼。

烘烤温度：163°C。

酸橙馅饼

此有名的酸橙馅饼配方来自南方Florida Keys。

蛋黄(36个)	680g	酸橙汁	680g
甜味浓缩牛奶	2kg	蛋白	454g
酸橙皮	3个，磨碎	糖	908g

制作方法：将蛋黄、浓缩牛奶和酸橙皮一起搅拌。加入酸橙汁。倒入烤过的馅饼壳中。

烘烤说明：放在烤炉板上，用190°C烤10分钟，或直到烤好。从炉中取出，彻底冷却。将蛋白搅打至硬稠，慢慢地加入糖。将糖霜均匀地盖在馅饼上，撒上XXXX糖。然后放入204°C的炉中。

第六章　布丁和沙司

布丁是大众的、经济的和有益的甜食。和其他产品一样，必须仔细制作，以得到最好的结果。制作布丁时，经常会不注意，结果做出的布丁无特色。

布丁的基本类型有5种。在商业食品制作中，3种最流行的是煮布丁、烤布丁和冷布丁。

蒸布丁通常在寒冷的季节中食用。它们一般比较重，并和热沙司一起食用。如果在最后的制作中小心一点的话，产品将很引人喜爱。

蛋白牛奶松软布丁适宜于放在菜单中供应。它们必须现做现食，以保证其新鲜松软，否则它就会粘湿。蛋白牛奶松软布丁不适宜于自助餐厅。

基本香草布丁

牛奶	908g	玉米淀粉	42g
糖	113g	香草	适量
蛋黄	56g	黄油	14g
糖	113g		

制作方法：将糖和牛奶混合后烧煮。将蛋黄、糖、玉米淀粉和一部分牛奶一起搅拌。加入其余的牛奶后煮沸，然后撤火。加入香草和黄油彻底搅拌。

供应量：10人用量。

其他花色：巧克力或其他风味。

面包和黄油布丁

牛奶	908g	肉豆蔻	适量
糖	113g	鸡蛋	56g
盐	适量	面包片	10片
香草	适量		

制作方法：牛奶煮沸。将糖、盐、香草、肉豆蔻和鸡蛋一起搅打，并加入牛奶中。去掉面包上的皮，切薄，涂上黄油，切为两半。将面包片放在布丁碟中叠起来。撒一点葡萄干，将蛋羹混合物倒在面包片上，趁热加奶油食用。

烘烤说明：将布丁碟放在盛水的盘中，在204℃下烘烤直到凝结。

基本牛奶冻

牛奶	908g	明胶	21g
糖	113g	搅打过的奶油	454g

制作方法：烧煮牛奶、糖和明胶。放在一边让其冷却并凝固。加入搅打过的奶油，并将其倒入各个模子中(用冷水洗净)。冷却。和压碎的水果或奶油一起食用。

巧克力牛奶冻：加113g巧克力。

椰子牛奶冻：加227g烤椰子。

硬壳果牛奶冻：加227g硬壳果肉。

老式英国李子布丁

磨碎的牛羊板油	908g	红醋栗	454g
无籽葡萄	454g	红糖	340g
柠檬皮	113g	橘子皮	113g

香橼	113g	柠檬汁(2只柠檬)	
盐	28g	甜酒	473cm³
肉豆蔻	7g	鸡蛋	227g
牙买加甜胡椒	7g	面包粉	454g
姜	7g	面包屑	454g

制作方法：将牛羊板油、无籽葡萄、红醋栗、糖、果皮、香橼、香料和柠檬汁一起煮2小时。在密封的容器中放置约1星期。加入老姆酒、鸡蛋后搅拌。加入面粉和面包屑再搅拌。装满容器的7/8。蒸2小时。和白兰地沙司或硬沙司一起食用。

李子布丁

黄油	454g	白兰地	227g
红糖	454g	面包粉	454g
盐	28g	葡萄干和无籽葡萄	1.36kg
肉豆蔻	7g	红醋栗	1.36kg
牙买加甜胡椒	7g	香橼	454g
姜	7g	橘子皮	454g
鸡蛋	454g	柠檬皮	227g
糖蜜	454g	面包屑	454g
甜酒	227g		

制作方法：将黄油、糖、盐和香料一起乳化。加入鸡蛋并搅拌。放入糖蜜、老姆酒和白兰地后搅打。混入面粉和水果并搅拌均匀。加入面包屑，搅拌到适当的稠度。装满容器的7/8。蒸2小时。和白兰地沙司或硬沙司一起食用。

木薯淀粉

牛奶	908g	糖	70g
小木薯淀粉	70g	蛋白	3只
盐	适量	糖	70g
蛋黄	56g	香草	适量

制作方法：煮沸牛奶，放入木薯淀粉后烧到透明。撤火，加入蛋黄和糖，一起搅打。将糖、蛋白和香草搅打成糖霜后，加入混合物中。

供应量：10人量。

柜子布丁

牛奶	908g	香草	适量
糖	170g	白发泡蛋糕	227g
鸡蛋	283g	葡萄干	113g

制作方法：将牛奶、糖、鸡蛋和香草一起煮成蛋羹。在12只蛋羹杯中涂上油并撒上糖。将发泡蛋糕切成1.3cm的小方块，放在杯中并撒上葡萄干。将蛋羹盖在上面。将杯子放在有水的盘中，烤到蛋羹结成块。将它倒在菜碟上，和热香草沙司一起食用。

烘烤温度：204℃

外交家布丁：用小块的糖渍水果代替葡萄干。和上面一样制作。

棕色布丁

蛋糕粉	454g	牛奶	454g
烘烤粉	28g	香草	适量
盐	7g	核桃	227g
糖	567g	红糖	680g
可可	56g	可可	113g
融化的起酥油	113g	热水	1.36kg

制作方法：将干原料一起过筛，放入起酥油中。混入牛奶，加入核桃和香草，然后将混合物放在30cm×45cm的布丁盘中。在布丁盘的混合物上倒上热水。

烘烤温度：190℃。

印度布丁

牛奶	1.36kg	糖	113g
黄玉米粉	227g	盐	7g
糖蜜	227g	姜	7g

制作方法：将牛奶和黄玉米粉放在双层炉中煮约20分钟，然后撤火。加入其他的原料，将混合物放在一深布丁盘中。与冰淇淋同食。

烘烤说明：在190℃的水浴中2小时。不时地搅拌布丁。

供应量：10人用量。

椰子布丁

糖粉	680g	切成细条的椰子	454g
黄油	340g	蛋糕粉	680g
盐	14g	烘烤粉	21g
蛋白	680g		

制作方法：轻度乳化糖、黄油和盐。加入蛋白和黄油。再加入其余的原料并搅匀。将混合物在蒸布丁盘中填满3/4，在上面加盖，蒸1.5小时。与热香草蛋羹沙司同食。

烘烤温度：190℃。

杯子蛋羹

牛奶	908g	鸡蛋(6个)	283g
糖	227g	香草	适量

制作方法：将糖、鸡蛋和香草一起搅拌，加入牛奶中。放入10只蛋羹杯中。杯子放在有水的盘中，烘烤到凝结。

焦糖蛋羹：将908g糖粉和454g水煮沸到164℃或呈琥珀色。在干燥的蛋羹杯中倒入0.6cm³这种糖浆。再将上面的蛋羹混合物倒入这只杯子中，和杯子蛋羹同样制作。当烘烤和冷却后，将蛋羹翻过来倒入碟中食用。

香草巴伐利亚布丁

牛奶	908g	厚奶油	227g
明胶	42g	蛋白	227g
糖	113g	糖	113g
香草	适量		

制作方法：将明胶溶解在一部分牛奶中，将其余的牛奶和糖一起煮沸。撤火，加入溶解的明胶。待混合物冷却后加入香草。将奶油搅打后加入。将蛋白和糖搅打成糖霜后加入。将此混合物放在蛋羹杯或布丁碟中，放进冰箱中使其凝固。凝固后，放在冷碟中，与沙司一起食用。

其他花色：巧克力、核桃、咖啡和草莓。

香草蛋白牛奶松糕坯

面包粉	85g	蛋白	227g
黄油	85g	糖	170g
牛奶	227g	香草	适量
蛋黄	170g	盐	适量

制作方法：将面粉和黄油调成糊。将牛奶煮沸后加入面粉糊中。煮熟。打入蛋黄，像做奶油泡夫混合物那样。将蛋白、糖、盐和香草搅打成软泡糖霜，加到上面的混合物中。在蛋白牛奶松糕杯或碟中涂上黄油并撒上糖。用混合物填满，烘烤至熟。和香草蛋羹

沙司一起食用。

烘烤说明：204℃。在盘底放水。

巧克力松糕：加入融化的巧克力和蛋黄。和香草松糕一样做。和香草沙司一起食用。

奶酪松糕：加入搓碎的奶酪和蛋黄，糖霜中不放糖。将搓碎的奶酪撒入松糕杯或碟中替代糖。

巴伐利亚奶油

牛奶	908g	普通明胶	14g
蛋黄(6个)	113g	厚奶油	454g
糖	227g		

制作方法：加热牛奶。将蛋黄、糖和明胶一起搅打后加入牛奶中，但不煮沸。搅打奶油并倒入冷的并开始凝固的混合物中。放入模子或杯中，使它凝结。取出模子，和沙司一起食用。

其他花色：咖啡、巧克力、核桃或枫糖。

越橘布丁

糖	680g	蛋糕粉	680g
黄油	340g	烘烤粉	21g
盐	14g	肉桂	适量
蛋白	454g	新鲜越橘	680g
牛奶	340g		

制作方法：将糖、黄油和盐放在一起轻微乳化。加入蛋白和奶油。加入牛奶。将面粉、烘烤粉和肉桂过筛后加入并搅匀。将越橘放入混合物中。在蒸布丁盘中填入此混合物满到3/4，上面加盖。蒸1.5小时，和硬沙司或柠檬沙司一起食用。

葡萄酒奶油(巴伐利亚)

葡萄酒(中干，不太甜)	850g	葡萄酒	56g
糖	227g	明胶	28g
蛋黄	283g	液体(葡萄酒，水等)	227g
一只柠檬汁		厚奶油	908g
糖	56g		

制作方法：将第一部分葡萄酒和第一部分糖在一起加热。用蛋黄、柠檬汁，和第二部分葡萄酒和糖制备勾芡。如制作奶油安琪儿那样间火并加入酒基中。煮到起壳，立即撤火并过滤。将其撒在液体上，制成胶质物。放置5分钟。放在双层锅中使其融化，温度达到43℃。将胶质物倒入第一种混合物中，放在冰上搅拌，使其冷却。搅打厚奶油(搅拌到稍微不足一点，可以加糖或不加糖)。当第一部分混合物达到15～18℃时，分2次加入搅打过的奶油。(小心不要过度搅拌使气体跑掉，还要小心混合，以免混合物不均匀。)混合后立即装入模子，并冷藏起来。

奶油焦糖

第一步		牛奶	908g
糖	227g	鸡蛋(8个)	368g
新鲜柠檬汁	28g	蛋黄(4个)	85g
水	56g	糖	227g
第二步		香草	适量

制作方法：在14只113g的杯子的四周涂上黄油。将第一部分糖加热使成深焦色。并仔细地分放在杯子中。将牛奶煮沸后撤火(如果用香草豆，将其浸入热牛奶中)。将鸡蛋和热牛奶混合。不要再加热。加入香草精。将蛋羹混合物分放在各杯中。

烘烤说明：将杯子放入双层蒸锅中在177℃下蒸35分钟，或到蛋羹凝固。在冰箱中放过夜，然后上桌。可得到14个113g的蛋羹。

注意：当蛋羹做好时出现的溶解焦糖，正是此甜食的沙司。

大米蛋羹布丁

牛奶	908g	蛋黄(2个)	42g
大米	113g	香草	适量
盐	适量	厚奶油	142g
糖	113g		

制作方法：煮沸牛奶，加入大米和盐，然后用文火煮，直到大米柔软。将糖、蛋黄和香草一起搅拌，加入到上面的混合物中。煮稠后，撤火并冷却。待其凝固后，加入奶油。

供应量：10人用量。

马铃薯布丁

牛奶	1.8kg	糖	170g
马铃薯粉	170g	奶油	227g
蛋黄(4个)	113g		

制作方法：在双层锅中煮沸牛奶。加入马铃薯粉，煮成块状。撤火。将其余的原料一起搅打后加入。倒入布丁盘或碟中，在水浴中烤。与奶油一起食用。

供应量：15份。

烘烤温度：204℃。

制作布丁和冰淇淋的沙司

基本的沙司有三种。通过加入各种原料，可由它们发展出许多种沙司。

奶油沙司是最通常的一种。它由牛奶、糖、鸡蛋或蛋黄和水做成很软的蛋羹，调味后热或冷用都可。

水果沙司是由水果或水果汁与水一起煮沸、调味而得。然后

加入柠檬汁，再用少量的淀粉来浓缩或变稠。再将其煮到成为一种稀薄的胶状沙司。

硬沙司由轻微乳化的糖粉和黄油组成，有时用奶油或鸡蛋来使其稀薄，再加以调味。硬沙司经常用于冷或热布丁和带馅面点中。

Brûlee奶油

蛋黄(10个)	198g	稀奶油	908g
鸡蛋(4个)	170g	香草豆	适量
红糖	227g		

制作方法：将蛋黄、鸡蛋和糖一起搅打到乳化和松软。将奶油加香草豆煮到沸点。撤火后渐渐地拌入鸡蛋混合物中。彻底搅拌并放在热水浴中，直到混合物开始变稠，并能挂在勺上为止。撤火并在冰上冷却，随时搅拌以加速冷却。挑出香草豆，将冷蛋羹倒入各只深陶制杯中。在上面撒上一厚层红糖。在热锅中小心地焦化，直到糖变成焦黄色。冷食。供应10～12人。

浮岛(Floating Island，覆以蛋白的蛋糕)

牛奶	1.36kg	蛋黄	198g
蛋白(6个)	170g	香草精(1茶匙)	4.5g
糖	142g		

制作方法：在深沙司锅中将牛奶煮沸。将蛋白打稠，慢慢地加入85g糖和香草。用一只大匙舀出一部分蛋白(约为鸡蛋的大小)加到牛奶中，煮1～2分钟，或到凝结为止。继续这样做，直到所有的蛋白都放入为止。在此过程中，牛奶应用文火煮。从热牛奶中提出糖霜，放在毛巾上晾干。将蛋黄和剩下的糖一起搅打。将牛奶离开火力，并加到蛋黄混合物中。搅拌所有的原料。再放到火上，将混合物小心地加热，直到沙司能挂在勺上为止。不要煮沸。再过滤。

当混合物变稠时，停止加热。在冰上冷却后倒入各只碟中，或一只大碗中。用一只浸在热焦糖中的叉将糖霜做成条状。将糖霜放入沙司中，使它浮在面上。供应8～10人。

巧克力沙司

糖	1.36kg	切细的苦味巧克力	908g
水	1.36kg	切细的甜味巧克力	908g
玉米糖浆	454g	厚奶油	908g

制作方法：将除了奶油以外的所有的原料放在一起。煮沸并搅拌。将厚奶油煮沸并拌入。

白脱司各其沙司

红糖	908g	黄油	227g
水	454g	厚奶油	908g
玉米糖浆	227g		

制作方法：将红糖、玉米糖浆和水放在一起，煮到160℃。加入黄油。加入奶油，在火上放几分钟。用于圣代冰淇淋。

柠檬蛋羹沙司

水	1.8kg	色素	几滴
糖	227g	糖	227g
蛋黄	227g	柠檬汁	227g
玉米淀粉	28g	柠檬皮(4只柠檬)	

制作方法：将水和糖煮沸。将蛋黄、玉米淀粉、色素和糖一起搅打。加到水中，使变稠。煮1分钟后撤火。加入柠檬汁和皮并搅拌。

橘子沙司：用橘子代替柠檬。

香草蛋羹沙司

稀奶油	908g	糖	227g
蛋黄	170g	香草	适量

制作方法：将奶油煮沸。将蛋黄、糖和香草一起搅拌，加入奶油中。烧煮混合物，使其变稠，但不能煮沸。

杏子沙司

杏子(10号罐1罐)	3kg	柠檬汁(2只柠檬)	
水	1.8kg	玉米淀粉	56g
糖	1.8kg	水	454g

制作方法：将杏子和水压过细筛。加入糖和柠檬汁后煮沸。将玉米淀粉溶解在水中后加入。煮沸1分钟后撤火。过滤后冷却。沙司可热或冷用。

桃子沙司：用桃子代替杏子。

覆盆子沙司

新鲜覆盆子	680g	色素	几滴
糖	908g	玉米淀粉	56g
柠檬汁(2只柠檬)		水	227g
水	454g		

制作方法：将覆盆子、糖、果汁、水和色素一起煮沸。将玉米淀粉溶解在水中后加入。大约再煮沸1分钟，撤火并过滤。

草莓沙司：用草莓代替覆盆子。

薄脆沙司

新鲜覆盆子	454g	水	56g
红醋栗果酱	227g	玉米淀粉	28g
糖	227g		

制作方法：将覆盆子、果酱和糖一起煮沸。将玉米淀粉溶解在水中后加入。再煮沸。

硬 沙 司

糖粉	908g	黄油	454g

制作方法：轻微乳化。鸡蛋或奶油可用来使沙司达到所要求的稠度。

其他花色：可加入摩卡咖啡、巧克力或白兰地。

野土耳其奶油安琪儿

蛋黄(8个)	142g	野土耳其酒	28g
糖	198g	搅打过的奶油	454g

制作方法：将蛋黄和糖在双层锅中搅打到变稠。冷却。加入酒。拌入搅打过的奶油。

第七章　糖　　衣

令人喜爱的糖衣(Icing)有三个主要的功能：在蛋糕四周包上保护层，隔离水汽；改善储存性能、改善味道；使外观漂亮，更能吸引顾客。

将调味品恰当地组合是必要的。只能使用最好的调味品。使用廉价的调味品是不合算的，因为这样会破坏产品的味道和质量。对水果糖衣应尽可能使用新鲜水果。

应注意食物色素不要用得太多，因为这将使糖衣发暗而不引人喜欢。漂亮的色彩增强了外观，但太多的色彩降低了产品的价值。必须仔细地研究色彩的组合，并通过试验使其显得精致。色素用少了比用多了要好。

一、基本糖衣

基本的糖衣有7种：方丹(Fondant)糖衣、加糖奶油糖衣、牛奶糖衣、清淡糖衣、浓缩糖衣、药蜀葵(Marshmallow)糖衣和Royal糖衣(表层的糖霜酥皮——译注)。

方丹糖衣是将葡萄糖、糖和水煮到115℃而得的糖浆。然后冷却到约43℃，并快速地加工，直到变成乳白色的均匀糖浆。

方丹糖衣是一种很难制作的糖衣。当要大量使用时，通常从面包师供应店购买。这时必须将它储存在用一块布盖住，或有少量水的容器中，以防干燥。

当要使用方丹糖衣时，取出所需的量，在暖浴中加热到

36.7～37.8℃，并经常搅动，使它稀薄，能自由流动。如果仍然太厚，可用纯净糖浆使它稀薄。还可按需要加入调味料和色素。方丹糖衣不能热过37.8℃，否则将失去光泽而变得暗淡。

方丹糖衣原来是用来浇在糕点上和浸泡糕点的。它也可作为其他糖衣的基础，例如用方丹糖衣乳化奶油或起酥油而得到白脱奶油。这是一种松软的糖衣。

加糖奶油糖衣是将糖、奶油或起酥油，和鸡蛋一起乳化而得到的。加入鸡蛋是为了使糖衣达到要求的稠度。乳化的程度取决于对产品光亮度的要求。白脱奶油可按需加入色素和调味料。当不用时，应将它储存在阴凉的地方，盖上蜡纸。

加糖奶油糖衣一般用于叠层蛋糕和装饰蛋糕。

牛奶糖衣是将糖煮成糖浆，以得到所要求的均匀性。趁热加入配方中的其他原料，生成一种较厚的浆体。当使用时应在暖浴中微微加热。当不用时，应盖起来，以免败坏和干燥。

牛奶糖衣一般用于纸杯蛋糕和叠层蛋糕。

清淡糖衣或普通的水糖衣是一种简单的糖衣。将它的基本原料——水、糖粉、玉米糖浆和调味料——一起充分搅拌。在将它用于早餐点心、丹麦糕点和类似的糕点上时，加热到37.8℃，使用时用手或糕点刷。清淡糖衣通常是白色的，并用香草或柠檬精来调味。可以使用色素。如果一定要用的话，不能用多。当不用时，必须加盖。

浓缩糖衣是将糖、水和葡萄糖煮成糖浆，然后趁热加入搅打过的蛋白而制得的。糖衣的稀稠取决于糖浆的稀稠。浓缩糖衣可用香草来调味，也可加一点色素。它可大量使用，放在蛋糕上。如果将它放置过夜，将会败坏，所以应该按需要的量来制作。

药蜀葵糖衣是浓缩糖衣的变种，但它加了稳定剂——通常是明胶和特细精糖粉。药蜀葵糖衣的使用方法和浓缩糖衣一样。

豪华糖衣或装饰糖衣的制作也很简单。将糖粉、蛋白和一种酸剂一起搅打到均匀。豪华糖衣最初用来装饰和制作花朵。它也

常用来制作蛋糕样品，而很少用于要久放的蛋糕上，因为它会发硬和易碎。它可按需加入色素。不用时应盖上湿布。

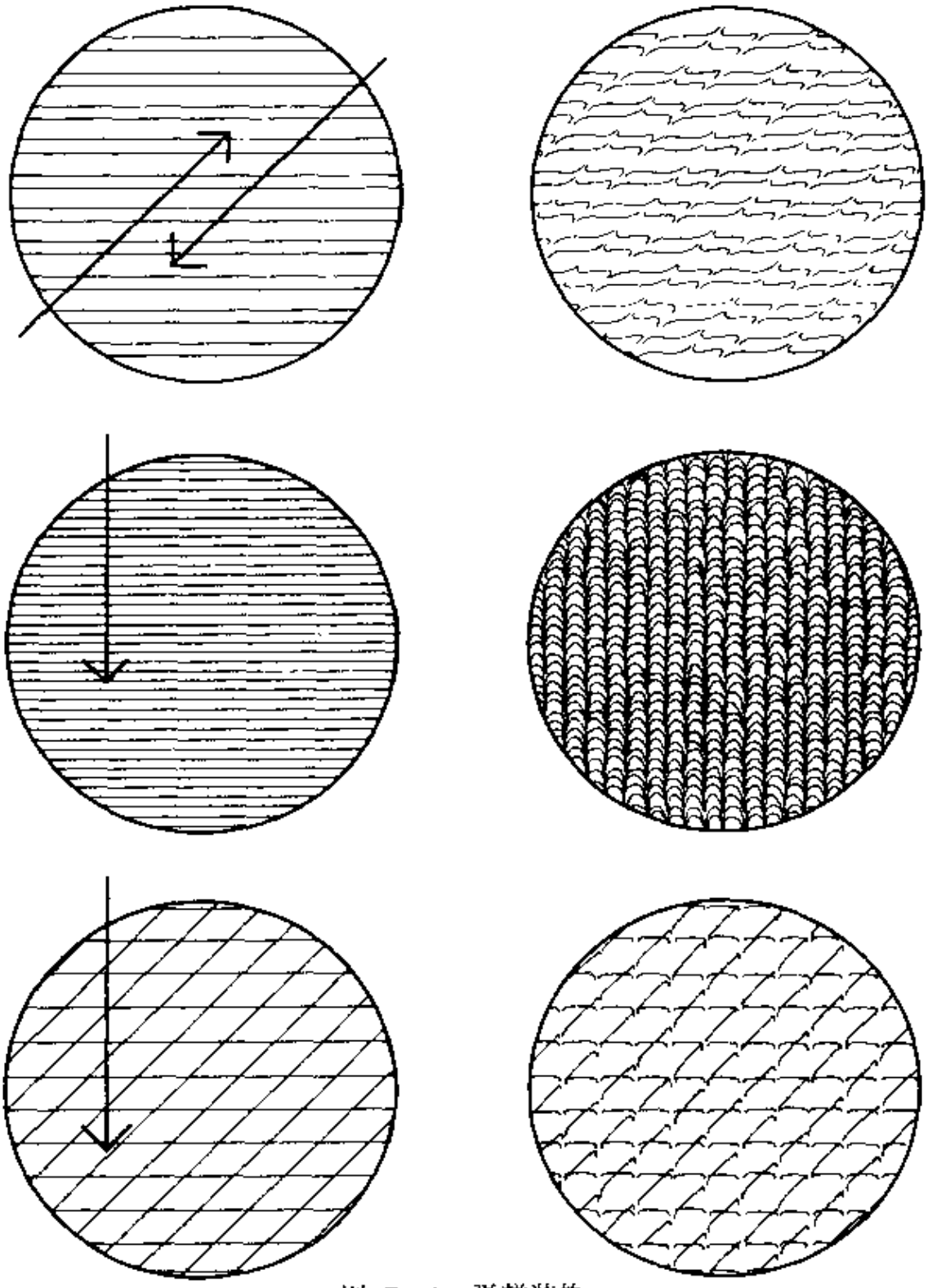


图 7－1 蛋糕装饰

将糖衣铺到蛋糕上后，用刀在所示的方向轻轻地划道，会得到悦目的效果。

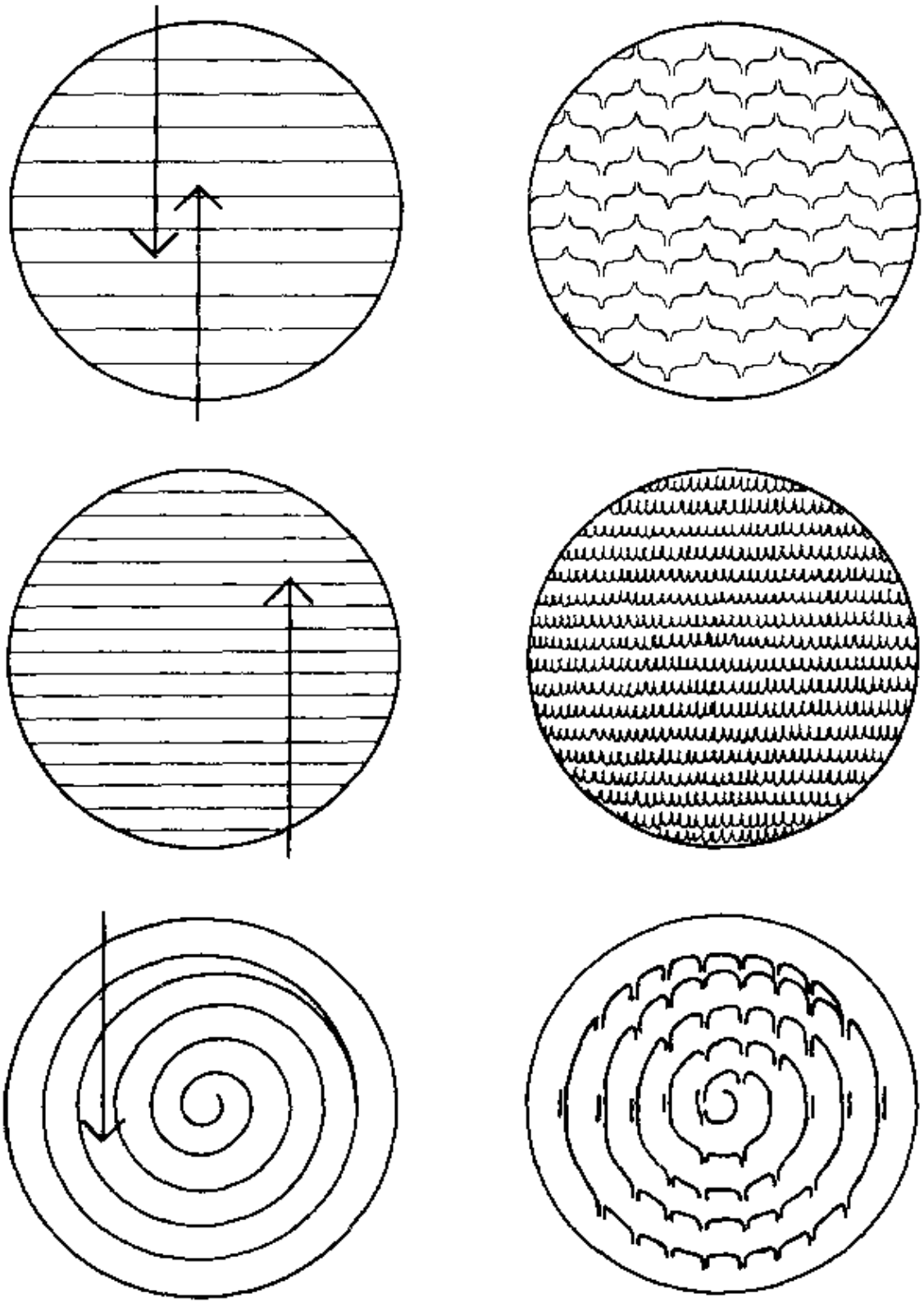


图 7-2　蛋糕装饰

将糖衣铺到蛋糕上后，用刀在所示的方向轻轻地划道，会得到悦目的效果。

清淡糖衣

特细精糖粉	2.27kg	蛋白	113g
玉米糖浆	227g	热水	340g

制作方法：将原料搅匀。加热糖衣到所需的程度，并只应用于已冷却的产品上。可用于早餐点心、丹麦糕点等等。

普通糖衣

特细精糖粉	2.27kg	蛋白	28g
水	340g	玉米糖浆	113g

制作方法：将原料一起搅匀。此糖衣是方丹糖衣很好的替代品。它必须加热到36.7℃，并像方丹糖衣那样调味。

药蜀葵糖衣

冷水	907g	盐	14g
明胶(普通颗粒)	85g	香草	适量
玉米糖浆	454g	蛋白	227g
特细精糖粉	3kg		

制作方法：将明胶浸在水中，加热到溶解。加入糖、糖浆、盐和香草后搅拌。加入蛋白并搅打到适当的稠度。搅拌后直接使用。如要使它柔软一点，可对每454g的糖衣加入85g起酥油。

Royal糖衣或装饰糖衣

特细精糖粉	908g	酒石	1/4茶匙
蛋白	170g(可变)		

制作方法：搅打到粘稠。用于装饰样品，制作花朵和格子等。当不用时，盖以湿毛巾。

方丹糖衣

砂糖	4.54kg	玉米糖浆	454g
水	908g		

制作方法：将原料煮到大约115℃后，将热糖浆倒在湿的大理石板上。在热糖浆上撒上水以防结晶。待其冷却到37.8℃后，用一块刮板从边上刮到中间，直到糖浆变粘稠，颜色变白为止。将它从大理石板上放到储存容器中，并用湿布盖紧。需要时使用。

白奶油糖衣

牛奶	454g(可变)	盐	7g
乳化的起酥油	227g	特细精糖粉	3.17kg
黄油	227g	香草	适量

制作方法：将牛奶、起酥油、黄油和盐加热到70℃。加入糖和香草并搅匀。此糖衣要趁热使用。

浓缩糖衣

蛋白	908g	葡萄糖	227g
盐	28g	水	454g
砂糖	1.8kg		

制作方法：将蛋白和盐慢慢地搅打成一个湿泡。将糖、葡萄糖和水煮到115℃后，慢慢地加入到蛋白中。搅打到适当的稠度。只制备够用的量。

加糖奶油糖衣

特细精糖粉	4.54kg	香精	适量
乳化起酥油	1.13kg	蛋白	454g
黄油	1.13kg	柠檬汁	14g
盐	14g		

制作方法：将糖、起酥油、黄油、盐和香料一起稍微乳化。加入蛋白和柠檬汁后乳化到所需的光亮度。

法式白脱奶油糖衣

鸡蛋(4个)	227g	黄油	1.36kg
蛋黄(8个)	170g	高成分起酥油	454g
糖	1.8kg	香草	适量
水	454g		

制作方法：搅打鸡蛋和蛋黄到发亮。将糖和水煮到114℃后，搅打到鸡蛋中直到冷却。加入黄油和起酥油再搅打。加入香草。

二、制作和使用纸锥

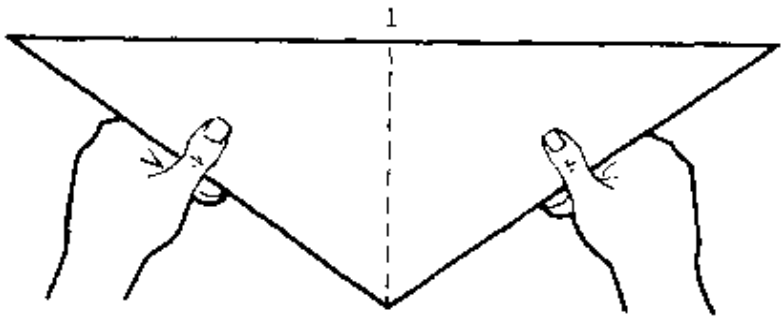
实际中可用纸锥来制作花样。将一张蜡纸，最好是羊皮纸，裁成三角形。然后将纸卷成锥形。在锥体中填入所需的糖衣，将顶部卷紧，将底部剪成所要的形状及大小。在实际使用中，Royal糖衣是所有糖衣中最经济的。

使用纸锥需要实践。初学者开始实践时往往用一个太复杂的图案。其实开始时应制作一系列直线，直到能正确地掌握挤压和拖拉糖衣。实践再实践就能灵巧地和完美地使用它。

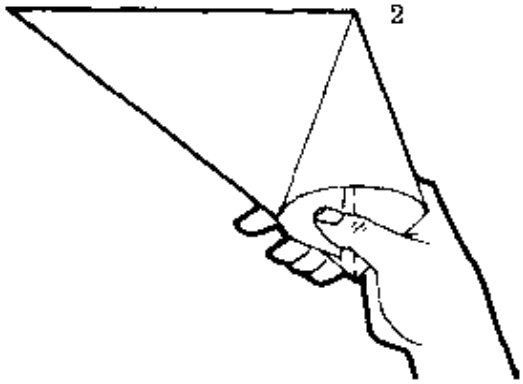
很多图案是借助于纸锥来制作的，如鸟、花朵和格子。能精通这类工作的人对他们自己和商业上都是有用的。

法式加糖奶油

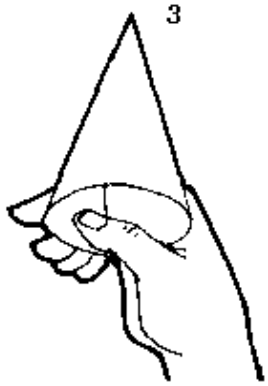
蛋黄(11个)	227g	水	680g
鸡蛋(8个)	340g	黄油(在室温下)	2.72kg
糖	2.72kg		



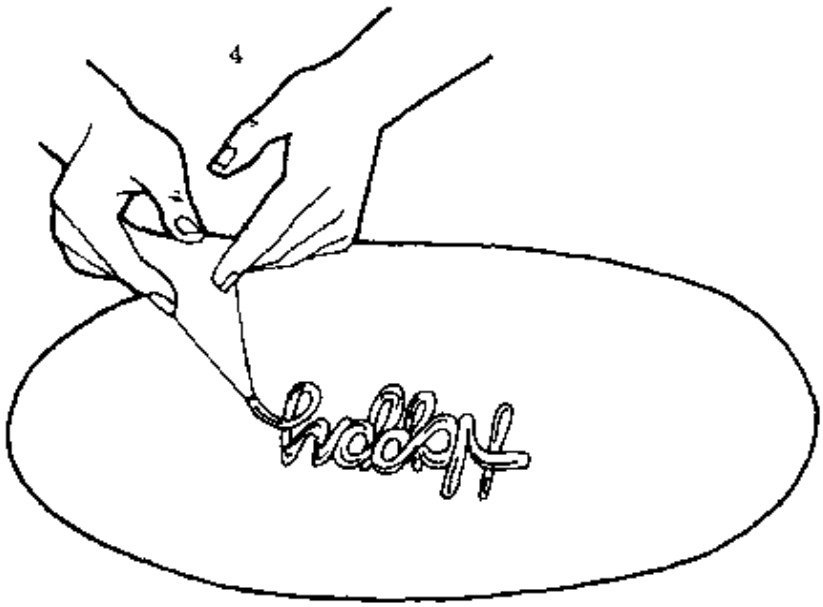
1. 将正方形对角剪开



2. 绕中心或中心稍微靠右的点卷成锥形



3. 完成锥体并将长出的末端摺起



4. 填入糖衣用拇指挤压；用另一只手稳定锥体

图 7 3 装饰用锥体

制作方法：将蛋黄、鸡蛋、糖和水放在双层锅中加温到43℃。搅拌到光亮和松软。将奶油乳化到光亮，并搅打到鸡蛋混合物中，直到很好地混合。按需要调味。

意大利加糖奶油

糖	2.27kg	蛋白(80个)	2.27kg
水	680g	黄油	4.54kg

制作方法：将糖和水放在锅中煮到115℃。将蛋白放在搅拌容器中，搅打到中等粘度。缓慢地、稳定地将煮沸的糖加到搅打过的蛋白中。继续搅打，直到冷却到室温。将黄油慢慢地搅打入混合物中。按需要调味。

德式加糖奶油

黄油	454g	糕点奶油	908g

制作方法：在搅拌容器中乳化黄油。渐渐地加入糕点奶油，一起乳化。

可可奶油糖衣

可可	454g	香草	适量
起酥油和黄油	454g	热水	454g(可变)
玉米糖浆	680g	特细精糖粉	2.27kg
盐	28g		

制作方法：将可可、黄油和起酥油、糖浆、盐和香草一起乳化到均匀。加入热水搅匀。再加入糖搅匀。

巧克力奶油糖衣

砂糖	1.36kg	盐	7g
水	454g	玉米糖浆	454g

苦味巧克力	454g	黄油	113g
糖果糖	680g	香草	适量

制作方法：将糖、水、盐和玉米糖浆煮到114℃，撤火。加入巧克力并搅拌到溶解。将糖、黄油和香草一起乳化。趁热倒入混合物中，慢慢地搅拌到适当的稠度。当糖衣尚温时很易使用。

三、装饰生日蛋糕

准备一只比蛋糕大5cm的蛋糕圆盘和一块比蛋糕圆盘大5cm的垫布。在蛋糕圆盘和垫布间放一点糖衣。将蛋糕弄平整并除去蛋糕屑。在涂糖衣前在蛋糕和垫布间放一点糖衣。这将固定蛋糕的位置。

涂糖衣。将蛋糕放在蛋糕圆盘和垫布的中心。从蛋糕的四周开始涂糖衣，0.6cm厚。涂完后，将糖衣放在蛋糕的中心，然后铺到整个蛋糕上。

装饰。首先在蛋糕中心写字。其次装饰边上。最后插上花朵和其他装饰物。



图 7－4　装饰生日蛋糕

四、蛋糕装饰果冻的转移

装饰果冻作为装饰物的图画将转移到蛋糕上。在下面的例子中用了一条帆船。首先选取一张合适的图并在其上放一张描图纸。然后用黑色或棕色装饰果冻将图的轮廓描下来。再用适当颜色的装饰果冻填在轮廓中。将此图案放置过夜，使其干燥。

准备一只涂好糖衣的蛋糕，以接受转移过来的图案。图案的果冻面放在糖衣上，面纸的一面朝上。最好用刷子或浸过水的棉布将纸面弄湿，放置1～2分钟，使纸和果冻脱离。将纸揭下，原来的图案就转移到了蛋糕上。

好的蛋糕图案可取自儿童的彩色书籍和杂志。装饰果冻可为无色的或各种颜色。

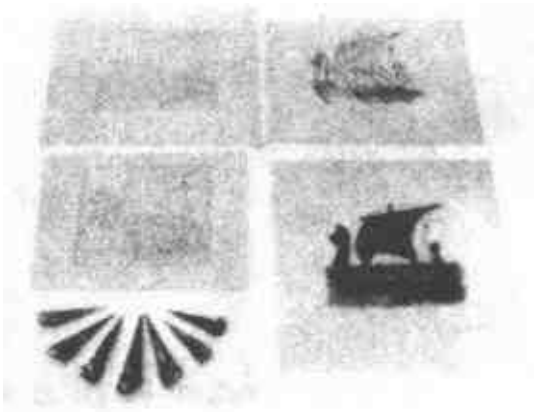


图 7－5 蛋糕的果冻的转移(Ⅰ)

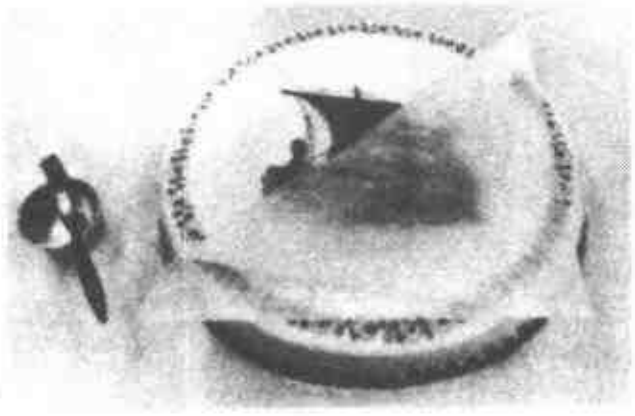


图 7－6 蛋糕的果冻的转移(Ⅱ)

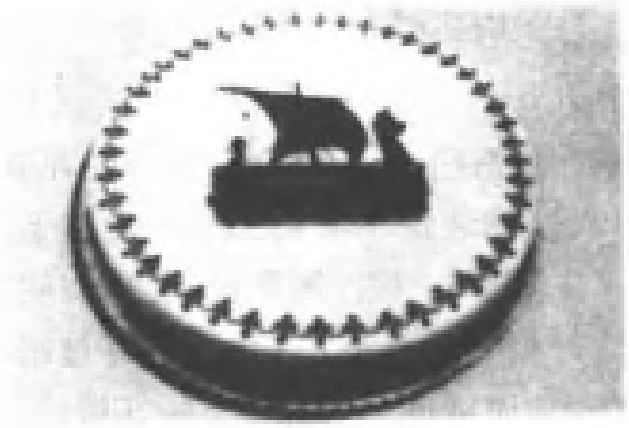


图 7－7　蛋糕的果冻的转移(III)

第八章　什锦糕点和甜食

现代的糕点师和面包师意识到，他们必须生产出很多各种各样的甜食才能吸引顾客。虽然花哨的糕点通常被称为"法式糕点"，但很多国家都生产出了几百种受人欢迎的甜食。

有些糕点在市场上被称为标准类型。由它们发展出的新品种，有很大的改进，并在生产它们的旅馆或饭店获得了专称。

对这些糕点，必须使用可得到的，质量最好的原料。要得到好的产品，还需有高超的技术。

创造力和别具匠心，加上对各种糕点的精心选择，使许多旅馆和饭店获得了好的声誉。

一、泡夫糕点及其变种

泡夫糕点(一种油酥糕点)是一种擀压的面食品，由它可制作各种多片状的，可口的糕点。

没有一种烘烤产品是与泡夫糕点很相像的。它不含糖或膨松剂，却仍可发成原来大小的8倍。这是因为在擀压过程中，使面团和油脂层互相交错(往往会超过1000层)。烘烤前只有0.6cm高的产品，有时可发到5cm高，有几百层薄片。做出的泡夫糕点是脆而易碎的。

有些面包师认为，加入酒石有助于发面。但是制作得当，即使不加酒石，也会使它发起来。

1. 制作泡夫糕点的规则

在制备和擀压泡夫面团时，必须非常小心，否则产品不会达到标准。应遵循下面的规则：

(1) 严格按照配方称量和制作面团。

(2) 当将黄油或泡夫起酥油卷入面团中时，它们必须和面团的稠度一样。如果一种比另一种粘稠，将得到糟糕的面团。

(3) 当气候温和或在面包店中，面团擀压好后，必须保存在冰箱中。

(4) 一定要使泡夫起酥油或黄油均匀地分布于整个面团中。所有的端角都要方正地折叠起来。

(5) 在折叠面团前，要刷去多余的面粉。

(6) 折叠面团前至少放置20～30分钟。

(7) 如果面团是前一天留下的，则需重新擀压，否则烘烤时面团发不好。

(8) 面团切下后应放置20～30分钟再烘烤，以防过分的收缩。

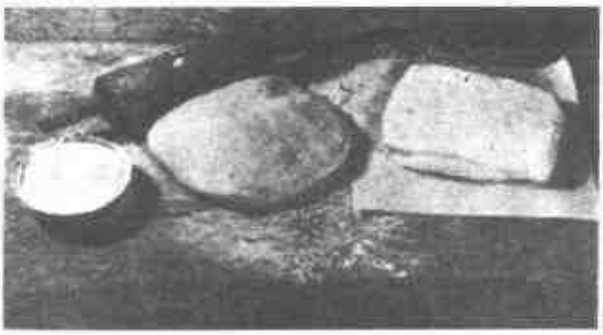


图 8－1 从四个角的方向擀压面团，使中心厚一点

(9) 泡夫糕点应烘烤到干燥和变脆为止。

2. 擀压和折叠面团

(1) 从四个角的方向擀压面团(图8－1)，使中心厚一点。

(2) 将起酥油放在中心(图8－3)，叠起四边(图8－4)。用擀面棒轻打面团，使其平坦。

(3) 再擀成1.3cm厚，长为宽2倍的面团(图8－5)。

方　法	原　料	质　量
1. 做一个面团。	面包粉	2.27kg
从搅拌器中取出。	盐	28g
搓成圆球状 放置15～20分钟。	黄油	227g
	鸡蛋(5个)	227g
	冷水	1kg
2 从步骤1做到步骤2，此过程的说明见下	黄油或起酥油	2.27kg
总产量：大约100个		
烘烤温度：177～190℃烘烤20～25分钟。		

图 8　2　产品名称：泡夫糕点面团

(4) 刷去多余的面粉后，将两边叠向中间，厚又加倍(图8－6)。

(5) 将面团放在阴凉的地方或冰箱中，至少20～30分钟。

(6) 重复上述擀压过程4次。最后一次擀压后折成三叠(图8－7)。

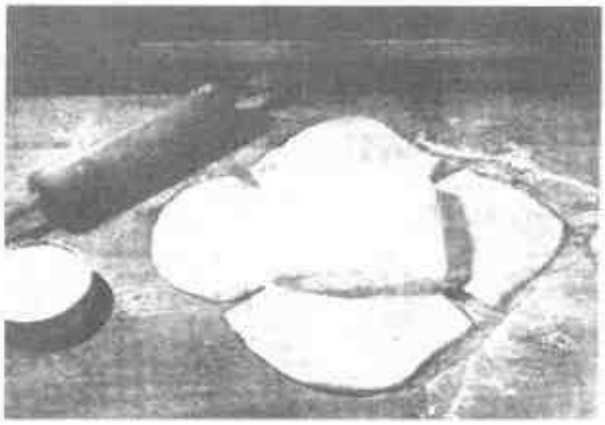


图 8－3　将起酥油放在中心



图 8－4　叠起四边，用擀面棒轻打面团，使其平坦

3. 奶油片

(1) 擀压出一块0.3cm厚的泡夫面团。在整个表面刷水。撒上切碎的杏仁或榛子。

(2) 用糕点切割轮将面团切成一些5cm×10cm的长方块。

(3) 在平板盘上放置30分钟。在190℃炉温下烘烤20～25分钟。



图 8－5　再擀成1.3cm厚，长为宽2倍的面团

(4) 烘烤后一切为二。填入搅打过的奶油。撒上糖果糖。

4. 奶酪棍

(1) 将454g泡夫面团折叠2次。在每一折中间撒上56g拌上盐和辣椒粉的奶酪粒。

(2) 擀成0.4cm厚，2.5cm宽的条。

(3) 将这些条绞成棍。放在湿的平板盘上，放置30分钟。

(4) 在190℃的炉温下烘烤20～25分钟。烘烤后切成10cm长的条供餐。

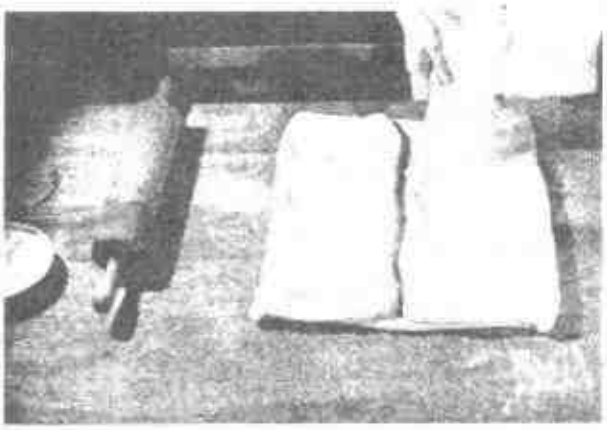


图 8－6　刷去多余的面粉后，将两边叠向中间

5. 拿破仑

(1) 将一块680g的泡夫面团擀得很薄，擀成烤盘大小。

(2) 在盘上放置30分钟。在各处穿一些孔，以防烘烤时起泡。

(3) 在190℃炉温下烘烤20～25分钟。

(4) 烘烤后切成3条。将一条放在另一条上，层间放香草味的糕点奶油。

(5) 将单味或多味的方丹糖衣盖在上面。

(6) 方丹糖衣干燥后，切成10cm×5cm的块。

6. 肉饼壳(Patty Shell)



图 8－7　重复上述擀压过程4次。最后一次擀压后折成三叠

(1) 擀一块0.3cm厚的泡夫面团。

(2) 用一个7.5cm的扇贝边缘形状的切割器切下一圆块。将圆块放在干净的湿烤盘上。

(3) 再擀一块0.6cm厚的泡夫面团。厚度要均匀。

(4) 用同样的切割器切一圆块，然后用一个5cm的扇贝边缘形状的切割器在每一圆块中心挖一孔。

(5) 在第一个圆块上刷上水，然后把从第二个圆块上切成的环放在用水刷过的圆块上。

(6) 刷上鸡蛋。放置至少30分钟。

(7) 在190℃炉温下烘烤20～25分钟。

注：烘烤前，在肉饼壳上放一张涂油的纸，以防塌下。

7. 半圆形酥饼(Turnover)

(1) 擀一块0.3cm厚的泡夫面团。切成12cm的方块。

(2) 在方块表面刷水，对角折叠成三角形(折叠前可放入填料，也可未放填料就烘烤)。

(3) 放置30分钟。

(4) 在190℃炉温下烘烤20～25分钟。

(5) 如烘烤前未放填料，可用刀将它剖开，填入各种水果填料。

8. 肉蛋馅饼(Vol－au－Vent)

(1) 按照上面关于圆饼壳的说明制作。肉蛋馅饼只是大的肉

饼壳，从对半径的比例上来说，它比较厚。

(2) 它的上面一层皮可用从第二个圆块上切下的部分。

(3) 如果在烘烤前在皮上刻一些花样，它会更吸引人。

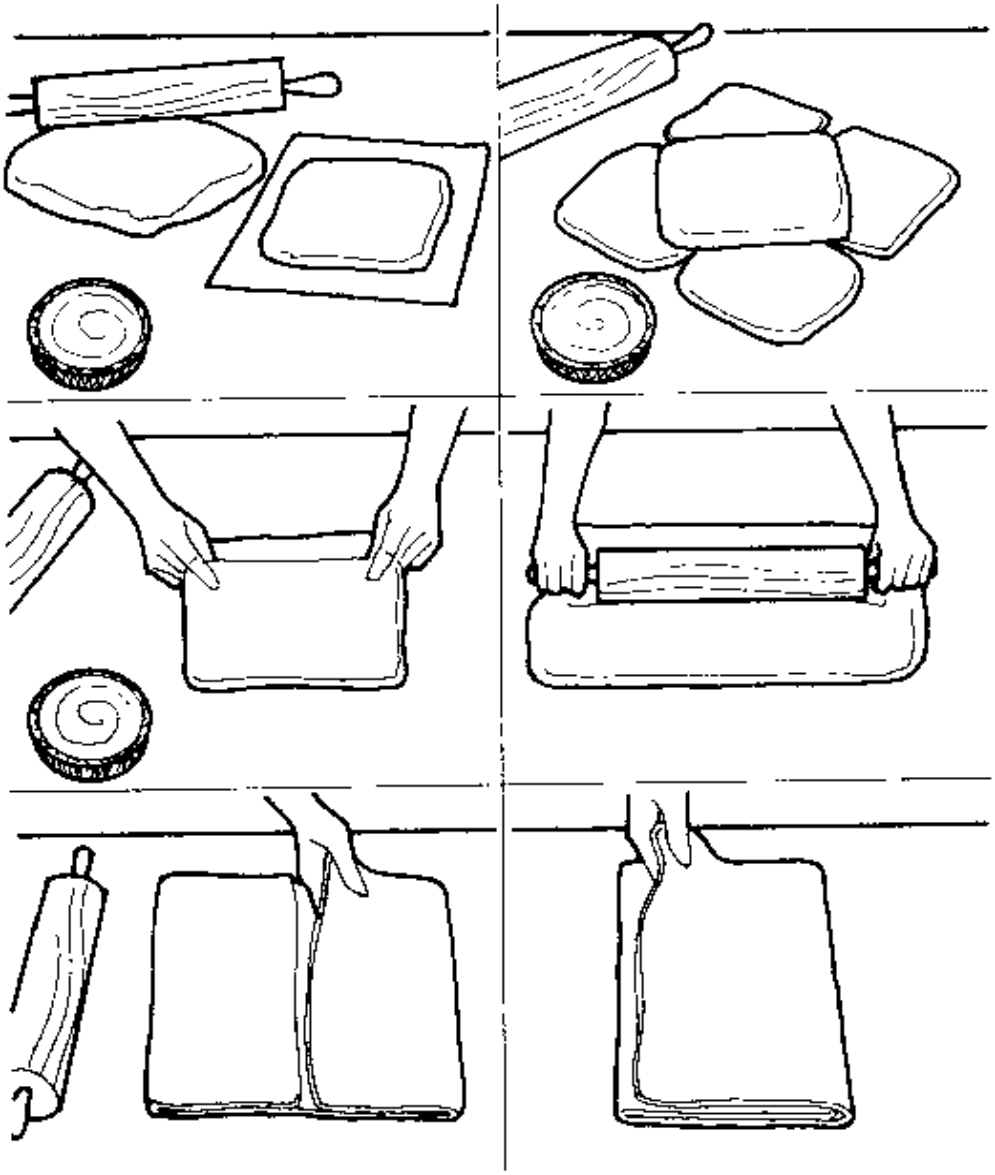


图 8－8　擀压和折叠泡夫面团

9. 奶油角(女士的发髻，Lady Lock)

(1) 将泡夫面团擀成约38cm宽，122cm长的条。擀好后不应超过0.3cm厚。

(2) 将上述面块切成0.6cm的条。表面刷水。将每一条卷在羊角形的铁皮罐上，从小的一端开始，斜方向卷。卷满后，在砂糖中滚一下。放入烘烤盘中。

(3) 烘烤前要放置一会儿，以减少收缩。

(4) 在190℃的炉温下烘烤成浅棕色。从烘烤好的奶油角中取出铁皮罐。填入药蜀葵填料或搅打过的奶油。

10. 棕榈树叶(猪耳朵)

(1) 在工作台上撒上砂糖。将454g泡夫面团擀成0.3cm厚，在面上撒糖。

(2) 将面团的两边折向中心，再重复一次。

(3) 切成0.6cm的薄片。在稳当的平板盘上放置15～20分钟。

(4) 在204℃的炉温下烘烤。半熟时将其翻个，使两面都有色(这也有助于使糖焦化)。

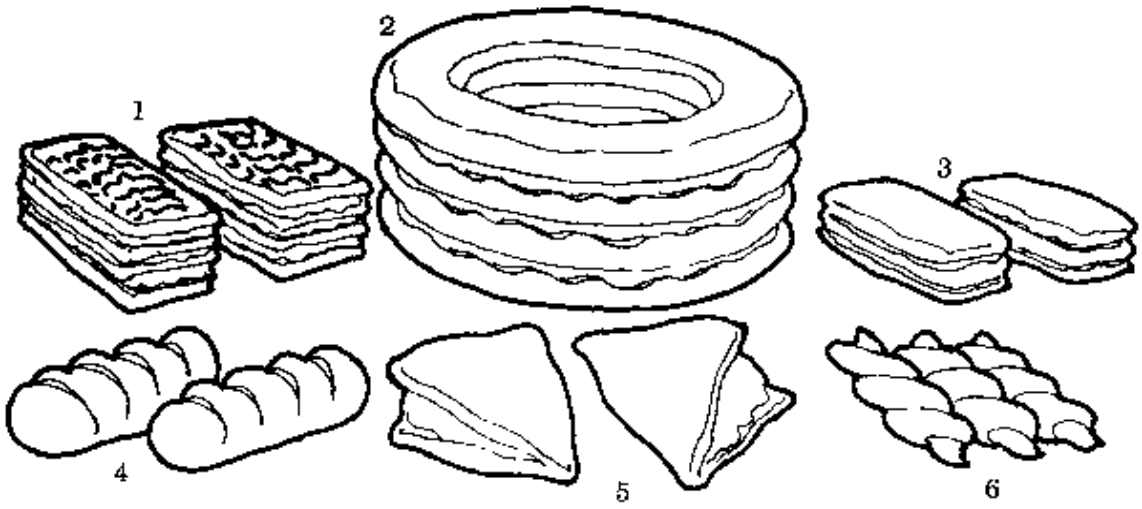


图 8－9

1.拿破仑；　2.肉蛋馅饼壳；　3.奶油片；　4.奶油角；　5.半圆形酥饼；　6.奶酪棍

11. 蝴蝶

(1) 擀一些泡夫碎面块。将每2或3层叠起来。

(2) 用水在每层的中心刷一窄条。用擀面杖做一印记。

(3) 垂直于印记切进1.3cm。将一片扭转一半(切割面向上)。穿过扭转片的中心放置一小片(0.6cm×5cm)作为身体。

(4) 放置15～20分钟。在204℃下烘烤。烤到一半时翻个，使两面都有色。

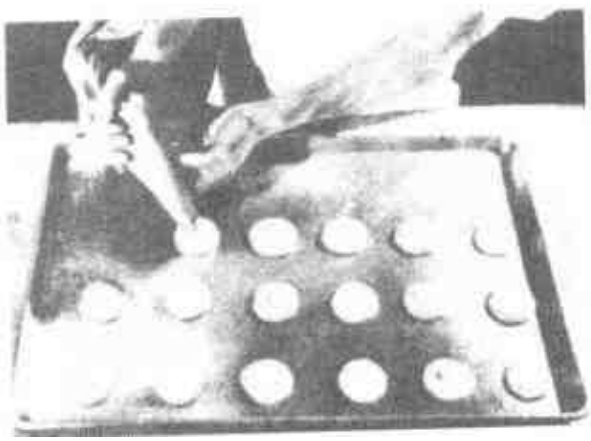


图 8－10 放置奶油泡夫壳

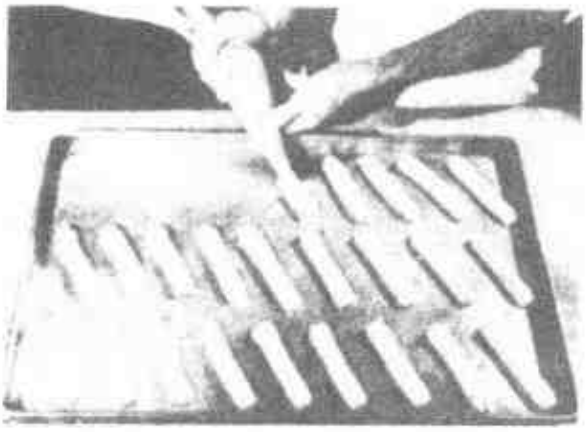


图 8－11 放置指形酥饼壳

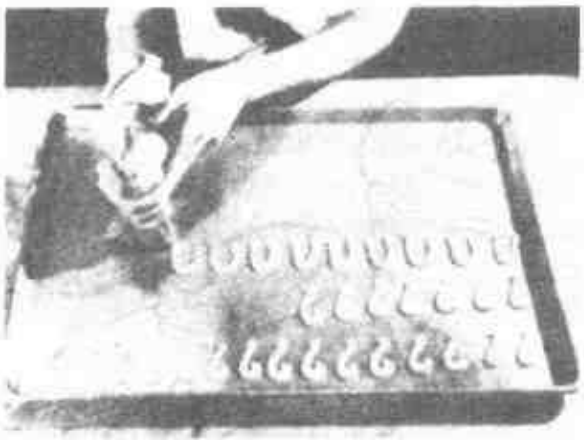


图 8－12 用指形酥饼面糊制作提篮把和天鹅颈

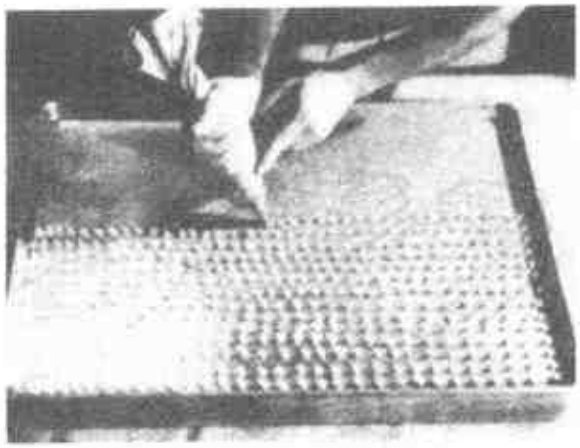


图 8－13 用指形酥饼面糊制作油炸片

12. 苹果馅酥饼(用泡夫面团制作)

(1) 将泡夫面团擀成16cm×60cm的薄片。放在有纸的半板盘上。

(2) 将足够的发面蛋糕屑加入苹果填料混合物中，以吸收多

余的液体。

(3) 将苹果混合物放在面团的中心，在边缘刷上鸡蛋。

(4) 擀一块覆盖面团(和底块一样大小)。在纵向对叠，切成宽度的2/3。

(5) 将第二块面团盖在苹果混合物上，修去多余部分，并用手指压紧。

(6) 在表面刷上鸡蛋。

(7) 放置20分钟。在190℃的炉温下烘烤20～25分钟。

注：其他花色有樱桃、紫黑浆果或你喜爱的水果填料。

13. 风车

(1) 擀一块0.3cm厚的泡夫面团。切成10cm见方。

(2) 用一把锋利的刀在每一方块的四角切一口子，直到离中心2.5cm的地方。

(3) 在方块的中心刷上鸡蛋。将每个角折向中心，压紧。这样就做成了风车的样子，此泡夫饼也因此而得名。

(4) 在表面刷上鸡蛋。将一块罐头水果放在风车的中心。

(5) 在盘上放置几分钟。在177℃的炉温下烘烤20～25分钟。

14. 圆顶馅饼(Pâte Dome)

(1) 将泡夫面团擀成0.6cm厚。切成一20cm的圆块作为底块，另一25cm的圆块作为面块。

(2) 将整个底块的表面刷水。

(3) 将一张羊皮纸卷成圆顶状，盖以铝箔。放在刷过水的底块的中间。

(4) 盖上25cm的圆面团。

(5) 将底部压紧。用一把削皮刀在底块的整个边缘刻一凹槽。

(6) 擀几块泡夫面团。切出一0.6cm的圆带，绕在底块上。切出另一0.6cm的圆带，放在离顶部5cm的地方。

(7) 切4条0.6cm的带子放在顶上，使圆顶分成4部分。在每一部分中放一图案。涂刷整个表面。放置30分钟。在190℃炉温下烘烤20～25分钟。

注：馅饼烤了10分钟后，可切1～2个小口子，以释放水汽。

15. 四指油酥饼

(1) 将泡夫面团擀成长方形，滚上糖，而不是面粉。

(2) 在纵长方向的中心作一记号，并将两边折向中心。然后在中心作一十字记号，并沿此线折叠。沿原来的中心再折一次，并一起压紧。

(3) 像棕榈树叶那样切片和烘烤。

(4) 可在每一对手指间夹上加糖奶油。

16. Pithivier

(1) 将泡夫面团擀成0.6cm厚。切两块20cm的圆块。在一块上刷水。

(2) 在这块的中心处放一堆奶油杏仁酱。将第二块盖上，和底块压紧。

(3) 擀几块0.6cm厚的泡夫面团。切出一0.6cm宽，直径为20cm的环状带。将此带放在填了奶油杏仁酱的圆块的底部周围。在底块各处切开一些小口。

(4) 在表面刷鸡蛋。

(5) 用一把削皮刀在奶油杏仁酱堆上划成旋涡图案。

(6) 放置30分钟，在190℃炉温下烘烤20～25分钟(如果Pithivier的颜色太深，可盖上一张涂油的棕色纸)。

(7) 烘烤后从炉中取出。随便地撒上一些糖粉，并再放入炉中将其上光。

泡夫面团

面包粉	2.27kg	鸡蛋	227g
盐	28g	冷水	1kg
黄油	227g	做泡夫的黄油	2.27kg

制作方法：将面粉、盐、黄油、鸡蛋和水和成面团。从搅拌器中取出，搓成球后放置15～20分钟。将黄油擀压入面团。

烘烤温度：177～190℃。

可做成的花色：肉饼壳、肉蛋馅饼、奶油角、奶酪棍、奶油片、半圆形酥饼、拿破仑、蝴蝶等。

二、手指酥卷和奶油泡夫甜食的技术

方　法	原　料	质　量
1. 煮得沸滚。	水或牛奶	908g
	起酥油或黄油	454g
	盐	14g
2. 和第一步结合，搅拌。煮到混合物均匀后撤火。	面包粉	680g
3. 慢慢地加入，直到得到中等稠度的糊。每次加入鸡蛋后应充分搅拌。	鸡蛋(可变，大约24个)	1.13kg
烘烤温度：204℃烘烤1小时。		
注：在盘上可放上纸，也可涂一点油。		

图 8－14　产品名称：手指酥卷和奶油泡夫

1. 注意事项

(1) 起酥油和水一定要沸滚。

(2) 第一步的烧煮要适当(起酥油一定要融化)。

(3) 煮好后，第二步中的混合物应是干的，并不粘在盘上。

(4) 混合物的稠度是很重要的。通常的错误是鸡蛋用得太多或太少。

(5) 要正确地加入鸡蛋(每次只加入2或3个，加入后充分搅拌)。

(6) 要等到酥皮完全干后，才从炉中取出，否则会散掉。

2. 奶油一口酥(Croquembouche)

为了制作奶油一口酥，首先要做大约60个2.5cm的奶油泡夫，或按照要求的大小来制作所需的数目。冷却后填入糕点奶油。然后每次将一个泡夫浸入热焦糖浆中，并在其中放一块奶油杏仁糖。将第二层泡夫圈放在第一层之上。继续这样排放，构成6～9层泡夫的一个金字塔，逐层减小。

用奶油杏仁糖果像图中的那样装饰顶部和底部，以得到有趣的效果，如果需要的话，可用你自己的设计。



图 8－15　奶油一口酥

杏仁糖果的做法是：将454g砂糖和1/4个柠檬的汁混合起来，放在沙司锅中煮到糖浆变成金黄色。撤火后加入340g切细的暖杏仁(可用芝麻替代切细的杏仁)。将混合物涂在涂油的大理石板上。用涂了油的擀面杖擀压，并用一把涂油的刀(或切割器)切成所要的形状。为了使杏仁糖果在制作过程中不冷却，可将它放入暖炉中(116℃)。切成所需的形状后，可使它冷却并变硬。

可用焦糖将几块杏仁糖果粘在一起。将杏仁糖果附上焦糖，使其凝结在所需的位置上。用此法将所有的杏仁糖果都排好。

最后用小块的Royal糖衣装饰四周。供餐前在顶上加一皇冠。

3. Polka烘饼

(1) 擀成0.3cm厚的馅饼皮或糕点面团。要做整个一个大的烘饼，切出直径约为20cm的圆块；要做单个小的，则切出直径为8cm的圆块。

(2) 将面团放在有纸的烘烤板上。用一根平口管在边上装饰一圈奶油泡夫糊。

(3) 在204℃下烘烤30分钟或变成金黄色。冷却后填入糕点奶油。

(4) 在糕点奶油上放上大量的砂糖。在糕点上面压上烧红的烙铁，使糖焦化。

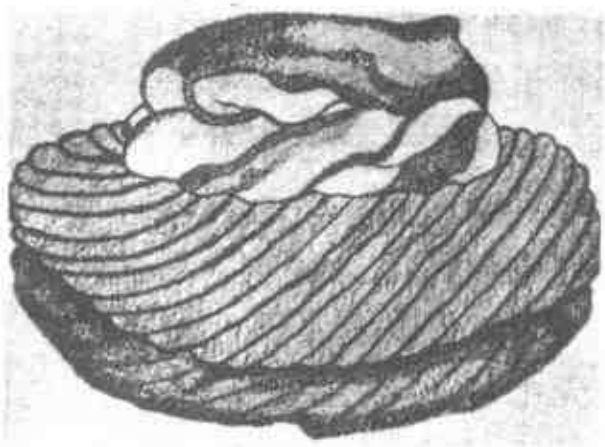


图 8－16　Polka烘饼

4. 法式炸面饼圈(Doughnuts)

(1) 将油放在锅内加热到190℃。

(2) 裁一张1/2锅大的厚纸。

(3) 在糕点袋中放入奶油泡夫糊。用一根星形管在厚纸上挤

出直径为6.5～7.5cm的环。各环间要很好地分开。

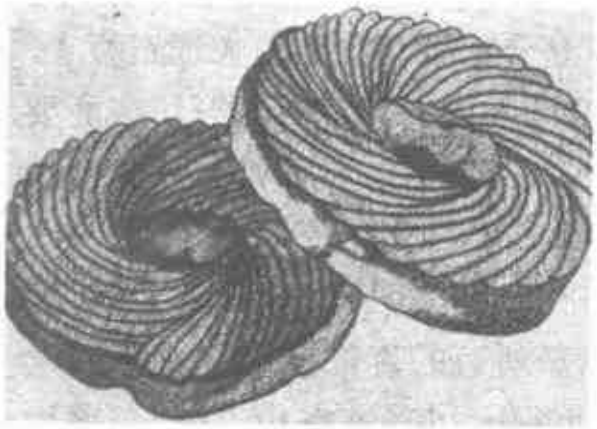


图 8－17　法式炸面饼圈

(4) 用两手握住纸，插入盛热油的锅中(纸面朝上)，这些环就掉入油锅中。

(5) 将面饼圈炸10分钟，或炸到一面变成金黄色。然后将其翻过来，使另一面也炸黄。从油锅取出并沥干。

(6) 法式炸面饼圈可剖开后填入果酱或糕点奶油，或裹上清淡糖衣。

5. 天鹅奶油泡夫

(1) 用一只带有开口0.6cm的管子的糕点袋，装入奶油泡夫糊，做到天鹅的头和脖子。其样子像问号。

(2) 将一个奶油泡夫壳切下顶部的1/3，然后将其剖成两块，作为翅膀。

(3) 在剩余的奶油泡夫壳中填入搅打过的奶油或糕点奶油。在填料的适当位置上装上翅膀、脖子和头。撒上糖果糖。

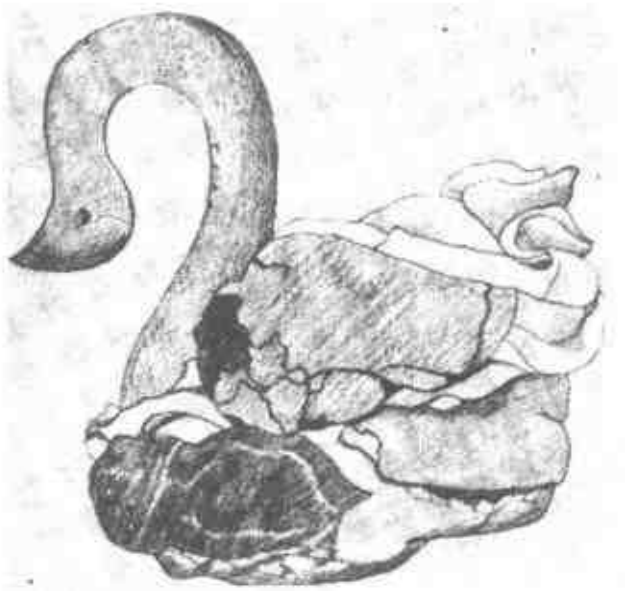


图 8－18　天鹅奶油泡夫

6. 手指形酥卷(Éclairs)

(1) 将纸排列在烘烤平板上，或在平板上涂一点油。

(2) 将奶油泡夫糊放入糕点袋中。装上一个普通的1.3cm的管子，制作出7.5～10cm长的指形。互相间要分开。

(3) 在204℃下烘烤30分钟或烤干。然后冷却。

(4) 填入糕点奶油、搅打过的奶油，或两者的混合物(也可用奶油冰淇淋)。涂上调味方丹糖衣或在上面浇沙司。

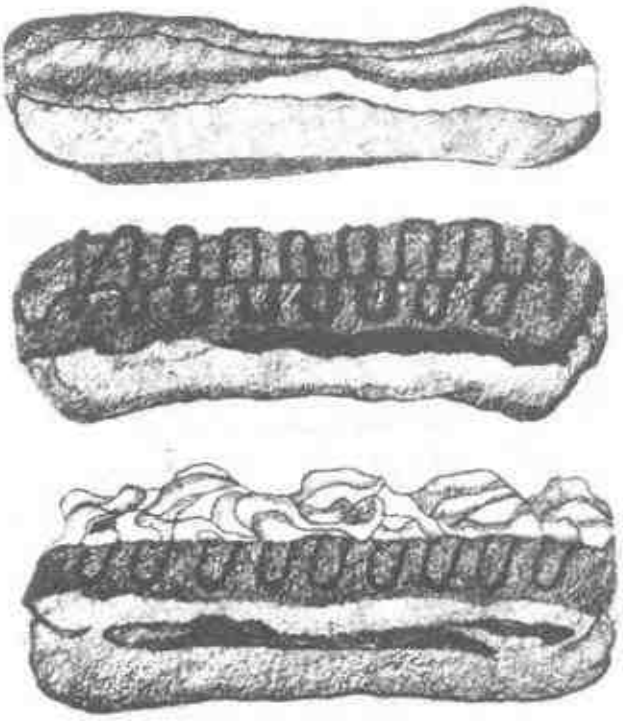


图 8－19　手指形酥卷

7. 奶油泡夫壳和篮

(1) 用一只平口的1.3cm的管子和糕点袋，将奶油泡夫糊铺到排上纸的或涂上油的烘烤盘上。铺成的泡夫直径大约为5cm。互相分开，以使烘烤均匀。

(2) 在204℃下烘烤30分钟或烤到干燥并呈金黄色，然后冷却。

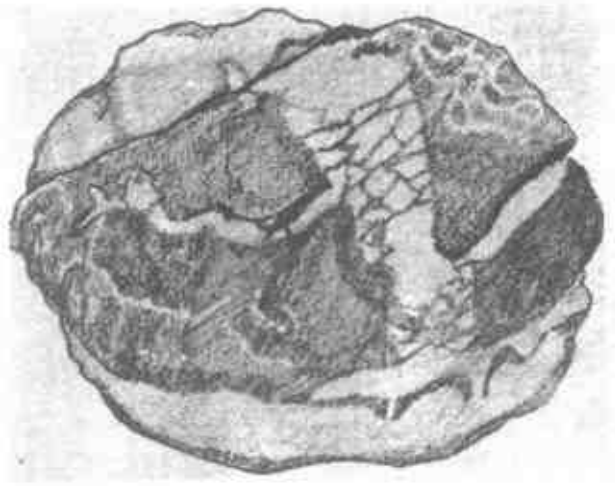


图 8－20　奶油泡夫壳

(3) 填入糕点奶油、搅打过的奶油、两者的混合物或奶油冰淇淋。涂上你喜欢的糖衣或在上面浇沙司。

(4) 奶油泡夫篮的做法是：取走奶油泡夫壳的上面部分，然后如图那样填充和插入提把(提把是用一个0.6cm的糕点管制作的，做成环状)。

(5) 奇妙奶油泡夫和奶油泡夫篮的做法一样，只是将三个小圈插入填料中，而不是插入作为提把的一个大圈。

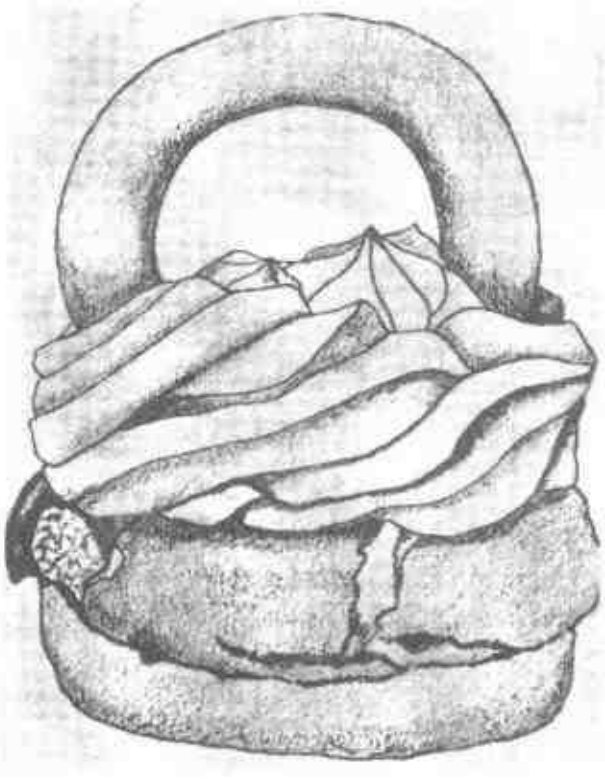


图 8－21　奶油泡夫篮

8. 奇异香蕉

(1) 制作一个弯曲的手指形酥卷壳。将壳一分为二。每个壳做两个甜点。

(2) 填入糕点奶油或奶油冰淇淋。

(3) 将一只香蕉切成4块，放在填料上。

(4) 浇上巧克力沙司，并撒上切细的烤杏仁。

9. St. Honore

(1) 制作15个2.5cm的奶油泡夫壳并烘烤。

(2) 将馅饼皮或糕点面团擀成大约0.3cm厚。切成直径为20cm的圆。将面团放在有纸的平板盘上。

(3) 用一个平口管在糕点的周边装饰一圈奶油泡夫糊(用制作Polka烘饼同样的方法)。

(4) 在204℃炉温下烘烤30分钟或烤到干燥和呈金黄色。冷却。

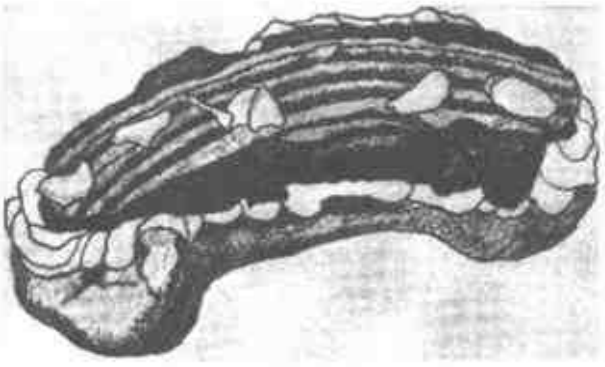


图 8－22　奇异香蕉

(5) 将小奶油泡夫壳(第一步)浸在焦糖中，并放在烤过的大圆块的奶油泡夫糊圈上。浇上剩余的焦糖。

(6) 在糕点中间填入巴伐利亚奶油或糕点奶油。

(7) 用樱桃装饰后供餐。

10. 蜜蜂窝

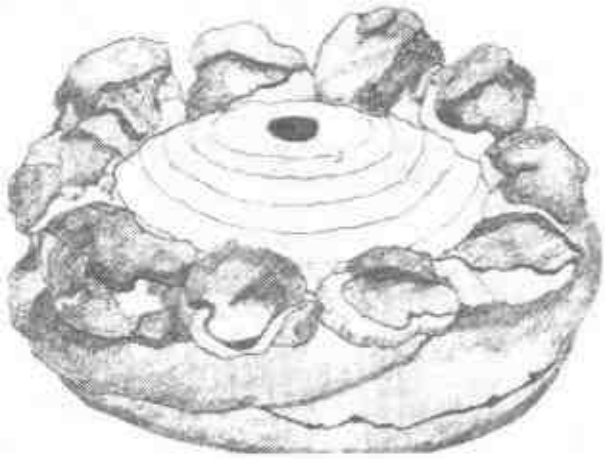


图 8－23　St. Honore

(1) 将纸排在烘烤板上。用一个1.3cm的平口管和糕点袋在板上制作0.6cm的奶油泡夫糊小球。

(2) 在204℃炉温下烘烤15～18分钟直到干燥，然后冷却。

(3) 将小泡夫浸入4份蜂蜜，1份砂糖的煮沸的混合物中。

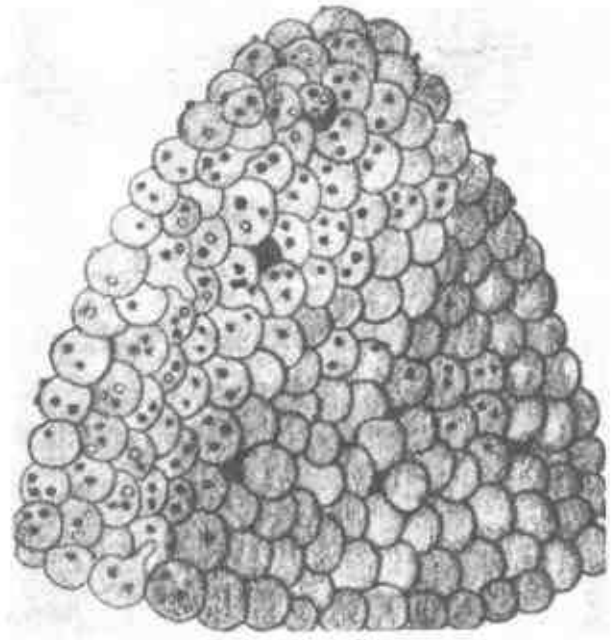


图 8－24　蜜蜂窝

(4) 将泡夫排列在一大盘上，堆成蜂窝状。

(5) 撒上彩色糖粒。

注：也用于装饰菜汤。

11. 油煎酥角

(1) 将油脂加热到188℃。将奶油泡夫糊摊在纸上。

(2) 用制作法式炸面饼圈同样的技术，将球放入油锅中(如果你愿意的话，可用汤匙将奶油泡夫糊直接放入热油中)。

(3) 在热油中煎到整个都呈金黄色。浇上蛋黄酱沙司，或撒上特细精糖粉供餐。

12. 夹心酥球(Profiteroles, Hors d'Oeuvre泡夫)

(1) 用一个平口管做成2.5cm的奶油泡夫糊球。



图 8－25　油煎酥角

糖衣。用硬壳果或水果等装饰。

注：有名的夹心巧克力酥球(Profiteroles au chocolat)填充了冰淇淋，并和稀巧克力沙司一起食用。

此泡夫也可填充有薄荷味的混合物。



图 8－27　穆斯林的头巾

(2) 在190℃炉温下烘烤20分钟或烤到干，然后冷却。

(3) 剖开壳，填入搅打过的奶油、糕点奶油、巴伐利亚奶油或其他类似的混合物。

(4) 裹上调味的方丹

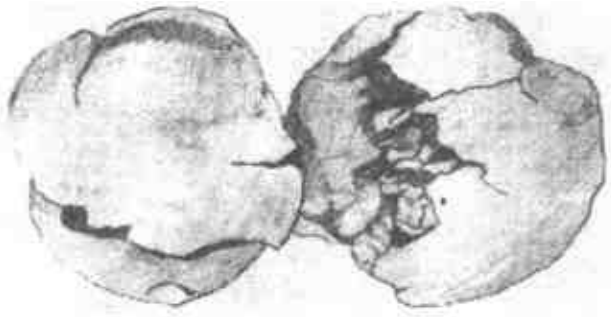


图 8－26　夹心酥球
(Hors d'Oeuvre泡夫)

13. 穆斯林的头巾(Turban)

(1) 在放有纸的烤板上画一个16～20cm的圆。

(2) 用一个平口糕点管做出一个大约3.7cm厚的奶油泡夫糊的圆环。

(3) 刷上鸡蛋。撒上粗粒杏仁。

(4) 在204℃的炉温下烘烤约30分钟或烤到干。冷却。

(5) 将环水平地剖开。填入搅打过的奶油或糕点奶油。将上面的那块环放回，并撒上特细精糖粉。



图 8－28　后排：穆斯林的头巾、奶油一口酥和Saint Honore糕点

中排：奶油指形酥卷、奶油泡夫、天鹅奶油泡夫、Polka烘饼和油煎酥角。

前排：巧克力指形酥卷、巧克力奶油指形酥卷、提篮奶油酥卷、蝴蝶奶油泡夫、夹心巧克力酥球和法式油煎饼。

奶油泡夫和指形酥卷糊

水或牛奶	908g	面包粉	680g
起酥油或黄油	454g	鸡蛋*	1.13kg

制作方法：将液体和起酥油煮到滚沸。拌入面粉，煮到混合物均匀，并脱离锅边。慢慢地加入鸡蛋，直到成为中等黏度的糊状物。

烘烤温度：204℃。

其他花色：奶油泡夫、法式油煎饼和夹心酥球。

*鸡蛋的数目是可变的。混合物有适当的稠度是很重要的，否则产品将达不到标准。鸡蛋少了，产量就小；太多了，产品要塌塌。

Saint Honore

Saint Honore由四部分构成：(1)油酥面团，如馅饼皮；(2)指形酥卷面糊；(3)小型泡夫或指形酥卷面糊小球；(4)糕点奶油填料。

将面团擀成直径为20cm，厚0.3cm的馅饼皮。在皮上刺一些小孔，以防产生气泡。在皮的边上涂上鸡蛋。用带平口管的糕点袋将指形酥卷面糊注在皮的边缘上。在204℃炉温下烤熟。皮子冷却后从壳的顶部切下1.3cm的片，在边上填入奶油填料，并将切下的片放回。从底部填入8个有奶油填料的小型泡夫。

将1/3重的水和2/3重的糖煮到163℃。做成焦糖。将泡夫的底浸以焦糖后，排在馅饼的四周，粘的一面向下。

中间的填料用基本奶油填料和搅打过的蛋白。用此混合物填在壳的中间，并在中心用红樱桃装饰，每个小泡夫间装饰半个樱桃。泡夫上撒糖粉。食用前，放在冰箱中冷却。可供8人食用。

苹果馅酥饼

全用途面包粉	142g	鸡蛋(1个)	56g
全用途糕点粉	85g	起酥油	7g
盐	3.5g	水	113g

制作方法：将原料搅拌成均匀的面团。做成球状，刷上植物油。将面团醒30分钟。将面团摊在90cm×90cm的布上，并延展成薄的半透明状(像卫生纸)。这时面团将为194cm²。将整个表面刷上黄油，底面刷鸡蛋。

填　充　物

切碎的苹果	908g	核桃或杏仁	56g
面包屑	113g	肉桂	3.5g
红糖	56g	柠檬汁(半个)	
砂糖	56g	盐	适量
葡萄干	56g		

制作方法：铺开填充物，每边保留5cm，并将边折起。做成果冻卷，切成两半。放在有纸的盘上。刷上黄油。在204℃下烘烤45分钟。和搅打过的奶油一起食用。

苹果馅饼

擀一块大约厚0.3cm的馅饼面团，切成15cm的方块。用水涂刷。

在每一方块上放一直径为7.5cm的削皮去核的苹果。在苹果的中心填充肉桂糖混合物，像图8－29那样折叠，然后在204℃下烘烤。趁热浇上柠檬沙司或硬沙司食用。

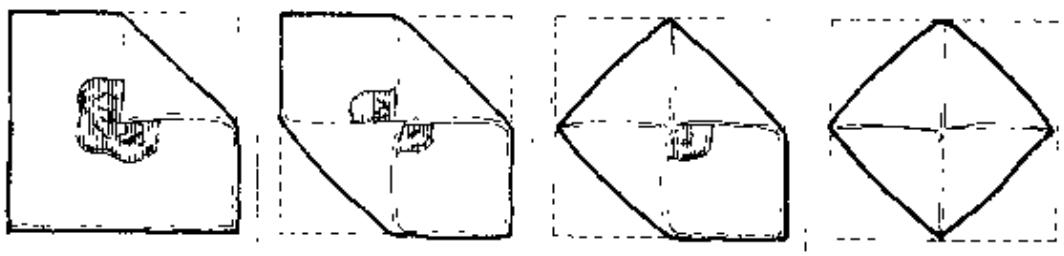


图 8　29　折叠苹果馅饼

油炸发酵面饼圈

盐	28g	水	908g
糖	170g	酵母	85g
起酥油	170g	奶粉	113g
香精	适量	面包粉	1.6kg
鸡蛋	227g		

制作方法：搅拌一块直接发面团。发酵1.5小时。

检查：油炸过程中经常检查油炸温度、面团温度、油脂情况和设备情况。

规格说明：每打454g。

油炸温度：190℃。

问题 / 原因	坚硬	油吸收太多	不膨松	过分膨松	核心太大	面饼圈多结	油脂吸收太少	浮起太少	面饼圈成球	面饼圈紧缩	底部发脆	圈内发脆	皮子粗糙	面饼圈分散
机器速度太快			√	√	√	√	√	√	√	√		√		
面团太热			√			√		√		√	√		√	
面团太冷		√	√		√	√		√	√		√	√	√	
面圈浮上后翻转太早					√		√		√					
起酥油太陈		√							√	√		√	√	
切口重叠不够								√	√			√		
面团搅拌过分	√		√		√	√	√	√		√	√			
切割器太小					√				√					
面团搅拌不够		√									√	√	√	
起酥油太新	√		√				√			√	√			
面团放置过久			√								√		√	
切口重叠太多			√			√				√				
油炸温度太高	√		√		√	√	√	√	√	√			√	
油炸温度太低		√			√						√	√		√
切口状态不好			√					√		√				
面团太硬			√				√	√		√		√	√	
面团太软	√	√			√	√		√		√	√			√
油炸时间过长		√		√									√	

图 8－30　炸面饼圈的问题及其原因

油　煎　饼

糖	510g	鸡蛋(一半黄,一半整鸡蛋)	227g
起酥油	142g	牛奶	908g
盐	21g	蛋糕粉	1.8kg
香草	适量	烘烤粉	56g
肉豆蔻	7g		

制作方法：将糖、起酥油、盐、香草和肉豆蔻一起乳化。加入鸡蛋和奶油。拌入牛奶。将面粉和烘烤粉一起过筛后加到黄油中搅拌均匀。

规格说明：每打454g。

油炸温度：188℃。

老姆糕(Baba au Rhum)

牛奶	454g	盐	14g
酵母	56g	融化的黄油	227g
面包粉	227g	面包粉	680g
糖	85g	磨碎的柠檬皮(1个柠檬)	
鸡蛋	680g		

制作方法：用面粉、牛奶和酵母做一发面团。加入其他的原料一起搅拌成均匀的糊。令此混合物发1小时，然后放在模子中。发到二倍大小后，进行烘烤。烘烤后，从模子中取出，浸入老姆酒糖浆*中。用搅打过的奶油装饰。

烘烤温度：177℃。

*老姆酒糖浆：将2000cm³水、908g糖、一只柠檬皮和一根肉桂棍一起煮沸。加入113g老姆甜酒。

14. 老姆糕

将未烘烤过的面团放在涂油的模子中。醒发成3倍后烘烤。将烤过的老姆糕浸在老姆酒糖浆中，然后在上面放置或填入搅打过的奶油，并用樱桃装饰。

起酥饼干

蛋糕粉	908g	起酥油或黄油	340g
盐	14g	鸡蛋	4个
烘烤粉	56g	牛奶	454g
糖粉	85g		

制作方法：将干原料一起过筛和拌和，拣入起酥油。将鸡蛋和牛奶一起搅打并搅拌。将烘烤后的饼干一分为二，将半块放在碟子中，上面放草莓或桃子。盖上另一半饼干，上面放搅打过的奶油后供餐。

规格说明：3打6cm的饼干。

烘烤温度：204℃。

Suzette薄饼

蛋糕粉	113g	鸡蛋	142g
糖	56g	融化的黄油	28g
盐	3.5g	牛奶	227g

稍微磨碎的柠檬皮(1只柠檬)

制作方法：融化黄油。将糖、盐和面粉一起过筛到碗中。将鸡蛋和牛奶一起搅打。然后将鸡蛋混合物和干原料合在一起搅拌均匀。加入柠檬皮和融化的黄油，并彻底搅拌。将平底煎锅适度加热。倒入糊状物使刚好盖住锅底。将锅倾斜或前后旋转，使糊状物薄而均匀地铺开。将薄饼在中火上烤到底面微黄，上面摸上去结实为止。用刮板刮开边上，将其翻过来，使另一面也烤黄。每烤一张薄饼后，应在锅上涂点油。

Suzette薄饼使用的沙司

橘子	1个	柑桂酒	1汤匙
柠檬	1个	大Marnier	1汤匙
糖	4块	法国白兰地	1汤匙
黄油	1/2汤匙		

制作方法：在橘皮上擦糖。将它们放在炒锅中，加几滴柠檬汁和一只橘子的汁，并用叉将糖弄碎。加入黄油，并放在火上充分搅拌，然后加入柑桂酒(Curacao)和大Marnier。将混合物煮沸后撤火。将薄饼折叠起来，并一个接一个地放入沙司中，在上面倒上柑桂酒。将锅放在火上煮沸，趁热供餐。

三、糖霜甜食的制作技术

糖霜(Meringue)主要由蛋白、糖和香精做成。诱人的糖霜还派生出其他的精致的糖果。

糖霜经常被认为是难以制作的。但如果严格地按照图8－32的配方和基本规则来制作，就不会碰到困难，并可获得非常好的糖霜。

非常重要的是使所有的用具都很清洁，没有油脂。在蛋白中不能有一丝蛋黄，并且不能有一点面粉和糖霜混合物接触。在下面给出了许多花色的糖霜壳。

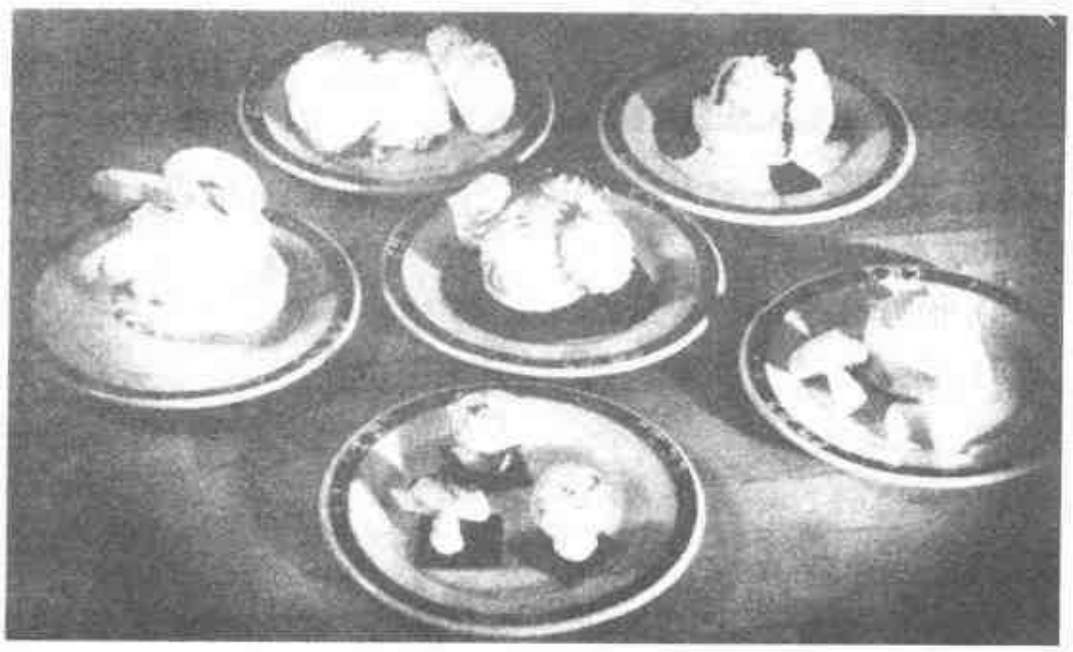


图 8－31　糖霜甜食

方　法	原料	重量
1. 一起搅打成一粘稠的泡	蛋白	454g
	砂糖	454g
	香精	适量
2. 用最慢的速度放入上面的混合物中	砂糖	454g

总产量：50张壳
规格说明：用糕点管挤成所要的形状
烘烤温度：在120℃炉温下烘烤到干(约1小时)
备注：其他花色的糖霜，可加入113g磨碎的硬壳果、小块巧克力，或融化的巧克力

图 8－32　糖霜壳的基本配方

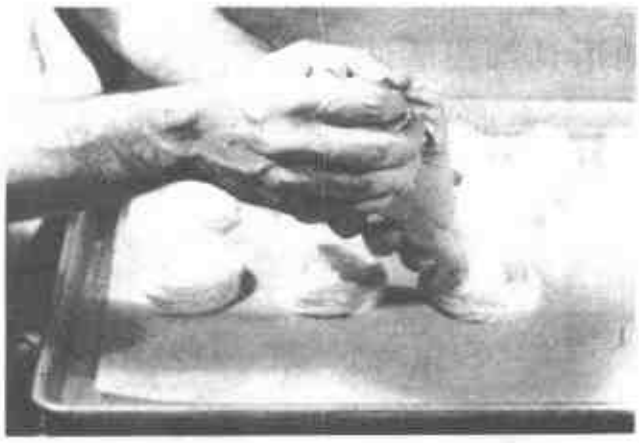


图 8－33　制作糖霜壳

1. 制作最好的糖霜应遵循的规则

(1) 所有的器具都要干净，并无油脂和面粉。

(2) 慢慢地操作。

(3) 将烤炉预热到所要的温度。糖霜做好后立即放入炉中。

(4) 最好在锅中垫入纸。

(5) 重要的是产品要烤到干，但不能黄。

糖　霜　壳

蛋白	454g	盐	7g
糖	908g	香草	适量

制作方法：搅打蛋白、盐和香草时慢慢地加入糖。搅打到形成一个粘稠的泡，就制成了糖霜。用糕点袋将糖霜挤到放有纸的盘

上，做成鸟巢或各种形状。在93℃的低温下烘干。和在上面放脆薄面包片沙司的冰淇淋一起食用。糖霜棍是用糕点管将糖霜挤成棍并撒上硬壳果而制得的。

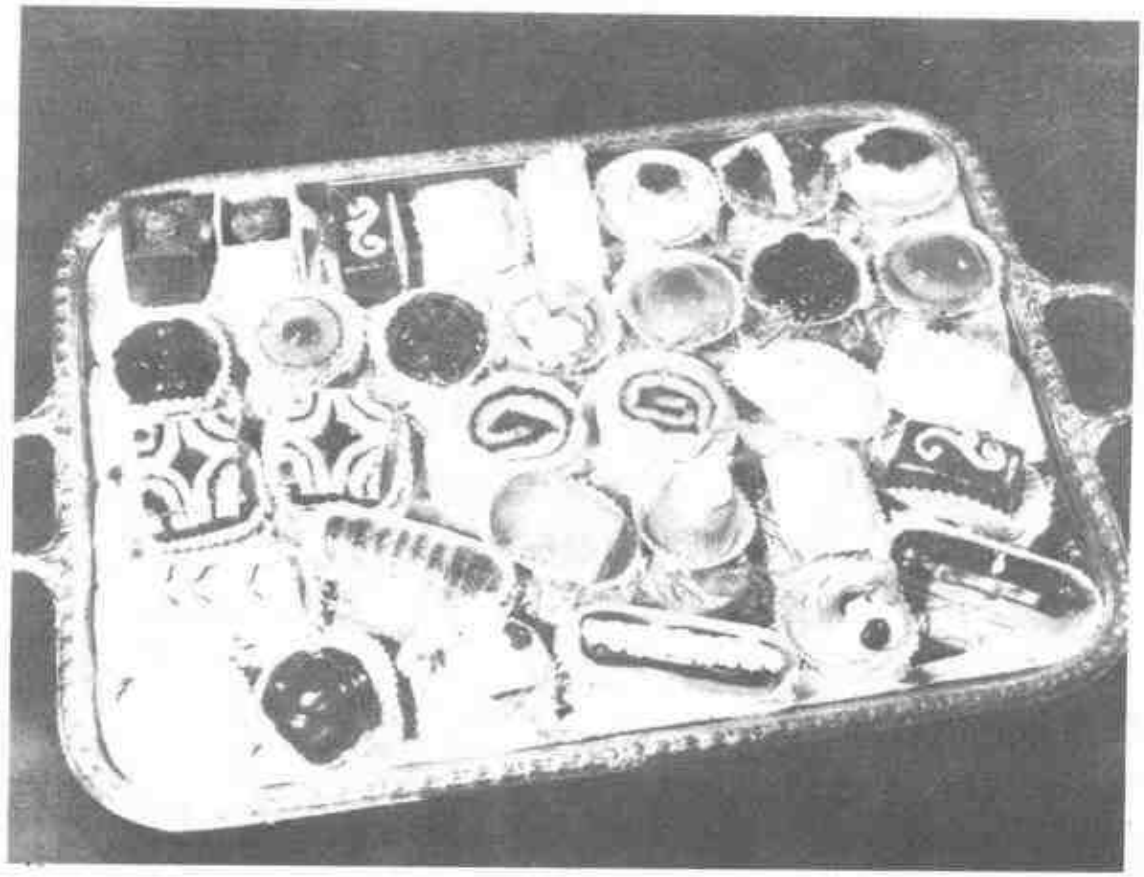


图 8－34　法式糕点

2. 天鹅糖霜、提篮糖霜、字母糖霜

(1) 将纸排在烤板上。在糕点袋上配一个0.6cm的普通糕点管，里面装上糖霜混合物。

(2) 将糖霜挤成一个问号，作为天鹅的头和脖子(见图示)。

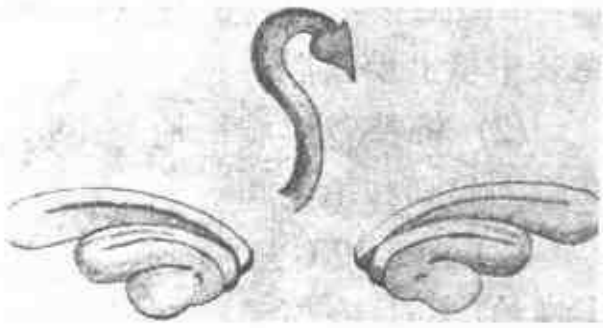


图 8－35　天鹅糖霜的配件

(3) 像上图那样做成

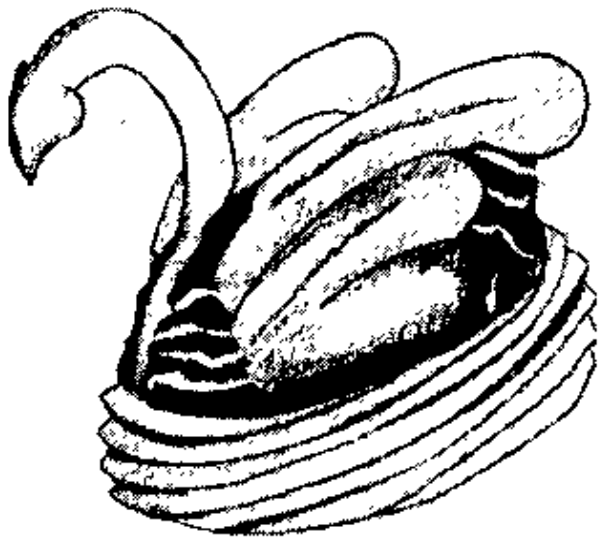


图 8－36　天鹅糖霜

左和右翅膀。

(4) 天鹅的基座做成椭圆形的糖霜鸟巢。在120℃的炉温下烘约1小时，使糖霜干燥。然后在基座中填入冰淇淋或粉红色的搅打过的奶油。用巧克力或糖衣将糖霜头和翅膀粘上。

(5) 对提篮糖霜，做一个环或马蹄形作为篮把。它的基座用一个圆的鸟巢填入搅打过的奶油或冰淇淋而做成。

(6) 可以用糖霜做成各种字母和数字，用作蛋糕和甜食的装饰。字母和数字做成后，在120℃的炉温下干燥约30分钟。

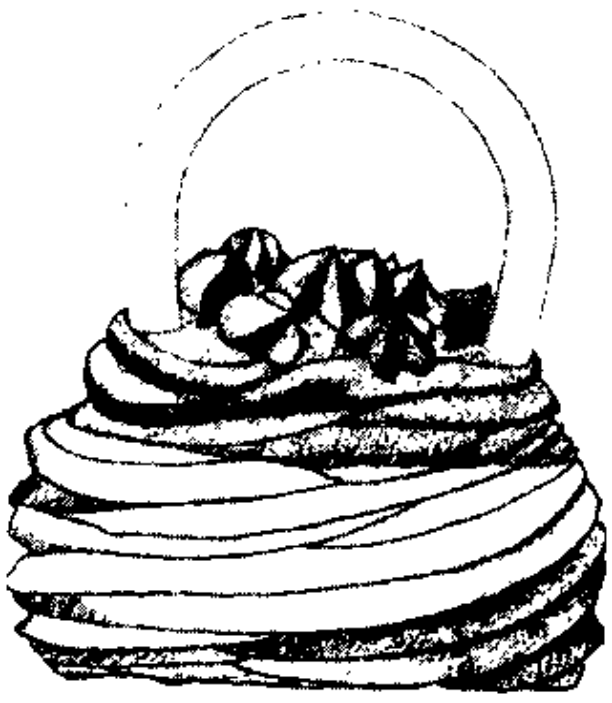


图 8－37　提篮糖霜

3. 德式糖霜大蛋糕

(1) 将纸排在锅上。画3个直径约为20cm的圆。在配上平口圆管的糕点袋中填上糖霜混合物。

(2) 将糖霜螺旋形地在纸上勾画和填充圆。

(3) 在120℃炉温下干燥约1小时，冷却后从纸上取下。

(4) 供餐时将糖霜和冰淇淋、搅打过的奶油、水果或它们的组

合交替叠放。

4. Schaum德式大蛋糕

(1) 将纸排在锅上。画4个20cm的圆。

(2) 在配上0.9cm的平口管的糕点袋中填上糖霜混合物。

(3) 用糖霜螺旋形地填满一个圆。

(4) 用糖霜在另两个圆上勾画出约3.8cm宽，2.5cm厚的轮廓。

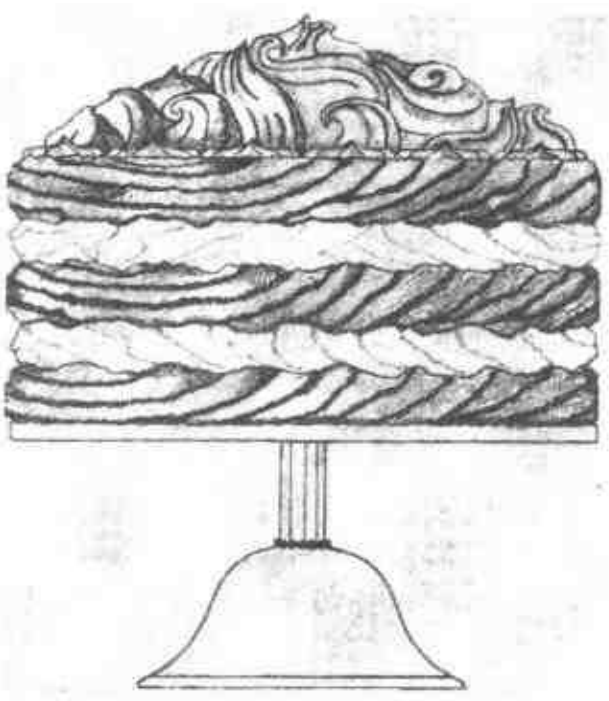


图 8－38　糖霜大蛋糕

(5) 在最后一个圆上用一只星形管挤一圈糖霜小花块，每一花块和下一个相接，形成一个花环。

(6) 在120℃的炉温下干燥约1小时。冷却后从纸上取下。

(7) 将实心的糖霜圆放在冷的餐盘上。

(8) 将两个糖霜圆圈放在实心糖霜圆上。

(9) 将500cm³在利口酒中浸过的草莓放入500cm³搅打过的厚奶油中。

(10) 将此混合物填入糖霜壳中，然后将糖霜花环放上。最后用整只草莓装饰。

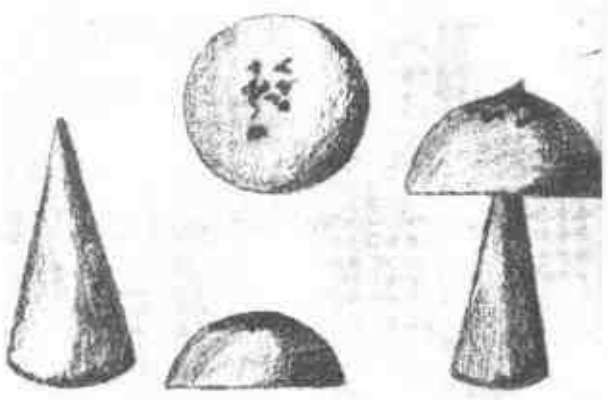


图 8－39　糖霜蘑菇

5. 糖霜蘑菇

(1) 将纸排在烤盘上。在配上0.9cm圆管的糕点

袋中填上糖霜混合物。

(2) 挤几个约5cm高的茎梗，和同样数目的2.5cm圆盖。

(3) 将可可粉或肉桂撒在盖上。

(4) 在120℃的炉温下烘烤约30分钟。冷却后用巧克力糖衣将盖附在茎梗上。蘑菇可用于装饰冰淇淋或花色小蛋糕。

6. 糖霜冰淇淋

(1) 将纸排在烤盘上，在配上星口管的糕点袋中填上糖霜混合物。做一些蔷薇花或橄榄球。

(2) 撒上细砂糖，然后按糖霜壳的说明制作。

(3) 将糖霜蔷薇花或橄榄球插在冰淇淋球的两边，用搅打过的奶油装饰后供餐。

7. 糖霜鸟巢或糖霜壳

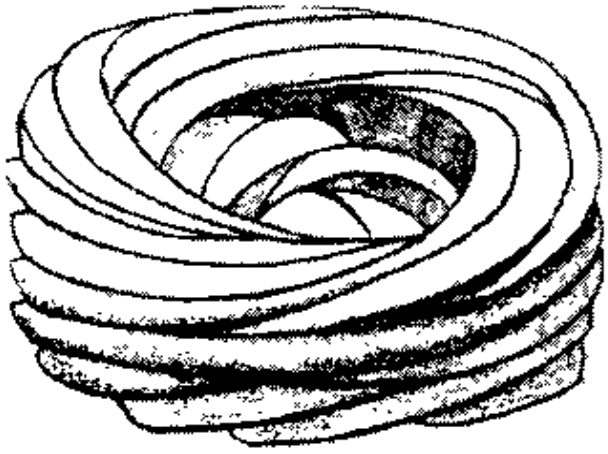


图 8-40 糖霜鸟巢或糖霜壳

(1) 将纸排在烤盘上。在配上0.9cm平口管的糕点袋中填上糖霜混合物。制作几个直径为7.5或10cm，高约2.5cm的圆形或椭圆形的鸟巢。互相间要分开。

(2) 撒上细砂糖。

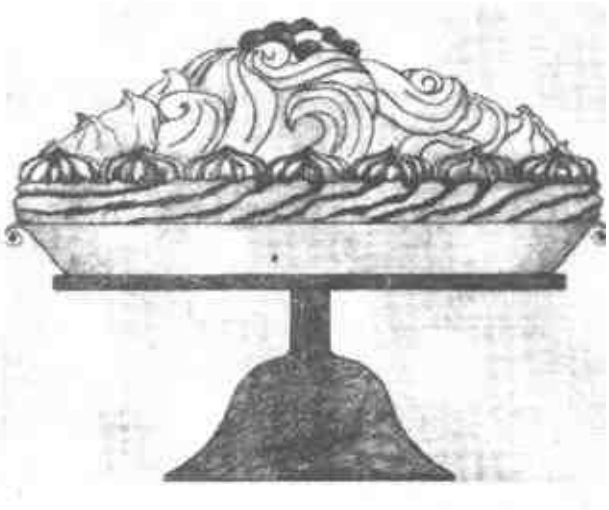
(3) 在120℃炉温下烘烤约1小时(当干燥充分时，糖霜将自由地从纸上脱下。这种类型的糖霜干燥后应不发黄)。

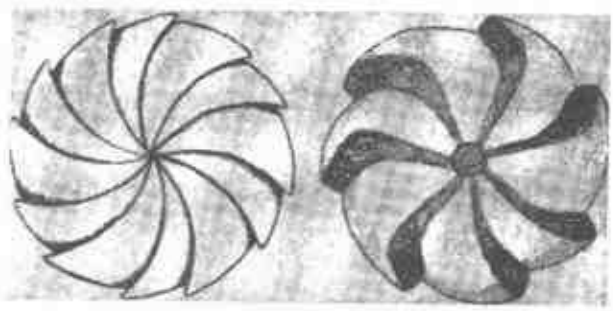
(4) 供餐前放入水果、搅打过的奶油或奶油冻(mousse)。用搅打过的奶油或沙司装饰。

8. 糖霜馅饼壳

(1) 在馅饼盘上涂黄油和撒上面粉。

(2) 在配上0.9cm平口管的糕点袋中填上糖霜混合物。从





四、糖霜

许多甜食和馅饼在面上加一些糖霜后，看起来会更吸引人。

一般有3类糖霜：通用糖霜、意大利糖霜、瑞士糖霜。

通用糖霜

蛋白	454g	糖	908g

制作方法：搅打蛋白，渐渐地加入糖。所有的糖都加入后，搅打到所要的稠度。

意大利糖霜

蛋白	454g	水	227g
糖	908g		

制作方法：轻微地搅打蛋白。将糖和水煮到118℃后，慢而稳定地加入到搅打过的蛋白中。继续搅拌到所要的稠度。

瑞士糖霜

蛋白	454g	糖	908g

制作方法：将糖和蛋白在隔水炖锅或双层锅中加热，并搅拌到非常热。然后放在机器中搅打到适当的稠度。

五、什锦糕点

1. 巧克力盒

将甜巧克力加热后，薄薄地铺在有纸的盘上，令其冷却。切成5cm的方块。同样地处理白巧克力。将蛋糕切成2条5cm宽的带子，在一条上铺一层果冻或白脱奶油糖衣，将两层夹在一起。然后将蛋糕切成5cm的方块。边上用巧克力糖衣覆盖。再将巧克力方块贴

到蛋糕方块的四边。最后在此盒子上面涂上白脱奶油或巧克力糖衣，并用樱桃或阿月浑子装饰。

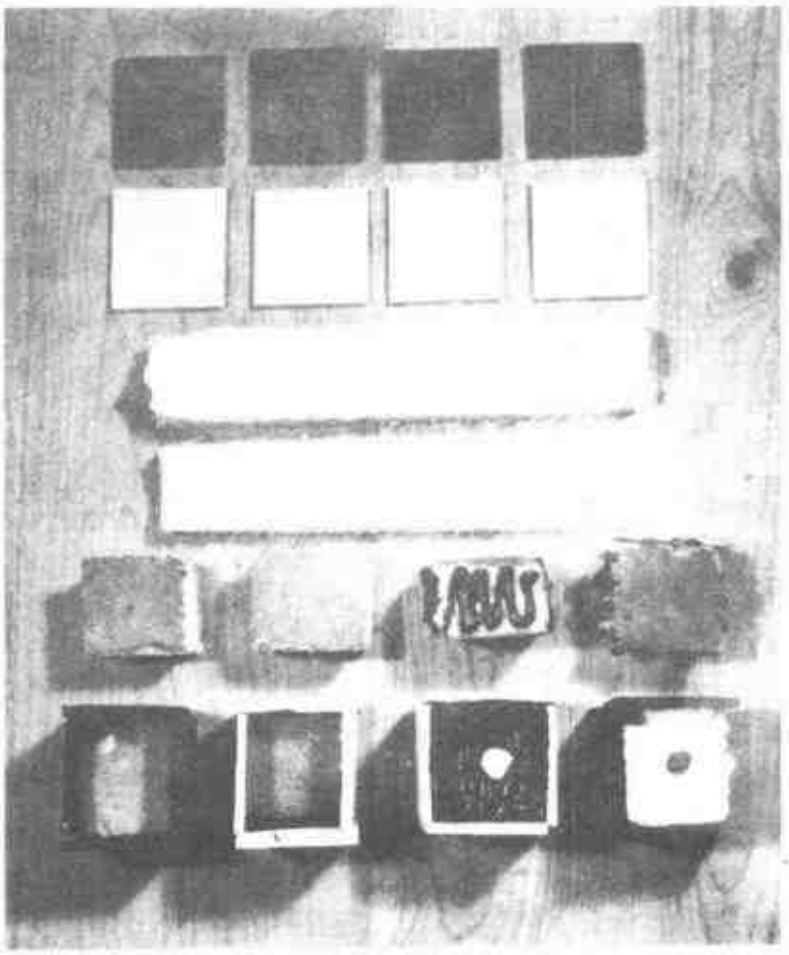


图 8－43　巧克力盒子

2. 奶油杏仁糕点

在各种形状的奶油杏仁糕点上涂上方丹糖衣再作所要的装饰。

3. 拿破仑

取3条约9.8cm宽的烤好的泡夫糕点。在各条间涂以糕点奶油。然后在面上涂以温的(约37℃)方丹糖衣，并用各种颜色的线条来装饰。最后将它切成片。

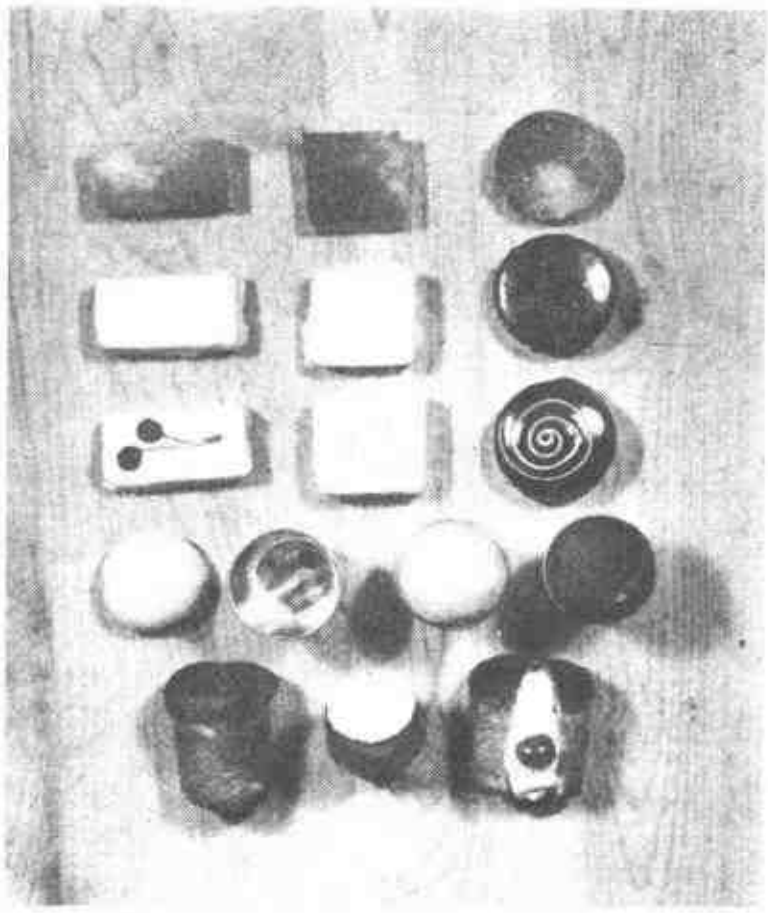


图 8－44　奶油杏仁糕点

4. 奇妙果冻卷

将蛋糕切成6cm的方块，上面放白脱奶油糖衣。将填有摩卡(Mocha)咖啡、果冻或柠檬填料的果冻卷切成片，每片切成四块，将这四块重新排成一方块。将这些方块放在蛋糕上，中心填以果冻、巧克力或白方丹糖衣。

5. 奶油泡夫提篮和天鹅

奶油泡夫提篮和天鹅都用奶油泡夫壳的下面一半作为它们的基座。天鹅的脖子和提篮把是将面团成型并烘烤后的独立部件。天鹅的翅膀是用泡夫壳的上半部做成的。成品提篮和天鹅中填充奶油，用樱桃装饰，并撒以糖粉。奶油泡夫壳本身可浸在蛋白

或巧克力方丹糖衣中，并填入搅打过的奶油。

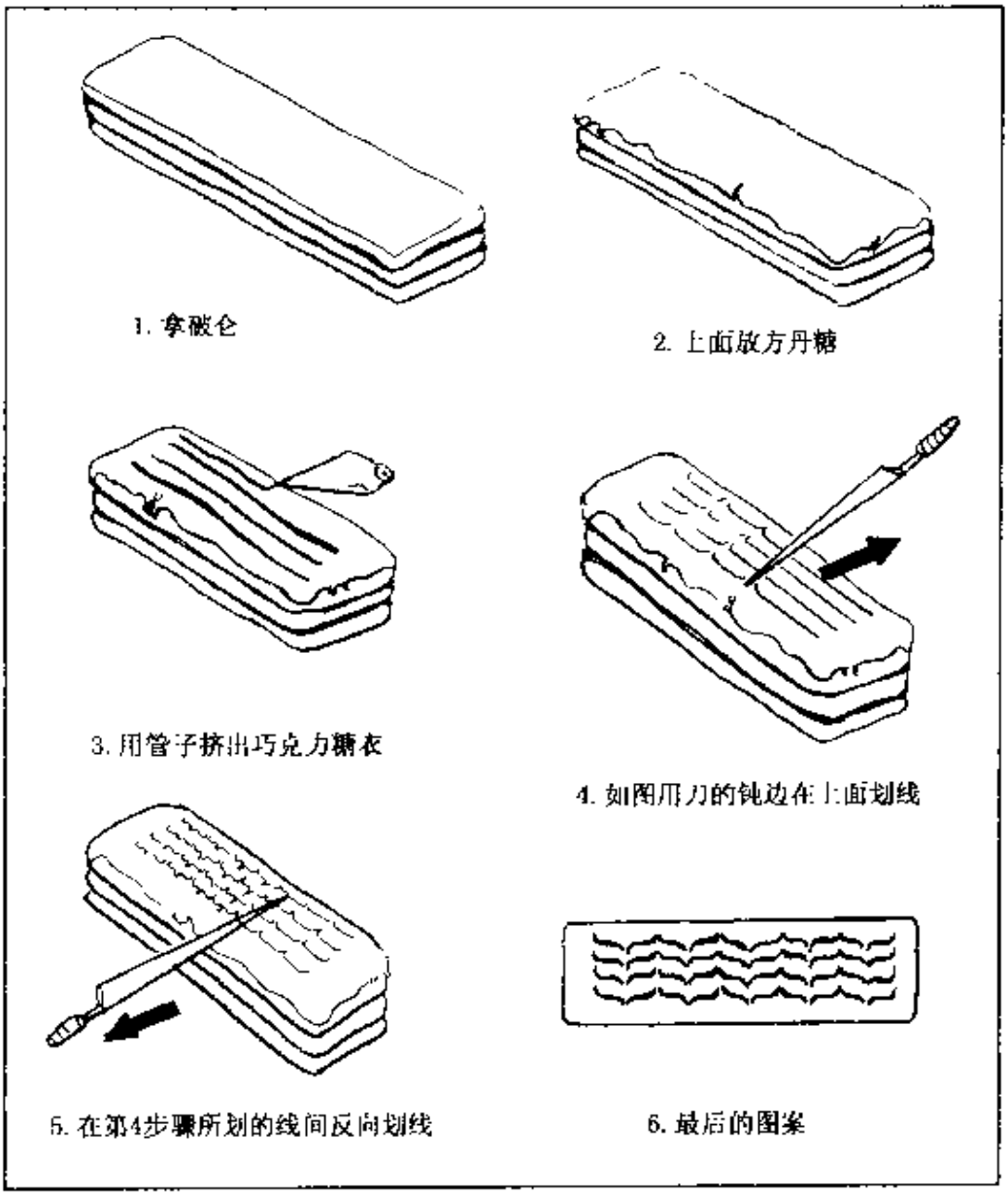


图 8－45　拿破仑

6. 指形酥卷

指形酥卷烤好后，或者填以糕点奶油并浸入巧克力或白方丹糖衣中，或者将其剖开，浸入巧克力或白方丹糖衣中然后填充搅

打过的奶油。



图 8－46　奶油角和奇妙果冻卷

7. 水果馅饼(Fruit Tartlet)

擀出0.3cm的馅饼皮或油酥糕点面团，并用糕点切割器切成10cm直径的圆。压入馅饼锅中，并修理整齐。在烘烤过程时，在壳中填入岩盐、豆子或大米，满到3/4。烘烤后填入糕点奶油到1/2满，并盖上一块约0.6cm厚，直径为3.8cm的发泡蛋糕。在上面可放上桃子、草莓、菠萝、樱桃(罐装或新鲜的)、梨、杏子、香蕉、葡萄和越橘罐头之类的水果。放置后覆盖热杏子糖皮。

8. 奶油杏仁馅饼

将56g奶油杏仁混合物放入馅饼盘中烘烤。从馅饼的中心切开一部分，不要切到底。填入糕点奶油，撒上糖粉。在切下部分上

涂上红醋栗果冻，放在馅饼的上面。

9. 冻糕(Parfait)

冻糕是各种颜色和味道的冰淇淋、水果和沙司的组合，上面放搅打过的奶油。它应放在高面窄的玻璃杯中供食。

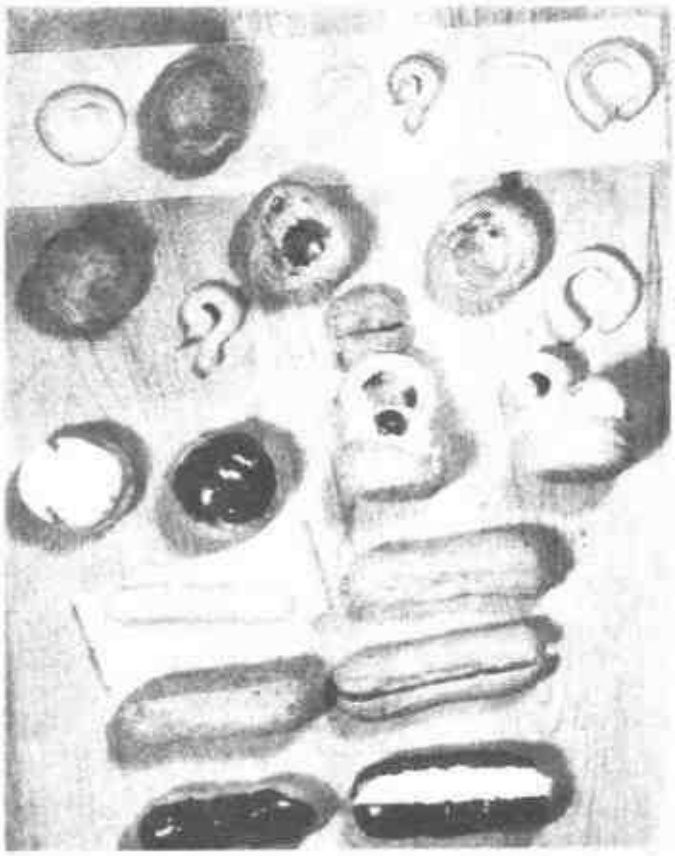


图 8－47　奶油泡夫提篮、奶油泡夫天鹅和指形酥卷

制作冻糕的方法是将一勺搅碎的水果放入冻糕杯中。加入一勺冰淇淋，盖上一勺搅碎的水果。再加入一勺冰淇淋和盖上搅碎的水果。又加入一勺冰淇淋和盖上搅碎的水果。然后盖上一满勺硬壳果糖浆，并浇上搅打过的奶油。用一片水果或硬壳果来装饰。

在冻糕杯中倒入1～2汤匙沙司或糖浆。将冰淇淋放入杯中，并使它浸入糖浆中，这使它螺旋地环绕在杯子内。上面盖上搅打过的奶油，直接供食，或在冰箱中放到供食时。

这种受人欢迎的甜食的一些其他花色有：

Melba：香草冰淇淋加Melba沙司。

爪哇冻糕：咖啡冰淇淋加巧克力沙司。

蜜饯冻糕：香草冰淇淋加蜜饯混合物。

彩虹冻糕：香草、草莓和巧克力冰淇淋加草莓沙司。

草莓冻糕：香草冰淇淋加草莓沙司。

白脱司各其冻糕：香草冰淇淋加白脱司各其沙司。

巧克力冻糕：巧克力冰淇淋加巧克力沙司。

菠萝薄荷冻糕：柠檬冰冻果子露加菠萝薄荷沙司。

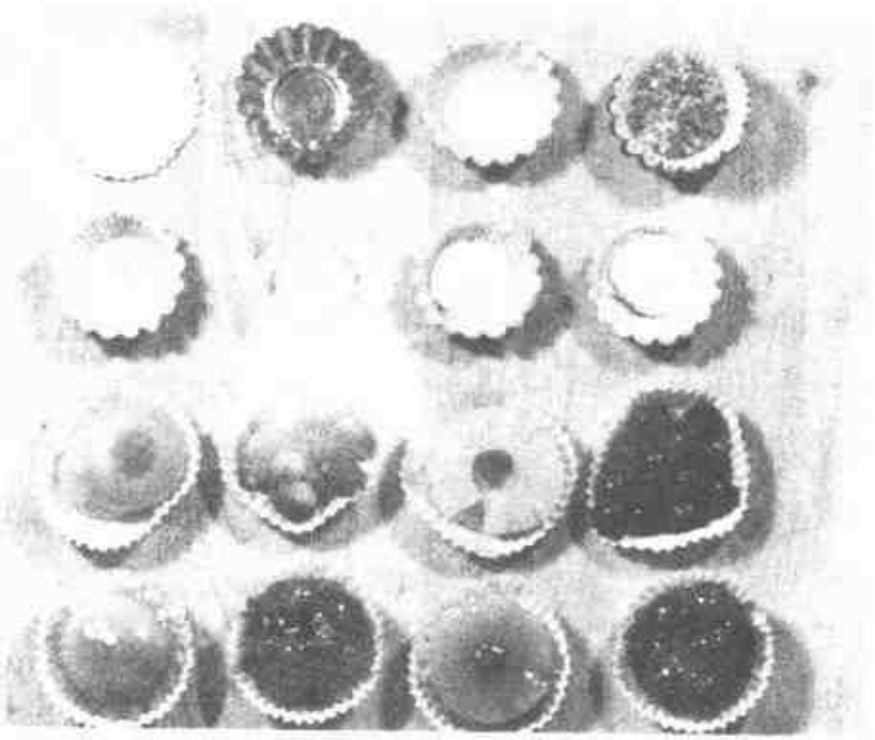


图 8-48 水果馅饼

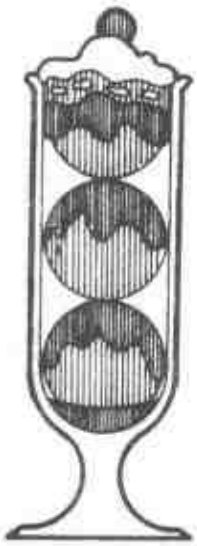


图 4-49 冻糕

10. 轿式马车(Coupe)

在法国，这个词的意思是“杯子”或“高脚玻璃杯”。它也用来称呼放在这种杯子中供食的甜食。



图 8-50 轿式马车

轿式马车是用冰淇淋、冰冻果子露或冰、水果和酒、搅打过的奶油和各种沙司做成的。它们装在高茎状的玻璃杯或香槟玻璃杯中供食。

制作轿式马车的方法是将沙司或水果放在杯中。加一勺冰淇淋，盖上水果沙司和酒，用搅打过的奶油装饰。

草莓轿式马车：香草冰淇淋、草莓和搅打过的奶油。

St. Jacques轿式马车：野樱桃酒、新鲜

水果沙拉、覆盆子和柠檬冰冻果子露。

Helen轿式马车：薄荷味奶油、黑樱桃、冰淇淋、搅打过的奶油和白兰地。

菠萝轿式马车：冰淇淋、菠萝、搅打过的奶油和樱桃酒。

Melba轿式马车：香草冰淇淋、桃子和Melba沙司。

栗子轿式马车：加糖的栗子、香草冰淇淋和搅打过的奶油。

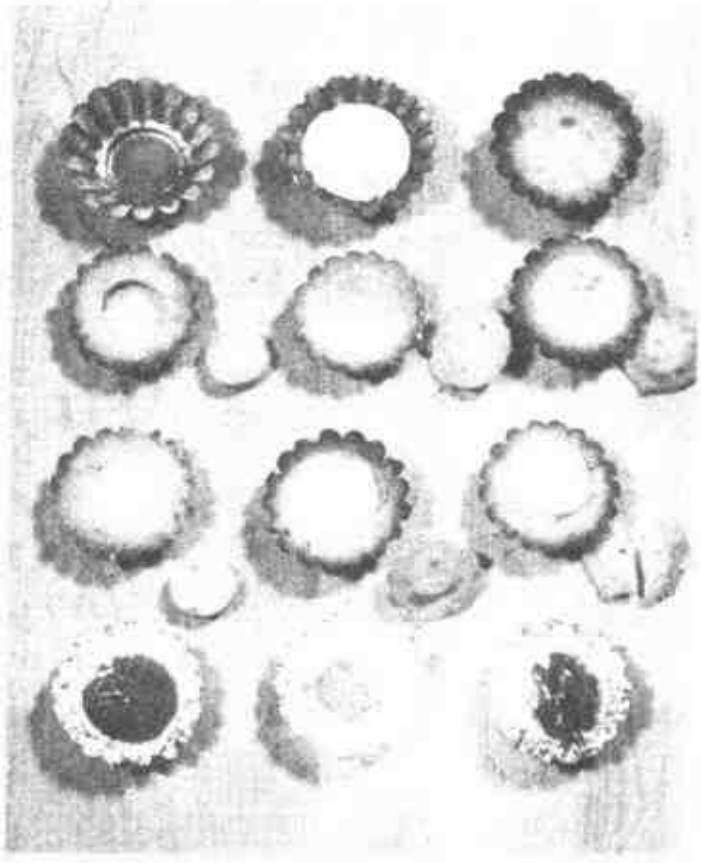


图 8－51　奶油杏仁馅饼

六、制作冰淇淋甜食的技术

冰淇淋是一种人们喜爱的甜食。轿式马车、冻糕、奶油冻、炉烤冰淇淋甜食和冰点心只是可用冰淇淋制作的许多甜食中的一部分。因为样子复杂的冰淇淋甜食是很易制作的，所以生产部门不太注意它们。

在此收集了各种可丰富菜单的冰淇淋甜食。

1. 烤Alaska尊贵蛋糕

挖去20cm的发泡蛋糕的中心，在空洞中填入沥干的樱桃(罐装的)。上面涂一层冰淇淋，将原来从中心挖出的蛋糕放上。盖上糖霜，使形成一金字塔。在顶上放一些剖成半块的杏子。(图8－52到图8－56为烤Alaska尊贵蛋糕的制作过程。)

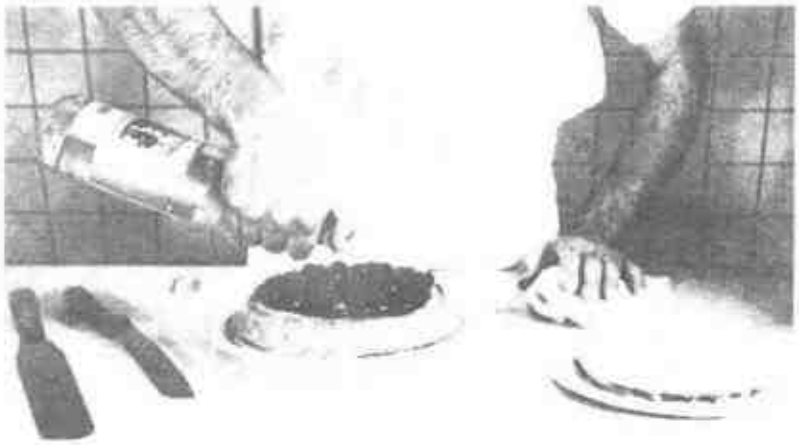


图 8－52　第一步：制作烤Alaska尊贵蛋糕，将一20cm的发泡蛋糕的中心挖去，在空洞里填入沥干的樱桃(可加一点樱桃酒，作为调味)



图 8－53　第二步：在樱桃和蛋糕上放一层硬冰淇淋，在冰淇淋层上面放上原来从蛋糕中心挖出的部分



图 8－54　第三步：将整个甜食盖以糖霜，边上做成螺旋形
(因为挖出的蛋糕块比基块小，所以形成金字塔形状)

2. Alaska甜瓜

将甜瓜切成两半，挖去籽。在空洞内填入冰淇淋。上面涂以糖霜。使糖霜变棕色后供餐。

3. 奇异橘子

将一小块发泡蛋糕放在橘子皮杯的底上。加一勺冰淇淋。盖上糖霜。使变棕色。

4. 热带椰子甜食

取半只椰子壳，垫一张剪纸。将水果放在底上(切片的香蕉或菠萝等)。加入冰淇淋。上面放上糖霜并使成棕色，或放搅打过的奶油和弄碎的椰子或昆士兰果。

5. 新鲜菠萝快乐甜食

1/4只新鲜菠萝。去芯。加一小块发泡蛋糕。放上冰淇淋。盖上糖霜。使成棕色。这道甜食也可用半只梨代替菠萝。



图 8－55　第四步：用糕点管在金字塔的顶上
再加一层糖霜(这一步的说明者是美国
Culinary学院的主面包师Joe Amendola)

6. 巧克力杯冰淇淋

在用巧克力做成的杯子中加入冰淇淋、搅打过的奶油，上面放硬壳果。



图 8－56　第五步：将烤Alaska在炉中放置足够的时间使糖霜变棕色，上面放半块杏仁

7. 水果奶油冻

将水果味的奶油冻用同种水果装饰，用作配方中的果泥。

8. 白雪公主

在发泡蛋糕上放一勺冰淇淋，冰淇淋的中央放一小玩偶(公主)。在发泡蛋糕基座上加上搅打过的奶油。用樱桃来装饰。

9. 奇异香蕉

做一个香蕉形状的指形酥卷。将指形酥卷一分为二。加入糕点奶油或冰淇淋，和半只香蕉。用巧克力沙司和硬壳果作装饰。

10. 牛奶葡萄冰淇淋

在发泡蛋糕上放上冰淇淋，将牛奶葡萄放在冰淇淋的四周。放上搅打过的奶油和樱桃。在糕基的四周用沙司装饰。

11. Appareil à Bombe

Appareil à Bombe是制作奶油冻或糖渍点心的基本料。它

最初由蛋黄、糖和水组成。制作方法如下:

(1) 将1.36kg糖、454g水混合后,在115℃下煮成软球状。

(2) 将24个蛋黄放在混合器中用搅拌器中速搅打。

(3) 将煮过的糖和水的混合物慢慢地倒在正在搅打的鸡蛋上,继续搅打到冷却。当达到奶油的稠度时从混合器中倒出,放在冰箱中,要使用时才取出。在冰箱中它可保质一个多星期。

(4) 当要用来制作奶油冻、糖渍点心等时,在每946cm³搅打过的奶油中倒入227g基础混合物。按照各种甜食的要求加入利口酒、水果等。

12. 饼干果子冰淇淋

在基本的Appareil à Bombe混合物中,加入28g老姆甜酒或白兰地和113g压碎的蛋白杏仁饼干。搅拌后倒入tortoni(一种冰淇淋)杯中。撒上压碎的蛋白杏仁饼干,放上马拉斯金樱桃,然后冰冻。

13. 奶油冻

奶油冻是各种味道的冰冻搅打冰淇淋甜食。在基本的搅打过的奶油混合物中加入特定的味道(巧克力、草莓、摩卡咖啡等)。然后放在砖形的模子中冰冻。使用时切成片,或在大块奶油冻上装饰搅打过的奶油和水果,再浇上沙司。

14. 糖渍点心

糖渍点心的基本混合物和奶油冻的一样。这种甜食放在蛋白牛奶酥纸杯或纸盒中冰冻和食用。它通常用和混合物的味道协调的材料来装饰。

15. 冰淇淋鸭舌帽(Ice Cream Bombe)

原始的冰淇淋鸭舌帽是球形或圆顶形的,所以称为鸭舌帽。

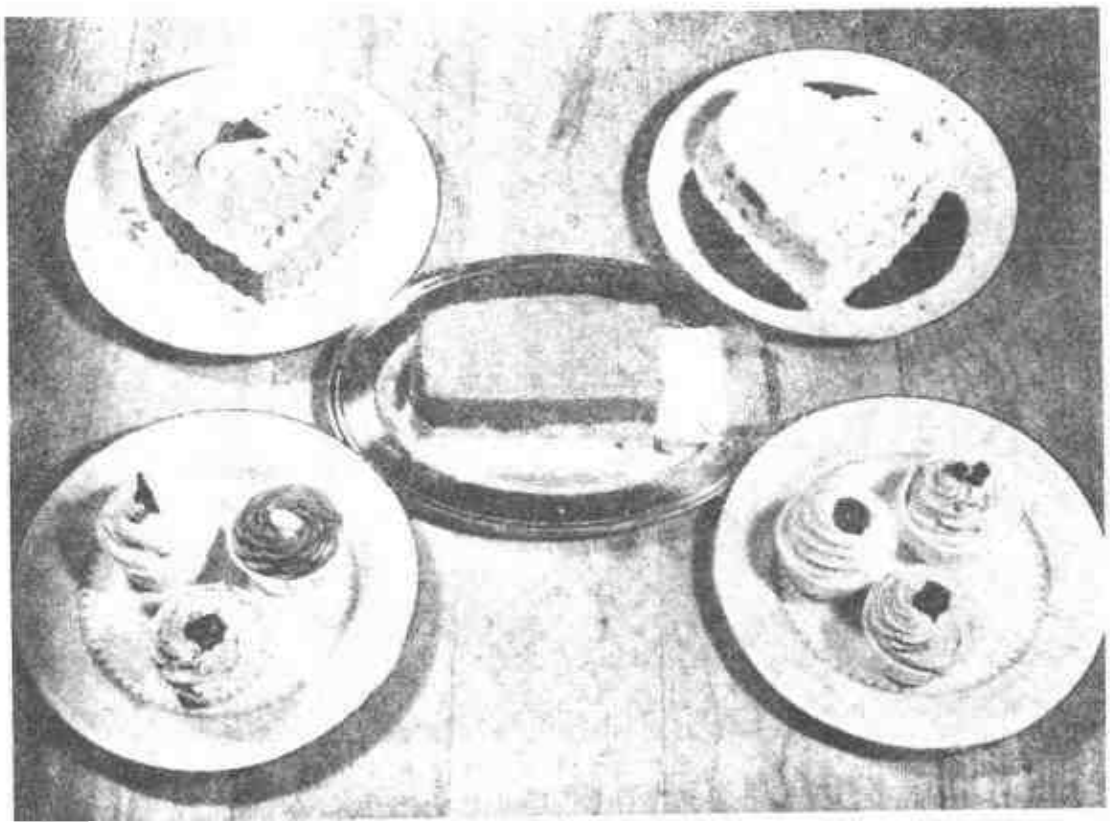


图 8--57　奶油冻、糖渍点心、冰淇淋点心，appareil à bombe 混合物的变种，包括巧克力和草莓心形奶油冻(上排左和右)；Neopolitan奶油冻(中间)；巧克力－香草、咖啡核桃和摩卡糖渍点心(下排左)；饼干果子冰淇淋(下排右)

如今冰淇淋鸭舌帽有各种形状，但它们的组成基本保持不变。

制作冰淇淋鸭舌帽的传统方法是将混合物放在模子中，并在冰和岩盐中冰冻。但现在有了先进的冰冻机器，就不需这样了。

虽然各种形状的模子都可用，但球形模子的形状有趣和令人喜欢。图8－58是两种令人喜欢的鸭舌帽形模子。

制作冰淇淋鸭舌帽的方法是在模子中放入冰淇淋、冰、冰冻果子露、奶油冻、水果或硬壳果和蜜饯，或者两三种这些原料的组合，然后冰冻。

16. 冰淇淋鸭舌帽的脱模

为了脱掉模子，可快速地将模子浸入热水中，将模子擦干后

朝下放在冷板上，取走模子。

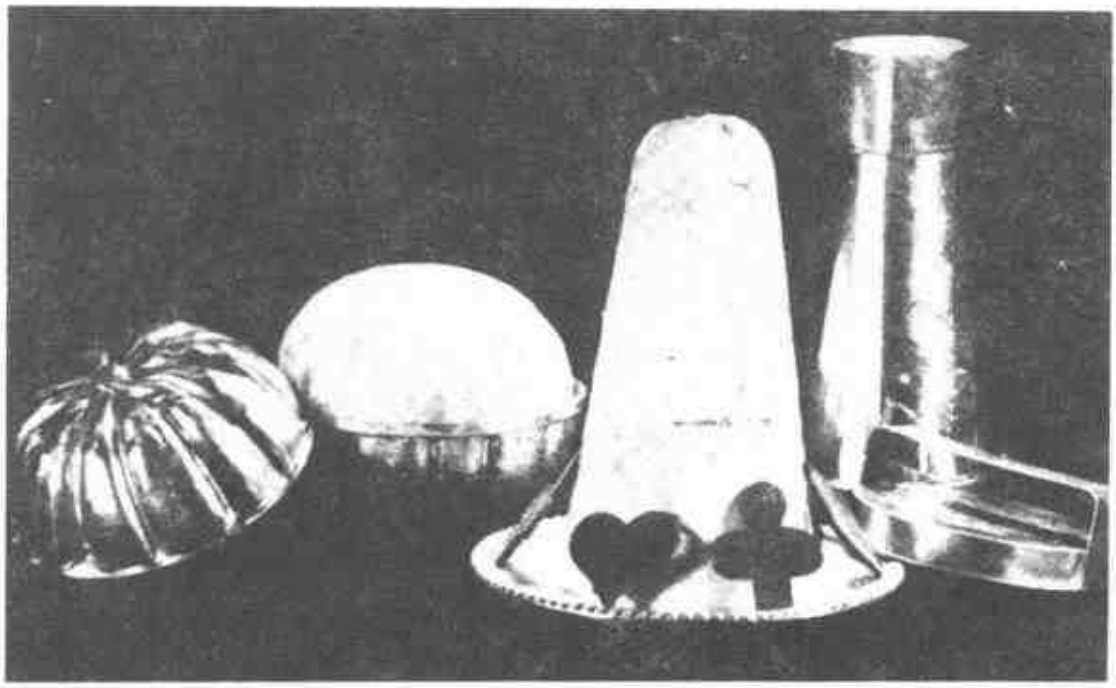


图 8－58　冰淇淋鸭舌帽：传统的冰淇淋是在球形或圆顶形模子中制作的，如图左所示，但现在有各种不同形状的模子，而装饰就要靠面包师的创造力了。

17. 冰淇淋鸭舌帽的切片和食用

冰淇淋鸭舌帽在脱模后应立即装饰后食用。鸭舌帽上面通常放搅打过的奶油。进一步的装饰就要靠面包师的创造力了。

要将冰淇淋鸭舌帽切片，可用一把在热水中浸过的银刀。

18. 草莓鸭舌帽

在鸭舌帽模子中盖上草莓冰淇淋。第二层放柠檬冰。最后填入在樱桃酒中浸过的草莓。然后冰冻。

19. 卡门(Carmen)冰淇淋鸭舌帽

在鸭舌帽模子中盖上香草冰淇淋，约1.3cm厚。在中心填入覆盆子奶油冻，然后冰冻。

20. 圣代冰淇淋(Sundae)

圣代冰淇淋的制作方法是将14g压碎的、切片的或整只水果放在碟中。加两勺冰淇淋、并将28g压碎的、切片的或整只水果放在冰淇淋的四周。加入硬壳果，并浇上搅打过的奶油和一片水果。

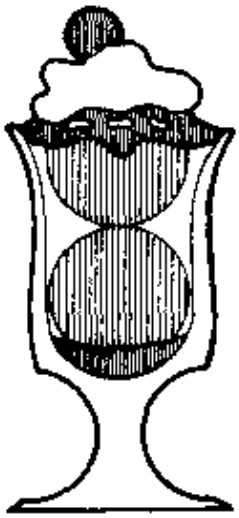


图 8－59　圣代冰淇淋

21. 香蕉劈(Banana Split)

香蕉劈的制作方法是将香蕉连皮纵向分成两半。在碟子的两边各放半个香蕉，平的一面向下，然后去皮。在香蕉上放3勺冰淇淋，中间是香草味的，两旁是其他味的。在各勺冰淇淋上覆盖不同的顶饰，每种14g。在冰淇淋的顶上和冰淇淋间用搅打过的奶油装饰。撒上硬壳果，并加一片水果。



图 8－60　香蕉劈

22. 奶昔(Milk Shake)

奶昔的做法是将170g牛奶放在冷冻杯中，加入2勺冰淇淋和42g糖浆。快速而充分地搅拌，然后倒入饮料杯中。

23. 苏打冰淇淋

苏打冰淇淋的做法是：将42g的糖浆放在397g的杯子中。混入一满汤匙冰淇淋或42g咖啡奶油。然后注入汽水到3/4杯，并在上面漂两勺冰淇淋。缓缓地搅拌一下，再加入汽水到满杯。放上搅打过的奶油。

24. 司帕牟尼(Spumoni)

司帕牟尼是一种用模子制作的意大利冰淇淋，其外层是含有

切碎杏仁的蛋羹，内部填料是用厚奶油、糖、樱桃和糖渍橘子皮做成的。

司帕牟尼的做法是：将巧克力冰淇淋放在一模子中，形成外层。将草莓冰淇淋放在巧克力冰淇淋上，形成第二层。用香草冰淇淋做成第三层。中间填入搅打过的奶油或奶油冻和硬壳果与水果的混合物。冰冻、去模后供食。

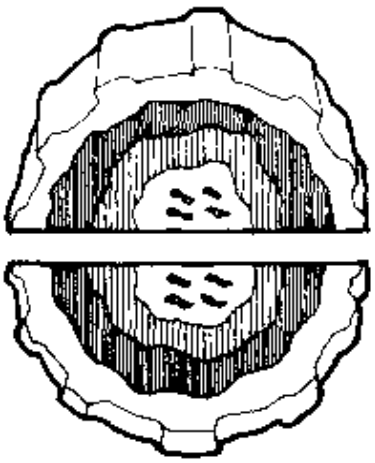


图 8-61 卡萨塔

25. 卡萨塔(Cassata)

卡萨塔的做法是：将阿月浑子冰淇淋放在甜瓜状的模子中形成外层。放入草莓冰淇淋作为第二层，巧克力冰淇淋为第三层。中间填入搅打过的奶油或奶油冻和阿月浑子。冰冻、去模后供食。

26. 冰淇淋派

将冰淇淋填入烤好的派壳中(通常用两种味道不同的冰淇淋)，在上面用搅打过的奶油来装饰，并和压碎的草莓一起食用。这种派制作后，可储存在冰箱中，食用时才取出。

27. 雪球

在一大勺冰淇淋中裹入蛋白杏仁椰子(Macaroon Coconut)。在冷盘子中放一点巧克力沙司，然后将冰淇淋球放在中间。

28. 桃子美尔芭(Peach Melba)

在一块圆的发泡蛋糕的中间放一勺冰淇淋。将另一块圆发泡蛋糕放在冰淇淋上，成为一块三明治。上面放半块桃子。在各处浇上美尔芭沙司，并用搅打过的奶油和切碎的烤杏仁来装饰。



图 8－62　桃子美尔芭

29. 冷冻糖霜

在冷盘上放一勺冰淇淋，其两边各放一个糖霜甜酥糕。在冰淇淋上浇上Melba沙司或草莓沙司。

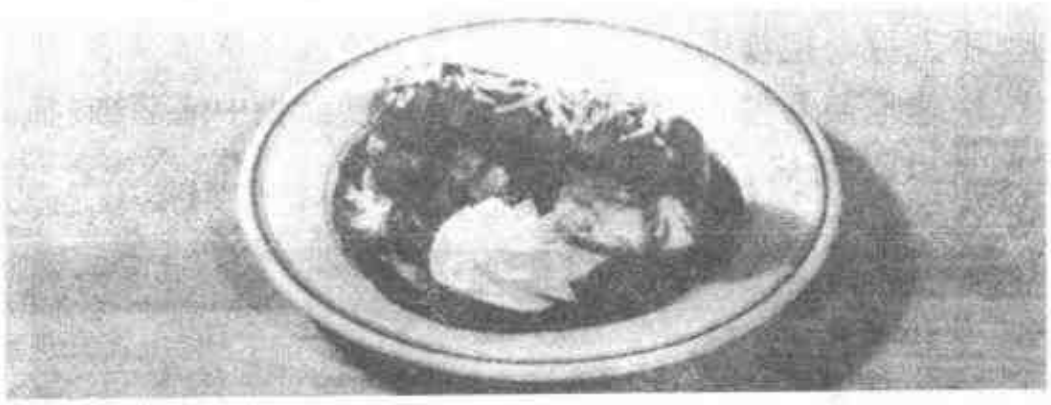


图 8－63　冷冻糖霜

30. 冰冻指形酥卷

在指形酥卷中填入冰淇淋。上面放白脱司各其沙司。用搅打过的奶油装饰后食用。

31. 冰淇淋泡夫

在奶油泡夫壳中填入香草冰淇淋。上面放白脱司各其沙司。

用搅打过的奶油装饰后食用。

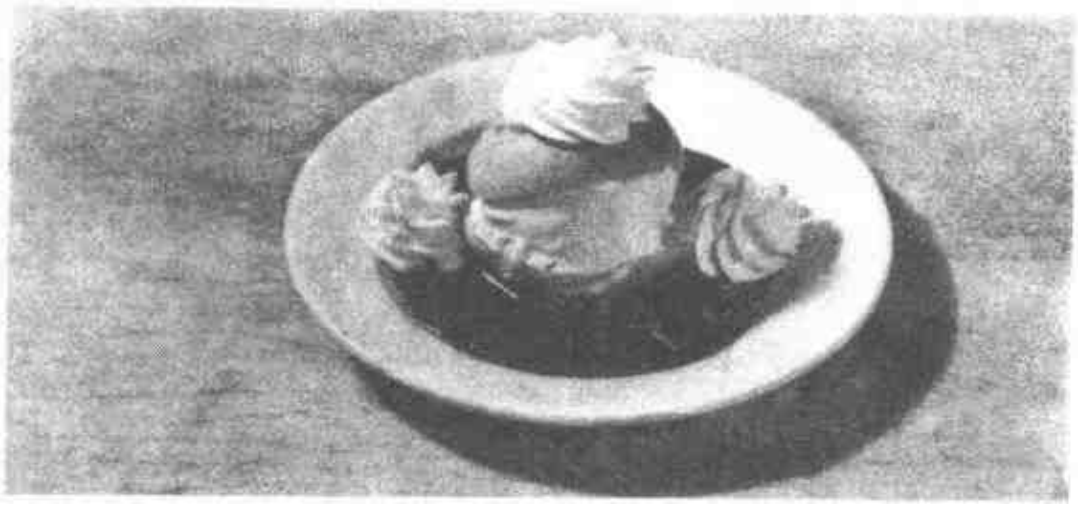


图 8－64　冰淇淋泡夫

32. 烤Alaska冰淇淋

将一1.3cm厚的发泡蛋糕切成椭圆形。挖去中心部分，放在一银盘上。手上握一把糖霜混合物。在蛋糕中填入香草冰淇淋，堆成圆顶状，快速地盖上糖霜。另用此糖霜装在糕点袋中来装饰。撒上糖。并在232℃下烘烤，马上食用。

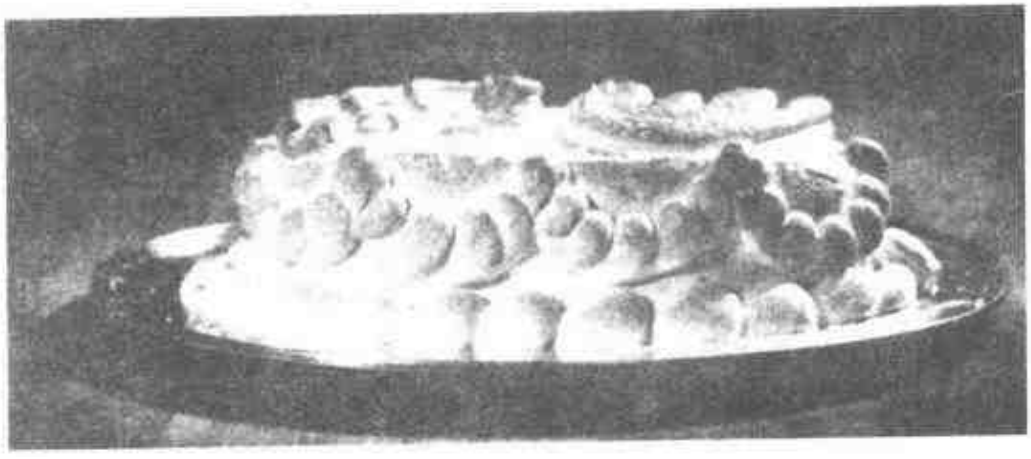


图 8－65　烤Alaska冰淇淋

33. 梨子Hélène冰淇淋

在餐碟子中放一块发泡蛋糕。上面放一勺冰淇淋。冰淇淋上

放半只梨。盖以巧克力沙司。用搅打过的奶油装饰后食用。



图 8－66　梨子Hélène冰淇淋

美式奶油水果布丁

切片苹果	454g	切片香蕉	227g
黄油	56g	柠檬皮(1只柠檬)	
杏子沙司	113g	樱桃酒	28g
压碎的菠萝	227g		

制作方法：将黄油加热后加入苹果，并在旺火上调拌，直到柔软。加入杏子沙司，并用文火煮几分钟，然后加入菠萝、香蕉和柠檬皮。撤火。加入樱桃酒并搅拌。供应8人。

将一10cm高，直径为11cm的美式奶油水果布丁模子中涂上黄油。在底上放上0.3cm厚的圆三明治白面包片(如可能的话，用干面包)。将这些面包片围绕四周和中心排放，互相间稍有重叠，仔细地将它们浸在澄清的黄油中。然后将一些0.3cm厚的面包片切成2.5cm的条，使它们和模子一样高。将它们浸在黄油中，并使它们直立在模子内的四周，互相间稍有重叠。在模子中填入水果混合物，在190℃下烘烤1小时，或烤到面包呈金黄色。从炉中取出，并使其冷却。倒入有樱桃酒的水果沙司，和搅打过的奶油分开食用。

奶油苹果布丁：用908g切片苹果代替香蕉和菠萝。

巴伐利亚香草奶油

明胶	42g	牛奶	908g
水	340g	香草豆	适量
蛋黄(12个)	227g	搅打过的奶油	908g
砂糖	227g		

制作方法：将明胶浸在冷水中。将蛋黄和113g糖搅打到厚而松软为止。将牛奶和香草放在沙司锅中煮沸后撤火，并慢慢地倒在蛋黄混合物中，快速地搅拌此混合物。加入浸过的明胶，充分搅拌，使溶解到牛奶中。然后倒入一圆碗中，放在碎冰上或冰箱中，不时地搅拌以加速冷却过程。当蛋黄混合物开始凝结而变稠时，加入搅打过的奶油，并充分搅拌。最后倒入准备好的模子或餐碟中。

供应量：供18人食用。

发泡蛋卷(Spoge Roulade)

蛋黄(30个)	600g	糖	510g
糖	170g	蛋糕粉	312g
蛋白(30个)	850g	玉米淀粉	227g

制作方法：将蛋黄和糖搅打到轻微发泡。将蛋白和糖搅打成一软泡。用手混合这两种混合物。过筛蛋糕粉和玉米淀粉后混入混合物中。在190℃下烘烤约10分钟。烘烤后涂上果冻，卷成螺旋形。

供应量：4～5个。

34. Russe奶油水果布丁

在奶油水果布丁模子的边上排上所需数目的、已整修过的牛奶葡萄。然后在模子中填入巴伐利亚奶油或搅打过的奶油。冰冻到凝固。去掉模子，用搅打过的奶油来装饰后食用。它常常做在小的纸杯或容器中成为单个甜食。

35. 豪华奶油水果布丁

在奶油水果布丁模子中排上细条果冻卷，并填入巴伐利亚奶油或搅打过的奶油。去掉模子，用搅打过的奶油来装饰后供食。

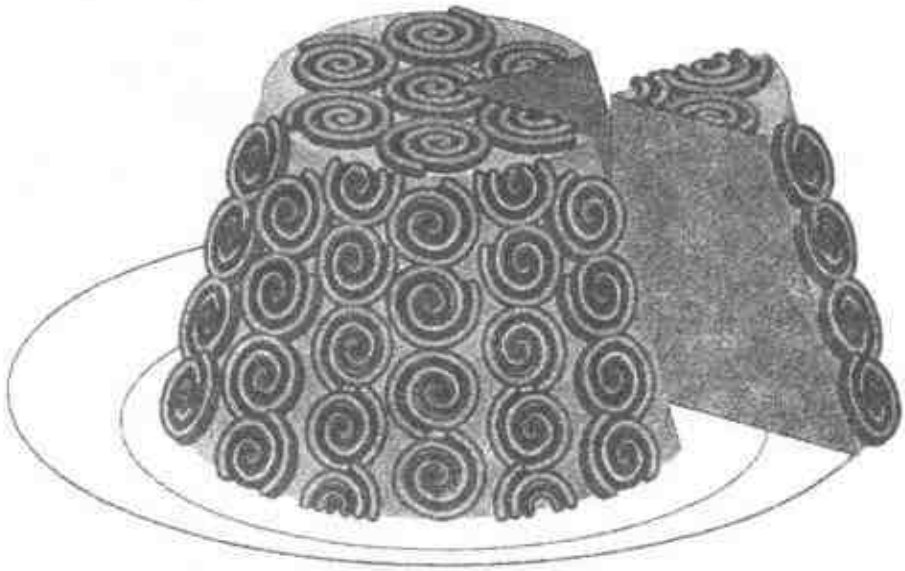


图 8－67　豪华奶油水果布丁

大米皇后(Rice Imeratrice)

水	454g	香草	适量
瓶盆子明胶	113g	明胶	28g
精白米	908g	糖	227g
牛奶	908g	厚奶油	908g
盐	14g	马拉斯金樱桃	227g

制作方法：将明胶溶解在热水中。倒入所用的模子中到1.3cm高，并令其凝固。将大米、牛奶、盐、香草、明胶和糖放在锅中文火煮约10分钟。令其冷却和凝固。搅打奶油并倒入已凝固的混合物中。再加入樱桃，然后放入在底上有凝固明胶的模子中。放入冰箱内直到凝固。将模子放在热水中，以去掉模子倒在餐盘上。

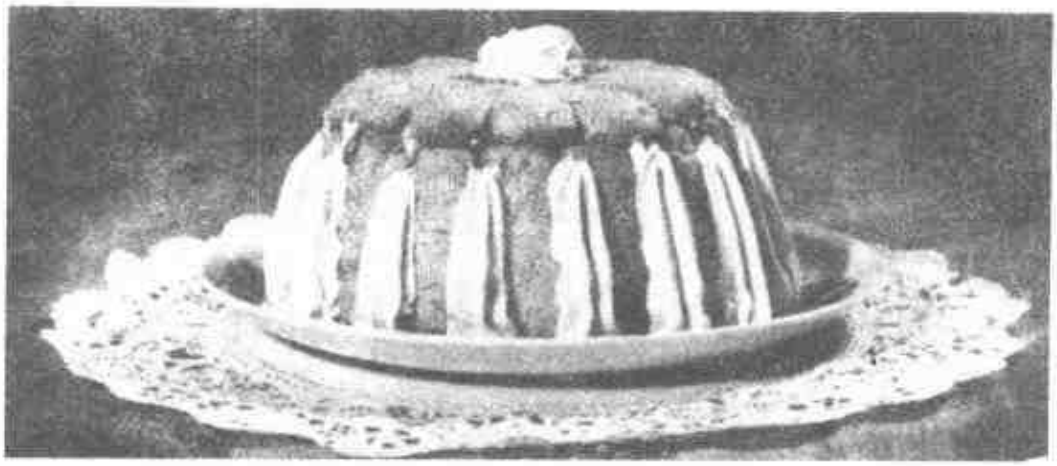


图 8－68　Russe奶油水果布丁

水果肯代(Condé)

牛奶	454g	糖	113g
精白米	454g	明胶	14g
盐	7g	厚奶油	454g

制作方法：将除了奶油以外所有的原料放在锅中，用文火煮约10分钟后，令其冷却和凝固。搅打奶油并倒入已凝固的混合物中。将此混合物放在大或小的水果奶油布丁模子中，并冰冻到混合物凝固为止。去掉模子，放在盘上，并在大米混合物上加上什锦水果。在水果上刷上杏子沙司后供食。

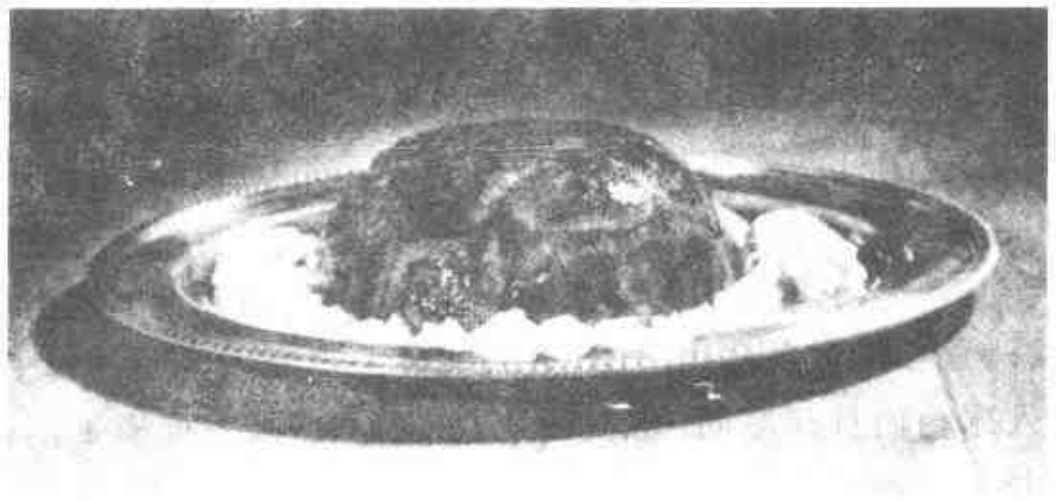


图 8－69　豪华奶油水果布丁

桃子Condé

准备好上述大米混合物，并放在一大的、小的或单个模子中，令其冰冻到凝固。去掉模子，放在盘上，将半块的桃子放在大米上，刷上热杏子沙司后供食。

其他花色：无花果、草莓、梨子和苹果都可用来替代桃子。

巴伐利亚奶油Ⅱ.和水果奶油布丁

牛奶	908g	明胶	14g
蛋黄	6个	厚奶油	454g
糖	227g		

制作方法：将牛奶加热。将蛋黄、糖和明胶一起加热后加入牛奶中，不要煮沸。搅打奶油，并倒到上述经冷却而开始变厚的混合物中。放入模子或杯子中冷却到凝固。去掉模子，和沙司一起食用。供12人食用。

其他花色：咖啡、巧克力、核桃、枫糖或任何味道的利口酒。此混合物也可用来制作各种冰冻的水果奶油布丁甜食，如豪华水果奶油布丁、Russe水果奶油布丁、草莓水果奶油布丁等。

草莓水果奶油布丁

在普迪水果奶油布丁模子的底上排上草莓果冻，然后在边上排上牛奶葡萄，并在中间填入巴伐利亚奶油混合物。凝固后，去掉模子，将水果奶油布丁放在冷的盘上，用搅打过的奶油和草莓来装饰。其他花色可用桃子、覆盆子、杏子或其他水果来代替草莓。

附　录

一、煮糖

水和糖的理想比例是3份糖和1份水。应将它们放在铜的或不锈钢的锅中煮，并搅拌到沸腾。

锅的边上可用水刷，以清除糖的结晶。或者当糖浆沸腾时将锅盖住，使蒸汽冲刷锅边。在早期阶段，这是很重要的一步。

继续煮糖浆，使达到合适的程度。专业糖果师通常判断糖浆的合适程度的方法是将食指浸到冷水中，然后再直接将该指浸入沸腾的糖浆中。对新手，我们绝对不推荐此方法，因为这很危险，应使用糖果温度计(在实际使用中，先将温度计放在温水缸中，以防破裂，如果将冷的温度计放入热的糖浆中，经常会发生这种情况)。

下面的图表指出了各个阶段的状态及读出的温度。因为只差几度就可使糖浆进入另一阶段，所以温度控制是很重要的。还必须记住，由于湿度和纬度的不同，下面图表中的温度也会不同。

阶段	温度/℃
线状	110～112
软球状	115～118
球状	121～124
硬球状	127～130

细裂缝	132～135
裂缝	135～138
大裂缝	140～157
焦糖状	163～177

糖和水的比例随温度的改变如下:

糖和水的温度/℃	糖的质量分数/%	水的质量分数/%
100	10	90
101	30	70
102	50	50
106	70	30
107	75	25
115	85	15
118	87	13
121	89	11
123	90	10

岩糖或蛋白牛奶酥糖

制作岩糖是很简单的。煮岩糖应用一特大的锅，因为此混合物会发得很大并起泡沫。当制好时，需要有一只木的或硬纸板的盒子用来装此混合物。如果用木制的，应在其中垫上纸。一只30cm×30cm×15cm的蛋糕盒，足以装入按如下的配方制备的混合物:

砂糖	1.36kg	玉米糖浆	142g
水	454g	蛋白	1个

制作方法: 将糖和水煮到138℃后撤火。将蛋白和糖浆一起搅打后加到煮过的混合物中。用一块木刮板慢慢地搅拌。混合物将会发泡，然后又瘪下去。继续搅打到第二次发起来。当混合物第二次开始要发的时候，将它倒入盒中，它就发了。然后让它凝固。它是多孔的并可被断裂成所要求的大小，并和豪华糖衣粘在一起。

二、杏仁糖

杏仁糖是一种有杏仁味的糖果。它有很多用处。它可用模子

或用于雕刻成水果、蔬菜、各种动物等，也可装饰在甜饼或蛋糕上。

当用模子加工杏仁糖时，最好先用糖果糖涂刷模子，以防黏住。加工后应马上从模子中取出，然后令其干燥。

当用干的或液体色素适当地添色后，杏仁糖将非常吸引人。杏仁糖的配方有很多，但下面的配方看来是最令人满意的。

杏仁酱	454g
糖果糖	454g

制作方法：将原料一起磨细。方丹糖衣、蛋白，或清糖浆都可用来使混合物获得细密和厚实的密度。

杏仁糖是一种多用途的糖果，是产生许多糖果的有趣的中介物。下面给出一些制作的建议。

首先要有适当的工具：一根平的或有条纹的棍棒、镊子、雕刻骨头或木头的工具，和用来使糖产生棕色效果的小型发火器(blowtorch)。其他工具根据需要来确定，例如用电灯泡使花瓣卷曲。

图A－1显示了完全用各种颜色的杏仁糖构成的花的图案。它

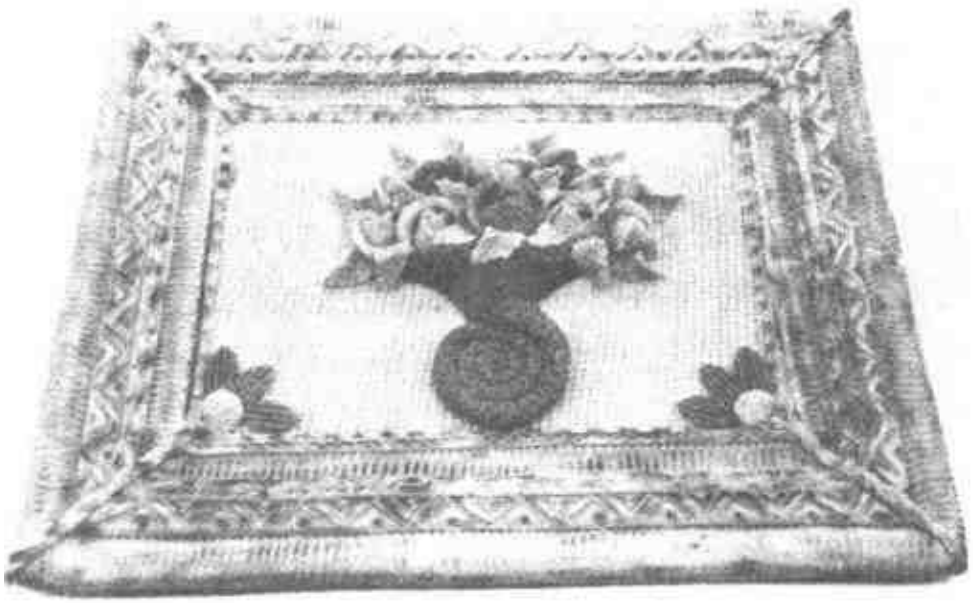


图 A－1 用杏仁糖构成的图案

的边界分别用平的和有条纹的杏仁糖(分别用平的和有条纹的棍棒来制作)来装饰。圆柱体用镊子和雕刻工具来装饰。古色古香的效果是由小型发火器来完成的。花朵和其他图案是用小的杏仁糖搭配成的。

1. 特殊蛋糕

用于感恩节和其他节日的特殊蛋糕，可按在这里介绍的一些基本原理，用杏仁糖来制作。例如玉米穗的做法是将一块蛋糕切成椭圆形，在上面盖上点点黄色的白脱奶油糖衣，就得到了玉米的效果。玉米包皮是将杏仁糖通过辊压切割，并将其放在适当的位置上而得到的。

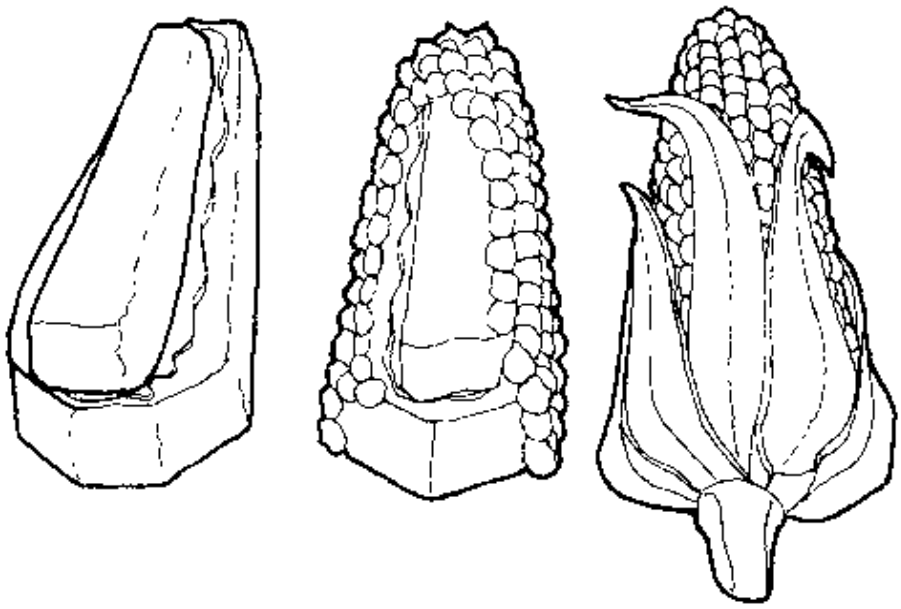


图 A-2　用蛋糕和杏仁糖做成的玉米穗

另一种感恩节蛋糕是火鸡蛋糕。它的做法是将一块蛋糕切成烤火鸡的形状，铺上白脱奶油糖衣。然后整个蛋糕盖上薄而浅淡色的杏仁糖以达到火鸡的效果。在杏仁糖的表面用焦黄色的糖皮覆盖，以使蛋糕获得烤的效果。最后一步是在纸筒上剪出一些毛边装在"火鸡"的腿上。

2. 吹糖和拉糖

图A－3到图A－5中的糖的中心部分，是主糕点和糖果师Charles Camarano制作的。这些吸引人的装饰是用煮糖吹拉而成的。Camarano先生的技术如下。

砂糖	2.27kg	沙拉油(涂于大理石板上)	
水	454g	什锦糕点色素	适量
酒石	7g		

煮糖的配方和制作方法：将2.27kg砂粒蔗糖和454g水放在一重锅中，最好是铜锅。将锅放在中火上加热。当糖和水开始沸腾时，加入7g融化在1汤匙水中的酒石。放回最大的火上，使糖快煮。偶尔用一把湿的刷子洗刷锅边，以防在锅边结晶。当糖的温度达到160℃时，将糖倒在轻微涂油的大理石板上。如果要求有各种颜色，则简单地将糖分开地倒在板上，然后按要求上色。开始时糖是透明的。

将糖煮沸，并倒在大理石板上后，不时地将边上的糖翻到中间，使得边上和中间一样软和柔顺。当糖开始能固定其形状时，将其拉几下直到它的质地像丝一般光亮。不要拉得太多，否则就会失去其光亮而像蜡一样。将糖放在保暖器前面的帆布上，使其保持软而柔顺，以备使用。

3. 水果和各种物品

图A－3中的梨树的做法是，将糖吹起来，就像吹制玻璃器皿那样。将一根小的金属圆管插入一加入黄色素的拉糖球中。将糖向上拉，包住金属管，然后通过管子缓缓地吹气，使糖均匀地膨胀。将颈部拉一下，形成一细长的上部。为使这个易碎的糖不破裂或冷得太快，用手轻轻地握住它，使它保暖。当吹到所要的大小，或很薄时，将它放在电扇前使其变硬，否则会变形和塌缩。

当糖块成型和冷却后，用一把热的刀，在紧挨着金属管的地方切下颈部。最后在梨上装上梗和叶。

调色的方法是将一把2.5cm的刷子浸在红色浆中，然后刷成所要的色调。做各种水果、蔬菜和花瓶等也是同样的步骤。它们都很薄，中间是空的。



图 A－3　用吹拉糖做成的梨树

4. 缎带和蝴蝶结

要做缎带和蝴蝶结，应先拉出一条长的糖带。其宽度取决于使用它的物品和篮子的大小。糖应拉得很薄，并使宽度尽可能均匀。糖缎带不能在冷的部位拉，并必须在暖炉前操作。

蝴蝶结的做法是，将缎带切成所要的长度。将两端弯过来重叠成一个圈。每个圈要单独做，并且要在糖还很柔软的时候做成。将这种圈直立在电扇前的大理石板上，使它们保持形状。所要的圈和作为旗子的两条带子都要事先做好。

要做一个完整的蝴蝶结，可取几个圈，在本生灯上将切口部分融化，然后将两圈连起来，形成蝴蝶结。



图 A－4　用吹拉糖设计制作的缎带和蝴蝶结

5. 多色缎带

将糖的一半上一种色，另一半仍为普通的白色。将白的糖拉成长的但不太薄的带，放在保暖器前。用同样的方法拉长有色的糖，也放在保暖器前，并使它的边缘刚好盖住白带的边缘。在两块糖上加压，使它们粘在一起，成为一条宽带。将此带再切成两半，并将其中半条的边缘重叠在另半条上。这样做成一条颜色交替的带。可重复此过程，使缎带获得所需的颜色条。将它均匀地加温，并将它拉成长而薄的缎带。放在帆布上冷却使其变硬。在将它安装到物件上前，如要改变其形状或将它弯曲时，可将带子放在保暖器前，使它柔软。

6. 编织拉糖篮

编织篮需要一块圆的或椭圆的木板，其上有奇数个按一个角度钻入木板的洞(如19～25个洞，但总是奇数)。将和篮子一样高的木签或金属签插入洞中。木板和签上都涂一点油脂。

将糖拉成绳索状，将其在各签间穿进穿出，直到达到所要求的高度。这时拔出签子，换入用拉糖做成的签子。最后在篮子的上面和下面分别围一圈二股绞的拉糖。

制作篮把的方法是将一根比较硬的金属线穿入拉糖中。拉糖包住了金属线，就可以将它弯成所要求的篮把形状。将篮把装到篮子上，并按要求装饰。

产品应放在不透气的容器中。在容器中放入矽胶或石灰，可使湿度达到最小，就可保护好糖制品。



图 A－5　用拉糖编织的篮

三、水晶糖

制作水晶糖可看作制作拉糖的初步阶段。水晶糖比拉糖费时少，因此，产品制作快，且耐久，这适合于硬壳果或糖果盘、花篮等。

水晶糖的烧煮和制备方法和拉糖的一样。煮糖后，将它倒在大理石板上，做成所要大小的圆盘。充分冷却后，放在涂以油脂或油的倒放的花瓶或碗上。在碗的四周需作一些整形。

当水晶糖冷却并固化后，取下来，使正面朝上。最后用豪华糖衣、拉糖花或叶子来装饰。产品是漂亮的糖制品，它不需要制作拉糖制品那样冗长的编织等等。

四、胶姆软糖

胶姆糖有时称口香糖，它用来制作模型，可表现从摩天大楼到小住宅，从简单的篮子到复杂的极品。胶姆糖也是制作各种花朵的很好的材料。

在要制作这类样品前必须仔细地计划好，勾划轮廓和给出照片样本。

制作胶姆糖模型是容易的，只要模子是清洁、干燥的，并稍微撒上玉米淀粉。聪明的办法是在大理石板上辊压胶姆糖或将它切割成各种形状，这能保证得到平滑的糖块。必须保证石板是干净的，并且在使用前上面没有干的胶姆糖块。在辊压前糖块必须做得均匀。切割时应用一把锋利的刀或专门的切割器，并按照样板切割。

当制作胶姆糖模型时，先要在模子中撒一些玉米淀粉。然后将糖压到模子中，再取出来，并使其干燥。必须在室温下，并在像大理石或玻璃那样硬而干净的面上进行干燥。这使糖块能均匀地干燥。当糖块半干时，将它翻身，使另一面也干燥。当两面都干燥时，用细砂纸来磨砂，使其更平滑。

当各种部件都准备好了，可用另外的用水或鸡蛋稀薄过的胶姆糖来组装。胶姆糖可上色，但白色的胶姆糖看起来更有用。即使上色也只能用清淡的颜色。当它们用于观赏的话，应该做得优雅一点，不要太粗俗，否则会不美观的。

制作胶姆糖的配方有几种。下面给出的一种由于制作简单，产品杰出而最令人满意。

胶姆糖或口香糖

明胶	28g	糖果糖	2.27kg
水	227g		

制作方法：将明胶放在盛水的容器中加热到溶解。稍微冷却后加入糖然后搅拌均匀，使其达到结实而柔软的稠度。做好后储存在容器中待用。可将它放在冰箱内待用。

五、用于装饰观赏的奶油杏仁糖

用于观赏的奶油杏仁糖的制作是很简单的。用它可制作许多新颖的物品，如书本、提篮、复活节鸡蛋、帽子等等。如果初学者看了示范表演，就能很容易地制作了。参观了有经验的工人制作产品后，应尽可能自己多实践。

这个工作需要一块大理石板或其他硬的表面，上面涂一点油，以防粘结。其他的工具是一根重的擀压棒、刮板和一把涂一点油的法国刀。

当糖果烧煮后，将它倒在硬面上，不断地将旁边的混合物翻到中间，直到开始凝固。趁热将奶油杏仁糖切成或压模成所要的形状。操作时，它必须是热而柔韧的。做成所要的形状后，使其冷却到坚硬。如果在制作时，它就开始变冷而坚硬，可将它放在暖炉中，使它重新柔韧。

将糖和水煮到155℃，成为糖浆，用来将配件组装起来。如果要装饰花朵或其他特殊的图案，则可用豪华糖衣。

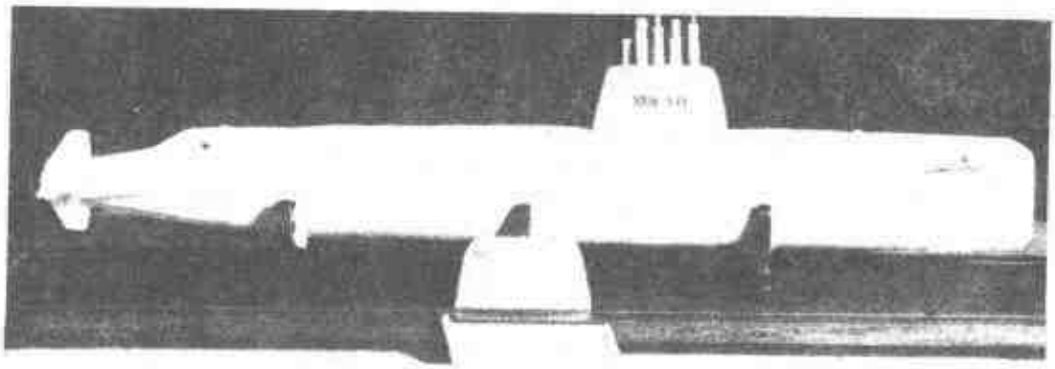


图 A－6　奶油杏仁糖制品(Ⅰ)

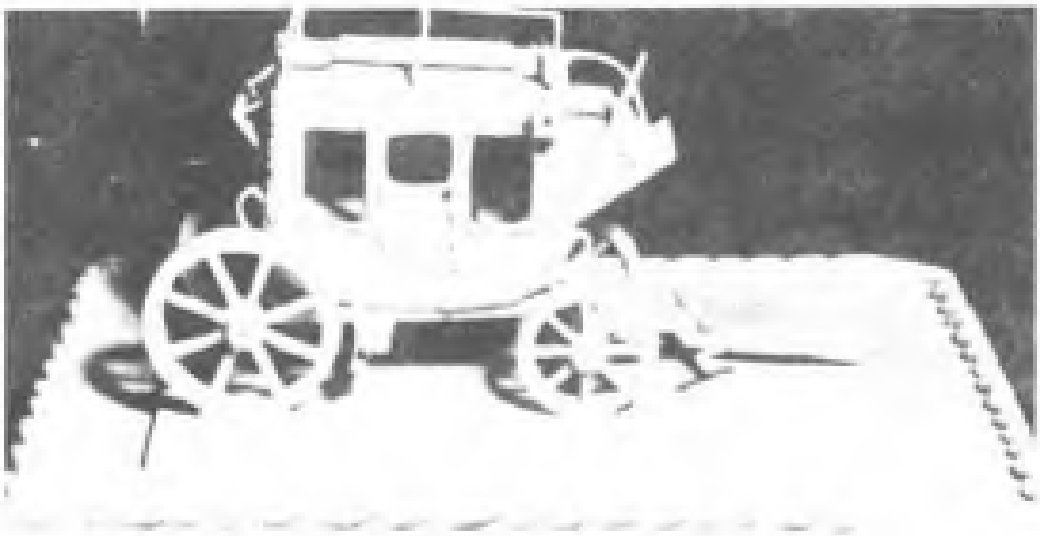


图 A－7　奶油杏仁糖制品(II)



图 A－8　奶油杏仁糖制品(III)

奶油杏仁糖

糖	1.36kg	玉米糖浆	227g
水	454g	切片温杏仁	1.36kg

制作方法：将糖、水和糖浆煮到160℃。加入柠檬后搅拌。

六、巧克力的罗曼史

当哥伦布于1492年开始他的探险时，西方世界(欧洲)甚至还没有听说过巧克力。他从第一次新发现的航海中返回时，在西班牙国王费迪南的脚下放了各种新奇的物品，其中包括最没有用的棕黑色的可可豆样品。

1519年，作为阿兹特克(Aztec)皇帝蒙泰祖马二世宫廷的客人，Hernando Corté发现，这种不起眼的豆可做成饮料。蒙泰祖马将它装在金色高脚玻璃杯中招待客人，并称它为"巧克力"。

当Corté将它带回家时，由于太苦，不合西班牙人的口味，但他的一位公民想出了一个主意，在其中加入蔗糖。另一位西班牙人又想出加入肉桂。第三位加了一点香草，第四位认为将它煮热后味道会更好，于是一种工业就产生了。西班牙人开始在他们的海外殖民地种植商业可可豆。

在将近100年中，他们极力对巧克力的制作方法保密，但西班牙的修道士泄露了秘密。饮用巧克力传到了法国和英国。小工厂的手工制作方法让位于大规模的生产。1828年发明的可可压榨方法通过挤出一部分可可油脂而改善了它的味道和浓度。1876年，一位叫Daniel Peter的瑞士人革新了可可工业。他发明了食用的牛奶巧克力。

Peter的革命性发现的一个结果是，食用巧克力大大地超过了饮用巧克力的产量。它成为上亿美元的工业，给全世界提供了数万个工作岗位。

可可豆长在阴凉、潮湿的热带土地上的常青树上。它的蜡样

的粉红色或白色的花朵，有一种奇特的人工制造的外貌。它的荚果从树干和主要的分枝上发出芽来，起初是青色或栗色的。然后生长和成熟成修长的甜瓜形状，带有金色或猩红色的雀斑。

当这种木质的荚果从树上摘下来后，用刀割开，再出奶油色的豆。经过一个时期的发酵，可可豆就干燥了，并装在大的牛皮纸袋中运走。

在工厂中，运用了巧克力制造工艺。经过清洗后，各种可可豆被放在一大的圆柱筒中烘烤，剥去了薄壳，剩下的可可粒被小心地搅拌。搅拌后的可可粒在磨房中被磨碎，此过程中产生足够的热，使可可油脂液化。产生被称为"可可液"的液体，它是各种巧克力产品的基础。

可可油脂取出后，得到的块状物可磨成粉，成为饮用的巧克力。相反地，食用巧克力是加入可可油脂做成的，而独特的巧克力块是又加入了牛奶和精制糖做成的。经过辛苦的乳化和调和后，将混合物倒入模子中冷却，再包装。于是哥伦布的一个发现，成为20世纪学童们喜爱的食品。

七、用巧克力装饰

巧克力模块或覆盖物(Couverture)

欧洲的糕点师将用作模块的巧克力称为"覆盖物"。在美国，它被做成4.54kg的块，并可在任何面包房买到。Hershey和Stollwerk甜巧克力一般用于制作覆盖物。

用作模块或浸渍的巧克力应慢慢地在温水浴中或巧克力加热器中融解，直到温度达到约30℃。温度是最重要的，如果超过或不到此温度，巧克力将变灰而失去其光泽。

将巧克力破成小块，并在热水浴中融解(水温不超过32℃)，充分搅拌，直到所有的巧克力都融解。

如果巧克力太稠，则加入融化的可可油脂，以得到适当的稠度。在气温很高的情况下，加一点融化的蜂蜡，肯定有助于巧克力

抗热。454g巧克力用28g蜂蜡就够了。

将总量的2/3倒在大理石板上，用刮板翻刮到冷却。然后和其余的1/3混合，再加热到28～30℃使其融化。此过程称为回火。

调制巧克力时一定要用木勺或钢制刮板，而不要用手，因为手的温度会使融化的巧克力变色。

巧克力模子是用马口铁或塑料制成的，并且必须使它保持干燥和十分清洁。用尖锐的工具来刮模子的内部，会使巧克力粘在模子上，以后就无法将模子脱下。

八、巧克力装饰品

巧克力装饰的第一步是用一把法国刀将一大块巧克力切成小块。然后将巧克力放在一只碗中，在46℃下使其融化。巧克力在融化时，一定不要和水和任何液体接触，因为这样会使它变硬而不成为液态。注意不要将巧克力热过火或热得太快。温度超过49℃将使巧克力变厚而粗糙。

将巧克力冷却到约30℃，如有必要，可调入或加入一些磨得极细的巧克力，这有助于使巧克力凝固得快一些。

要做成弯形的或刨花形的，可在大理石板上倒一点巧克力，用一把刮刀将它铺开，使成为10cm宽，0.3cm厚的长条。当巧克力开始凝固时，用一把刀快速地向前移动，切下刨花形的或弯形的巧克力，它就弯成离开刀时的形状。

对其他的装饰，可令巧克力冷却并凝固，然后用刀将其切成方块或三角形，或用组合刀切成各种形状。巧克力可储存在冷而干燥的地方，需用时用到糕点、蛋糕和甜食上。如果开始的操作不成功也没有关系，只要将巧克力刮下放回热锅中，从头开始。

1. 用于作花色条纹装饰的巧克力

在杯子中融化甜巧克力，加入1/3巧克力量的方丹糖衣。慢慢地加入有一点温的糖浆或水使成为均匀的制作花色条纹的稠度，

趁温使用。

2. 巧克力长条面饰物

这种面饰物广泛地使用于叠层蛋糕和法式糕点中。

在一些融化的甜巧克力中慢慢地加几滴水，不断地搅拌，直到巧克力变成较硬的稠度。将一只中等网眼的筛子翻过来，将巧克力压过筛子。让细条的巧克力挂在那儿冷却，然后将细条从筛子上取下，保存在冷的地方待用。

	各种烘烤温度(近似范围)/℃
装在模子中烘烤的面包	204～218
装在模子中烘烤的小面包卷	204
放在平板上烘烤的面包或小面包卷	204～218
丹麦糕点	190～204
各种甜面团	190～204
咖啡蛋糕	190～204
叠层蛋糕	190
安琪儿和发泡蛋糕	177～190
重水果蛋糕	163～177
水果派和软派	190，204，218
各种甜饼	177～190
泡夫和指形酥卷	190～204
各种松饼	204～218
泡夫糊	177～190
烘烤布丁	177～190

MIANBAOSHI SHOUCE

面·包·师·手·册

面包师手册

MIANBAOSHI SHOUCE

XUSHUMING YI

[美] J.阿曼德拉 著 徐书鸣 译



中国轻工业出版社
ZHONGGUO QINGGONGYE CHUBANSHE

MIANBAOSHISHOUCE

面·包·师·手·册

面包师手册

MIANBAOSHISHOUCE



ISBN 7-5019-2591-7

9 787501 925919 >

ISBN7-5019-2591-7/TS·1577

定价：20.00元

面包师手册

[美] J.阿曼德拉 著

徐书鸣 译

中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

面包师手册/(美)阿曼德拉(Amendola,J.)著;徐书鸣译. 北京:中国轻工业出版社,2000.1

书名原文: The Bakers' Manual (fourth edition)

ISBN 7-5019-2591-7

Ⅰ.面… Ⅱ.①阿… ②徐… Ⅲ.面包-食品加工-手册 Ⅳ.TS213.2-62

中国版本图书馆CIP数据核字 (1999) 第37647号

The Bakers' Manual (fourth edition)
Joseph Amendola
Copyright ©1993 by John Wiley & Sons, Inc.
All Rights Reserved. Authorized translation
from the English language edition published
by John Wiley & Sons, Inc.

责任编辑: 山 边 责任终审: 滕炎福 封面设计: 张歌明
版式设计: 智苏亚 责任校对: 燕 杰 责任监印: 徐肇华

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号,邮编: 100740)
网 址: http://www.chlip.com.cn
印 刷: 三河市宏达印刷厂
经 销: 各地新华书店
版 次: 2000年1月第1版 2000年1月第1次印刷
开 本: 850×1168 1/32 印张: 7.25
字 数: 186千字 插页: 4 印数: 1~5000
书 号: ISBN 7-5019-2591-7/TS·1577 定价: 20.00元
著作权合同登记 图字: 01-1999-1727

• 如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换 •

鲜奶
椰丝
面包



椰子卷







调理面包

牛油排包



果酱花卷



蝴蝶面包



丹麦
羊角包

法式辫子面包



主食面包



长棍面包



水果蓝面包





杂粮面包



杏仁片面包

序　言

本书的第四版原来是打算在老版中加进一些新的配方，但现在是将老版更新了。

在此我要感谢我的朋友、同事和许多研究生对我的愉快而有趣的工作给予无私的帮助和支持。

从40年代起，我一直在美国烹饪学院(Culinary Institute of America)担任各种职务：教师团副主席、学生辅导主任、学生事务部副主席和行政执行主席。

我曾作为一些主要的食品公司的食品和健康顾问而四处旅行，我的专长是食品烘烤和甜食。现在我住在佛罗里达的Orlando，并作为烘烤方面的顾问而成为Fessel International的合作者。

J.阿曼德拉

目　录

第一章　原料……(1)

一、面粉……(1)

1. 小麦……(1)

2. 黑麦粉……(2)

二、鸡蛋……(4)

1. 带壳蛋……(4)

2. 冰蛋……(5)

三、盐……(5)

四、牛奶……(5)

五、甜味剂……(6)

1. 糖……(6)

2. 蜂蜜……(7)

3. 糖蜜……(7)

六、酵母菌……(7)

七、化学酵素……(8)

八、油脂和起酥油……(9)

在面包房的生产中油脂的功能……(11)

九、调味料……(11)

调味品的使用……(12)

第二章　发酵产品……(13)

一、面包、面包卷、早餐点心和丹麦饼……(13)

二、面包和面团的生产阶段……(14)

1. 和面……(14)

2. 发酵……(14)
3. 控制面团的温度……(16)
4. 水温图……(19)
5. 羊角包……(26)
三、编制面包或面条篮……(28)
四、早餐点心的顶饰和内填料……(41)
第三章　蛋糕和德国大蛋糕……(45)
一、搅拌蛋糕糊……(45)
1. 乳化法……(45)
2. 二阶段法……(46)
3. 发泡法……(46)
二、高海拔下制作蛋糕……(46)
Linzer大蛋糕……(63)
三、水果蛋糕……(64)
1. 果馅饼壳……(64)
2. 成品……(64)
3. 制作成品的其他方法……(64)
4. 法式苹果大蛋糕……(65)
5. 苹果大蛋糕屋(Maison)……(65)
四、Dobos大蛋糕……(66)
1. 预制和成品Dobos大蛋糕……(66)
2. 焦糖……(67)
五、巴伐利亚奶油大蛋糕……(67)
六、杏仁酥糖大蛋糕(Marzipan Torte)……(67)
七、水果大蛋糕……(69)
八、松软蛋糕……(76)
九、大块蛋糕……(78)
十、蛋糕的切割……(79)
十一、Bunder Nuss大蛋糕……(79)

十二、Zuger樱桃酒大蛋糕……(85)
十三、St.Honore糕点……(86)
十四、Pithiviers……(87)
第四章　曲奇饼干……(89)
一、搅拌方法……(89)
1. 乳化法……(89)
2. 一步法……(89)
二、曲奇饼干的种类……(89)
三、糕点袋……(90)
四、花色小蛋糕……(102)
第五章　馅饼(派，Pies)……(105)
一、馅饼皮……(105)
原料……(105)
二、馅饼的填料……(106)
1. 水果馅饼填料的制备……(106)
2. 奶油馅饼填料……(108)
3. 蛋白松软馅饼……(108)
4. 软馅饼和特制馅饼……(108)
5. 稠化剂……(109)
三、糕点奶油……(112)
其他花色……(112)
第六章　布丁和沙司……(122)
制作布丁和冰淇淋的沙司……(130)
第七章　糖衣……(135)
一、基本糖衣……(135)
二、制作和使用纸锥……(141)
三、装饰生日蛋糕……(144)
四、蛋糕装饰果冻的转移……(145)
第八章　什锦糕点和甜食……(147)

一、泡夫糕点及其变种……(147)
1. 制作泡夫糕点的规则……(148)
2. 擀压和折叠面团……(148)
3. 奶油片……(149)
4. 奶酪棍……(150)
5. 拿破仑……(150)
6. 肉饼壳(Patty Shell)……(151)
7. 半圆形酥饼(Turnover)……(151)
8. 肉蛋馅饼(Vol - au - Vent)……(151)
9. 奶油角(女士的发髻,Lady Lock)……(152)
10. 棕榈树叶(猪耳朵)……(153)
11. 蝴蝶……(153)
12. 苹果馅酥饼(用泡夫面团制作)……(154)
13. 风车……(155)
14. 圆顶馅饼(Pâte Dome)……(155)
15. 四指油酥饼……(156)
16. Pithivier……(156)
二、手指酥卷和奶油泡夫甜食的技术……(157)
1. 注意事项……(157)
2. 奶油一口酥(Croquembouche)……(158)
3. Polka烘饼……(159)
4. 法式炸面饼圈(Doughnuts)……(159)
5. 天鹅奶油泡夫……(160)
6. 手指形酥卷(Éclairs)……(160)
7. 奶油泡夫壳和篮……(161)
8. 奇异香蕉……(162)
9. St. Honore……(162)
10. 蜜蜂窝……(163)
11. 油煎酥角……(163)

12. 夹心酥球(Profiteroles, Hors d'Oeuvre泡夫)……(163)
13. 穆斯林的头巾(Turban)……(164)
14. 老姆糕……(169)
三、糖霜甜食的制作技术……(171)
1. 制作最好的糖霜应遵循的规则……(172)
2. 天鹅糖霜、提篮糖霜、字母糖霜……(173)
3. 德式糖霜大蛋糕……(174)
4. Schaum德式大蛋糕……(175)
5. 糖霜蘑菇……(175)
6. 糖霜冰淇淋……(176)
7. 糖霜鸟巢或糖霜壳……(176)
8. 糖霜馅饼壳……(176)
9. 糖霜甜酥糕(Kisses)……(177)
10. 其他花色的糖霜……(177)
四、糖霜……(178)
五、什锦糕点……(178)
1. 巧克力盒……(178)
2. 奶油杏仁糕点……(179)
3. 拿破仑……(179)
4. 奇妙果冻卷……(180)
5. 奶油泡夫提篮和天鹅……(180)
6. 指形酥卷……(181)
7. 水果馅饼(Fruit Tartlet)……(182)
8. 奶油杏仁馅饼……(182)
9. 冻糕(Parfait)……(183)
10. 轿式马车(Coupe)……(184)
六、制作冰淇淋甜食的技术……(185)
1. 烤Alaska尊贵蛋糕……(186)
2. Alaska甜瓜……(187)

3. 奇异橘子……(187)
4. 热带椰子甜食……(187)
5. 新鲜菠萝快乐甜食……(187)
6. 巧克力杯冰淇淋……(188)
7. 水果奶油冻……(189)
8. 白雪公主……(189)
9. 奇异香蕉……(189)
10. 牛奶葡萄冰淇淋……(189)
11. Appareil à Bombe……(189)
12. 饼干果子冰淇淋……(190)
13. 奶油冻……(190)
14. 糖渍点心……(190)
15. 冰淇淋鸭舌帽(Ice Cream Bombe)……(190)
16. 冰淇淋鸭舌帽的脱模……(191)
17. 冰淇淋鸭舌帽的切片和食用……(192)
18. 草莓鸭舌帽……(192)
19. 卡门(Carmen)冰淇淋鸭舌帽……(192)
20. 圣代冰淇淋(Sundae)……(193)
21. 香蕉劈(Banana Split)……(193)
22. 奶昔(Milk Shake)……(193)
23. 苏打冰淇淋……(193)
24. 司帕牟尼(Spumoni)……(193)
25. 卡萨塔(Cassata)……(194)
26. 冰淇淋派……(194)
27. 雪球……(194)
28. 桃子美尔芭(Peach Melba)……(194)
29. 冷冻糖霜……(195)
30. 冰冻指形酥卷……(195)
31. 冰淇淋泡夫……(195)

32. 烤Alaska冰淇淋……(196)
33. 梨了Hélène冰淇淋……(196)
34. Russe奶油水果布丁……(198)
35. 豪华奶油水果布丁……(199)
附录……(202)
一、煮糖……(202)
岩糖或蛋白牛奶酥糖……(203)
二、杏仁糖……(203)
1. 特殊蛋糕……(205)
2. 吹糖和拉糖……(206)
3. 水果和各种物品……(206)
4. 缎带和蝴蝶结……(208)
5. 多色缎带……(209)
6. 编织拉糖篮……(209)
三、水晶糖……(210)
四、胶姆软糖……(211)
五、用于装饰观赏的奶油杏仁糖……(213)
六、巧克力的罗曼史……(214)
七、用巧克力装饰……(215)
巧克力模块或覆盖物(Couverture)……(215)
八、巧克力装饰品……(216)
1. 用于作花色条纹装饰的巧克力……(216)
2. 巧克力长条面饰物……(217)

第一章 原 料

一、面粉

面粉是小麦的精磨粉，它是面包生产中最重要的原料。所以，面粉的质量对生产出的面包质量有重要的影响。它之所以重要，是因为：

(1) 它是烘烤制品的主要成分。

(2) 它起着粘合和吸收剂的作用。

(3) 它影响着产品的储存质量。

(4) 它对产品的风味很重要。

(5) 它增加了烘烤制品的营养价值。

1. 小麦

磨成面粉的小麦是做面包的主要谷物，因为只有它才是含有合适的谷蛋白和麦醇溶蛋白组分的谷物。当面粉和以水时，这些成分变成谷蛋白，它对保存酵母菌产生的气体是很重要的。没有其他谷物可以代替小麦用来生产面包。

用于烤面包的小麦粉的主要类型是硬质小麦和软质小麦。

硬质小麦含有高成分的谷蛋白，这使它成为面包和面包原料的最好的选择。硬质小麦有几类：

(1) 百分之百的原麦面粉，这是一种强力面粉，是生产高质量

的硬面包卷和平板烤面包的首选面粉。可以生产最好的面包。

(2) 特级面粉，一般用于配方中需要面包粉的地方。用来制作面包、面包卷和面包粉制品。

(3) 一级和二级精面粉，用于制造黑面包，因为它们的颜色比较黑，并有较高含量的谷蛋白。

(4) 麦麸主要用于生产松饼。

(5) 全麦粉(包括全硬质小麦粉)主要用于制作全麦面包和松饼。

软质小麦一般含有的谷蛋白比硬质小麦少，通常用于制作精美的烘制食品。软质小麦有三类：蛋糕粉用于生产高质量的蛋糕，而糕饼粉和甜饼粉用于生产馅饼皮、甜饼和糕点。

2. 黑麦粉

黑麦粉是用黑麦谷磨成的。其成分类似于小麦，但蛋白质或谷蛋白的成分很不同。

当将黑麦粉加水和成面团时，如果处理方法相同，则其蛋白质不像硬质小麦那样产生谷蛋白。为了得到多孔的发透面包，必须在黑麦粉中加一些如一级和二级精面粉那样的硬质麦粉。如果只用黑麦粉，则产品将是硬的、发不透的，因面是难于消化、不好吃的。

黑麦被磨成粗麦粉、专卖粉或细黑麦粉、中等黑麦粉和深色黑麦粉。

黑麦混合物是在磨粉机中将一定比例的黑麦粉和高谷蛋白或精白粉混合而成的。混合物中黑麦粉对精白粉的比例通常为25%～40%。确切的使用量与当地的要求和所制作的面包的类型有关。所以，面包师必须判断混合物的恰当的比例。

有关制作黑麦面包的注意事项如下：

(1) 随着所制作的黑麦面包类型的不同，配方必须调整。要调节深色黑麦粉的比例，对重深色的黑麦面包，必须加大深黑麦粉

的比例。

(2) 黑麦粉面团的混合时间不能像精白粉面团那样长。

(3) 黑麦面团的发酵期应较短，以得到最好的结果。

(4) 烘烤黑麦面包时，在开始的10分钟内需要在烤炉内通蒸汽。

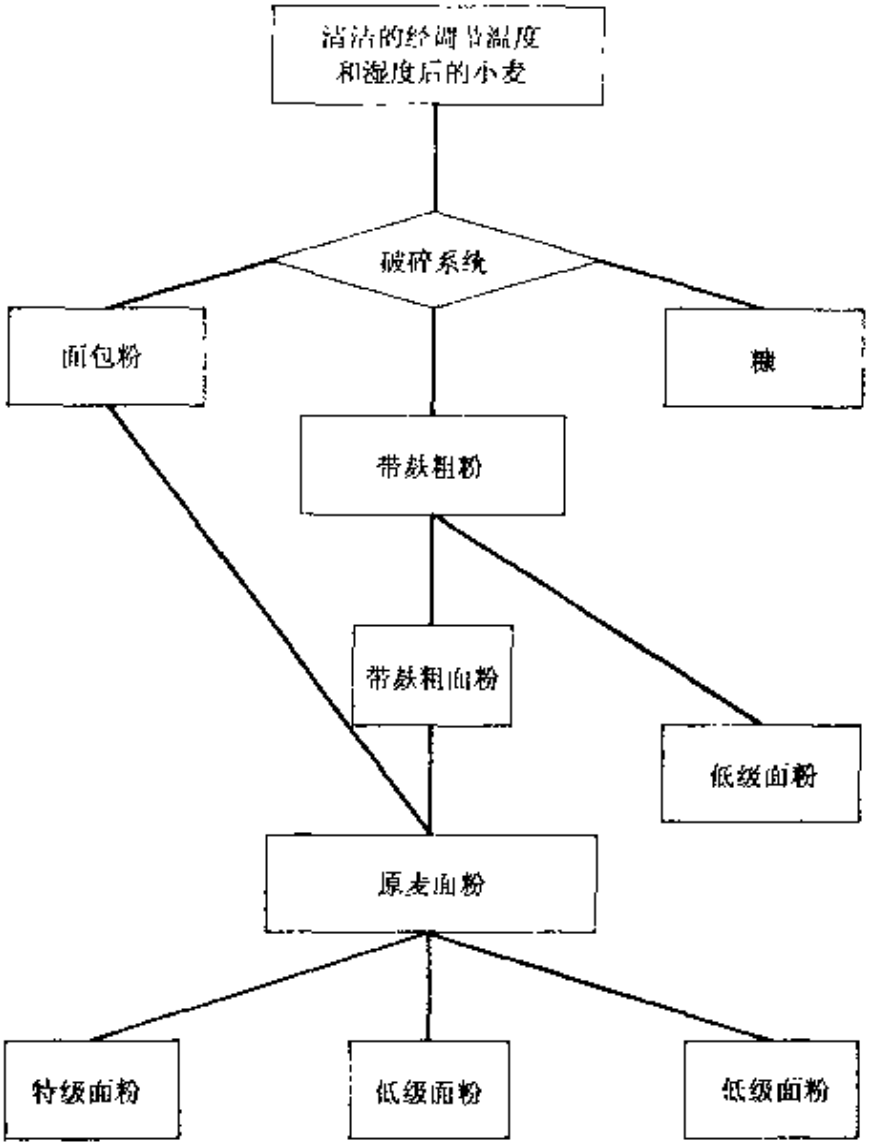


图 1-1 小麦磨成面粉的过程

上面的图显示了不同等级的面粉的大概的分离过程，但没有显示面粉的精确的分离系统。

本图经Standard Brands, Inc.，版权所有者的允许，从"Treatise on Cake Making"翻印过来。

二、鸡蛋

当说到鸡蛋时，指的是整个鸡蛋——包括黄和白。

鸡蛋是天然的乳化剂，它有助于产生均匀的糊状物。通过乳化和搅打，可使这种糊状物很好地通气，保持了发酵剂产生的气体。

在大约52℃下鸡蛋会凝固。这是一个重要的性质，因为这使得鸡蛋构成了正在烘烤的制品结构的一部分。

因为蛋黄包含脂肪，它起着酥化的作用。当鸡蛋用于发泡蛋糕(sponge cake)和发酵制品中时，这种作用特别显著。

就发酵作用而言，蛋白和整个鸡蛋的功能是一样的。如在安琪儿蛋糕中，搅打过的蛋白产生一些由细微的空气泡构成的泡沫物质，当在烤炉中受热时，它们就会膨胀。因为蛋白能容纳糊状物中的空气，糊状物的体积增大了，当在烤炉中受热时，鸡蛋凝固了，就成为蛋糕中的泡室结构。

鸡蛋的重要性在于它们添加了颜色，改善了烘烤制品的质地，增加了体积，使产品有结构，增加了风味，并有显著的营养价值。蛋白包括了很多上述功能，如它们能增加体积、改善质地和使产品有结构。

面包店中用的鸡蛋有两类：带壳蛋和冰蛋。除了有些例外情况外，两类鸡蛋对产品的效果是同样的。在那些例外的情况中，带壳蛋的效果较好。

1. 带壳蛋

为保证产品的质量，必须用质量好的鸡蛋。带壳蛋个数可以换算成如下的重量：

9～11个带壳蛋＝454g整鸡蛋

15～17个带壳蛋白＝454g蛋白

22～24个带壳蛋黄＝454g蛋黄

2. 冰蛋

冰蛋有如下的优点:

(1) 节约了时间和劳力,因为它们毋需打破和分离;

(2) 避免了由于败坏和其他原因引起的浪费;

(3) 保证了提供质量一致的鸡蛋,这意味着产品有更好的稳定性。

冰蛋是以整只鸡蛋出售的、或单是黄、单是白的形式,有时是整只鸡蛋外加一些黄。

三、盐

下面是盐在烘烤制品中的最重要的功能:

(1) 产生所要的味道;

(2) 控制发酵作用。增加盐的含量,会减慢发酵速度,但有助于防止令人讨厌的,对面团有害的细菌和杂菌的发展;

(3) 能加强面粉中的谷蛋白的效果,还有助于面团更有效地保持二氧化碳;

(4) 改善烘烤制品的结构和颗粒度。

四、牛奶

在面包房中使用着许多不同类型的牛奶。下面列出了牛奶的类型、来源或生产方法:

(1) 液体全脂奶是未加工的牛奶;

(2) 液体脱脂奶是从全脂奶中脱去乳脂而得到的奶;

(3) 白脱牛奶是从分离出的奶油中抽出乳脂而留下的产物;

(4) 甜味浓缩全脂奶是在全脂奶中加上糖,然后再将其浓缩(即将其部分水分蒸发掉)到所要求的程度;

(5) 全脂奶粉和脱脂奶粉是用两种方法生产的:第一种方法是将牛奶中的大量的水分取出,然后使它通过一个小通道进入热

罐中，除去剩余的水分，直到奶中只含2.5%到4%的湿度为止；第二种方法是使牛奶通过一个通道进入一个有循环空气的热罐中，这样，当牛奶离开喷雾室时，湿气就分离掉了。

为了还原干奶粉，应该按如下的比例来加水：

液体全脂奶：12.5%的固体，87.5%的水；

液体脱脂奶：9%的固体，91%的水。

因此为了将全脂奶粉还原成500g液体牛奶，应用：

500g×12.5%＝62.5g全脂奶粉

500g×87.5%＝437.5g水

总量　　500g

为了将脱脂奶粉还原成500g液体牛奶，应用：

500g×9%＝45g脱脂奶粉

500g×91%＝455g水

总量　　500g

在面包生产中，牛奶改善了它的结构、食物的价值、质量和味道。

五、甜味剂

1. 糖

甘蔗糖和甜菜糖都是甜味剂，它们来自甘蔗和甜菜。如果将它们提炼到同样的程度，是没有什么区别的。

糖有下面几种形式：

(1) 粗制颗粒糖——原始的标准糖。

(2) 细制颗粒糖，有时称草莓糖或水果糖，是制作蛋糕的首选糖。它们有几等，即精细糖、超精细糖等等。

(3) 特细精糖粉(也称粉状糖,powdered sugar)。

(4) 糖粉(pulverized sugar)，通常称为糕点糖(icing sugar)，有时含有一些淀粉，以防结块。

(5) 红糖，它含有85%～92%的蔗糖，主要用于调味。

2. 蜂蜜

蜂蜜是蜜蜂从花蜜中制得的糖浆，它的成分随着来源而不同。苜蓿蜂蜜被认为是在面包店使用的最好的蜂蜜之一，因为调味是其主要的功能。

蜂蜜平均含有75%的转化糖、15%～20%的水分和其他少量的使味道可口的物质。

许多蜂蜜在送去检查风味质量时都要尝试一下。

3. 糖蜜

糖蜜(Molasses)是将甘蔗汁浓缩而成的。它含有35%～50%的蔗糖，20%～25%的水，余者是转化糖、矿物质、少量的蛋白质和其他物质。

在使用糖蜜前应先品尝其味道。

六、酵母菌

酵母菌是一种生长在酿造桶内的细微的植物或细胞。桶内盛有碎玉米、大麦芽和水的温和糊状物。酵母菌分鲜酵母和干酵母两类。

如果用干酵母来替代在配方中的鲜酵母，则大约用鲜酵母质量的40%的干酵母。例如，在配方中用500g鲜酵母，当需要用干酵母来替代时，就为40%×500g=200g。其余的60%，即300g是水。

下面是在不同温度下的发酵速度：

15.5～21℃	慢速反应
26.5℃	正常反应
32～38℃	快速反应
59℃	死亡温度

理想的储存酵母菌的温度为-1～7℃。

当酵母菌和面粉混合成面团时，酵母开始生长，并且繁殖得非常快。生长的结果产生了发酵气体，即二氧化碳，它形成许多小气泡，使面团膨发起来。

烘烤制品的发酵使其增加了体积，并改善了它的颗粒性、结构和风味。

七、化学酵素

化学酵素可分为两类：酸类酵素(如苏打的重碳酸盐或烘烤粉)和碳酸铵盐。

(1) 酸类酵素。在用烘烤粉时，酸性反应盐或这种盐的组合物在湿热的环境中作用于重碳酸钠上，释放出二氧化碳气体，使产品发酵。重碳酸钠含有碳和氧，从而产生二氧化碳气体。所以不论是使用含有酸分和重碳酸钠的烘烤粉，还是将重碳酸钠加入在原料中含有足够酸度的糊状物中，使重碳酸钠释放气体，两者的反应是类似的。

它的一个例子是将重碳酸钠加入含有糖蜜的五香蛋糕中。糖蜜是酸性的，它能使加入的重碳酸钠释放出二氧化碳气体。

(2) 碳酸铵盐的作用有一些不同。像重碳酸钠那样，它也含有二氧化碳气体的成分。但与酸类发酵不同，它不需要酸或其他物质来引起反应，二氧化碳气体通过在烘烤过程中的湿热条件下分解而从碳酸铵盐中释放出来。因为它分解得很快，所以它主要用于需要突然膨胀的奶油泡夫*(Cream Puffs)和饼干中。

用于烘烤制品中的化学酵素改善了产品的颗粒性和组织，使它们匀称和体积增大。

---

* 奶油泡夫即搅打稀奶油或蛋奶冻馅的酥饼——译注。

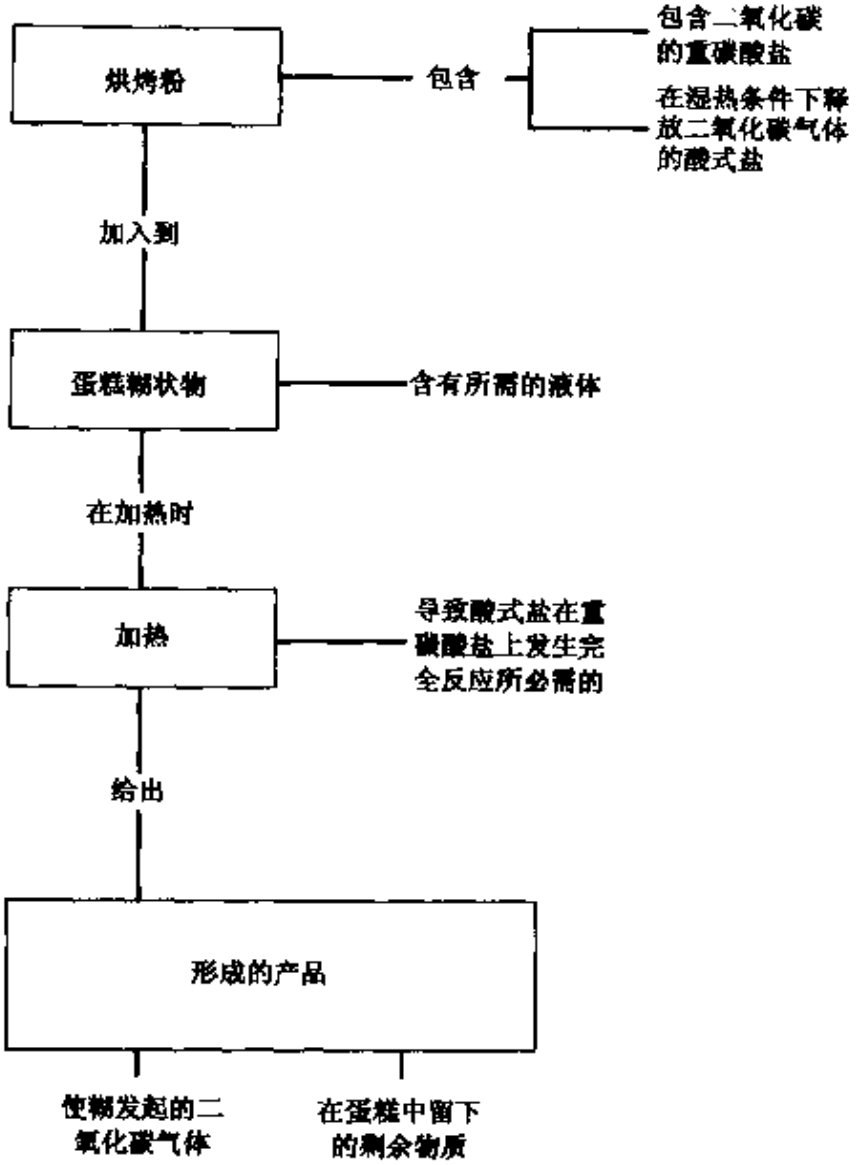


图 1－2 烘烤粉的作用

本图经Standard Brands, Inc.. 版权所有者的允许，从"Treatise on Cake Making"翻印过来。

八、油脂和起酥油

用于烘烤制品中的油脂都是可食用油脂，或者是植物或动物中的氢化油，如氢化起酥油、猪油、黄油和人造奶油。

人造奶油和黄油是两类特殊的油脂。人造奶油是从动植物或两者的合成物中制造出来的。

由于其他类型的油脂通常都很平淡，所以黄油和人造奶油由

于它们能在产品中加入特别的味道而成为首选品。合成它们的油脂的物理性质也有一些不同。这种性质使它们能融于口，这种性质也赋予了使用它们的产品，尤其是糖衣(icing)也有此性质。

猪油主要用于制作面包和馅饼面团。

液状油用于面包房的深度油炸、涂在各种面包卷上和盘上。

复合油是一部分猪油，一部分植物油。

起酥油是除了猪油、黄油和人造奶油以外的所有的固态油。它们不溶解于蛋糕糊状物的液体中，但能与其他的原料混合起来，在它们上面均匀地覆盖一层薄膜，或以细珠的形式扩散到混合物中。它们和鸡蛋、液体和其他原料一起构成乳状液。

在制作蛋糕中使用乳化型的起酥油的最大好处是它能构成比较稳定的乳状液，并能在不损坏糊状物的情况下，使其包含大量的水分和其他原料。

为了保证所用的起酥油对烘烤制品提供高质量的性能，应注意以下几点：

(1) 有合适的浓度。为了使起酥油能很好地起作用，必须将它完全地、均匀地分布于面团或糊状物中。其浓度应使它易于和面团或糊状物混合起来。它还应当易于在烘烤店中处理——在寒冷的气候下不会太硬或破碎，而在温暖的气候下不会太软。

(2) 口味、颜色和气味是很重要的。除了黄油、猪油和人造奶油外，大部分高级起酥油的味道很淡，颜色很浅。所有的起酥油应无异味。

(3) 在面包房的储藏条件下，起酥油必须有令人满意的可保存性。如果保存不适当或保存时间太长，非常好的起酥油也会腐败。起酥油必须保存在冷的地方，并要盖密，尽量隔离空气。

泡夫酱起酥油主要用于制作丹麦饼、各种泡夫酱制品以及在某些早餐点心中代替黄油。大多数泡夫酱起酥油是用植物油加进椰子油而制成的。所以产品的硬度随着要求而不同。

在面包房的生产中油脂的功能

在面包房的生产中，油脂有各种功能：

(1) 增加产品的柔软性。

(2) 提高产品的储藏和食用质量。

(3) 增加产品的营养价值。

(4) 改善产品的颗粒性和结构。

九、调味料

虽然这些原料不能看作制作蛋糕和其他烘烤制品中的真正的基本原料，但要生产出最合乎口味的产品，调味料的作用不可忽视。

调味料可分为三类：提取液、乳剂和干香料。这些调味料和其他的如巧克力，使烘烤制品获得所要求的口味。

调味提取液通常是天然油和含香料的其他物质的酒精溶液。柠檬和香草液可能是最有名和使用最广的调味液。

调味乳剂是将天然油及含香料的其他物质和一定量的胶姆和水配制而成。柠檬香料也可用作调味液，它是在面包房中使用的最受欢迎的乳剂。

合成香料和天然与合成香料的复合调味料可为液状或乳剂状。合成香料的效力很强，所以必须避免过量使用。

干香料包括各种种子、水果、根茎、花蕾、花朵或某些具有天然调味性质的植物的皮。这些香料会随着时间而失去它们的调味性能，所以应该将它们保存在密闭的容器中。经常使用的干香料为肉豆蔻、生姜、肉桂、丁香、肉豆蔻种衣和牙买加甜胡椒。

按用途，盐可归入调味物质。因为它增强了其他调味料的作用，所以它应被当作重要的调味物质。

巧克力和可可是从可可豆中提取出来的，如果要求不严格，也可归入调味品中，当然，这种归类并不适当。这些产品的主要差别是在可可被磨成粉之前，取走了可可脂，这是一种天然脂肪。用

荷兰制造方法得到的可可，比用其他方法生产的可可颜色要深一些，味道要强一些。

调味品的使用

劣等调味品损害了烘烤制品的质量，应避免使用。除了可可和巧克力外，过量使用也是一种通常的错误。面包师在调料气味很强的环境下工作，他们常常感觉不出味道和气味。如果他们不仔细地称量调味料的份量，他们就会过多地使用调味料，使得产品有一种对一些烘烤制品经常会有的"面包师味"。

为了避免过量使用调味料，那些特别强的调味料应用适当的液体来稀释。如果调味料和香料是干的，应该将其与糖混合起来。此方法可以对调味料做精确的称量。

最后，产品的口味是很重要的，因此，不关心调味料的质和量是愚蠢的。不关心这一点，意味着面包师在用失去顾客和产品中使用的高价原料冒险。

第二章　发酵产品

一、面包、面包卷、早餐点心*和丹麦饼

面包是面包师制作的最主要的产品之一。它是一种便宜的营养食品，是每个家庭每天的主要食品。

在烘烤行业中，许多新手不热心于制作面包和面包卷，因为他们感到面包和面包卷不像糕饼那样吸引人，并且面包没有很大的利润。但是面包房在给公众提供高质量的面包上，的确做了一件很好的工作。

除了标准的面包外，还有特殊的面包和面包卷，其中有些很悦目，并且味道很好，受到最挑剔的美食家的喜爱。

下面是制作面包和面包卷应遵循的六条重要的规则。

(1) 面包房中所有的雇员要有严格的个人卫生要求。

(2) 清洁的用具、原料和机械设备。

(3) 使用最好的原料。

(4) 手边要有面团温度计，以控制面团的温度。

(5) 仔细阅读配方，正确地称量所有的原料。

(6) 只供应当日生产的新鲜产品。

---

* 原文为Coffe Cake,(用面粉、牛奶、蛋、奶油、糖等做的)早餐点心。——译注。

二、面包和面团的生产阶段

烘烤面包有12步，列在下面。有些是显而易懂，不需更多的解释;其他的在以后的内容中作详细的说明。

(1) 从生原料开始
(2) 称量原料
(3) 混合原料
(4) 发酵阶段
(5) 称量
(6) 揉面
(7) 检查工作台
(8) 装模子
(9) 装盘
(10) 检查盘
(11) 烘烤
(12) 冷却

1. 和面

和面的主要目的有三个:

(1) 为了使原料均匀地混合，以得到柔和的面团。

(2) 在面团中产生谷蛋白以增进面团的弹性，并保持通过发酵产生的气体。

(3) 令酵母细胞分布均匀，以使它们获得适当的营养。

和面有两种主要的方法:

发泡面团方法: 将一部分面粉、水、酵母、糖和起酥油混合在一起，做成面团，称为"发面团"。使它发酵到所要求的程度。然后将发面团放到搅面机中，并加进其余的原料——剩余的面粉、水、糖、盐、牛奶、起酥油和酵母。将它们一起和成一个均匀的面团后，切成各种大小的块，并继续发酵。发面团方法适用于大规模的商业制作。

直接发面方法: 将所有的原料一起放入容器中，将它们一次搅拌。然后让面团发酵，发酵的时间与面团的类型有关。

2. 发酵

面团搅拌好后就进行发酵，直到烘烤面团的炉温达到59°C。

在此温度下，酵母细胞都被杀死，发酵就停止了。发酵的最佳温度是26.7～27.8℃。发酵的时间依赖于面团中的酵母用量和室温；温度越低，发酵越慢。

发酵不充分的面团称为"生面团"；发酵过度的则称"老面团"。

在发酵过程中产生的气体（二氧化碳），要强迫它从面团中放出，这一过程称为"穿刺"面团；这使谷蛋白松软，并使面团的温度均匀。

"穿刺"面团的最佳时刻是当其大小加倍的时候。要检验面团是否可以穿刺，可张开手掌，插入面团10或12cm。如果面团缩进去了，就表示可以穿刺了。如果插进手指后面团反弹出来，则还需继续发酵。将面团穿刺后，还必须醒发第二次，才能做成面包或面包卷。

原料 / 在产品中的主要功能	面包粉	盐	糖	起酥油	奶粉	水	酵母
粘合剂	√						
吸收剂	√						
帮助保持质量	√		√	√	√		
主要成分和结构	√						
影响食用质量	√		√	√			
营养价值	√		√	√	√		
影响口味	√	√	√		√		√
影响发酵		√	√				
影响谷蛋白		√					
结构和颗粒性		√		√	√		√
赋予面包表面颜色			√				
影响匀称性			√				
体积							√
产生柔软性				√			
提高产品质量				√	√		

图 2－1 面包的原料和它们的功能

问题 / 原因	发得太小	发得太大	表皮颜色太灰	表皮颜色太深	表皮起泡	上面的皮起壳	不易保持质量	结构不好易碎	表皮太厚	条状面包心	灰色面包心	缺少细微结构	粗糙颗粒	味道不好
搅拌不适当	√												√	
盐不够		√					√							√
盐太多	√													
锅中面团太多		√												
锅中面团太少	√												√	
酵母不够	√													
面团发酵过度		√					√	√				√	√	
面团发酵不够	√					√					√			
面团温度太高							√				√			√
面团温度太低			√	√									√	
面团太硬						√	√							
醒发容器太热			√					√			√			
面粉未经处理					√	√								
面团太冷	√													
糖太多				√										
糖太少			√			√	√		√					
面团太生	√			√	√			√				√	√	
面团太老	√	√	√		√		√	√	√			√	√	√
模子不适当					√					√			√	
起酥油不够							√							
烤炉温度太高	√			√										
烤炉温度太低		√					√	√	√					
烘烤过度									√					

图 2－2　普通面包的问题和产生的原因

3. 控制面团的温度

控制面团的温度是很重要的。发酵是否适当、最后产品的质

量和生产的效率，都与面团从其混合到烘烤期间的温度密切相关。

发面团方法和直接发面方法的最佳温度范围为24.5～26.5°C。精确温度的选取决定于生产条件和所生产面包的类型。所以，精确地计算所要的水温和为了达到所要的温度而需要的冰的数量是很重要的。

不同类型的面团搅拌器有不同类型的搅拌范围和冷却设备。机器的容量及摩擦的差别与搅拌机的类型和面团的大小有关。为了确定通过搅拌机的摩擦而产生的热量，可用下面的方法：

记录下面粉、水和室内的温度，然后搅拌面团。搅拌后再记录其温度。接着将面团的温度乘3，因为有3个因素：面粉、水和室温。然后从3倍的面团温度中减去面粉、水和室温之和。结果就是由搅拌机摩擦产生的热。

面团温度	79°F*
乘3	237°F
面粉温度	69°F
水温	64°F
室温	79°F
	212°F
相减	237°F
	-212°F
搅拌机摩擦	25°F

搅拌时间也是支配摩擦量的因素，所以当计算温度时应将其考虑进去。搅拌机的摩擦热已得到了，现在必须以水作为主要的因素来决定面团的温度。

---

* $\frac{t}{°C}=\frac{5}{9}\left(\frac{t}{°F}-32\right)$ —译注。

要求的面团温度	80°F
乘3	240°F
机器摩擦	25°F
面粉温度	75°F
室温	75°F
	175°F
相减	240°F
	−175°F
所要的水温	65°F

当搅拌发面团时，发面团的温度必须加入面粉、室内和搅拌机摩擦的总温度中。这表示有4个因素，所以面团的温度必须乘4。

要求的面团温度	80°F
乘4	320°F
机器摩擦	25°F
发面团温度	80°F
面粉温度	70°F
室温	80°F
	255°F
相减	320°F
	255°F
所要的水温	65°F

我们经常需要用冰将水温降到所要的度数。这时就必须要确定冰量。例如，我们需要24lb*，54°F的水，而自来水的温度是

* 1 lb=0.454kg.

64°F。那么需要用多少冰?

64°F比54°F少　　10°F

10°F乘24lb　　240lb

将1lb冰化成1lb水需要144Btu(英制热量单位)*的热量。所以将240lb除以144Btu，得到我们需要$1\frac{2}{3}$lb冰和$22\frac{1}{3}$lb64°F的水以使水温达到54°F。

4. 水温图

在要求面团温度为80°F，和机器摩擦为25°F时，下面的图表表示用来搅拌面团的水温。水平的行表示面粉温度，垂直的列表示室温。行和列交叉处的数字即为所要的水温。在下面的例子中，室温为76°F，面粉温度为78°F，水温即为61°F。

室　内　温　度

面粉温度	90	88	86	84	82	80	78	76	74	72	70	68	66	64	62	60	58
90	35	37	39	41	43	45	47	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67
88	37	39	41	43	45	47	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69
86	39	41	43	45	47	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71
84	41	43	45	47	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73
82	43	45	47	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73	75
80	45	47	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73	75	77
78	47	49	51	53	55	57	59	(61)	63	65	67	69	71	73	75	77	79
76	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73	75	77	79	81
74	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73	75	77	79	81	83
72	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73	75	77	79	81	83	85
70	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73	75	77	79	81	83	85	87
68	57	59	61	63	65	67	69	71	73	75	77	79	81	83	85	87	89
66	59	61	63	65	67	69	71	73	75	77	79	81	83	85	87	89	91
64	61	63	65	67	69	71	73	75	77	79	81	83	85	87	89	91	93

确定制作面包的水温

* 1Btu=1.055J----译注。

模制白面包

面包粉	4.5kg	脱脂奶粉	220g
糖	170g	水	3kg
麦芽	110g	酵母	220g
盐	110g	起酥油	170g

制作方法：直接发面。发酵1小时。

烘烤温度：204°C。

黑麦面包

黑麦混合面粉	2.25kg	水	1.5kg
盐	55g	酵母	110g
糖	55g	香菜子	28g
起酥油	55g	黑麦调料	28g

制作方法：直接发面。在第二档速度下搅拌5分钟。面团温度26.5°C。发酵1小时。

规格说明：面包卷：454g12个。面包：每个454g。

烘烤说明：204°C，最初10分钟加蒸汽。

犹太仙人掌

面包粉	2.27kg	鸡蛋黄6个	113g
盐	43g	酵母	85g
糖或麦芽	113g	水	1.3kg
油	113g		

制作方法：直接发面。在第二档速度下搅拌约12分钟。面团温度26.5°C。发酵1小时。烘烤前涂以鸡蛋。按图2－3到图2－7的步骤将面团制作成型。

规格说明：每个面包454g。

烘烤说明：204°C。

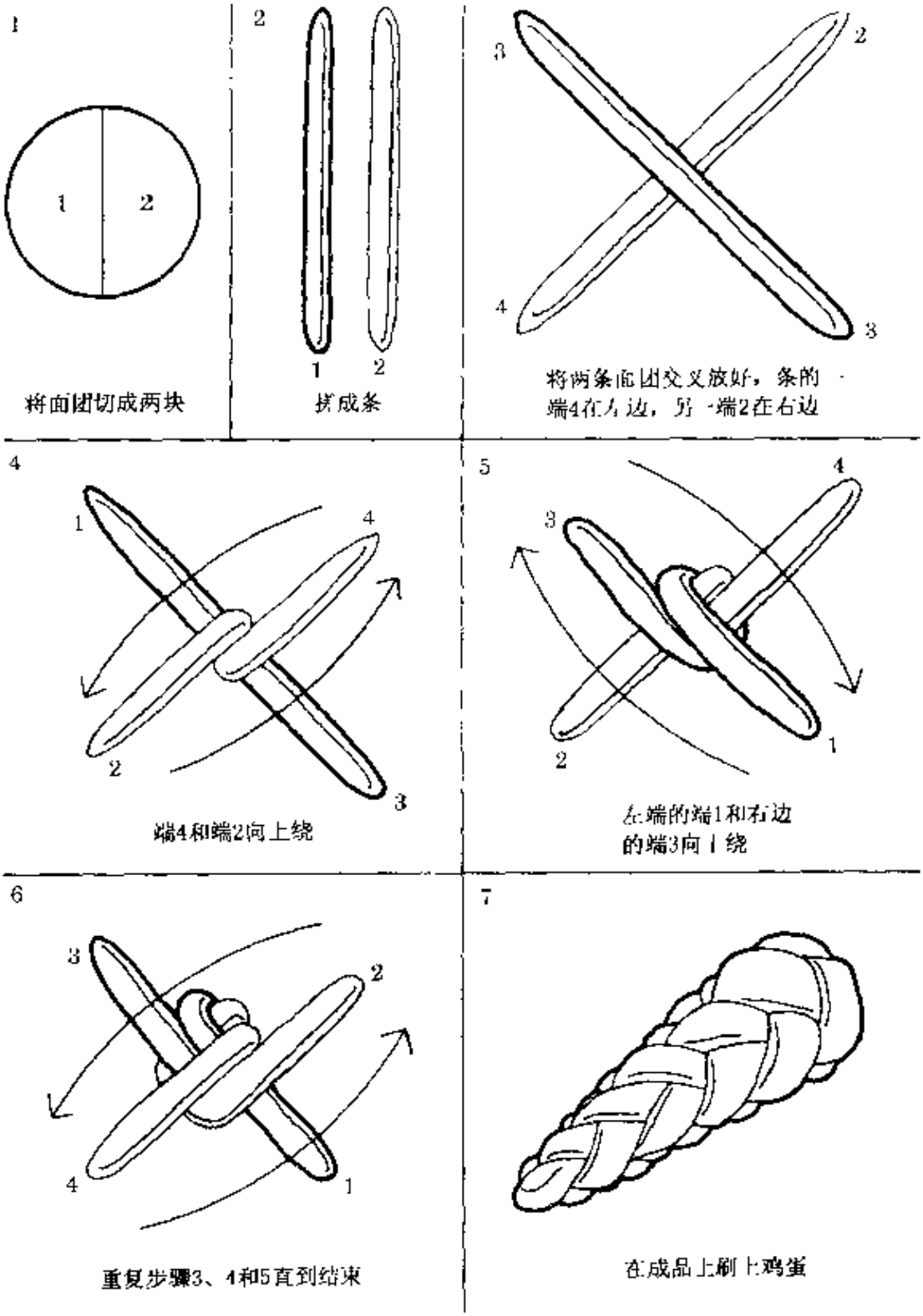


图 2--3 制作双辫子面包的步骤

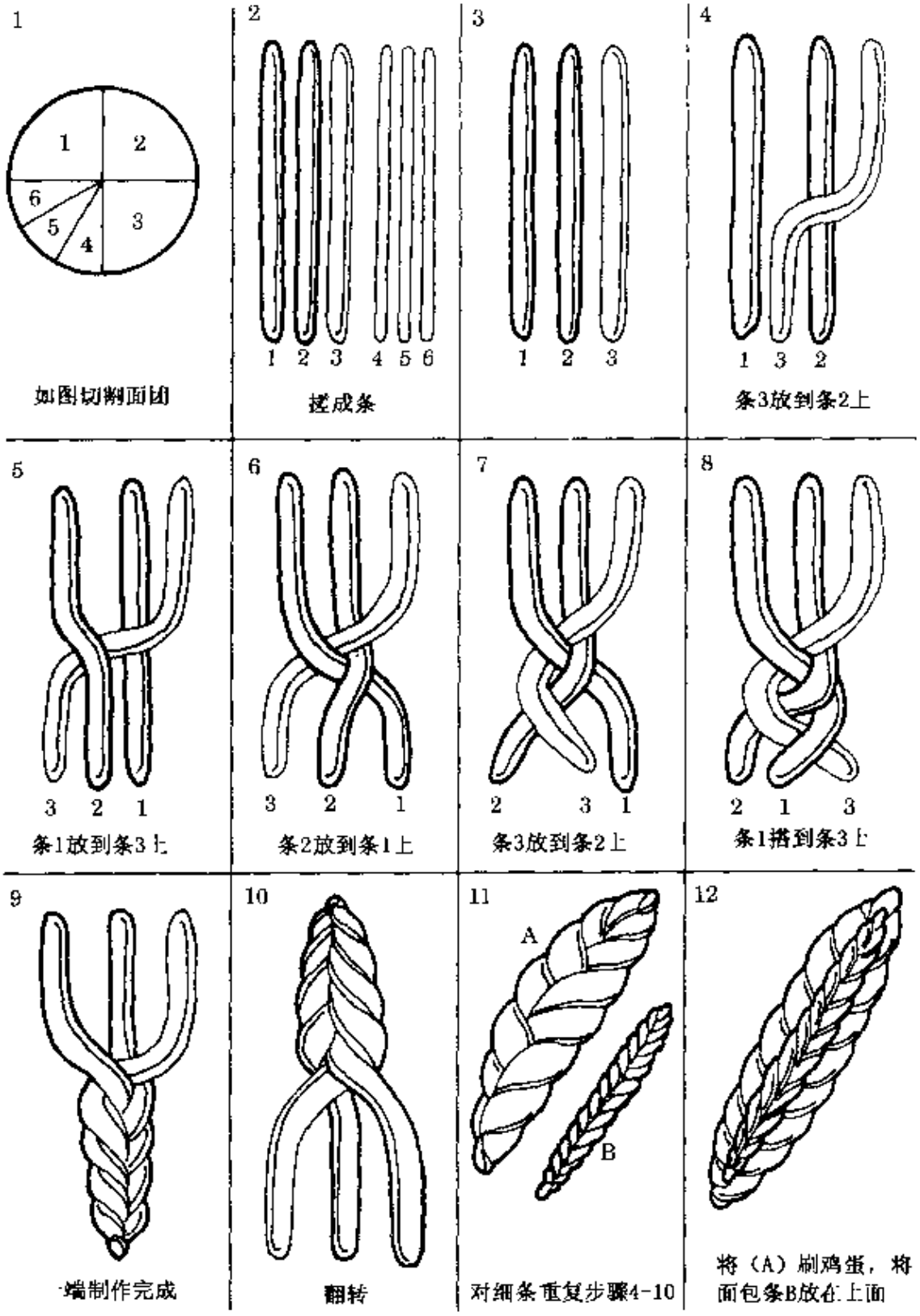


图 2－4　制作三条辫子面包的步骤

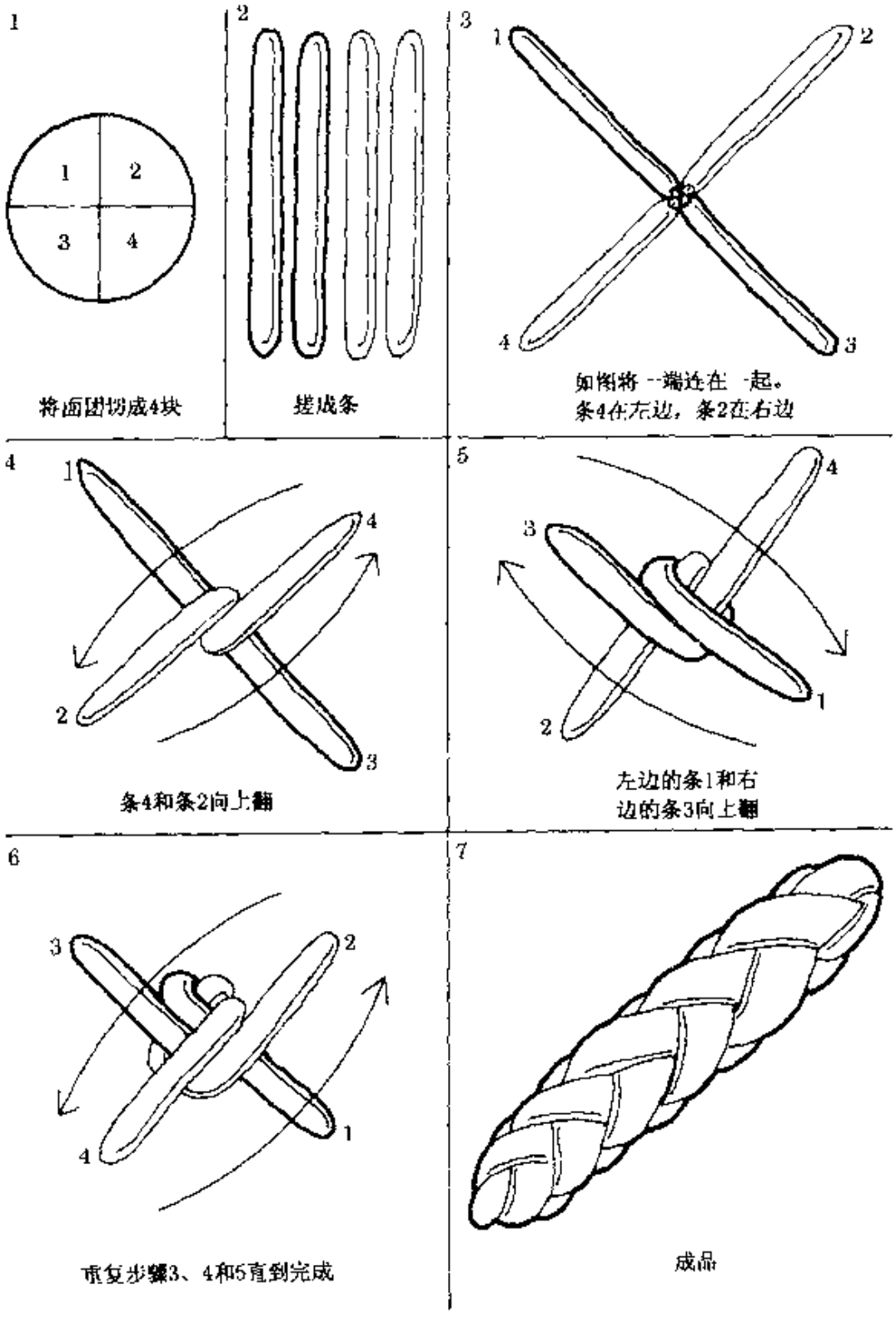


图 2－5 制作四条辫子面包的步骤

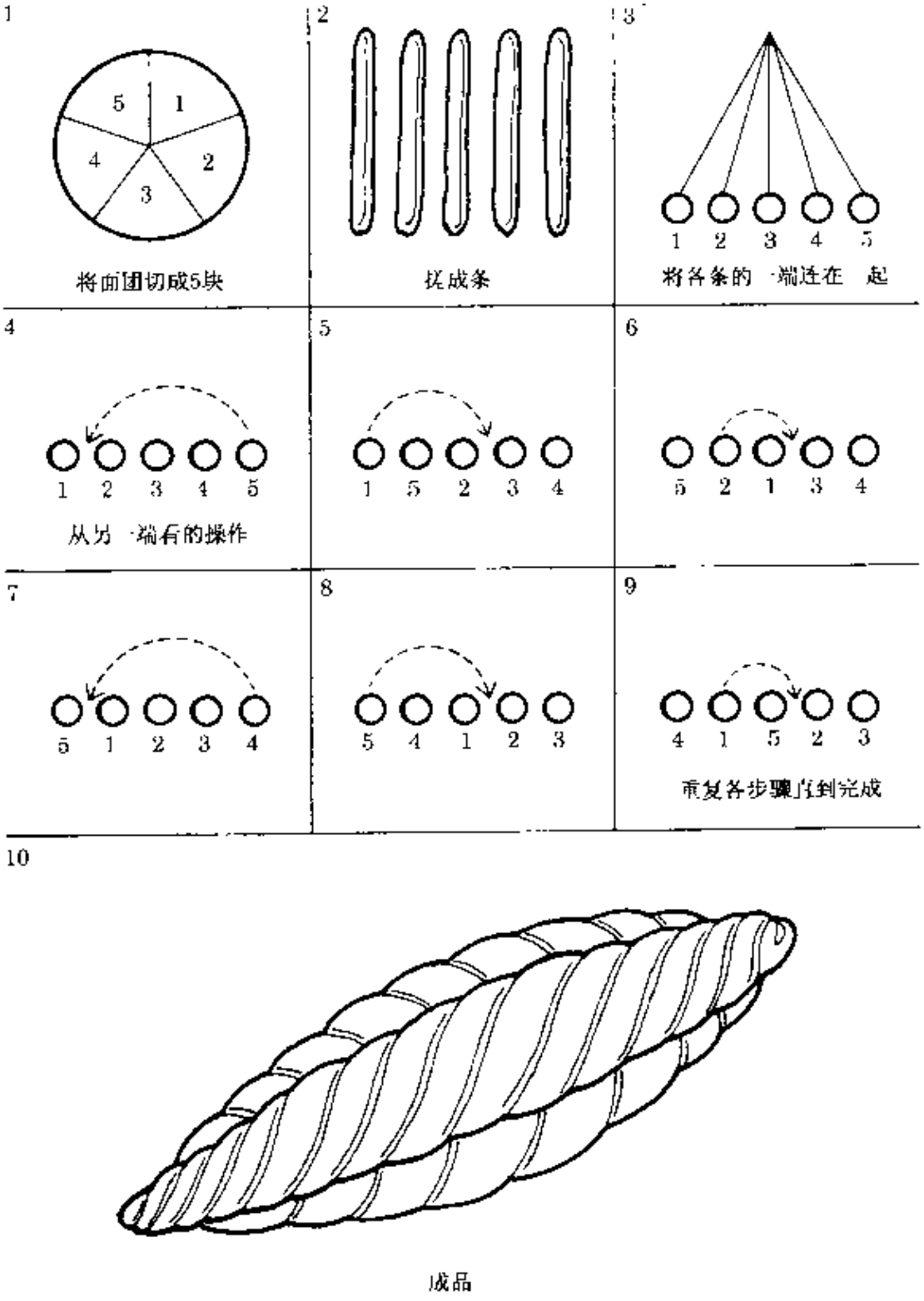


图 2－6　制作五条辫子面包的步骤

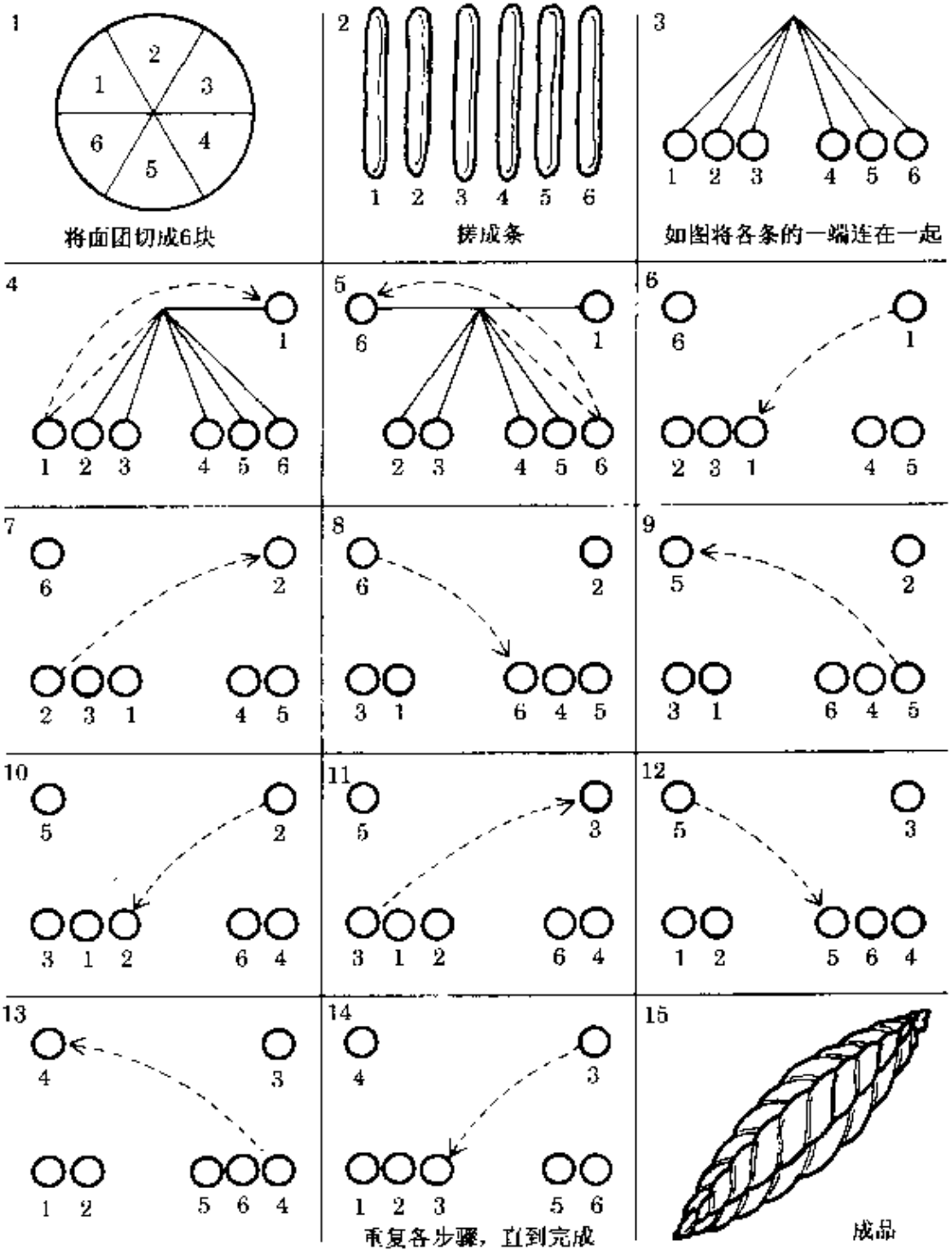


图 2－7　制作六条辫子面包的步骤

全麦面包和面包卷

全麦面粉	2.27kg	奶粉	113g
盐	56.7g	水	1.53kg
糖	225g	酵母	113g
起酥油	225g		

制作方法：直接发面。在中等速度下搅拌5分钟。面团温度26.5°C。发酵1小时。烘烤后从烤盘中取出。

规格说明：面包卷：454g12个。面包：每个454g。

烘烤说明：204°C。

粗黑麦面包

黑麦面粉	1.13kg	糖或麦芽	56.7g
精面包粉	1.13kg	水	1.8kg
裸麦粉	680g	酵母	85g
盐	56.7g	黑麦面粉	28g

制作方法：直接发面。在中等速度下搅拌5分钟。面团温度26.5°C。发酵30分钟。烘烤前涂以黑麦糊和水，并穿一孔。

烘烤说明：200°C，最初10分钟加蒸汽。

荷兰米粉糕

米粉	397g	盐	14g
糖	28g	酵母	42g
起酥油	42g	温水	680g

制作方法：将酵母溶解于温水中。加到干原料中。让其发一段时间，然后做成面包卷或面包。

5. 羊角包

各种羊角包(cornucopia)是用按硬面包卷面团配方和成的面团制成的，但不加酵母。制作羊角包的方法是新颖而独特的；面团

不是用手工搓成的，而是用搅肉机搅出的。搅肉机末端接一只香肠漏斗，以使面团的形状对称。羊角可做成任意大小，它是在铁丝网上包一层铝箔而做成的。面团就绕在羊角上。注意必须从小的一端开始，向羊角的大开口端绕过去。烘烤前最好在面团上涂以大量的鸡蛋。羊角包的上光剂可用14g粉状明胶和473cm³的水配制而成。明胶应加热并溶于水，在羊角包出炉后马上刷在其上面。这使产品得到光亮的效果。

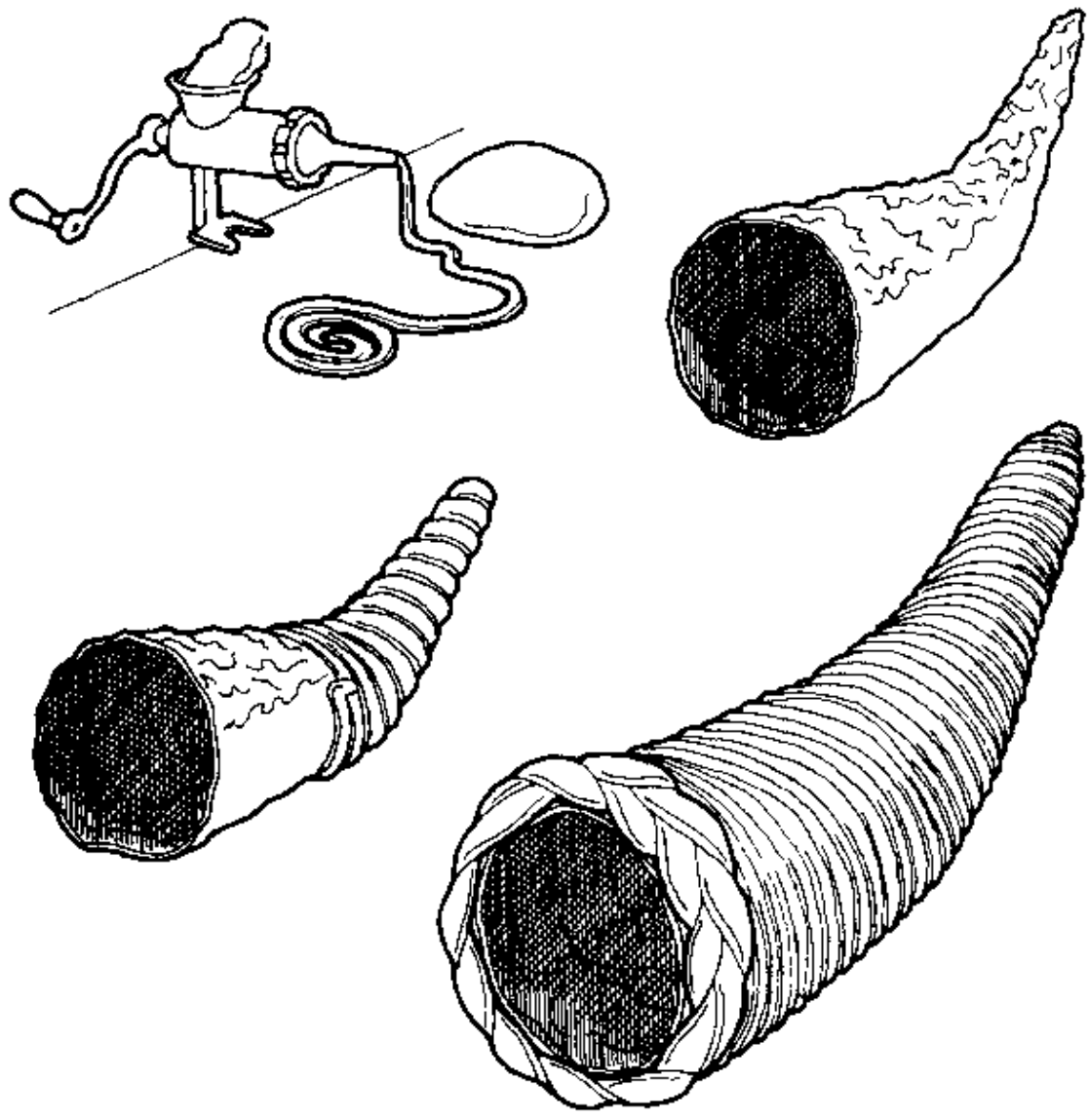


图 2－8　制作羊角包的步骤

硬面包卷面团

面包粉	2.27kg	蛋白	56.7g
盐	56.7g	水	1.36kg
糖	56.7g	酵母	85g
起酥油	56.7g		

制作方法：直接发面。在第二档速度下搅拌12分钟。面团温度26.5℃。发酵1小时。

规格说明：硬面包卷：454g12个。面包：每个454g。

烘烤说明：204℃，大约最初的10分钟要加蒸汽。

其他花色：这个面团可用来制作各种硬面包卷、法式面包、维也纳面包或意大利面包。

家庭鸡蛋面条

面包粉	2.27kg	油	28g
鸡蛋16个	680g	水	454g
盐	56.7g		

制作方法：搅拌成均匀的面团，在擀压前放置大约半小时。待其干后切成面条。此面团也可用于制作提篮和羊角包。

三、编制面包或面条篮

编制面包或面条篮的工艺需要耐心的实践。很多重要的地方对产品有影响。

最重要的是要有一个精良的架子，它们必须有奇数个洞，如图2－9所示。还要有奇数个木钉，按1.9～2.4cm的距离分布在架子上，并有一点张角，使篮子的上面比下面大。注意，在图中有三排不同大小的钉子。

面团必须搓得很均匀，然后均匀地绕在木钉上。

在烘烤前涂上一层鸡蛋。篮把可用金属丝做成。将面团绕在金属丝上，烘烤后安装到篮上去。

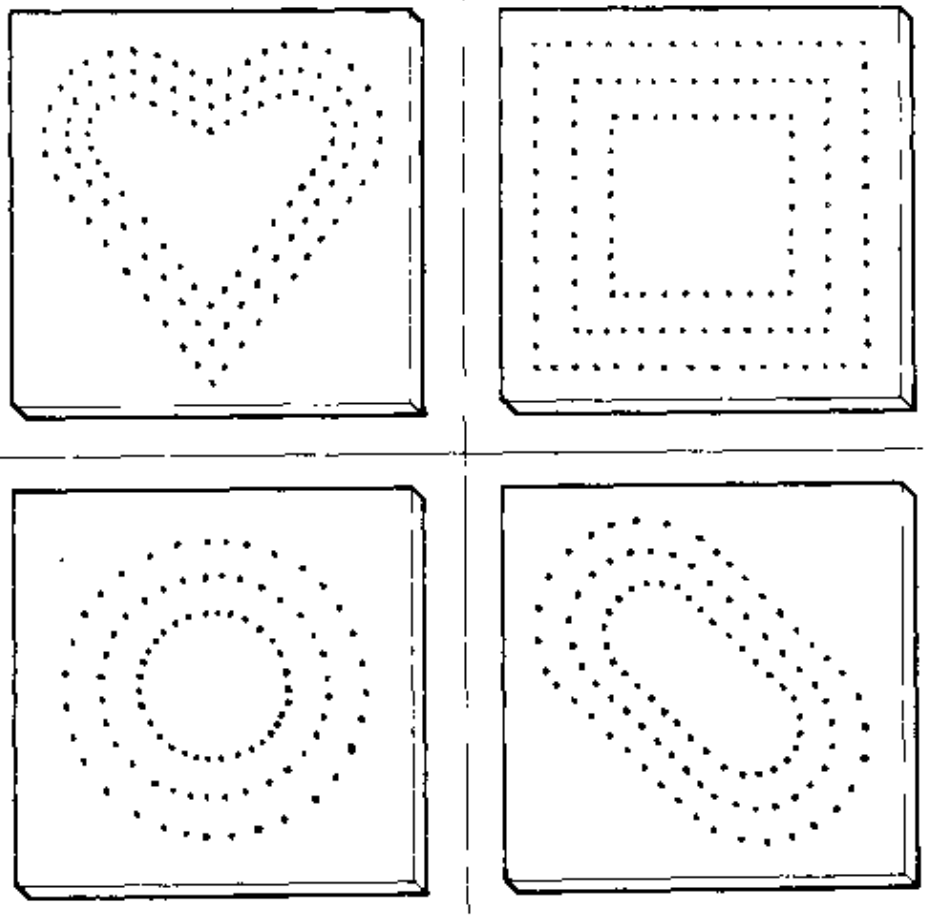


图 2 9 编制面包篮的板：各用来制作不同大小的篮

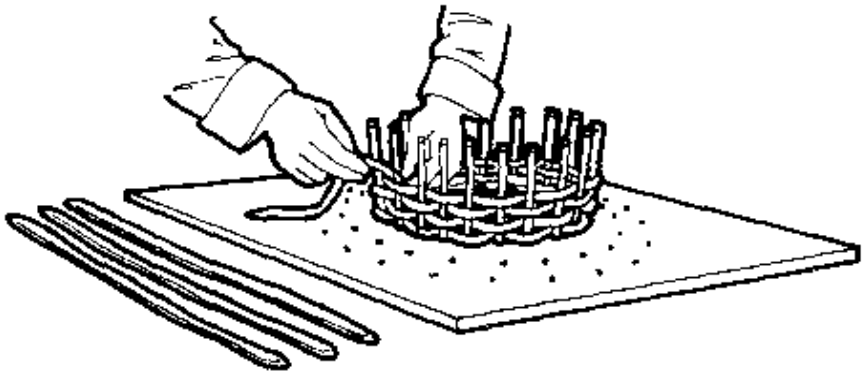


图 2 10 编制面包篮

软面包卷面团

面包粉	2.27kg	奶粉	113g
盐	56.7g	水	1.4kg
糖	227g	酵母	113g
起酥油	227g		

制作方法：直接发面。在中等速度下搅拌12分钟。面团温度26.5°C。发酵1小时。

规格说明：面包卷：每打(12个)340g。共产出12.5打。

烘烤温度：204°C。

丹麦糕面团

盐	28g	牛奶	908g
糖	454g	酵母	113g
黄油	1.2kg	面包粉	2kg
鸡蛋	454g	蛋糕粉	227g

制作方法：将除了908g黄油以外的原料一起搅拌成直接发面。将黄油卷入面团中。搅拌后，放置10～15分钟。然后擀成1.5～2cm厚，长为宽的3倍的薄块。在2/3的面块上撒上黄油，将没有黄油的1/3部分折叠到中间的1/3上，其余的1/3部分折到上面，成为三层面团，两层黄油。再将它在延时器(retarder)中静置20～30分钟。这样的擀皮和折叠的操作要重复两次以上。最后一次擀皮后，在做成各种样子的糕饼前，放在延时器中静置4或5小时是明智的。烘烤前，还应用32～35°C的水蒸气醒发一会儿。

烘烤温度：190℃。

香蕉面包

糖	908g	香蕉泥	1.1kg
起酥油	454g	蛋糕粉	1.4kg
盐	28g	酒石	28g
鸡蛋，搅打	680g	发酵粉	28g

制作方法：将糖、起酥油和盐放在一起做成乳浆，加入搅打过的鸡蛋和香蕉泥。将面粉、酒石和苏打粉一起过筛，加到其他原料中一起搅拌直到均匀。

规格说明：每块680g。

烘烤温度：190°C。

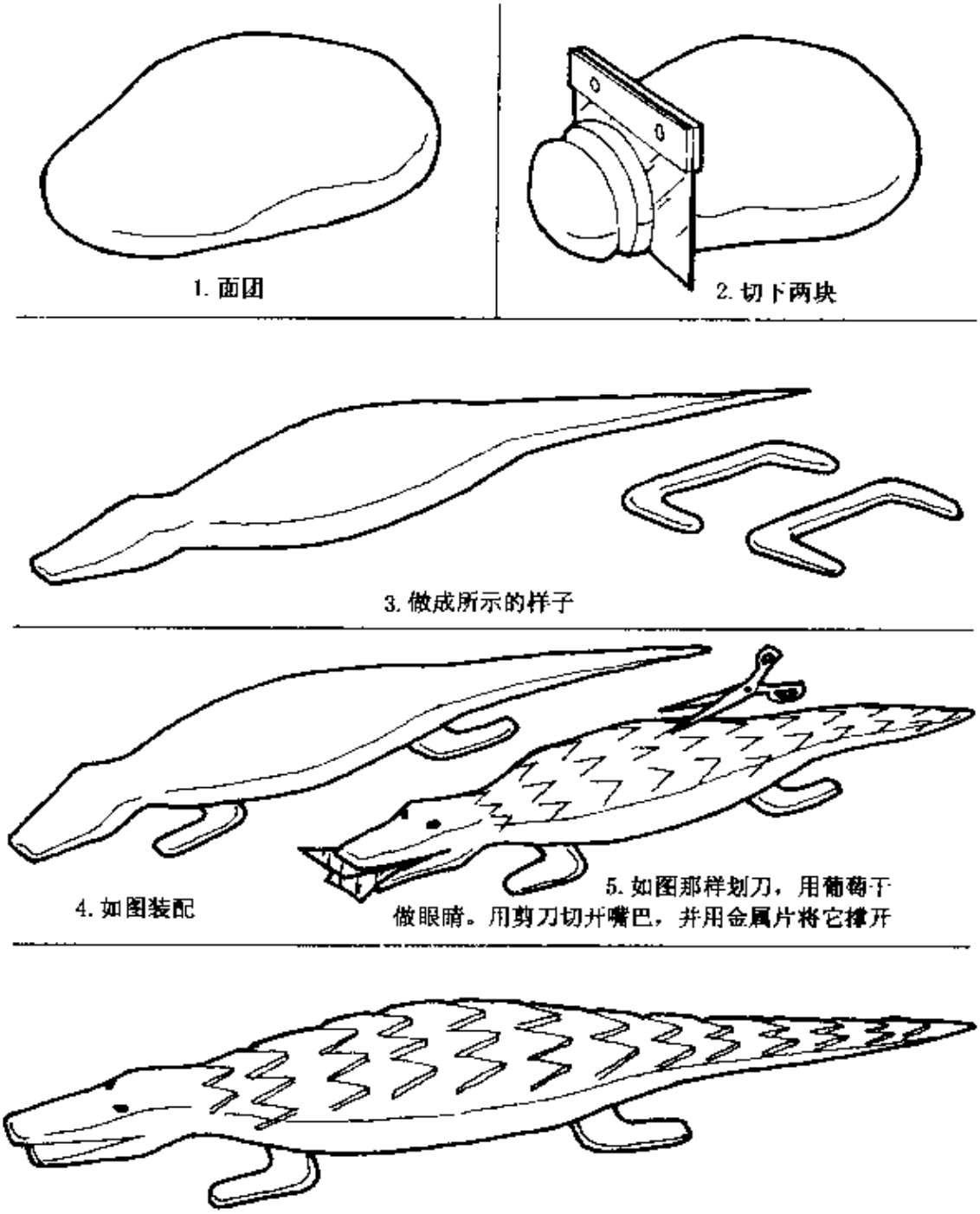


图 2－11　面包鳄鱼

甜 面 团

盐	28g	牛奶	908g
糖	454g	酵母	170g
起酥油和黄油	454g	面包粉	1.6kg
调味品和香料	适量	蛋糕粉	454g
鸡蛋	340g		

制作方法：搅拌成直接发面。发酵1个半小时。面团温度26.5°C。发酵1小时。

烘烤温度：190°C。

枣椰子和硬壳果面包

红糖	454g	面包粉	908g
起酥油	227g	全麦面粉	454g
盐	28g	烘烤粉	28g
鸡蛋	340g	浸泡和切小的枣椰子	908g
发酵粉	28g	核桃	454g
水	908g		

制作方法：将糖、起酥油和盐和成奶油状。打入鸡蛋。将发酵粉溶于水中后加入进去。将面粉和烘烤粉一起过筛后加入到上述混合物中，搅匀。然后将面粉、枣椰子和核桃一起搅拌成面团。

规格说明：每个面块620g。

烘烤温度：190°C。

玉 米 面 包

玉米粉	1kg	盐	42g
糕点面粉	680g	牛奶	1.4kg
糖	113g	鸡蛋	340g
烘烤粉	42g	融化的黄油	340g

制作方法：将玉米粉、面粉、糖、烘烤粉和盐过筛，放在一起搅

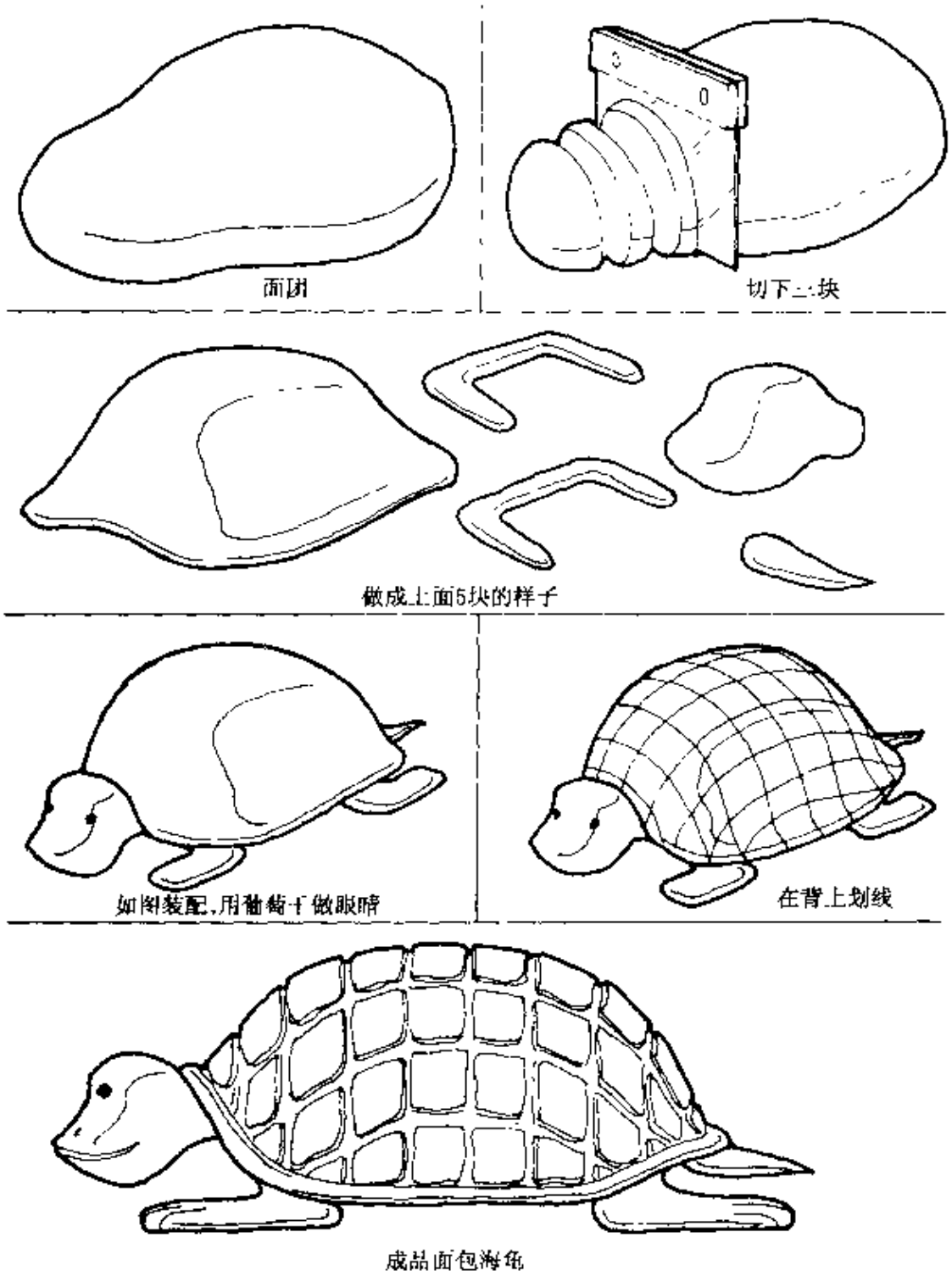


图 2－12　面包海龟

拌。加入搅打过的牛奶和鸡蛋。加入融化的黄油后搅匀。将混合物倒入有油脂的平底盘中。

规格说明：在45cm×60cm的平底盘中倒入4.4kg混合物。

烘烤说明：190°C，热食。

玉米面包和玉米面包条

盐	56g	黄玉米粉	1.1kg
糖	85g	烘烤粉	142g
起酥油	227g	鸡蛋	680g
蛋糕粉	1.1kg	黄油牛奶	1.8kg

制作方法：将盐、糖、起酥油、面粉、玉米粉和烘烤粉混合在一起搅拌。加入搅打过的鸡蛋和0.9kg黄油牛奶后搅匀。加入其余的黄油牛奶，并和上面的混合物一起搅拌。用星形管挤成玉米条。

水果松饼(Muffins)

粉状糖	454g	牛奶	454g
起酥油和黄油	227g	烘烤粉	28g
盐	14g	蛋糕粉	800g
鸡蛋	454g	水果或硬壳果	680g

制作方法：将糖、起酥油和盐放在一起做成乳浆，加入鸡蛋和牛奶。将烘烤粉和面粉在一起过筛并和上面的混合物一起搅匀。将水果或硬壳果拌入混合物中。

规格说明：每打500g。

烘烤说明：204°C。

发酵饼干

蛋糕粉	908g	起酥油和黄油	340g
盐	14g	牛奶	570g
烘烤粉	28g		

制作方法：将面粉、盐和发酵粉过筛并混合。揉入起酥油和黄油。加入牛奶后搅匀。

规格说明：约4打5cm大小的饼干。

烘烤说明：204°C。

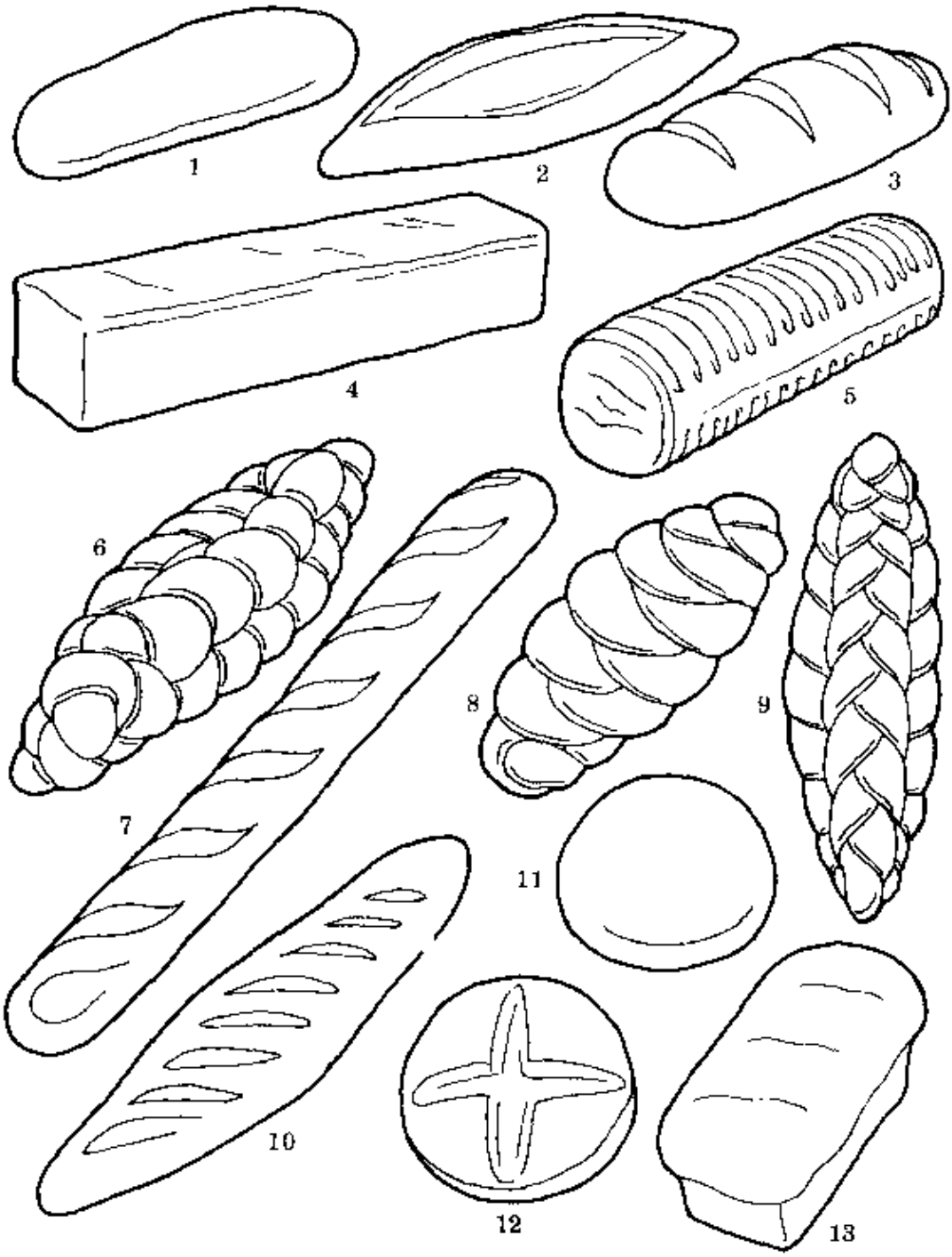


图 2-13 各种面包

1. 裸麦粗面包；2. 意大利面包；3. 美式裸麦面包；4. 长块面包；5. 圆形肉桂面包；6. 麻花面包；7. 法式面包；8. 犹太仙人掌面包；9. 六股麻花面包；10. 维也纳面包；11. 圆形裸麦粗面包；12. 白山峰面包；13. 白盘面包

奶油蛋糕(Brioches)

面粉	680g	糖	56g
酵母	56g	黄油	560g
牛奶	454g	鸡蛋	340g
盐	28g	面粉	800g

制作方法：将面粉、酵母和牛奶做成发面团使其发起来。再将其他原料加入后搅匀。在冰箱中放过夜。

规格说明：每个42g。

烘烤说明：190°C。

松软糕饼(Popovers)

鸡蛋	227g	糖	14g
牛奶	454g	面包粉	340g
盐	14g		

制作方法：将鸡蛋、牛奶、盐和糖放在一起搅打。加入面粉，并搅匀。

规格说明：在松饼锅的每隔一个杯子中涂上油脂，以使松饼能扩展。在涂油的杯中添满3/4的松饼原料。这样，在松饼锅中只有6块松饼而不是12块。总共得到36个中等大小的松饼。

烘烤说明：在204～218°C下烘10分钟，然后降到190°C再烤20分钟，一定要等松饼充分干燥后，才从烤炉中取出，以免它们散塌。

鸡蛋饼(Waffles)

鸡蛋	170g	蛋糕粉	454g
糖(可改变)	56g	烘烤粉	28g
盐	7g	融化的黄油	113g
牛奶	454g		

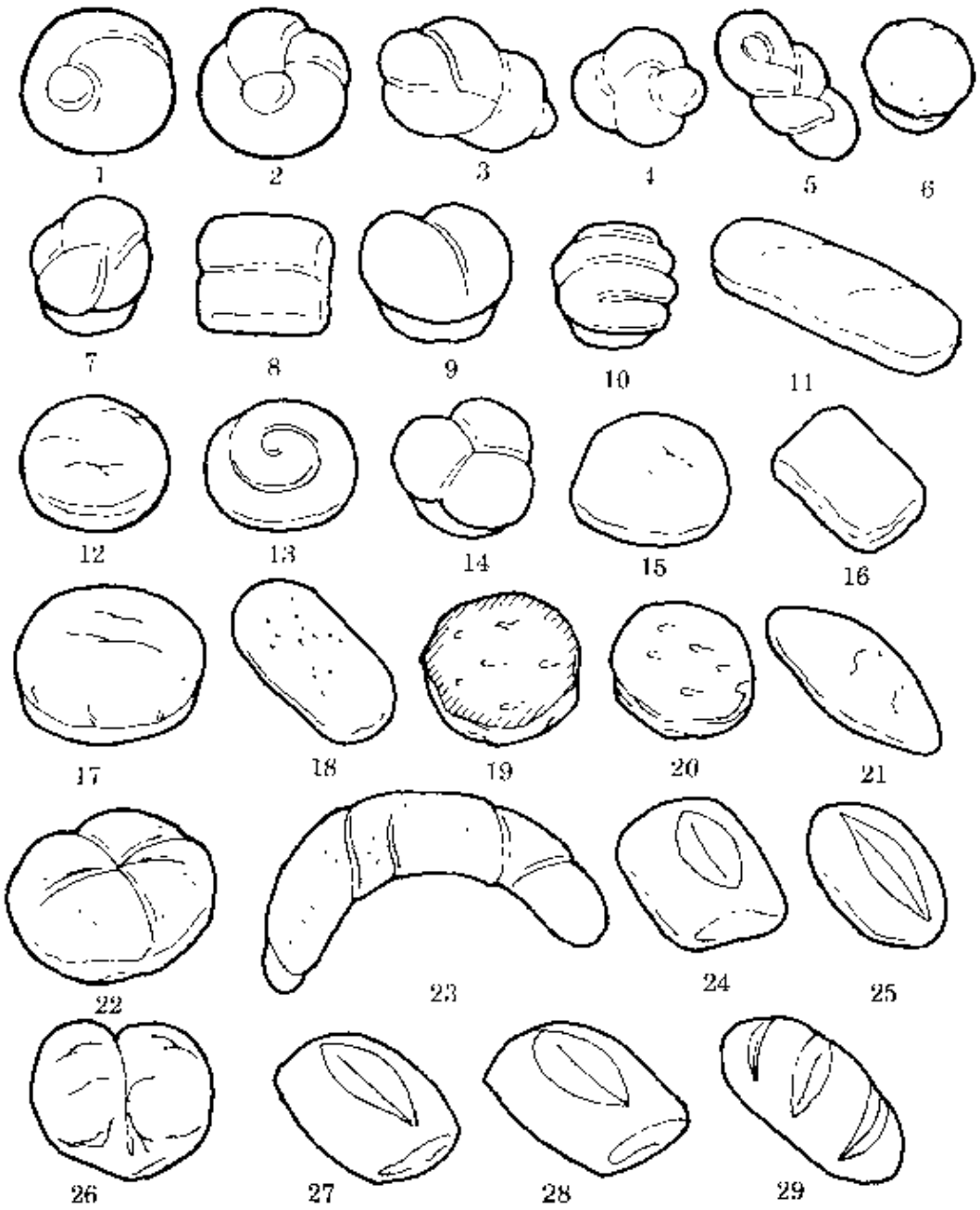


图 2 14 各种面包卷

软面包卷：1. 单结；2. 双结；3. 8字形；4. 方结；5. 麻花卷；6. 螺旋黄油卷；7. 黄油麻花；8. 停车者小屋；9. 双面包卷；10. 黄油卷；11. 法兰克福面包卷；12. 全麦卷；13. 螺旋卷；14. 白蒲叶面包卷；15. 模制卷；16. 雪花卷；17. 汉堡包；18. 罂粟籽卷；19. 撒面粉的马里兰卷；20. 无面粉的维也纳卷；21. 维也纳桥面包卷；硬面包卷：22. 恺撒卷；23. 新月卷；24. 法式卷；25. 裸麦卷；26. 水卷；27. 小汉式卷；28. 梅花卷；29. 裸麦卷

制作方法：将鸡蛋、糖和盐一起搅打，加入牛奶，将面粉和烘烤粉过筛，然后搅拌到糊状物均匀，加入融化的黄油。

其他花色：要制作玉米鸡蛋饼，可用113g玉米粉替代113g蛋糕粉。

姜汁鸡蛋饼

糖蜜	454g	烘烤粉	14g
起酥油	140g	姜	21g
鸡蛋	4只	黄油牛奶	227g
盐	7g	糕点面粉	454g

制作方法：将起酥油融化后和糖蜜混合。将鸡蛋、盐、烘烤粉和姜一起搅拌起泡，加到糖蜜混合物中。加入黄油牛奶。将面粉过筛后加到混合物中，并搅匀。做这种鸡蛋饼时，用的铁烤盘应稍微冷一点。

薄　饼(Griddle Cakes)

鸡蛋3个	140g	蛋糕粉	680g
盐	7g	烘烤粉	28g
糖(可改变)	28g	融化的黄油	56g
牛奶	680g		

制作方法：将鸡蛋、盐和糖一起搅打。加入牛奶。将面粉和烘烤粉过筛，然后和其他原料混合。加入融化的黄油后搅匀。应注意不要将薄饼糊搅拌过度，这会使薄饼发硬。

法式新月型面包(Crescents)

牛奶	908g	黄油	140g
酵母	85g	面包粉	1.6kg
盐	35g	黄油	680g
糖	85g		

制作方法：将除了黄油以外的原料混合在一起，搅拌成均匀的面团。将黄油揉入面团中，像做丹麦糕面团那样折成3叠。在冰箱中搁过夜。将一小块面团做成新月型，在醒发柜中醒发后烘烤。

规格说明：每个35g。

烘烤温度：190°C。

波士顿棕色面包

面包粉	454g	酒石	28g
黑麦粉	454g	糖蜜	454g
全麦粉	454g	鸡蛋	113g
玉米粉	454g	牛奶	1.8kg
盐	56g	发酵粉	56g

制作方法：将面粉、玉米粉、盐和酒石过筛并混合。将糖蜜、鸡蛋和1.3kg牛奶一起搅打后加到干原料中。将发酵粉溶解到其余的牛奶中，然后搅匀。

规格说明：将垫上纸的平底盘并排放，每一只11cm×11cm×36cm的盘中倒入2.1kg原料，约2/3满。

烘烤说明：在232°C下蒸2小时。

葡萄干棕色面包：加454g葡萄干。

玉米松饼和玉米棍

糖	454g	牛奶	680g
起酥油	227g	玉米粉	454g
盐	14g	糕点面粉	680g
鸡蛋	227g	烘烤粉	21g

制作方法：将糖、起酥油和盐放在一起做成乳浆。打入鸡蛋，混入牛奶。加入玉米粉。将面粉和烘烤粉过筛后和上面的原料一起搅匀。

规格说明：每打680g。总共约得到4打松饼或6打玉米棍。

烘烤温度：218℃。

比萨(Pizza)面团

面包粉	1.35kg	酵母	42g
盐	14g	水	908g
油或起酥油	113g		

制作方法：将原料混合。搅拌10分钟直到面团有弹性。搅拌后将面团放在有油的锅或碗中醒发约1小时。

供应量：7个340g的比萨饼。

比萨饼沙司

意大利葡萄干		盐	适量
番茄罐头	3号罐2罐	辣酱油	3/4茶匙
番茄浓汤	3号罐1/2罐	唇形科植物	
切细的大蒜	1/4瓣	(Oregano)	3/4茶匙

制作方法：将意大利葡萄干番茄罐头放在装有中等切割刀的研磨器中研磨。将所有的原料混合后一起搅拌。

产量：得到做12个比萨饼的沙司。

做比萨饼的说明：

(1) 面团发好后，分成每块340g或按要求的质量份。

(2) 将面团捏成圆球，放在一边，让其至少醒发30分钟(在此期间盖上干布)。

(3) 用手将这些面团扩展成直径为35～40cm的圆块。从中心向外缘扩展。

(4) 在做好的圆面团上摊上番茄沙司，撒上搓碎的干酪。然后在整个比萨饼上撒上一些橄榄油。

(5) 放进260～290℃的高温烤炉中烘烤10～12分钟。

其他花色：凤尾鱼、洋葱、意大利干酪、小鸡、香肠片、蘑菇和熏肉片都是常用的配料。它们都放在沙司中，而不直接放在面

团上。

麦麸松饼

糖	454g	麦麸	227g
起酥油	227g	面包粉	680g
盐	14g	烘烤粉	21g
鸡蛋	454g	蜂蜜和糖蜜	227g
牛奶	680g		

制作方法：将糖、起酥油和盐放在一起做成乳浆。依次混入鸡蛋、牛奶和麦麸。将面粉和烘烤粉过筛后搅匀。在混合物中加入蜂蜜和糖蜜。

规格说明：每打680g。总共约得到4打松饼。

烘烤温度：218°C。

其他花色：可放入454g葡萄干，做成葡萄干松饼。

油炸圈饼(Doughnuts)的蜂蜜糖汁

糕饼糖	4.54kg	香精	适量
蜂蜜	227g	水	1kg
盐	14g	明胶	21g

制作方法：将水和明胶加热到70°C，然后和其他的原料一起搅匀。趁热将油炸圈饼浸入糖汁中。

四、早餐点心的顶饰和内填料

肉桂糖

糖	454g
肉桂(可变的)	14g

制作方法：混合在一起，撒在蛋糕的上面。

枣椰子填充料

磨碎的枣椰子	908g	水	454g
红糖	227g		

制作方法：研磨前将枣椰子放在水中浸1小时。煮沸，然后搅拌10分钟。冷却待用。

枣椰子和硬壳果填充料：将227g剥好的硬壳果放入上述混合物中。

融化的填充料

特细精糖粉	908g	奶粉	28g
黄油和起酥油	454g	蛋白	56g

制作方法：将糖、起酥油和奶粉放在一起做成乳浆。加入蛋白后轻微乳化。

顶　饰　料

黄油和起酥油	454g	蛋糕和面包粉	908g
糖	454g	豆蔻或肉桂调味品	适量

制作方法：将它们放在一起揉碎到所要求的程度。

其他花色：加113g剥好的杏仁。

杏仁填充料

杏仁酱	454g	糕点面粉	113g
糖	454g	鸡蛋	113g
黄油和起酥油	227g		

制作方法：将杏仁酱和糖混合在一起。将面粉和起酥油搅和加到上面的混合物中，搅打到均匀。再加入鸡蛋，搅打到均匀。

草莓杏仁填充料：在上述填充料中加入切好的糖渍草莓。

巧克力杏仁填充料：加113g巧克力替代糕点面粉。

奶酪填充料

烘烤用的奶酪	454g	鸡蛋2只	85g
糖	113g	融化的黄油	56g
盐	7g		

制作方法：将所有的原料放在一起搅拌后铺到糕点上。

菠萝奶酪：加113g压碎的菠萝。

花生黄油填充料

红糖	340g	烤过的糕点屑	340g
花生酱	340g	鸡蛋	113g
盐	14g	水	340g
黄油	340g		

制作方法：将所有的原料混合在一起。

罂粟籽填充料

罂粟籽	454g	一只柠檬皮	7g
水	227g	糕点屑	454g
蜂蜜	56g	盐	7g
糖	227g	鸡蛋	85g
黄油	113g		

制作方法：将罂粟籽在水中浸8小时，磨细。加入其余的原料。

蜜 汁

红糖	908g	蜂蜜	227g
黄油和起酥油	454g	水	113g
麦芽	227g		

制作方法：放在一起乳化。

咖啡蛋糕和丹麦饼用的上光汁

玉米糖酱	1.3kg
水	454g

制作方法：一起煮沸，趁热使用。

咖啡蛋糕和丹麦饼用的糖衣

特细精糖粉	2.27kg	蛋白	28g
玉米糖酱	113g	香草或柠檬精	适量
热水(可变)	280g		

制作方法：将所有的原料完全地混合。

第三章　蛋糕和德国大蛋糕

如果要使生产出的蛋糕均匀一致，则仔细地称量原料是非常重要的。每个蛋糕商店中必须有一台可称量从几克到几公斤的秤。这对称量酵母剂和调味料尤为重要。精确的称量可避免产品质量每天有起伏。

一、搅拌蛋糕糊

在处理和搅拌蛋糕糊时必须特别小心，每一种蛋糕糊应该按特殊的配方来混合。每一种混合方法的结果必须仔细地观察。

三种主要的混合蛋糕糊的方法是乳化法、二阶段法和发泡法。

1. 乳化法

(1) 仔细地称量所有的原料，并使它们保持在室温下。

(2) 糖、起酥油或黄油、盐、调味料和香料通常是在一起乳化的。

(3) 将所需要量的鸡蛋少量地、渐渐地加进去，并继续乳化。

(4) 慢慢地加入液体(牛奶或水)。在有些糊状物中，最好交替地加入液体和面粉。

(5) 加入筛过的烘烤粉和面粉，并搅拌成均匀的糊状。

(6) 在整个搅拌过程中应不时地将碗边的糊刮下，以保证得到均匀的蛋糕糊。

2. 二阶段法

(1) 仔细地称量所有的原料，并使它们保持在室温下。

(2) 将所有的干原料如面粉、糖、香料、烘烤粉、盐和其他干原料放入搅拌容器中。加入起酥油和一部分牛奶，慢慢地搅拌一定的时间。

(3) 将所需量的鸡蛋加入剩下的牛奶中。轻轻地搅打并分三部分加到上面的混合物中。隔一段时间，将碗边的糊刮下。

3. 发泡法

(1) 仔细地称量原料，并使它们处于室温下。

(2) 将鸡蛋和糖加温到大约38℃，使糖溶解。搅打到所需的温度。

(3) 拌入面粉中保证其均匀。

上面的基本的方法可以有变化。每一种制造蛋糕的配方都需要充分地搅拌。

二、高海拔下制作蛋糕

几乎所有的用于蛋糕工业的配方，都是在低海拔的城市中形成的。配方中的各种原料是互相平衡的，所以它们在接近海平面的地方能得到所要求的结果。但人们发现，在高海拔处(因为大气压的减小)同样的配方必须作调整，以获得满意的结果。

在高海拔地区做烘烤工作的人们，通常在老的、低糖配方的基础上，按经验作一些调整。一般地，对面糊饼来说，当海拔增高时，减少烘烤粉和糖，增加液体。这样的调整，保护了蛋糕的物理性质，但必然会降低它们的食用品质和味道。如前所说，蛋糕是一种甜食，显著地降低它们的甜度就会损害它们的魅力，因而不被接受。

General Mills完成了在高海拔地区烘烤蛋糕的大量工作。这些试验性的结果表明，对起酥油和软蛋糕糊这种乳化剂类型，

如果糖的含量一般为面粉的120%～130%，则在高海拔地区不需要比海平面减少糖的百分比。特别地，当用二阶段法来制作蛋糕时，更是这样，此方法在标准的工厂操作中，可以在很大程度上控制混入蛋糕糊中的空气量。

我们希望完成一些试验，将用于海平面地区的配方使用到特别的高海拔地区的工厂中，找到能符合当地条件的方法。图3－1提供了一些指导，使不可避免的试验简单化。

由于大气压随海拔的增高而减小，以及温度对蛋糕烘烤的影响，我们发现为了弥补这种条件的改变而需要调节的三个原料是酵母原料、鸡蛋和面粉。

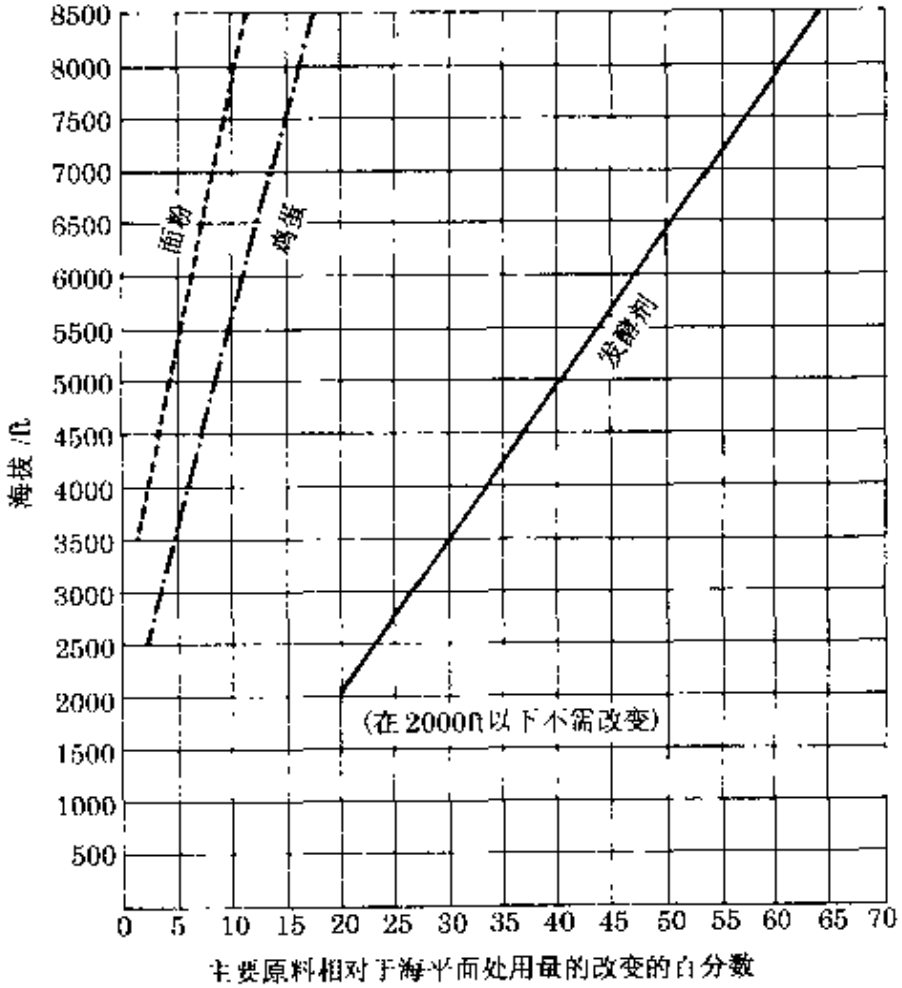


图 3－1　在蛋糕中的主要原料用量与海拔的关系

酵母原料。从海拔2000ft(1ft≈0.304m)开始(在此海拔下减少

15%)，减少烘烤粉、苏打、酒石或其他在蛋糕中有发酵作用的原料，以后随着海拔的增高，增加减少量，直到海拔8000ft，减少海平面地区用量的60%。例如，在海平面地区使用的蛋糕配方用140g烘烤粉，则在海拔8000ft处只用56g。

如果在海平面处，黑蛋糕配方用了苏打、黄油牛奶、和/或烘烤粉，则可通过改为只用甜牛奶和烘烤粉，就可很好地控制和调整发酵原料的修改。这样可以不考虑对多种产生气体的发酵原料的调整。

我们建议将起酥油和糖乳化时，令机器的速度和乳化时间都标准化，使得进入蛋糕糊中的空气尽可能地均匀。这样，可以控制蛋糕的体积，并大大地降低干裂或破碎的速度。

鸡蛋。从海拔2500ft开始，增加2.5%的鸡蛋或蛋白。随着海拔的增高，逐渐增加鸡蛋量，直到在7500ft处增加15%。例如，在海平面上使用的配方中的鸡蛋为1.13kg，在海拔2500ft处，就要增加28g，即用1.16kg。而在海拔7500ft处，就要1.3kg。由于鸡蛋增加了，就在混合物中增加了液体，同时由于蛋白质的强力作用，大大地提高了稳定性。

面粉。从海拔3500ft开始，增加2.5%的面粉。随着海拔的增高，逐渐增加面粉量，直到在8000ft处增加10%。例如，在海平面上使用的配方中的蛋糕粉为2.27kg，在海拔3500ft处，就要增加56g，总量为2.33kg。而在海拔8000ft处，就要2.5kg。

如上所述，这些修正或调整特别适用于糖的含量为面粉的120%～130%的配方。另外，对在海拔4500ft以上的地区制作蛋糕，还有如下的建议：

(1) 一定要在做蛋糕的盘上涂油，因为蛋糕很易粘在盘的边上和底上。

(2) 从海拔3500ft开始，将炉温增加约14℃。烘烤的时间和海平面处一样。应该注意避免烘烤过度，因为在高海拔处，蒸发得非常快，这会使蛋糕烤得太干。

(3) 在配方中用到整鸡蛋、蛋白或蛋黄的地方，按图3－1加入

整鸡蛋或蛋白来作海拔调整。这样做的好处是既增加了鸡蛋，还可增加液体，因为整个鸡蛋或蛋白中的液体显然多于蛋黄中的液体。

(4) 制作发泡和安琪儿蛋糕时，鸡蛋不要搅打太多，配方中的酸性原料(酒石)应和图3－1中的烘烤粉减少同样的比例。

(5) 当蛋糕从烤炉中取出后，及时将它们从烘烤罐中取出，能保证蛋糕的湿度和新鲜度。不要将刚烤好的蛋糕在强气流下冷却。当它们完全冷却后，立即将它们冷藏起来。

每个蛋糕的标称质量

单元大小	单元	标称质量
15.8cm	层	340g
17.8cm	层	454g
20.3cm	层	680g
25.4cm	层	908g
30.5cm	层	1.4kg
35.6cm	层	1.8kg
5.7cm×6.3cm×20.3cm	块	397g
43cm×60cm	张	2.27～2.72kg
20.3cm	安琪儿(angel)	368g
5.7cm×6.3cm×20.3cm	磅面包	567g
一打	纸杯	每杯28g

注：对美国发泡蛋糕，标称比上面的轻25%。

蛋糕配方转换表

液体	
水	227g＝1杯
牛奶	241g＝1杯
奶油	237g＝1杯
甜炼乳	290g＝1杯
面粉和填料	
蛋糕粉(过筛一次)	110g＝1杯

面包粉(过筛一次)	120g＝1杯
淀粉(过筛一次)	184g＝1杯
糕点屑	85g＝1杯

糖

砂糖	198g＝1杯
特细精糖粉	142g＝1杯
4X糖	127g＝1杯
红糖	198g＝1杯
纯水果糖	220g＝1杯
过筛一次的粉状6X糖	113g＝1杯

发酵原料

烘烤粉(酒石型)	3.5g＝1满茶匙
烘烤粉(磷酸盐－S.A.S.型)	4.7g＝1满茶匙
酒石	3.5g＝1满茶匙
苏打	4.7g＝1满茶匙

调味料

调味抽取液	21g＝6满茶匙
磨碎的丁香	14g＝6满茶匙
磨碎的肉桂	14g＝6满茶匙
磨碎的姜	14g＝6满茶匙
磨碎的豆蔻	14g＝6满茶匙
盐	28g＝6满茶匙
搓碎的果皮	21g＝6满茶匙
磨碎的香菜子	14g＝6满茶匙

起酥料

黄油	219g＝1杯
氢化酥油	191g＝1杯

糖浆	
蜂蜜	340g＝1杯
糖蜜	312g＝1杯

鸡蛋	
整个鸡蛋	5个＝1杯
蛋白	8个＝1杯
蛋黄	12个＝1杯

水果和硬壳果	
切碎的椰子	99g＝1杯
磨碎的椰子	70g＝1杯
硬壳果片	113g＝1杯
磨碎的硬壳果	120g＝1杯
苹果汁	227g＝1杯
红醋栗	134g＝1杯
葡萄干	127g＝1杯

其他原料	
果皮蜜饯	113g＝1杯
农家干酪	198g＝1杯
巧克力碎粒	106g＝1杯
融化的巧克力	241g＝1杯
可可	99g＝1杯
明胶	156g＝1杯

黄油老姆酒(Rum)蛋糕

糖	1.13kg	鸡蛋	1.36kg
黄油	908g	牛奶	680g
盐	28g	蛋糕粉	1.36kg
香草	适量	烘烤粉	42g

制作方法：乳化法。取出227g牛奶，最后加入。

规格说明：454g制作15.8cm的环形蛋糕。

烘烤温度：190℃。

糖浆：烘烤后，从盘中取出冷却，浸入如下的老姆酒糖浆中：将2.27kg糖、454g玉米糖浆、946cm³水和14g酒石一起煮沸。加入甜酒调味料。

基本的白蛋糕

糖	1.13kg	香草或柠檬精	适量
蛋糕粉	1.13kg	乳化起酥油	567g
盐	28g	脱脂牛奶	680g
烘烤粉	56g	蛋白	680g

制作方法：二阶段法。留下227g牛奶和蛋白，用于第二阶段。用白脱奶油、巧克力糖衣和药蜀葵糖衣来装饰。

用量说明：见表。

烘烤温度：190℃。

原料 / 在产品中的主要功能	蛋糕粉	糖	起酥油和黄油	盐	整个蛋黄	蛋白	调味料和香料	发酵剂	牛奶
结合剂	√								
吸收剂	√								
有助于保持质量	√	√	√						√
影响食用质量	√								
营养价值	√	√	√		√				√
影响味道	√		√		√				
增加甜味		√							
使产品柔软		√							
影响均匀性		√						√	
提供表面颜色		√							

酥脆性或柔软性			√						
食用质量			√						
颜色		√							
体积						√		√	
结构						√			√
颗粒性和组织						√		√	√
提高产品质量			√						√
产生味道				√			√		

图 3－2　蛋糕原料及其功能

问题 / 原因	外观	表皮颜色太深	蛋糕太小	表面有斑点	蛋糕收缩	在烘烤时塌缩	蛋糕表皮裂开	表皮太厚	内在质量	颗粒粗糙不整	颗粒稠密	缺乏味道	蛋糕发硬	面包质量不佳	水果沉底	质量保存性差
搅拌不适当					√		√			√				√		
面糊太硬							√			√						
发酵料太多										√		√		√	√	
发酵料太少			√								√					
面糊太软					√						√				√	
加热过度		√	√				√									√
加热不够								√		√				√		
糖太多		√														
糖太少													√	√		√
面粉类型不合适			√				√				√		√		√	√
面粉太多							√						√			
面粉太少						√										
蛋糕用料太少			√													
烘烤粉过期			√													
烘烤过度					√											
烘烤不够						√										
糖太粗糙				√												
鸡蛋不够											√			√		√

水果没有适当地沥干															√	
起酥油不够													√			√
配方不平衡			√								√	√	√		√	√
面糊太温			√													
液体不够				√									√			

图 3-3 原始蛋糕的问题及产生原因

水果清蛋糕

葡萄干	1.36kg	丁香	7g
混合的小方块水果	1.36kg	肉桂	7g
樱桃	454g	雪利酒	1.8kg
橘皮	454g	糖	1.5kg
柠檬皮	454g	黄油和起酥油	1.08kg
香橼	454g	鸡蛋	800g
蜂蜜	368g	面包粉	2.37kg
盐	85g	核桃	800g
姜	7g		

制作方法：将水果、橘皮和香橼在蜂蜜、盐、香料和酒的混合物中浸泡过夜。将糖和起酥油一起乳化，放入鸡蛋中继续乳化，然后放在面粉中搅匀，就得到面糊。加入水果和核桃。此混合物可用来制作圣诞蛋糕或结婚纪念蛋糕。

烘烤温度：按照蛋糕的大小，在149～176℃下烘烤。

罗马苹果蛋糕

糖	1.13kg	脱脂牛奶	454g
起酥油和黄油	340g	苏打	28g
盐	14g	蛋糕粉	1.20kg
豆蔻	3.5g	烘烤粉	28g
肉桂	3.5g	切小的苹果	1.36kg
鸡蛋	227g		

制作方法：乳化法。加入苹果充分搅拌。

规格说明：20cm的蛋糕为454g。

烘烤温度：190℃。

顶饰料：将113g的黄油涂在227g核桃上。在烘烤前，将核桃撒在蛋糕糊上，并将肉桂和糖的混合物撒在蛋糕上。

枣椰子和硬壳果蛋糕

蛋糕粉	1.13kg	乳化的起酥油	567g
糖	1.36kg	黄油牛奶	567g
盐	42g	黄油牛奶	800g
苏打	14g	鸡蛋	680g
烘烤粉	14g	硬壳果	454g
豆蔻	3.5g	磨碎的枣椰子	1.36kg

制作方法：二阶段法。将硬壳果和枣椰子混合。最好与巧克力一起冷冻。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：190℃。

美国发泡蛋糕

糖	2.27kg	牛奶	1.13kg
整鸡蛋	2kg	黄油	227g
蛋黄	227g	蛋糕粉	2kg
香草或柠檬	适量	烘烤粉	56g
盐	28g		

制作方法：将糖在平板盘上加热。加入鸡蛋、蛋黄、盐、调味品和糖。在高速下大约搅打10分钟，使成柠檬色。将牛奶和黄油加热，直到黄油融化。将面粉和烘烤粉在一起过筛并搅拌。和牛奶交替地拌入第一种混合物。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：190℃。

其他花色：叠层蛋糕、Boston奶油派、Washington奶油派、冰奶油蛋糕、果子冻果糕卷、Mary Ann纸杯蛋糕。

草莓夹层蛋糕

蛋糕粉	1.36kg	脱脂牛奶	454g
糖	1.36kg	鸡蛋	908g
盐	42g	脱脂牛奶	454g
烘烤粉	42g	草莓酱	680g
乳化起酥油	567g		

制作方法：二阶段法。加入草莓酱并搅拌。包上草莓糖衣。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：190℃。

草莓酱：将908g草莓和454g糖一起煮沸。冷却待用。

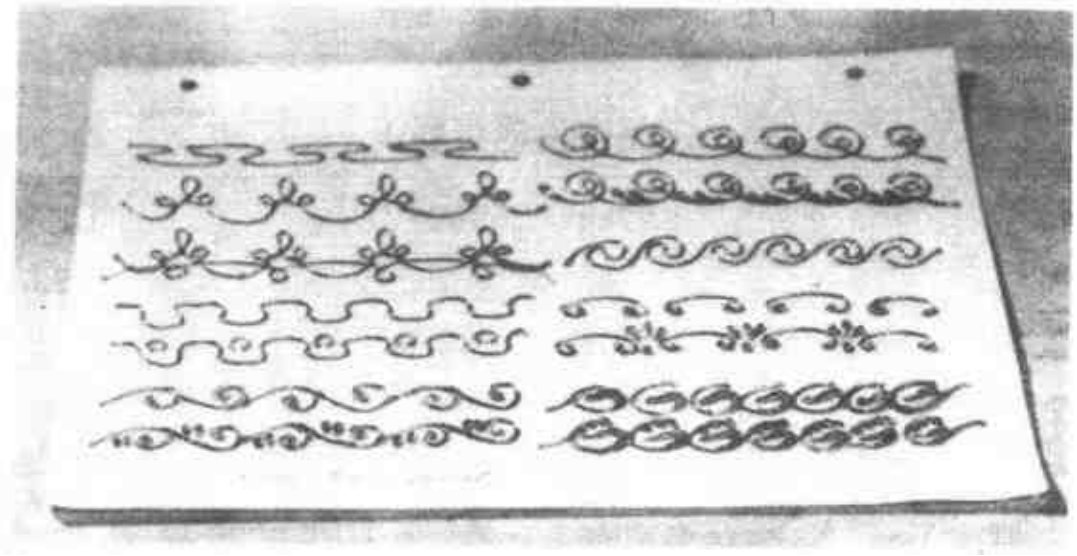


图 3－4　蛋糕装饰的花边设计

橘子和菠萝蛋糕

蛋糕粉	567g	高成分的起酥油	227g
糖	624g	脱脂牛奶	227g
烘烤粉	21g	鸡蛋	283g
苏打	3.5g	脱脂牛奶	227g
盐	14g	橘子和菠萝酱	283g

制作方法：二阶段法。加入酱并充分搅拌。

用量说明：见表。

烘烤温度：190℃。

橘子和菠萝酱：将1.36kg磨好的橘子、908g菠萝和908g糖煮沸，冷却待用。用混合物制作菠萝蛋糕时，用菠萝酱。制作橘子蛋糕时，用橘子酱。这些酱也可用来填在两层蛋糕间。

德国乳清干酪大蛋糕

乳清干酪	680g	香橼(切成小方块)	28g
糖	113g	鸡蛋(4个)	170g
盐	3.5g	白兰地	28g
香草	适量	烤杏仁	113g

制作方法：将乳清干酪和糖在细筛中搓揉。将盐、香草和香橼混合在一起，加到乳清干酪和糖中。慢慢地加入鸡蛋、白兰地和烤杏仁。在上面划格子，然后烘烤。撒上特细精糖粉。和甜饼面团一起倒入20cm的蛋糕盘或25cm的派盘中。

烘烤说明：190℃，约烘烤45分钟。

供应量：8～10人用(一个派或蛋糕)。

巴伐利亚奶酪蛋糕

奶油吉士	2.72kg	盐	适量
砂糖	908g	柠檬皮	适量
白兰地	170g	橘子皮	适量
明胶	56g	浓奶油	4730cm³
水	1杯		

制作方法：将明胶化在水中。将奶油吉士和糖乳化。加入白兰地、盐、柠檬皮和橘子皮。将奶油搅打并倒入混合物中。将蛋糕切成1.3cm的圆粒。放在25cm的蛋糕盘中，填入巴伐利亚奶酪蛋糕混合物。将其冰冻。脱下模子，加上顶饰料。

供应量：3个25cm的奶酪蛋糕。

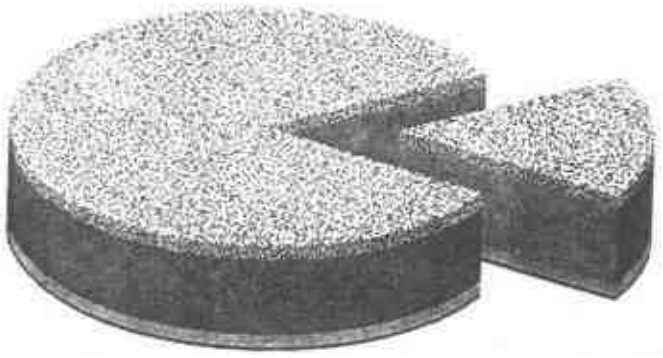


图 3－5　德国乳清干酪大蛋糕，以及巴伐利亚奶酪蛋糕

奶酪蛋糕

奶油吉士	4.54kg	蛋黄(8个)	170g
糖	1.36kg	柠檬、香草	适量
透明冻胶	227g	厚奶油	567g
鸡蛋(20个)	908g		

制作方法：将奶油吉士、糖、透明冻胶柠檬和香草放在一起乳化。慢慢地加入鸡蛋和鸡蛋黄。加入厚奶油。将糊分倒在各盘中。

烘烤说明：

方法1：190℃下烘烤，约1.5小时，并用水浴使其刚好凝结(如果蒸过度，冷却后会裂开)。

方法2(推荐)：88℃烤4小时，不用水浴，使其刚好凝结(鸡蛋中的蛋白质在71～82℃时凝结，厚透明冻胶在82℃时凝结)。

供应量：4个25cm的蛋糕。

Sacher大蛋糕

(产生于1832年，是一个在Prince　Metternich供职的维也纳糕点师制作的)

黄油	142g	蛋白(8个)	227g
糖	85g	砂糖	70g
蛋黄(8个)	170g	蛋糕粉	142g
融化的甜巧克力	170g	精炼杏酱	227g

制作方法：将黄油和糖乳化到松软。每次加入两个蛋黄后充分搅打。拌入融化的巧克力。将糖慢慢地加入蛋白中搅打使其凝固，但不能干。和筛过的面粉交替地倒入蛋黄混合物中。然后倒入一只25cm的涂了黄油的模子中。在150℃下烘烤。最后将其切成两片，将杏子或覆盆子等填充物填在中间，铺在上面和侧面，包上硬Ganache(见下)或巧克力方丹(Fondant)。分成16块，在每块上用巧克力写上“Sacher”，或用巧克力上写一个S，并放一块圆杏仁糖。



图 3－6　Sacher蛋糕

软Ganache

厚奶油	2.72kg	黄油	227g
牛奶	454g	黑甜、牛奶或白巧克力	2kg

将牛奶、奶油和黄油放在锅内煮沸。将巧克力切成小块，将煮沸的牛奶、奶油和黄油浇在巧克力上，用一只木匙搅匀后将其过

滤。在室温下冷却，然后放入冰箱。

硬Ganache

厚牛奶	908g	黄油	56g
糖	56g	切成小块的巧克力	1.8kg

制作方法：将奶油、糖和黄油煮沸。将热的奶油混合物浇在巧克力上，搅匀，然后过滤。

黑森林樱桃大蛋糕

25cm巧克力发泡蛋糕			
去核新鲜黑樱桃	454g	巴伐利亚奶油	850g
糖	283g	樱桃酒	适量
稀释的玉米淀粉	14g	巧克力片	适量
水	150g	搅打过的奶油	适量

制作方法：将冷却的蛋糕片成三层。将樱桃加糖烹煮。当煮沸时拌入和以水的玉米淀粉。再煮沸，撤火冷却。按巴伐利亚奶油的配方准备半份。将樱桃酒撒在各层蛋糕上，然后将巴伐利亚奶油和冷却的樱桃夹在各层间。将其余的巴伐利亚奶油涂满在上面和侧面。将巧克力薄片或搓碎的巧克力遍撒在蛋糕上。再将搅打过的奶油花边装饰在整个蛋糕上。最后撒上XXXX糖。冷食。

供应量：10～12人用。

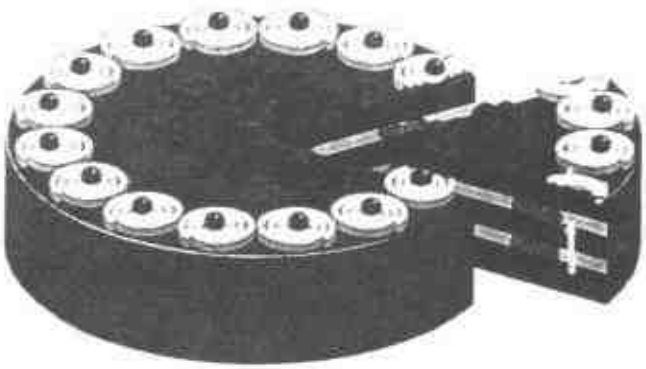


图 3－7　黑森林樱桃大蛋糕

Mocha大蛋糕

切两层香草发泡蛋糕和两层巧克力发泡蛋糕，每层1.27cm。在层间按如下的次序填充Mocha白脱奶油或杏酱：香草发泡蛋糕、Mocha白脱奶油、巧克力发泡蛋糕、Mocha白脱奶油、香草发泡蛋糕、Mocha白脱奶油、杏酱、Mocha白脱奶油，在四周和上面涂上Mocha白脱奶油。围绕蛋糕上面的边缘放16个Mocha白脱奶油圈。在每个圈上放一点杏酱。再在蛋糕中间放一点切成薄片的烤杏仁。

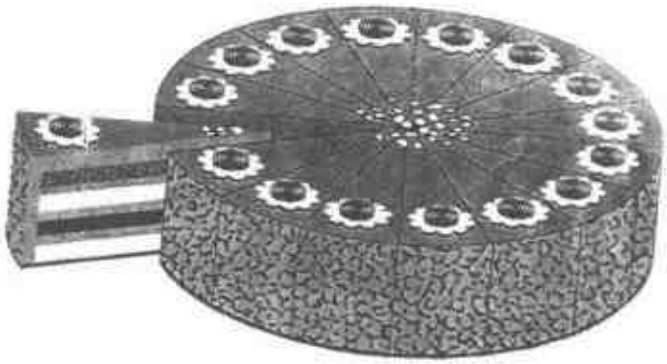


图 3－8　Mocha蛋糕

发泡蛋糕

鸡蛋(30个)	1.36kg	玉米淀粉	227g
砂糖	850g	融化的黄油	283g
蛋糕粉	624g	柠檬或香草	适量

制作方法：搅打鸡蛋和糖，使其微微发泡。将面粉和玉米淀粉过筛后混合。最后拌入融化的黄油。

供应量：5个25cm的，或8个20cm的蛋糕。

巧克力发泡蛋糕

鸡蛋(30个)	1.36kg	玉米淀粉	227g
砂糖	850g	苏打	4.5g
蛋糕粉	480g	黄油	142g
可可粉	142g	香草	适量

制作方法：搅打鸡蛋和糖使其发泡。用手拌入筛过的面粉、可

可、玉米淀粉、苏打，最后是黄油。

巧克力蛋黄酱填充物

蛋黄(20个)	397g	厚奶油	1.6kg
砂糖	283g	香草	适量
雪利酒或马撒拉葡萄酒	454g	白兰地	适量
甜巧克力	567g	明胶	42g

制作方法：搅打蛋黄和糖。将融化的巧克力加入鸡蛋混合物中。加入搅打的奶油。将明胶化在酒中。

产量：填充5个25cm的蛋糕。



图 3－9　巧克力蛋黄酱大蛋糕

巧克力蛋黄酱大蛋糕

切出三层非常薄的巧克力发泡蛋糕。每层撒上纯净糖浆。将一层放在25cm的蛋糕盘中。在上面放上巧克力蛋黄酱填充物，大约半满。然后在上面放上第二层蛋糕，用剩下的巧克力蛋黄酱填充物填充蛋糕盘。再在上面放最后一层蛋糕，然后放在冰箱中冷却。在水浴中脱模，并在上面和四周涂上搅打好的巧克力奶油。用5号圆管在蛋糕上面的边缘处做16朵巧克力奶油蔷薇形装饰花。在每朵上放上巧克力装饰物。最后将蛋糕切成16块。

Linzer大蛋糕

这种澳大利亚Linz的本地蛋糕有很多制作方法，并有不同的名称。有些糕点师做成三层含糖很多的面团，混入磨碎的杏仁。在顶层用一只小的圆形切割器切出三个圆孔。

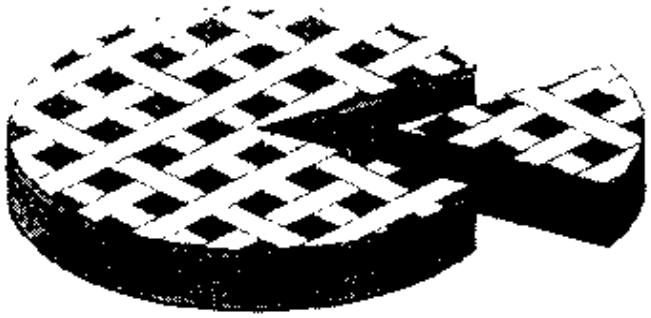


图 3－10　Linzer大蛋糕

经过烘烤、冷却后，在层间夹上覆盆子酱。上面一层用水弄光，或简单地刷一层XXXX糖。用此法做成的就是Linzer krappen蛋糕。

Linzer大蛋糕面团

植物起酥油	680g	盐	14g
黄油	680g	肉桂	7g
砂糖	680g	新鲜蛋糕屑	1.13kg
鸡蛋(5只)	227g	磨细的核桃、榛子或杏仁	680g
蛋糕粉	908g		

制作方法：将起酥油、黄油和糖做成浓厚的奶油。慢慢地加入鸡蛋。将蛋糕粉、盐和肉桂一起过筛，并和蛋糕屑、磨碎的硬壳果混合。将所有上面的混合物放在一起搅拌成均匀的面团，放在冰箱中至少冷却2小时。

供应量：3个25cm×3.8cm的蛋糕。

成品Linzer大蛋糕

在25cm×3.8cm的蛋糕盘的边上和底上敷一层厚约1.8cm的Linzer大蛋糕面团。用一把柔软的压舌板在盘底的面团上涂一层

约0.8cm厚的无籽覆盆子酱。用一只糕点袋，袋上Linzer大蛋糕面团，配上一只2cm的直圆管在酱上挤出一种格子图案。涂上搅打过的鸡蛋，撒上切细的杏仁。在190℃下烘烤35～40分钟，或直到烤好。冷却后刷以XXXX糖。

三、水果蛋糕

1. 果馅饼壳

在一只直径为25cm，3.8cm深的果馅饼(Tart)模子中涂一层油。放上1－2－3面团。在模子的内缘敷一层厚的面团层。在边上做一条均匀的凹槽;用夹蛋糕器夹住，并用叉子穿刺底部。在面团上放一张涂油的纸，并用豆或大米填充，以防面团发起来。在204℃的炉中烘烤大约30分钟。取出大米或豆，拿走纸，并将其翻过来再烤大约15分钟，或直到外壳变色。果馅饼壳可预先烘烤，并在干燥的地方保存数天。

2. 成品

在烘烤好的果馅饼壳底上放一层2cm厚的具有樱桃酒、老姆酒或利口酒味的糕点奶油。盖一薄层发泡蛋糕，并在上面安排一层沥干的罐头水果或新鲜水果。覆盖一层红醋栗果冻或杏子果冻。如果需要，饰以搅打过的奶油。罐头杏、桃、樱桃、梨或菠萝，或新鲜的草莓、越橘或其他水果都可配合起来做成吸引人的装饰物。

3. 制作成品的其他方法

在直径为25cm，2cm深的涂油果馅饼模子中放入1 2－3面团或发酵面团。在边上做一条均匀的凹槽;用夹蛋糕器夹住。在模子底上倒入1.3cm厚的糕点奶油或奶油杏仁酱。盖上一薄层发泡蛋糕，并将水果美观地排列在上面，互相之间要尽量靠近，因为在烘烤中水果会收缩。新鲜、结实的水果如苹果、樱桃和梨是理想

的。如果用罐头水果，必须将汁完全沥干。在204℃下烘烤约1小时。冷却后，取出模子并用杏酱或红醋栗冻胶上光。

奶油杏仁酱I(Franchipan，作为填充物)

杏仁酱	1.8kg	鸡蛋(16)	737g
黄油	908g	蛋糕粉	170g
砂糖	170g		

制作方法：搅拌和软化杏仁酱。加入黄油并均匀地搅拌。加入糖。分3次加入鸡蛋并搅拌。最后加入面粉并搅匀。

4. 法式苹果大蛋糕

在25cm×3.8cm的模子中填入1－2－3面团。折叠边缘并均匀地刻凹槽。在底上铺上1.3cm厚的香草糕点奶油。盖一薄片发泡蛋糕，并撒一点老姆酒。将8个大苹果去皮，去核，切成0.3cm厚的片，然后在发泡蛋糕上紧挨在一起排成圆圈，直到排满整个蛋糕(新鲜苹果在烘烤时要收缩)。将砂糖撒在蛋糕上。在204℃下烘烤45分钟，或直到烤好。为使苹果烤透，在烤到一半时间时用一张涂黄油的纸盖在蛋糕上。

5. 苹果大蛋糕屋(Maison)

在25cm×3.8cm的模子中填入1－2－3面团。在底上涂一点杏仁酱，并盖上一排0.6cm厚的苹果片。将473cm³牛奶、一个蛋黄、3只鸡蛋、170g糖和28g玉米淀粉放在一起搅拌后，倒在新鲜苹果上，达到2/3的模子的容量。在204℃下烘烤40分钟。冷却30分钟后从模子取出。

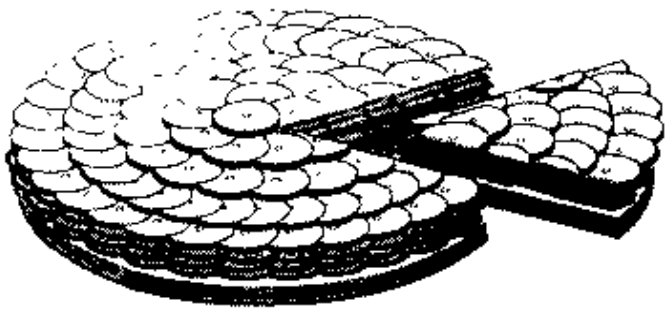


图 3－11　苹果大蛋糕屋

1－2－3面团(甜饼)面团

砂糖	454g	调味料	适量
黄油	908g	蛋糕粉	1.36kg
鸡蛋(3只)	142g		

制作方法：将糖和黄油乳化。加入鸡蛋和调味料，再加入筛过的蛋糕粉。

四、Dobos大蛋糕

这种富有营养的、可口的蛋糕最早来自布达佩斯。由于它的味道和不平凡的外观而受到世界上所有人的喜爱。

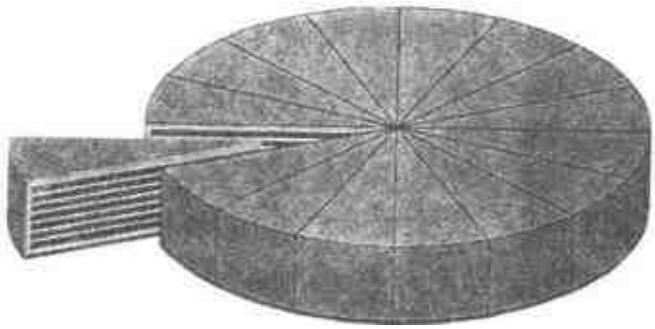


图 3－12 Dobos大蛋糕

Dobos大蛋糕混合物

蛋黄(10个)	198g	面包粉	227g
砂糖	170g	蛋白(10个)	283g
厚奶油	85g		

制作方法：将蛋黄和糖一起搅打到浓厚。渐渐地加入厚奶油，将所有的原料一起搅匀。加入筛过的面包粉。彻底地搅拌，最后加入经强烈地搅打的蛋白。

1. 预制和成品Dobos大蛋糕

在7个30cm的叠层蛋糕罐的底上厚厚地涂一层黄油。用一块

柔软的刮板涂一薄层Dobos大蛋糕混合物。在204℃下烘烤10～12分钟，或直到烤好。在6层蛋糕中间夹上巧克力白脱奶油或ganache(见前)。在剩下的一层上用刮板涂上一层焦糖，马上用切奶油刀将其切成12等块。在蛋糕上涂满巧克力白脱奶油，并将焦糖三角放在上面。在每一块下面放一点巧克力白脱奶油，能使它稳定住。

有时Dobos蛋糕上面就简单地包一层融化的甜巧克力糖衣。将Dobos蛋糕混合物涂抹在45.7cm×61cm的烘烤平板盘上，然后将各层间夹在一起，中间为巧克力白脱奶油。再切成长的窄条，包以糖衣。

2. 焦糖

将1杯砂糖和1汤匙黄油融化在沙司盘中，放在火上搅拌到混合物开始变黄。

五、巴伐利亚奶油大蛋糕

切出三层很薄的发泡蛋糕。每层撒上一点纯净糖浆。将一层蛋糕放在25cm的蛋糕盘中。在上面铺上巴伐利亚奶油到半满。然后将第二层放在上面，并将其余的填充物铺在上面。再放第三层后将其冷藏。将蛋糕在水浴中脱模，在四周和上面涂上搅打过的香草味奶油。用星形管在蛋糕上面的周边做16朵奶油蔷薇装饰物，并用新鲜水果如中国橘、樱桃或草莓来装饰。

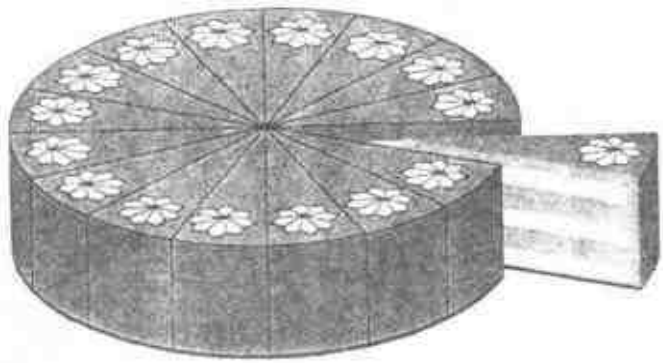


图 3－13　巴伐利亚奶油大蛋糕

六、杏仁酥糖大蛋糕(Marzipan Torte)

这种蛋糕是将香草和巧克力发泡蛋糕、草莓、巧克力和香草奶油、新鲜草莓或其他新鲜水果和微青的阿月浑子味的杏仁酥糖

组合而成的。各层安排如下：香草发泡蛋糕，搅打的草莓奶油，巧克力发泡蛋糕，搅打的巧克力奶油，香草发泡蛋糕，搅打的香草奶油，水果和巧克力发泡蛋糕。蛋糕上盖一层0.3cm厚的阿月浑子味的糖衣，并饰以糖制冻胶。

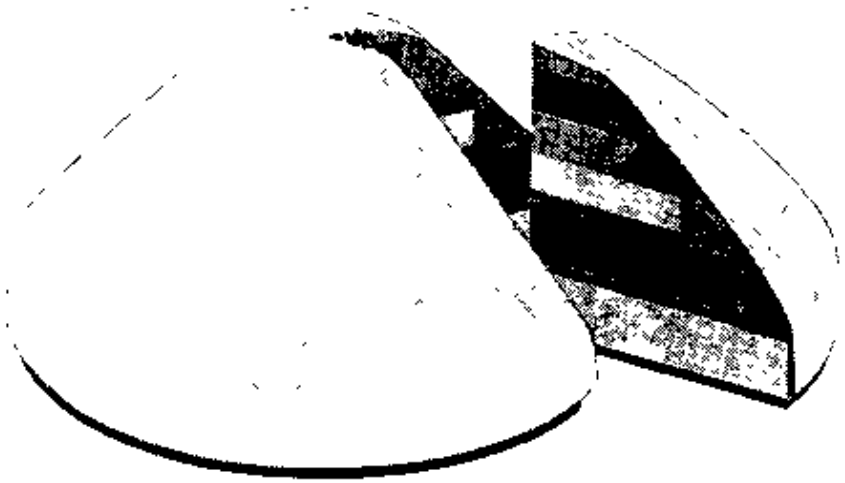


图 3 14 杏仁酥糖大蛋糕

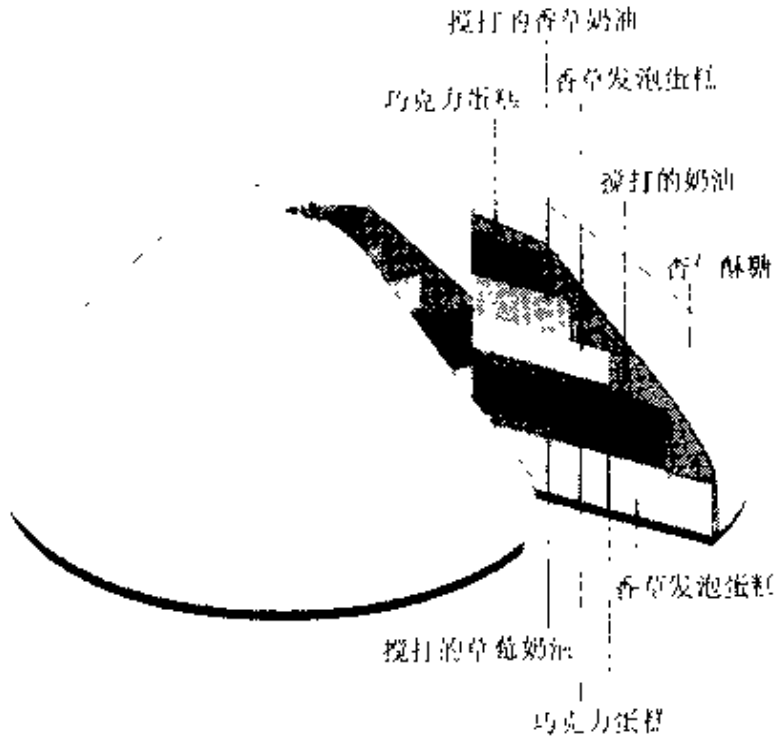


图 3－15 杏仁酥糖，搅打的奶油，巧克力蛋糕，搅打的香草奶油，香草发泡蛋糕，巧克力蛋糕，搅打的草莓奶油，香草发泡蛋糕

七、水果大蛋糕

这种大蛋糕可用多种方法来制作，只要它看起来是非常漂亮的水果派。有下面各种选择：

第一层	奶油杏仁糊
	1－2－3面团
	Linzer面团
果酱	覆盆子
	草莓
	杏
蛋糕	发泡蛋糕
	高成分蛋糕
	磅蛋糕
糖衣	糕点奶油
	搅打奶油
	Chantilly奶油
水果	橘子
	菠萝
	草莓
	覆盆子

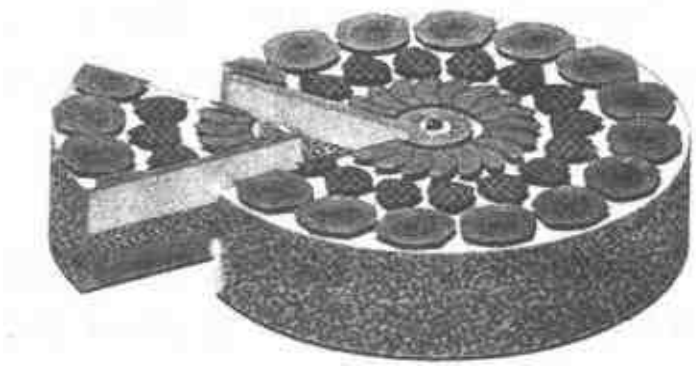


图 3－16　水果大蛋糕

松软的吉士蛋糕

农家干酪	1.8kg	鸡蛋	908g
蛋糕粉	113g	牛奶	454g
玉米淀粉	227g	蛋白	680g
盐	56g	酒石	14g
香草	适量	糖	908g
软黄油	227g	水	227g

制作方法：将干酪、面粉、玉米淀粉、盐、香草和黄油放在一起搅匀。将牛奶和鸡蛋混合后，加进去再搅匀。搅打蛋白，直到浓稠，用于制作糖霜。将糖、水和酒石煮沸到115℃。加到搅打过的蛋白中，成为糖霜。然后倒入干酪混合物中。

烘烤说明：150℃。在蛋糕盘中涂上油脂，撒上蛋糕屑。用上面的混合物填满7/8。

奶酪蛋糕

农家干酪或奶油干酪	1.13kg	乳化起酥油	227g
糖	567g	整鸡蛋	227g
盐	7g	蛋黄	113g
奶粉	85g	水	454g
面包粉	42g		

制作方法：将奶酪、糖、盐、奶粉和面包粉放在一起搅匀。加入起酥油、鸡蛋和蛋黄，再搅匀。加入水，用量随奶酪的干燥程度而变。

规格说明：每个20cm的蛋糕重908g。

烘烤说明：190℃。将糖甜饼面团放在20cm的蛋糕盘中，用上面的混合物将盘填满。撒一点肉桂粉。在盘中放入奶酪填料前，可在盘底放一些樱桃、菠萝之类的馅饼填料。烘烤到填充物凝固。注意不要烤过度。

喜　　糕(Bride's cake)

糖	1.8kg	蛋白	908g
黄油和起酥油	510g	牛奶	1.36kg
香草	适量	蛋糕粉	1.8kg
盐	28g	烘烤粉	56g

制作方法：乳化法。

烘烤说明：将盘填满2/3，在163℃下烘烤。

蛋白杏仁(Macaroon)纸杯蛋糕

蛋白	908g	糖	680g
盐	14g	糖	908g
香草	适量	蛋糕粉	85g
酒石	7g	杏仁糊椰子	1.13kg

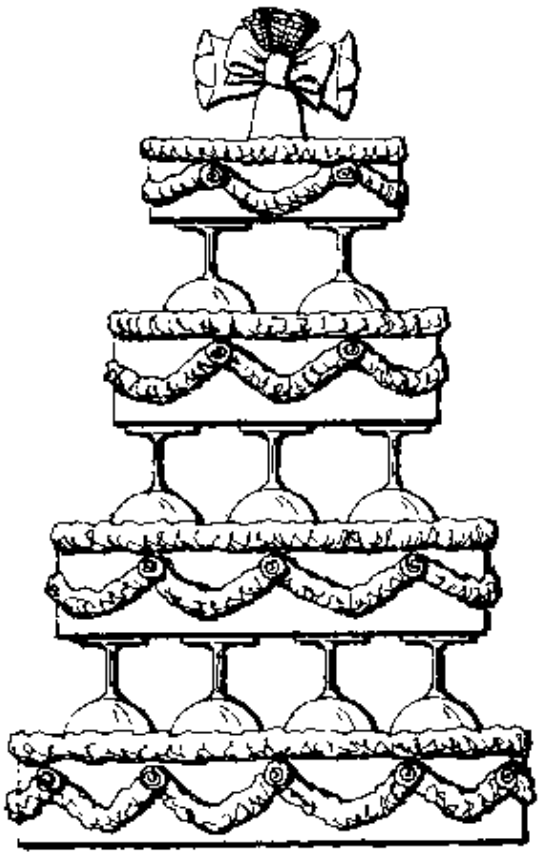


图 3－17　用香饮酒分隔的叠层结婚蛋糕

制作方法：将蛋白、盐和香草放在一起搅打到起泡。加入糖和酒石继续搅打到蛋白高起来。将糖、面粉和椰子搅拌后和入混合物中。

规格说明：8打纸杯蛋糕。

烘烤说明：纸杯填满到7/8，在190℃下烘烤。

可可牛奶糖蛋糕

蛋糕粉	908g	苏打	14g
可可	227g	乳化起酥油	454g
糖	1.6kg	脱脂牛奶	567g
盐	42g	脱脂牛奶	680g
烘烤粉	42g	鸡蛋	680g
肉桂	3.5g		

制作方法：二阶段法。包以可可牛奶糖霜。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：190℃。

香蕉蛋糕

蛋糕粉	1.13kg	乳化起酥油	454g
糖	1.36kg	熟香蕉	908g
盐	42g	脱脂牛奶	454g
烘烤粉	42g	鸡蛋	908g
苏打	14g	香草	适量

制作方法：将干原料、起酥油、香蕉和牛奶放在一起，在低速下搅拌5～7分钟。分3次加入鸡蛋和香草，每次都刮清碗边，并搅拌3～5分钟。包以香蕉糖衣。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：190℃。

果冻发泡卷

整鸡蛋	340g	奶粉	42g
蛋黄	170g	水	340g
糖	680g	蜂蜜	85g
盐	14g	蛋糕粉	600g
香草或柠檬	适量	烘烤粉	14g

制作方法：将鸡蛋、蛋黄、糖、盐、香草和奶粉放在一起，在高速下搅打约10分钟，直到混合物成为柠檬色。将蜂蜜和水加热并加入上述混合物中。将面粉和烘烤粉过筛后和入。

规格说明：在两只45cm×60cm半底盘中垫上纸，并将面团分置其中。

烘烤温度：190℃。

其他花色：果冻卷、柠檬卷、咖啡巧克力卷、蜜饯卷、挂糖奶油卷。

巧克力卷：用454g蛋糕粉、140g可可和14g苏打。制作方法同上。

法式咖啡蛋糕

糖	1kg	鸡蛋	680g
起酥油和黄油	510g	牛奶	908g
盐	14g	蛋糕粉	1.36kg
香草	适量	烘烤粉	42g

制作方法：用乳化法制作蛋糕糊。烘烤前，在蛋糕面上装饰巧克力条(见附录，“巧克力长条面饰物”一节)。烘烤后冷却，并切成5cm见方的块食用。

规格说明：用45cm×60cm×2.5cm的半底盘。

烘烤温度：190℃。

黄蛋糕

蛋糕粉	2.27kg	脱脂牛奶	908g
糖	2.27kg	鸡蛋	1.13kg
盐	85g	脱脂牛奶	680g
烘烤粉	106g	香草	适量
起酥油和油	1.08kg		

制作方法：二阶段法。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：176～190℃。

其他花色：大块蛋糕、长块蛋糕、纸杯蛋糕、叠层蛋糕。

巧克力蛋糕

糖	1.13kg	香草	适量
起酥油和黄油	454g	融化的苦巧克力	227g
蛋糕粉	908g	脱脂牛奶	567g
盐	21g	鸡蛋	567g
烘烤粉	21g	脱脂牛奶	340g
苏打	7g		

制作方法：二阶段法。包以巧克力糖衣。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：190℃。

苹果沙司蛋糕

蛋糕粉	1.13kg	盐	42g
糖	1.13kg	乳化的起酥油	454g
烘烤粉	28g	苹果沙司	1.36kg
苏打	14g	鸡蛋	340g
肉桂	7g	葡萄干	680g
丁香	7g		

制作方法：将面粉、糖、苏打、烘烤粉、香料、盐、起酥油和一半苹果沙司放在一起，在低速下搅拌5～7分钟。加入鸡蛋。加入剩下的苹果沙司和葡萄干，刮清碗边。在低速下搅拌3～5分钟。最后再加入葡萄干。包以柠檬糖衣。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：190℃。

姜汁蛋糕

糖	1.13kg	苏打	100g
高成分起酥油	567g	肉桂	28g
鸡蛋	567g	姜	28g
糖蜜	1.8kg	盐	56g
蛋糕粉	2.27kg	脱脂牛奶	1.8kg

制作方法：乳化糖和起酥油。加入鸡蛋和奶油。搅入糖蜜。将干原料过筛和拌和，加入牛奶，并搅匀。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：182～190℃。

其他花色：叠层蛋糕、薄片蛋糕、Mary Ann纸杯蛋糕。

安琪儿发糕

蛋白	908g	盐	7g
香草	适量	糖	454g
糖	454g	蛋糕粉	368g
酒石	7g		

制作方法：在高速下搅打蛋白和香草5分钟。混合糖、酒石，并慢慢地加入蛋白，搅打到形成一个湿泡。过筛面粉并和糖混合，然后拌入上述混合物中。注意不要搅打过度，而且应在蛋白搅拌完全后才加入面粉和糖。否则蛋糕会塌缩，使体积变小。

烘烤说明：177℃。从烤炉中取出蛋糕后将其翻个。从盘中取

出前要冷却。

黄磅蛋糕(Yellow pound cake)

蛋糕粉	2.27kg	黄油	454g
糖	2.27kg	脱脂牛奶	908g
烘烤粉	28g	鸡蛋	1.36kg
盐	56g	牛奶	454g
肉豆蔻	7g	香草	适量
乳化的起酥油	908g		

制作方法：二阶段法。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：177℃。

其他花色：葡萄干磅蛋糕、硬壳果牛奶糖蛋糕、五花磅蛋糕。

老式的清磅蛋糕

精细砂糖	908g	香草或柠檬精(1茶匙)	9g
黄油	908g	和14g烘烤粉一起过筛	
整鸡蛋(20只)	908g	的蛋糕粉	908g

制作方法：将糖和黄油乳化。将鸡蛋每次2只慢慢地加入。加入香料和与烘烤粉一起筛过的面粉。

烘烤说明：在163℃下烘烤50～75分钟。

供应量：三只大蛋糕，每只1.53kg。

八、松软蛋糕

松软蛋糕(Chiffon cakes)最早起源于著名的安琪儿发糕。和变种的安琪儿发糕一样，它应在搅拌后立即烘烤(如果在空气中暴露太久，蛋白会很快瘪下去)。冷却后，可选取涂上糖衣或糖霜。

必须使用像在做沙拉时用的那种高级植物油。用融化的黄油和可塑的油脂(氢化起酥油)无法得到满意的结果。

注意不要搅拌过度或使第一部分糊状物在空气中暴露太久。搅打鸡蛋直到它们变稠，成为一硬块。蛋白必须比在安琪儿发糕中的用得要稠，但不能干。将糊状混合物稳定地倒入搅打过的蛋白中，倒入的速度应与蛋白和它混合的速度一样。只有将它们充分地混合时，才能搅拌充分。

将糊状物倒入直径25cm，深10cm的中心有管的盘中。在烤炉中烘烤45～50分钟(和制作安琪儿发糕一样，从炉中取出后，将蛋糕翻个)。

供应量：每只蛋糕794g。

草松软蛋糕

蛋糕粉	794g	水	595g
烘烤粉	35g	香草精	几滴
盐	21g	蛋白	794g
砂糖	680g	砂糖	340g
植物油	397g	酒石	7g
蛋黄(20个)	397g		

制作方法：将面粉、烘烤粉、盐和糖过筛到搅拌碗中。用竹板中速搅拌，同时分几次加入植物油、蛋黄和水。不要搅拌过度。在另一碗中将蛋白打稠，慢慢地加入糖和酒石。用一条撇乳板将打过的蛋白混入糊状物中，直到所有的原料都混合均匀。

规格说明：每只25cm×10cm的中心有管的盘中烘烤850g蛋糕。

烘烤说明：在177℃下烘烤45～50分钟。像安琪儿发糕那样处理。

供应量：4～5只蛋糕。

可可松软蛋糕

蛋糕粉	680g	植物油	397g
可可	85g	水	624g
盐	21g	香草精	14g
烘烤粉	35g	蛋白(28个)	794g
砂糖	737g	砂糖	283g
蛋黄(26个)	510g	酒石	7g

制作方法：将蛋糕粉、可可、盐和烘烤粉、糖过筛到搅拌碗中。用竹板中速搅拌，同时慢慢地加入蛋黄、植物油、水和香草精。将蛋白打稠，加入糖和酒石并打成粘稠状。将糊状物慢慢地倒入打过的蛋白中。最后将面糊放入25cm的中心有管的盘中。

烘烤说明：在177℃下烘烤45～50分钟。像安琪儿发糕那样处理。

供应量：5只蛋糕。

九、大块蛋糕

可制作的最简单的糕点就是大块蛋糕(Sheet cakes)。这是因为它可用各种烘烤混合物来制作，而食品供应商可提供所有的这些混合物。在这些混合物的包装上有简单的1－2－3步混合和烘烤大块蛋糕的说明。大块蛋糕也可根据配方来制作。不论如何制作，大块蛋糕都可成为提供各种选择的基础。它不仅容易制作，而且易于装饰以满足任何要求。

例如，要作为学校的午餐时，大块蛋糕可用作良好的、普通的、而且便宜的食品，它也可被涂上糖霜或加以装饰使青少年们喜欢。在饭店里，大块蛋糕成为小花色蛋糕的基础。

大块蛋糕的一个优点是它的保鲜能力。由于大块蛋糕被烘烤成一大块，所以它能比许多小块蛋糕更长时间地保持水分和新鲜，而那些小块的蛋糕，由于完全暴露在空气中，很容易干燥。

这种保鲜的能力是非常重要的。这使大量使用者有充裕的

时间来创造性地和有利地使用它。它可不断地烘烤出来，并储存起来。这保证了当需要蛋糕时，不会发生预料不到的短缺。

十、蛋糕的切割

有一种令人满意的切割各类蛋糕的方法。要留意的是供应的大小和份数，以及所用的切割工具。供应的大小和份数与蛋糕的大小和层数有关。一把锋利的、刀刃平而薄的刀最适宜于切面糊型蛋糕。为使切割利索，在每切一份时，应将刀刃在温水中浸一下，并使刀刃上没有糖霜和糕屑。

水果蛋糕也是一种面糊型的蛋糕，它可用同样的方法来切割。由于水果蛋糕很油腻，所以其供应分量通常小于叠层蛋糕的供应分量。

下面的图解释了蛋糕的各种大小和形状的切割方法。还给出了每个蛋糕供应的平均份数。

十一、Bunder Nuss大蛋糕

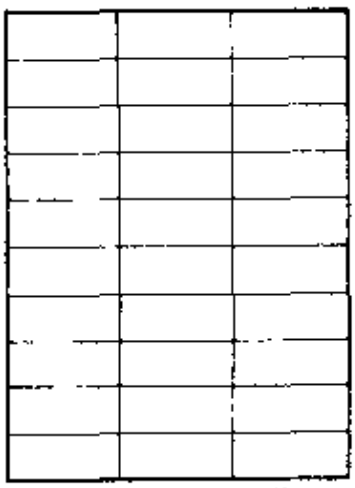
这种流行的甜食来自于著名的冬旅胜地St.Moritz。

压制约0.3cm厚的甜饼面团，将它放在涂了油的25cm×2.5cm的圆蛋糕盘中。用奶油杏仁酱填满3/4。在204℃下烘烤30～35分钟或直到烤好。将其冷却后从模子中取出。同时，准备好如下的顶饰料：

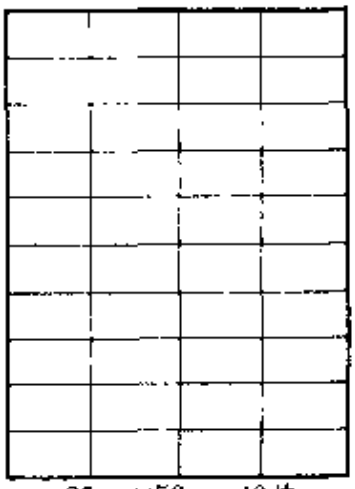
Bunder Nuss大蛋糕顶饰料

糖	170g	厚奶油	85g
白玉米糖浆	28g	一分为二的核桃	170g
黄油	85g		

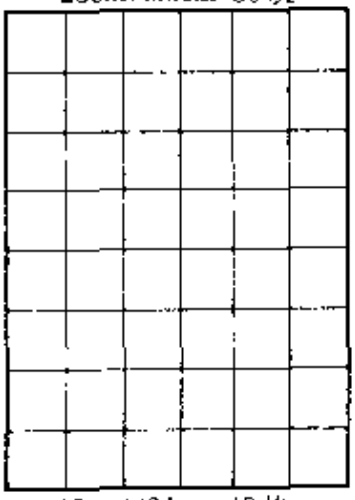
制作方法：将糖和玉米酱放在沙司锅中煮。经常搅动，使其均匀融化，变成金黄色的焦糖。撤火。拌入黄油。将奶油加热。将黄油加入焦糖混合物中。放回小火上煮1分钟，或直到黄油完全融化。



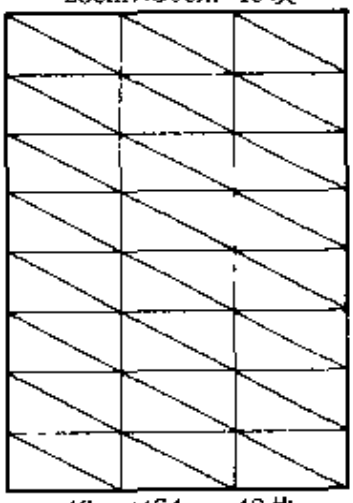
23cm×33cm 30块



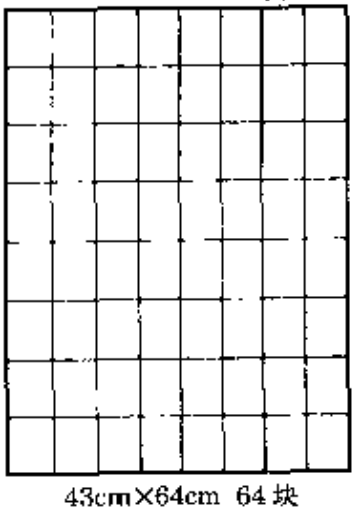
25cm×50cm 40块



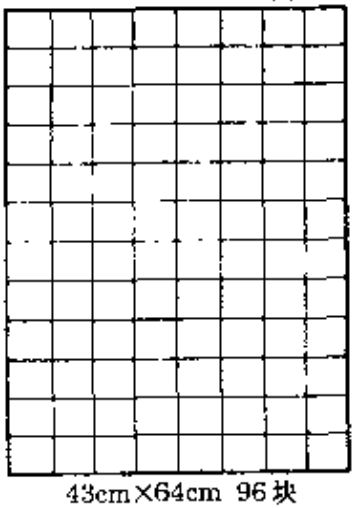
46cm×64cm 48块



46cm×64cm 48块

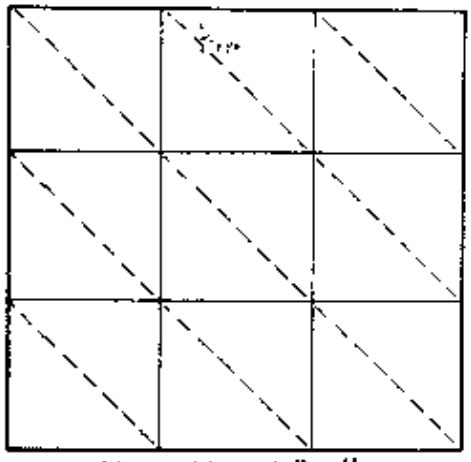


43cm×64cm 64块

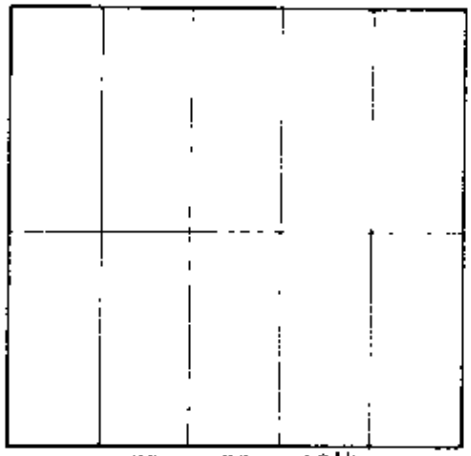


43cm×64cm 96块

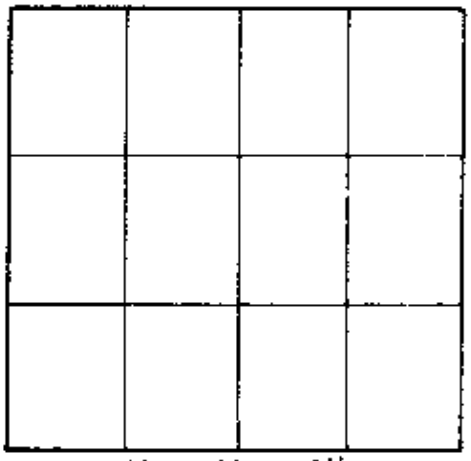
图 3－18 大块蛋糕的切割图



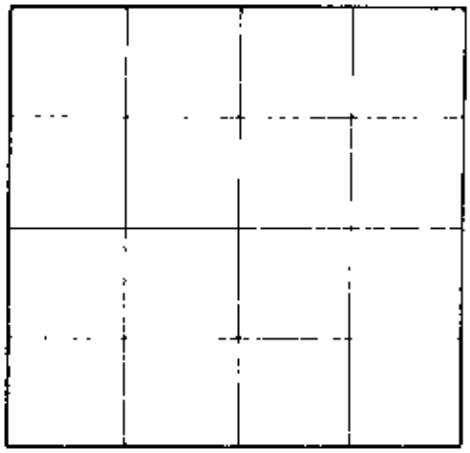
20cm×20cm 9或18块



20cm×20cm 10块

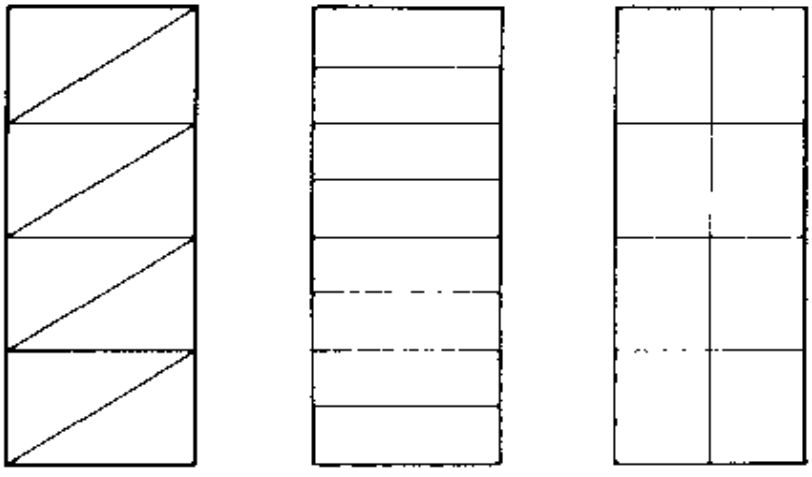


23cm×23cm 12块



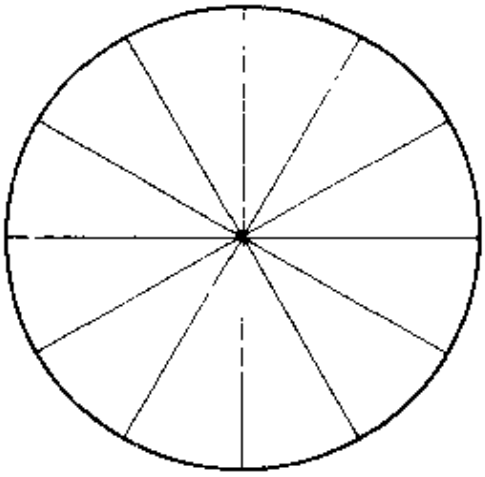
23cm×23cm 16块

长块蛋糕切割图

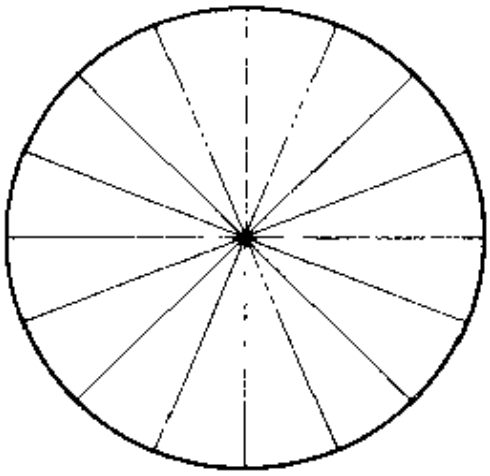


454g蛋糕8块

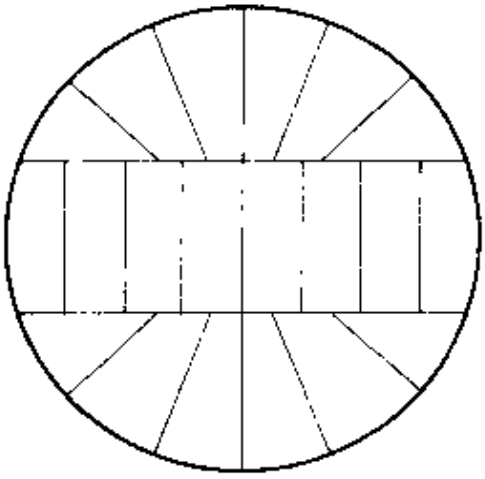
图 3－19　方蛋糕的切割图



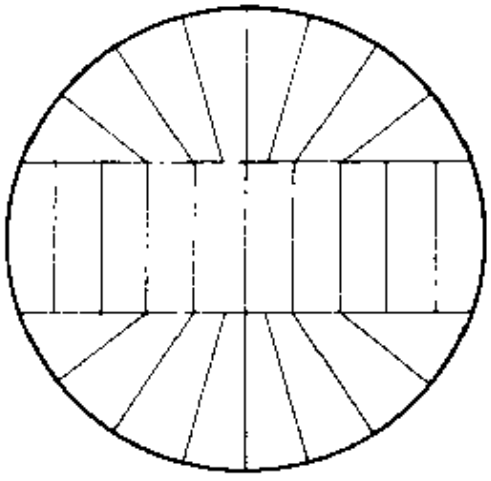
20cm 12 块



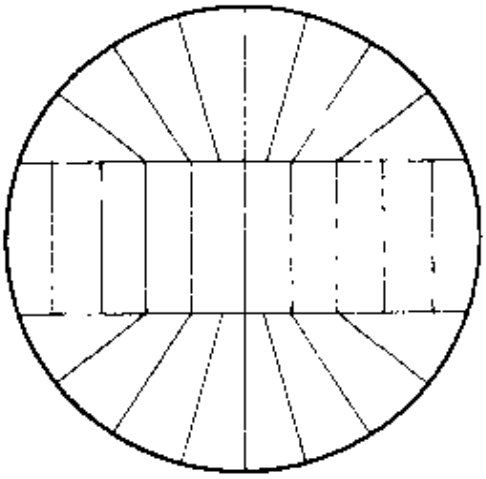
23cm 16 块



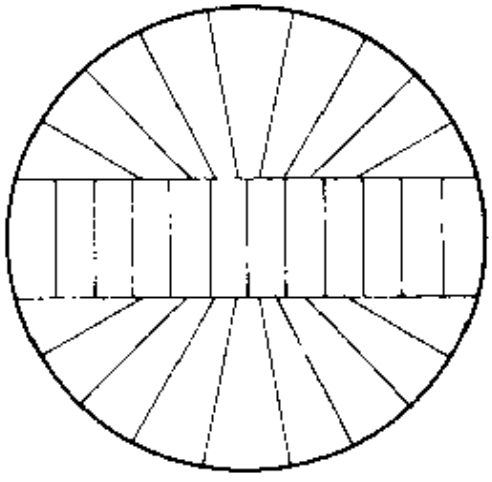
25cm 20 块



28cm 26 块



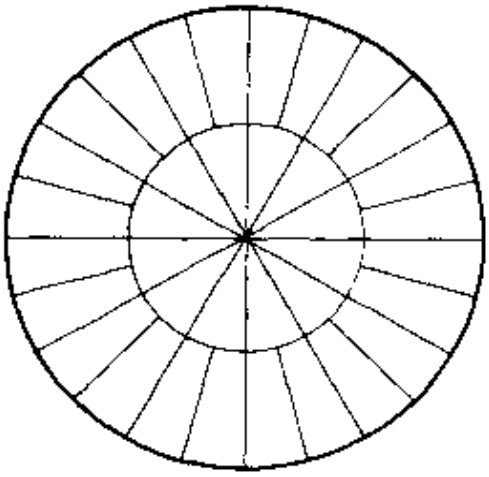
30cm 26 块



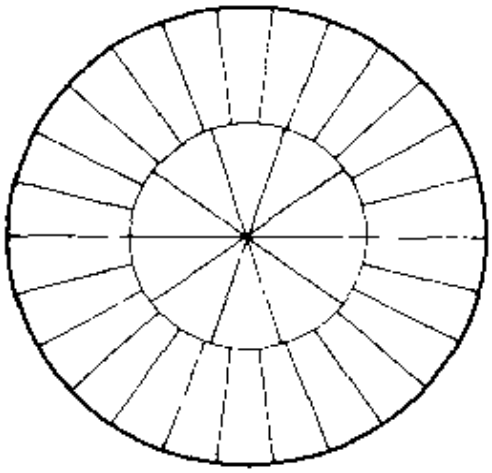
30cm 30 块

图 3－20 双层蛋糕的切割图

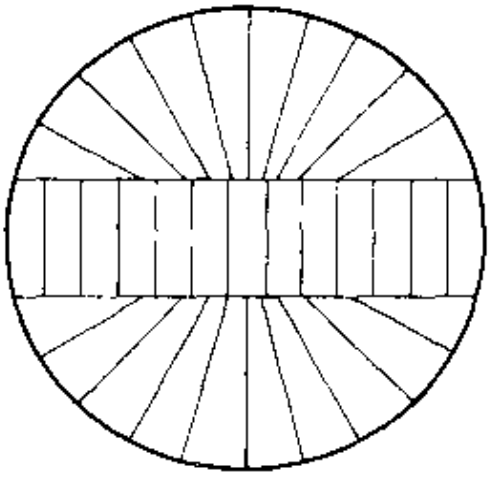
3层蛋糕应按上图所示的同样的方法切割。但为了增加供应的数量，可将每块的大小减少1/3。



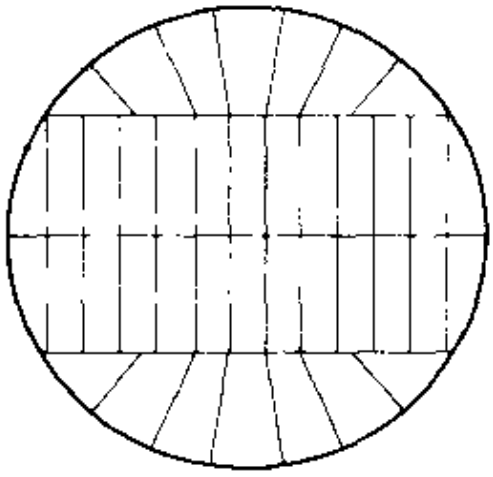
30cm 36块



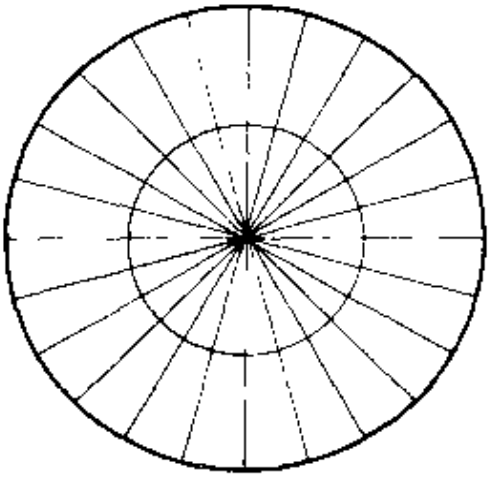
33cm 36块



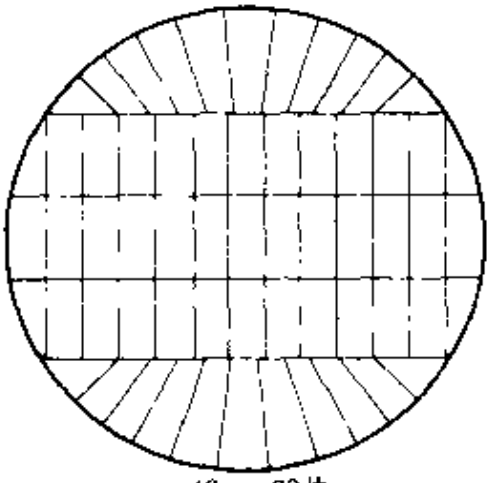
35cm 33块



35cm 40块



40cm 48块



46cm 60块

图 3　21　双层蛋糕的切割图

3层蛋糕应按上图所示的同样的方法切割。但为了增加供应的数量，可将每块的大小减少1/3。

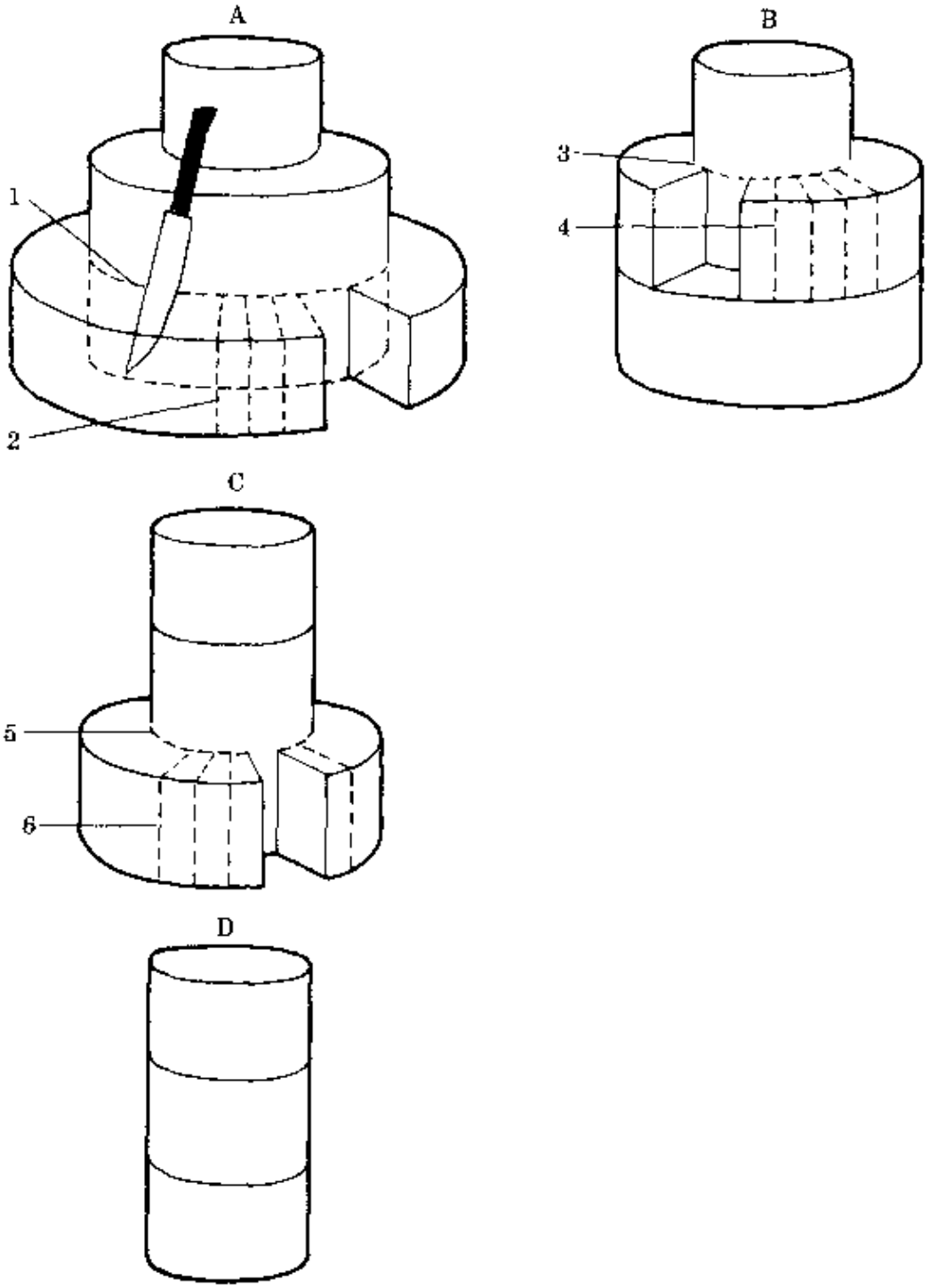


图 3－22　梯层蛋糕的切割图

A— 如图的虚线1那样，沿第二层的边缘垂直地切割底层，然后如虚线2那样切成劈形的块。

B—如上切完底层后，用同样的方式切割中间一层。如图的虚线3那样，沿上层的边缘垂直地切割第二层，然后如虚线4那样切成劈形块。

C　第二层切完后，再回到底层沿虚线5切割，然后如虚线6那样切成劈形块。

D　剩下的梯层蛋糕可按要求的大小切割。

不同大小的层可切出的平均块数如下：

35cm的层可切40块，30cm的层可切30块，25cm的层可切20块，23cm的层可切16块，20cm的层可切12块。

撤火。加入称好的厚奶油。放入硬壳果。将所有的原料搅匀。冷却到微温。在烘烤后冷却的奶油杏仁酱上摊上顶饰物(用一块涂上一点油的刮板)。食用前在冰箱中冷藏30分钟。这些顶饰物的量可用于2只25cm的蛋糕。

十二、Zuger樱桃酒大蛋糕

Zuger樱桃酒大蛋糕的起源可追溯到瑞士的Zug村，这是以好客而闻名的村庄。

制作的方法是在一只通常的烤盘上涂以黄油，撒上面粉。用一把刀和1只蛋糕盘，画2个25cm的圆。制备好日本蛋白酥皮(Japonais meringue)，用一只带一根0.6cm的直管的糕点袋，将蛋白酥皮填到每个圆上，从中心开始，向外填充，直到填满一层。也可简单地用一只柔软的刮板，将蛋白酥皮混合物均匀地摊上约0.6cm厚。将这两层混合物在154℃下烘烤完成。趁其尚温时从盘中取出，然后使其完全冷却。

从一只25cm的发泡蛋糕上切下约3.8cm厚的一层。在两面撒上用等量的樱桃酒稀释的纯净糖浆。

用113g樱桃酒来调味237cm³香草白脱奶油，并加几滴红色素；将所有的原料搅拌好。现在白脱奶油应是浅粉红的。在日本蛋白酥皮上涂一点白脱奶油，将发泡蛋糕放在其上，在上面再涂一点白脱奶油。将另一块蛋白酥皮在发泡蛋糕上放好，轻轻地压一下，将发泡蛋糕夹好。在四周用白脱奶油完全裹起来。撒一点烤碎杏仁。在上面撒上XXXX糖，并用刀尖在面上划出格子花纹。在食用前至少冷藏2小时。供应

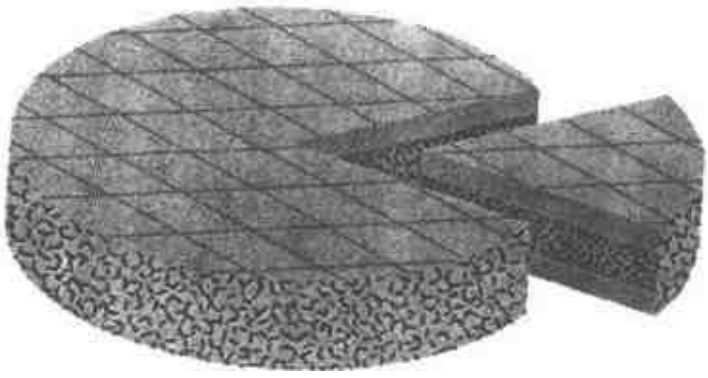


图 3－23　Zuger樱桃酒大蛋糕

量：10～12份。

日本蛋白酥皮

蛋白(16个)	454g	榛果实	454g
砂糖	908g		

制作方法：用糖和蛋白制作蛋白酥皮。放入用手捻细的榛果实。

烘烤温度：120℃。

十三、St.Honore糕点

压出一个约0.6cm厚的甜饼面团或1－2－3面团，并切下一个20cm的圆。穿一些孔。放在涂一层油的盘中。用一只糕点袋和一只1.6cm的直管在面团的边上排一圈奶油泡夫糊。在边圈上刷上搅打过的鸡蛋。在204℃下烘烤35分钟，或直到烤好。

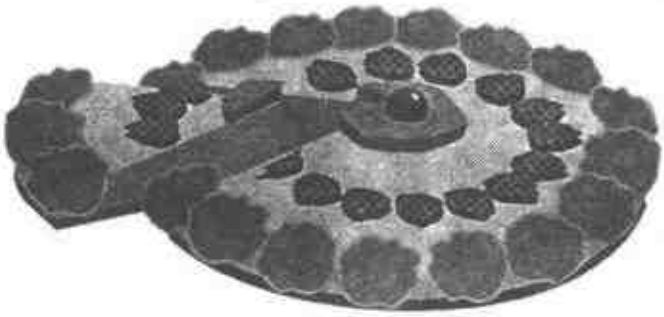


图 3－24　St.Honore糕点

做约12个乒乓球大小的泡夫团，在190℃下烘烤30分钟，或直到烤好。冷却。在每个泡夫团中填入香草奶油。将它们浸入热焦糖中，并紧挨着排在奶油发酵环上。在中间放上奶油，就成为St.Honore糕点。

注意：要得到一层厚的糖衣，可在泡夫团浸入前，使焦糖稍微冷一下。

制作St.Honore的奶油

无味明胶	21g	牛奶	454g
沸水	227g	玉米淀粉	28g
蛋黄(8个)	170g	打硬的蛋白(10个)	283g
糖	142g	糖	85g

制作方法：将明胶泡在水中，将蛋黄和糖放在一起打稠。将牛奶煮沸。在鸡蛋混合物中加入玉米淀粉，并搅匀。将沸牛奶慢慢地倒入蛋黄混合物中，快速搅拌，然后将所有的原料彻底地搅拌。放回火上，煮沸1～2分钟。加入明胶搅拌好。将打好的蛋白直接倒入热奶油中，用香草精调味。

十四、Pithiviers

压出一块圆形的1.3cm厚的奶油泡夫面团。铺上2.54cm厚的奶油杏仁酱，不要太接近边缘。盖一块0.6cm厚的和第一块的直径相同的奶油泡夫面团。用刀或切割器将它均匀地切齐。用手指挤压面团的边缘，使两块面团可靠地结合在一起。用刀背在旁边作记号，从中心开始用刀尖在面团的上面画曲线，直到记号处。涂抹打过的鸡蛋。在凉快的地方静置2小时，然后在218℃下烘烤15分钟。覆盖一张涂上一厚层黄油的纸，结束烘烤。在烘烤完成前撒上XXXX糖，放回热炉中上光。

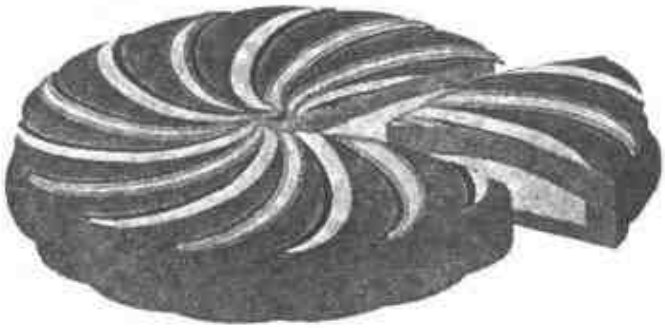


图 3-25　Pithivers

水果肯代(Condè)

牛奶	454g	无味明胶	14g
漂白大米	454g	搅打过的厚奶油	454g
盐	7g	蜜饯混合物	170g
糖	113g		

制作方法：将牛奶、大米、盐、糖和明胶放在锅中用文火煮10分钟。使其冷却并凝固。搅打奶油，倒入凝固的混合物中。加入蜜饯混合物。将混合物放入一只大的或小的水果布丁模子中，将其

冷藏到凝固。倒进盘中，将什锦水果放在米制混合物的上面。在水果上刷上热杏子沙司后上桌。

其他花色：草莓Condè、桃子Condè、杏子Condè、菠萝Condè，由于使用了大米，应在模子的底上涂以覆盆子明胶。待其凝固后加入Condè混合物。

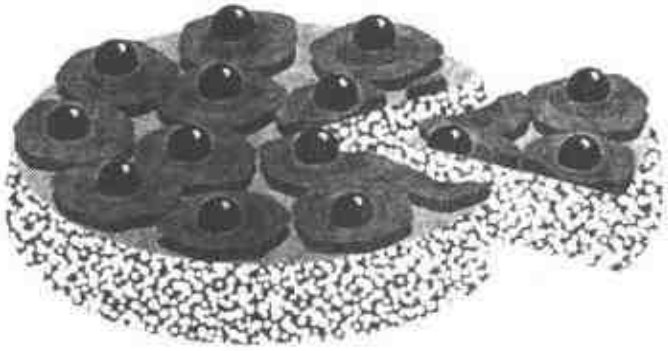


图 3－26　水果肯代(Condè)

第四章　曲奇饼干

曲奇饼干是面包师制作的最受欢迎的糕点之一。制作中最重要的是要使用高质量的原料。黄油是首选的起酥油。仔细地选取最纯的香料、糖蜜和调料能保证生产出可口的曲奇饼干。如果可能，应该当天烘烤新鲜的曲奇饼干。如果必须一次烘烤出一星期的产品，就必须能将它适当地储存起来。

一、搅拌方法

曲奇饼干有两种基本的搅拌方法：乳化法和一步法。

1. 乳化法

(1) 将糖、黄油或起酥油、盐和香料放在搅拌容器中一起乳化。

(2) 加入鸡蛋和液体。

(3) 最后加入面粉和发酵剂。

2. 一步法

(1) 将所有的原料放在搅拌容器中均匀混合。

(2) 在低速下搅拌2～3分钟。

二、曲奇饼干的种类

曲奇饼干有六类制作方法：擀压法、冰箱法、挤出法、条块法、

薄片法和投放法。

(1) 擀压法：如果先将面团冷却，就易于处理。在面粉袋上将面团擀成0.3cm厚。用曲奇饼干切割器将其切成所要的形状和大小。放在烘烤板上烘烤。

(2) 冰箱法：将680g的面团擀成45cm的长条，卷在蜡纸中，放在平板盘上冷藏过夜。然后切成1.3cm的细条烘烤。

(3) 挤出法或口袋法：将混合物放入糕点袋中，装上所要形状和大小的管子。直接挤在平板盘上。饰以樱桃、硬壳果等，然后烘烤。

(4) 条块法：称数块454g的面团，将它们擀成与平板盘一样长，放在平板盘上，各条间留一点空。每盘放3条。用手指将它们压成均匀的2.54cm的长条。涂上鸡蛋然后烘烤。

(5) 薄片法：将曲奇饼干混合物摊在平板盘上，涂上鸡蛋或撒上硬壳果后烘烤。使其冷却并切成方形或长方形。

(6) 投放法：用勺舀起混合物倒到平板盘上。用重物或专门的曲奇饼干印模压制。也可将面团条切成1.3cm宽的块。如果面团富含油脂，则不需加压，它自己会摊开。

三、糕点袋

以前的糕点袋是用帆布做的。现在的糕点袋是用特殊的材料做的，它不吸收，坚实，易于清洗。它有很多用途，可装从土豆泥到优等奶油的各种混合物。它在厨房中的用处是数不尽的：制作杜切氏(Duchess)土豆；在各种肉、鱼或蔬菜盘上做出土豆泥花边；做花色曲奇饼干；将各种混合物装饰在蛋糕上；做奶油顶饰。糕点袋还用来填充糕点，最后，但不是不重要的，糕点袋可装入糖衣用来装饰最简单的或最花哨的蛋糕。

对糕点袋很重要的一点是，它应能随时翻过来，以便每次使用后能用热水彻底地清洗。这样就可防止由于盛了富含油脂的混合物后产生的酸味和污垢。记住，当清洗糕点袋时要将管子取

下。管子也必须仔细地清洗和保管。糕点袋要挂起来，在空气中晾干。

糕点袋附带着各种形状和大小的糕点管。选取一个你要的管子，然后从里面插到糕点袋中。填充糕点袋时，将其一半折起来，用左手握住折起部分的下面，将袋打开。右手用刮板或勺将混合

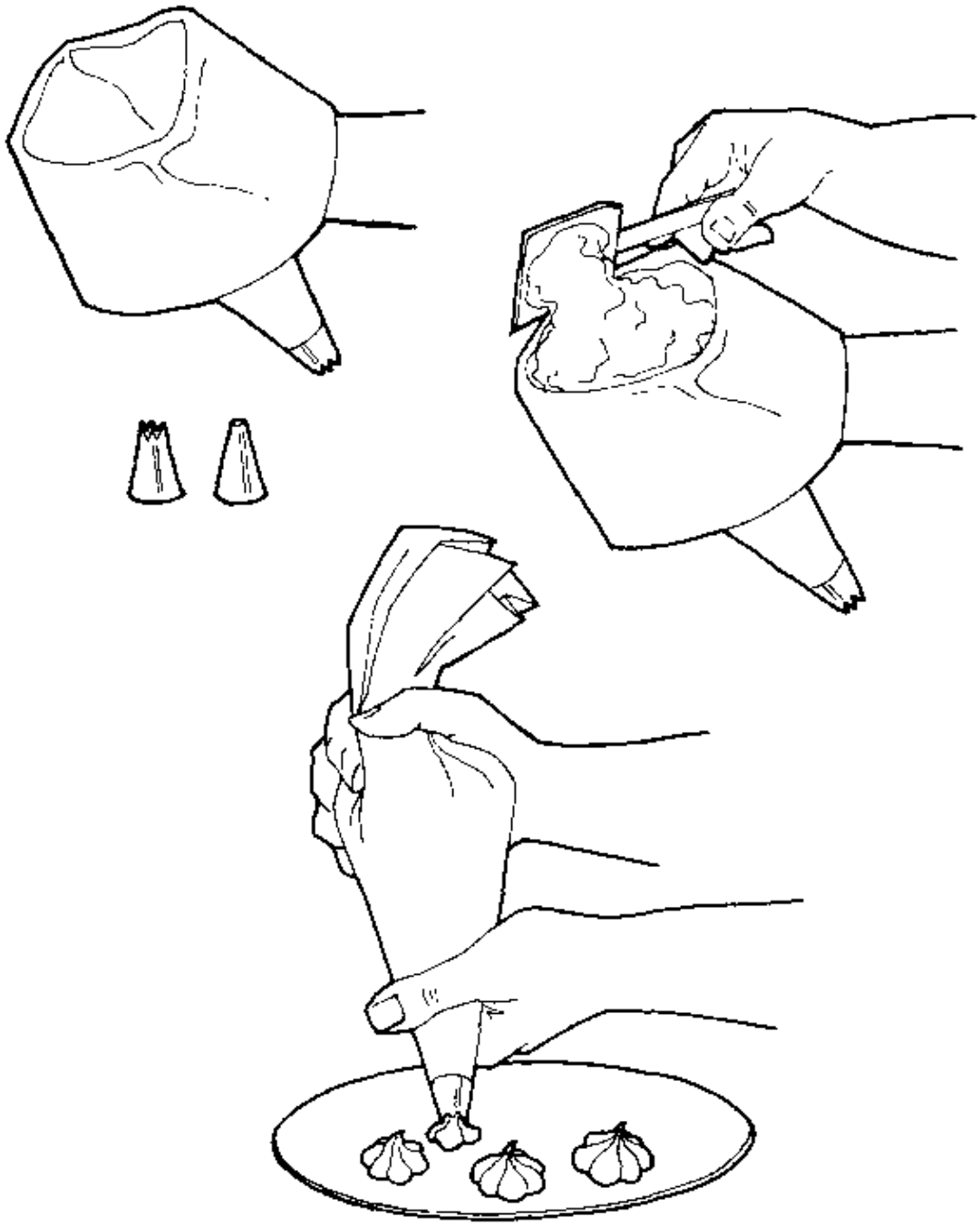


图 4－1　糕点袋

物装入袋内，不要满过2/3。将袋囊起来，并将其顶部稍微绞一下，使混合物包在其内。擦去从顶部漏出的混合物。

使用时，用右手从顶部挤压糕点袋，用左手来引导，使能看到管子。当使用较硬的混合物时，用左手握住并裹住顶部，用右手挤它的下部。这样加的压力可少一点。

问题 / 原因	摊开太大	太脆易碎	太坚韧	太硬	太干	颜色太淡	缺少味道	粘在盘上	起糖皮	不摊开
搅拌不适当	√	√	√					√	√	√
糖太少			√			√				√
糖太多	√	√	√					√	√	
面粉太硬			√	√	√					√
面粉太多			√		√	√				
蓬松料太少										√
蓬松料太多		√				√			√	
苏打太多	√									
苏打太少										√
鸡蛋不够		√								
起酥油太多		√								
起酥油不够				√	√					
烘烤过度				√	√					
烘烤温度太低	√			√	√	√				
烘烤温度太高										√
盘中涂油太少								√		√
面团太软	√									
液体不够				√	√					
原料质量不好							√			
配方不平衡						√	√			
曲奇饼干盘不清洁和不平坦							√	√		

图 4-2 原始蛋糕的问题及其产生原因

核桃曲奇饼干或核桃菱饼

这款获奖的曲奇饼干的配方是杰出的。

糖面团	1.6kg	红糖	454g
黄油	454g	核桃块	908g
蜂蜜	340g	厚奶油	113g
砂糖	113g		

制作方法：将糖面团放在45cm×60cm的涂油烘烤板的底上和四周。穿孔。在218°C下烘烤15分钟或直到面团烘烤到半熟。将切成片的黄油、蜂蜜和糖放在深沙司锅中，将所有这些原料煮沸3分钟。撤火，拌入核桃和厚奶油，再用一只木匙或柔软的刮板直接将热的混合物均匀地涂在半熟的糖面团上。

烘烤说明：在204°C下烤35～40分钟。冷却后切成3.8cm见方或菱形。约产300块曲奇饼干。

冰箱曲奇饼干(黄色混合物)

特细精糖粉	908g	香草精	适量
黄油和起酥油	908g	鸡蛋	227g
盐	14g	蛋糕粉	1.36kg

制作方法：乳化法。擀成约45cm长的条。每一条上包一张蜡纸。将它们放在平板盘上。放入冰箱中过夜。然后从冰箱取出，切成0.6cm的薄片。可用切片机使切出的片均匀。放在未涂油的盘中。微烤，底火不要太大。

规格说明：每条680g。

烘烤温度：190°C。

其他花色：可加入水果或硬壳果。可用这种黄色混合物或巧克力混合物做成方格或轮状的饼干。

冰箱曲奇饼干(白脱司各其，Butterscotch)

红糖	454g	整鸡蛋	283g
特细精糖粉	454g	蛋糕粉	1.36kg
黄油	680g	烘烤粉	7g
盐	14g		

制作方法：和上面说明一样。

烘烤温度：190°C。

冰箱曲奇饼干(白色混合物)

特细精糖粉	908g	杏仁精	适量
黄油和奶油	908g	蛋白	227g
盐	14g	蛋糕粉	1.24kg

制作方法：和上面说明一样。

规格说明：每个卷227g。

烘烤温度：190°C。

冰箱曲奇饼干(巧克力)

特细精糖粉	794g	牛奶	113g
黄油和起酥油	680g	苏打	3.5g
盐	14g	蛋糕粉	1.36kg
香草精	适量	可可	227g
整鸡蛋	340g		

制作方法：和上面说明一样。

烘烤温度：190°C。

巧克力棕色曲奇饼干

苦味巧克力	454g	香草精	适量
黄油	680g	蛋糕粉	454g
鸡蛋	567g	硬壳果(核桃)	680g
糖	1.36kg		

制作方法：融化巧克力和黄油。将鸡蛋、糖和香草精放在一起搅打成柠檬色(约10分钟)。加入巧克力和黄油。过筛面粉并加到混合物中，加入的量只要能使混合物结合起来就可。在混合物中加入454g硬壳果。将混合物放在平板盘上，将剩余的硬壳果撒在上面。

规格说明：45cm×60cm的平板盘上放4.2kg。这将得到9打5cm×5cm的棕色曲奇饼干，即每盘切成9×12块。

烘烤温度：177°C。

棕色白脱司各其曲奇饼干

红糖	908g	香草精	适量
黄油	454g	烘烤粉	14g
水	113g	蛋糕粉	908g
鸡蛋	454g	核桃	680g
红糖	454g		

制作方法：加热融解糖、黄油和水，做成白脱司各其混合物。将鸡蛋、糖和香草精放在一起搅打成柠檬色(约10分钟)。加到白脱司各其中。过筛面粉和烘烤粉并加入混合物中，再加入454g硬壳果并搅拌。将混合物放在45cm×60cm的平板盘上。在上面撒上227g切细的硬壳果。

规格说明：45cm×60cm的平板盘上放4kg。这将得到9打5cm×5cm的棕色曲奇饼干，即每盘切成9×12块。

烘烤温度：163°C。

棕色曲奇饼干(一步法)

整鸡蛋	737g	葡萄糖	737g
砂糖	2kg	冷水	227g
起酥油	454g	蛋糕粉	1.4kg
黄油	680g	盐	28g
叮叮	454g	切细的核桃	1.36kg

制作方法：将所有的原料称出后放入搅拌容器中，在中速下搅拌成均匀的面团。摊在涂上油和面粉的盘上。

烘烤说明：204°C。在3只45cm×60cm平板盘上做出324块棕色曲奇饼干。

花色黄油曲奇饼干

杏仁酱	227g	起酥油和黄油	908g
糖粉	680g	蛋糕粉	1.36kg
鸡蛋	454g		

制作方法：将杏仁酱和糖放在一起搓揉。渐渐地加入鸡蛋，以得到均匀的糊状物。加入起酥油搅打到光亮。加入面粉并搅匀，不要过分。然后用糕点管做成各种形状。

烘烤温度：190°C。

香草薄脆饼(Wafers)

糖	454g	香草精	适量
黄油和起酥油	454g	鸡蛋	340g
盐	7g	糕点粉	624g

制作方法：乳化法。用带平口管的糕点袋将乳化物挤到稍微涂一点油的盘上。在各团间留下足够的空间，使它可摊开。烘烤到边缘呈棕色，从炉中取出。不要过分烘烤。

烘烤温度：190°C。

法式蛋白杏仁饼干

杏仁和蛋白杏仁酱	908g	砂糖	340g
糖粉	340g	蛋白	227g

制作方法：将酱和糖捣细。渐渐地加入蛋白，以得到均匀的糊状物。将糊状物用带星状管的糕点袋挤到排有纸的盘上。用水果

或硬壳果作装饰后放过夜。然后每炉烤两盘。趁热涂上3份葡萄糖和1份水的热混合物。

烘烤温度：204°C。

可可蛋白杏仁饼干(有韧性的)

糖	454g	香草	适量
水	113g	蛋白杏仁	454g
葡萄糖	113g	蛋糕粉	28g
黄油	56g	酒石	3.5g
盐	3.5g	蛋白	170g

制作方法：将糖、水、葡萄糖、黄油、盐和香草一起煮沸。撤火，将其余的原料拌入。用带平口管的糕点袋将它们挤到排好纸的平板盘上。

烘烤温度：163～177°C。

可可蛋白杏仁饼干(浅糖霜)

糖	454g	盐	7g
水	113g	香草	适量
蛋白	227g	蛋白杏仁	454g
砂糖	227g		

制作方法：将糖和水一起煮沸做成糖浆。将蛋白和香草一起搅拌到发亮，然后加入糖搅拌到产生一个湿泡。加入糖浆。用带星口管的糕点袋将它们挤到排好纸的平底锅上。

烘烤温度：150°C。

杏仁蛋白饼干

杏仁酱	908g	蛋白	283g
砂糖	908g		

制作方法：将杏仁酱和糖一起搓揉。渐渐地加入蛋白直到均

匀，成为中等硬度的糊状物。用带平口管的糕点袋挤到排有纸的盘上。烘烤前用毛巾将蛋白杏仁弄湿，使它们在放进烤炉前不要干燥。

烘烤温度：163°C。

巧克力片曲奇饼干

红糖和砂糖	680g	香草	适量
黄油和起酥油	680g	鸡蛋	227g
苏打	14g	糕点粉	1kg
盐	14g	巧克力片	454g
水	28g	切细的核桃	227g

制作方法：乳化法。用带平口管的糕点袋挤到涂油的盘上。

烘烤温度：190°C。

重油酥曲奇饼干(黑色)

糖	397g	柠檬皮(1只柠檬)	
黄油	680g	蛋黄	227g
盐	14g	蛋糕粉	908g

制作方法：乳化法。冷藏几小时。擀成0.6cm厚并切成各种形状。涂撒硬壳果或砂糖，或用硬壳果或樱桃装饰。

烘烤温度：177°C。

起酥油曲奇面团

糖	454g	牛奶	113g
起酥油和黄油	680g	香草	适量
盐	14g	糕点粉	1.13kg
鸡蛋	113g		

制作方法：乳化法。擀成0.3cm厚并用曲奇刀切成各种形状。涂油和装饰。微烤。

烘烤温度：190°C。

彩虹片曲奇

砂糖	1.36kg	柠檬香精	适量
起酥油和黄油	1.36kg	鸡蛋	1.8kg
盐	28g	蛋糕粉	1.8kg
香草	适量	烘烤粉	28g

制作方法：乳化法。将混合物分成4等分。每部分分别着上绿、黄、粉红和橘黄色。分别摊在排有纸的平板盘上。微烤一下。冷却后，涂一点果酱在饼干上，将四层夹在一起。用平板盘压一下，使成为均匀而坚实的夹层。将杏仁糖擀成0.15cm厚，放在饼干的上面。将甜巧克力融化，涂在杏仁糖上。使其凝固。将曲奇翻过来，在另一面放上杏仁糖片，涂上融化的巧克力。干燥后切成3.8cm×3.8cm的薄片。

烘烤温度：190°C。

姜　饼

红糖	340g	苏打	14g
起酥油	454g	糖蜜	510g
盐	14g	糕点粉	908g
水	113g	姜	14g

制作方法：将糖、盐和起酥油一起乳化。将苏打溶解在水中并加入上面的混合物中。拌入糖蜜。过筛面粉和姜并和上面的混合物一起搅匀。冷藏几小时。擀成0.3cm厚，然后用切割器切成块。

烘烤温度：190°C。

其他花色：上述混合物也可用于制作姜汁饼房屋和姜汁饼人。

坚果薄脆饼－坚果指形饼

蛋白	454g	细筛的坚果	454g
糖	454g	玉米淀粉	56g
糖果糖	454g	肉桂	适量

制作方法：搅打蛋白和糖，直到得到一个湿泡糖霜。搅拌其余的原料并放入蛋白中。用带平口管的糕点袋将混合物挤到放有纸的盘中。压成圆形或手指形。

烘烤温度：135°C。

花生黄油曲奇

红糖和砂糖	908g	牛奶	113g
起酥油	454g	苏打	7g
花生黄油	680g	糕点粉	908g
盐	14g	烘烤粉	7g
鸡蛋	454g		

制作方法：将糖、起酥油、花生黄油和盐放在一起乳化。加入鸡蛋和奶油。将苏打溶解在牛奶中并加入。将面粉和烘烤粉过筛后加入混合物中，搅匀。搓成长条，压平，再涂油。烘烤后趁温切成曲奇。

规格说明：切成96个曲奇饼干。

烘烤温度：177°C。

糖曲奇饼干

糖	454g	牛奶	170g
起酥油	340g	香草	适量
盐	14g	糕点粉	908g
鸡蛋	170g	烘烤粉	7g

制作方法：将糖、起酥油和盐放在一起乳化。加入鸡蛋和奶油。混入牛奶和香草。将面粉和烘烤粉过筛后加入混合物中，搅

匀。擀成0.6cm厚，在面上撒上砂糖。切成曲奇饼干，在涂一点油的盘中烘烤。

烘烤温度：190°C。

黄油曲奇饼干

糖	454g	鸡蛋	227g
黄油	454g	糕点粉	908g
盐	7g		

制作方法：乳化法。擀成0.3cm厚，用各种形状的曲奇切割器切成星形、铃形、兔形、动物造型等等。涂上油，加装饰后烘烤。

烘烤温度：190°C。

松脆饼(Ladyfingers)

蛋白(16个)	454g	蛋黄(16个)	454g
糖	454g	面包粉	454g

制作方法：慢慢地将糖加入蛋白中，搅打成一个硬泡。将搅打的蛋黄加入混合物中。过筛面粉并加入混合物中。用一只平口管将混合物挤成指形，放在排有纸的平板盘上。撒上糖粉后直接烘烤。

烘烤温度：204°C。

燕麦面曲奇饼干

糖	454g	苏打	14g
起酥油	227g	糕点粉	567g
盐	14g	烘烤粉	21g
麦芽和糖蜜	227g	燕麦粉	340g
鸡蛋	113g	葡萄干	454g
牛奶	227g		

制作方法：将盐、糖、起酥油、麦芽和糖蜜一起乳化。加入鸡

蛋。苏打在牛奶中溶化后混入。加入面粉、燕麦粉和葡萄干，然后彻底搅拌。用带有平口管的糕点袋将混合物挤到涂一点油的盘上。

烘烤温度：190°C。

薄　荷

糖	1.36kg	薄荷精	适量
水	454g	特细精糖粉	680g

制作方法：在114～115°C下将糖和水煮成软糖球。加入香精和特细精糖粉，然后搅拌均匀。用管子挤到纸，硬板或橡皮垫上。

四、花色小蛋糕

花色小蛋糕(Petit fours，在美国称为茶点蛋糕或花式蛋糕)可分成两类：糖渍和无糖花色小蛋糕。

糖渍花色蛋糕一般是非常小的，它们用发面团、蛋糕混合料和奶油杏仁酱做成(见下面的配方)。有时它们不填什么，有时则填果酱、糖衣、奶油或杏仁糖。它们被做成各种不同的形状，并用有色的方丹糖、巧克力或果冻包裹或上光。然后用花哨的设计——如花卉或抽象的图案来装饰。花色小蛋糕非常可口，并且花色很吸引人。

为制作糖渍花色小蛋糕，可用一块1.3cm厚的定型的发泡蛋糕或黄蛋糕。从盘上取下薄片蛋糕，修去松散的外皮。在表面涂上热杏仁酱。然后切成方形、长方形或菱形，将它们小心地放在网板上。然后用填入白脱奶油的糕点管，在每一片上做一个白脱奶油椭球。将它们放入冰箱中彻底地冷却。取出后，包上各种颜色的方丹糖衣。待其干燥后，装入纸盒中，并适当地加以装饰。

无糖花色蛋糕(或称干蛋糕)是一种小的花式蛋糕或曲奇饼干，它用几乎是糊状物的曲奇面团或杏仁糖做成，并和果酱、糖衣、奶油、巧克力和其他类似物组合起来。和糖渍花色蛋糕不一

样，无糖花色蛋糕是不包方丹糖的。花哨的曲奇饼干有时也归入无糖花色蛋糕一类。必须记住，要得到最好的结果，无糖花色蛋糕应仔细地、耐心地制作。

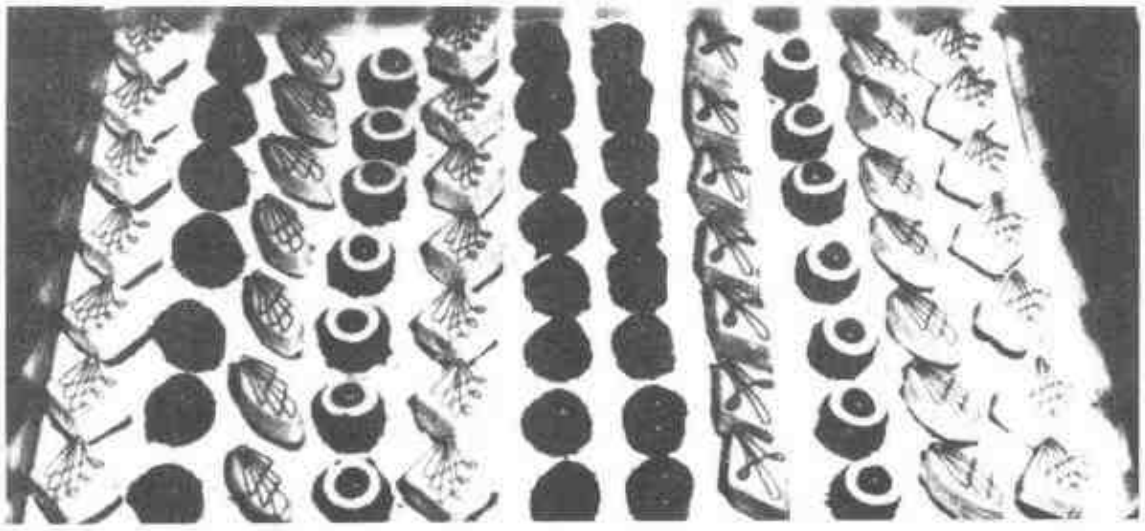


图 4－3　糖渍花色蛋糕

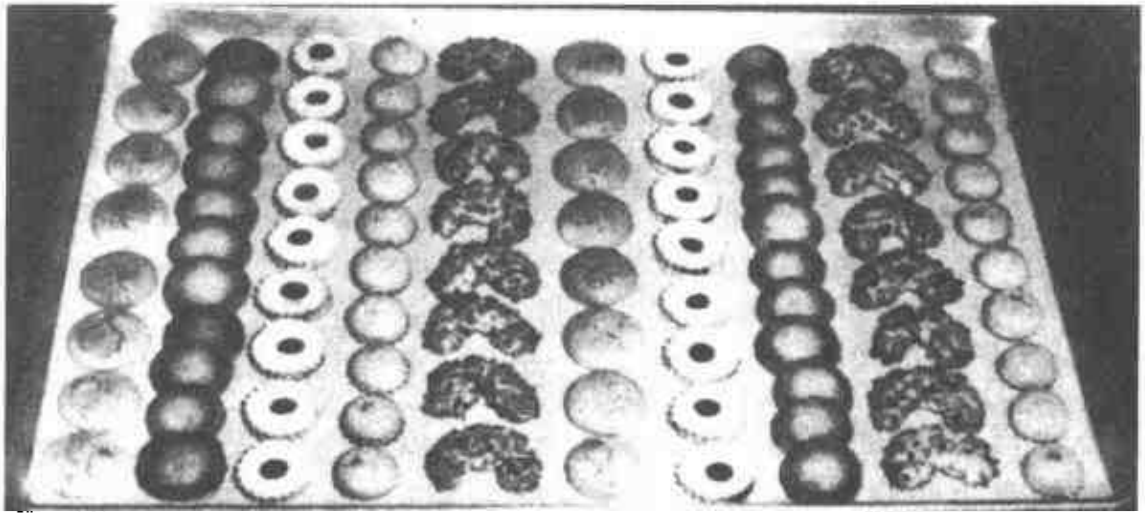


图 4－4　无糖花色蛋糕

奶油杏仁酱 II

黄油	227g	鸡蛋	113g
糖	227g	鸡蛋	227g
杏仁酱	454g	面包粉	142g

制作方法：将黄油和糖一起乳化。用鸡蛋软化杏仁酱并加到黄油和糖的乳化物中。继续乳化此混合物。加入其余的鸡蛋，完成乳化。加入面粉搅拌均匀，然后按要求装盘。

烘烤温度：190°C。

中国杏仁曲奇饼干

蛋糕粉	454g	起酥油	227g
糖	227g	整鸡蛋(2个)	113g
苏打	7g	杏仁提取物	适量
烘烤粉	7g		

制作方法：过筛所有的干原料并混合。加入起酥油后搅拌。加入其余的原料再搅拌。用牛奶刷饼干，并在上面放一颗掰开的杏仁。

规格说明：每块曲奇饼干28g。

烘烤温度：190°C。

巧克力叶子

杏仁酱	454g	蛋白	113g
糖果糖	340g	牛奶	113g
面包粉	113g		

制作方法：将杏仁酱、糖和面粉在一起搓揉，并彻底地搅拌。加入蛋白，搅拌均匀。加入牛奶并搅拌成适当的稠度。在涂上油和面粉的盘上烘烤。烘烤后盖上融化的巧克力，并做成叶子的形状。

烘烤温度：177°C。

第五章　馅饼(派，Pies)

一、馅饼皮

馅饼皮主要有两类：薄片的和粉状的。虽然它们含有同样的原料，量也一样，但结果会很不同。

薄皮馅饼皮是将面粉和起酥油在一起搓揉，直到它们在加水和盐之前成为核桃那样大小的硬块。

粉状馅饼皮是将面粉和起酥油在一起搓揉，直到起酥油很好地分布在面粉中。

原料

制作馅饼皮总是用软质麦粉，如糕点粉。如果用硬质面粉就需要加入大量的油脂。用于制作馅饼皮的起酥油必须有可塑的稠度。猪油是很好的选择，但许多人不喜欢它的味道。植物起酥油是最受欢迎的。加一部分黄油会大大地改善味道，如果价格因素不是严重的问题的话，应该使用黄油。制作馅饼皮时水必须用冷的。盐通常要溶解于水中。

所以要制作优质的馅饼皮，主要的原料是糕点粉、植物起酥油(如果可能的话，加一点黄油)、盐和冷水。有些配方还可能有一些其他的原料如醋或烘烤粉，但这些原料并不会改善皮子。

重要的一点是馅饼面团不能过分搅拌。

馅饼整修：当制作馅饼皮时，必须仔细地使每片的大小尽可能接近盘的大小，这样可尽量少整修。整修量不要超过一半，并且只整修底下那一块皮子。

馅饼的涂刷：牛奶、奶油、鸡蛋和牛奶、融化的黄油、水是馅饼的涂刷料，可以改善馅饼皮的观感。用什么涂刷取决于对产品的要求。

二、馅饼的填料

有五类主要的馅饼填料。

(1) 水果馅饼。最流行的水果馅饼是苹果、樱桃、越橘和大黄。水果可为新鲜的、冷冻的、罐头的、干的或预制的馅饼填料。

(2) 奶油馅饼。

(3) 蛋白松软馅饼。

(4) 软馅饼。

(5) 特制馅饼。

1. 水果馅饼填料的制备

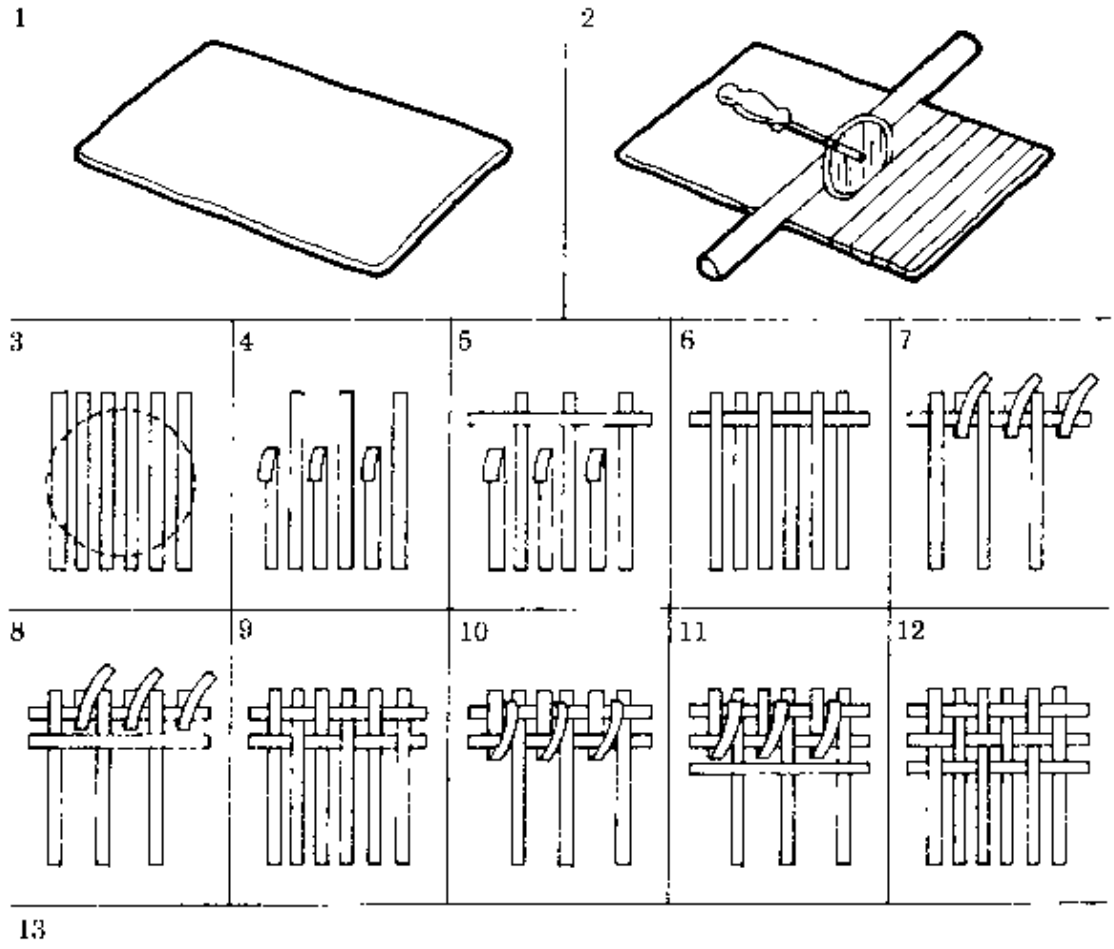
在目前所用的许多填充馅饼的方法中，下面的方法是最常用的。

熟果汁法：榨出水果汁并煮沸。加入适当量的溶解的玉米淀粉使其变稠。再煮沸使淀粉澄清，并保证浆糊适当地凝固。加入砂糖、盐、香料、黄油或其他调味剂，并搅拌到溶解。倒在榨干的水果上，并小心地搅拌不要弄碎水果。当填料冷却后，就可用于做馅饼了。这种方法一般用于制作樱桃、苹果、越橘、杏子和桃子馅饼。

熟水果和果汁法：将果汁和水果煮沸。加入一定量的溶解的玉米淀粉使果汁和水果的稠度适当。加入淀粉后再将填料煮沸，使其澄清。加入所需量的糖并搅拌，使其完全溶解。当煮水果时，要不时地搅拌以免烧焦。当填料冷却后，就可用于做馅饼了。这种

方法 一般用于制作葡萄干、菠萝和苹果馅饼，如果苹果很硬的话。

家制方法：将水果和香料、面粉、糖一起搅拌。填入未烘烤的馅饼壳中，在填料上放一块黄油或人造奶油，盖上馅饼并像通常那样烘烤。此法非常简单。但在填料中的面粉不易熟，并且稠度也不像前面两种方法那样容易控制。



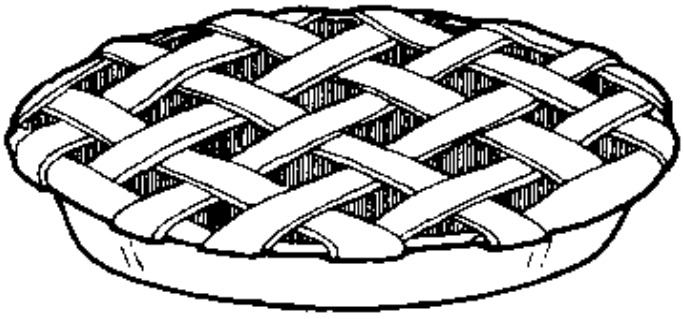


图 5－1　格子馅饼的顶部

2. 奶油馅饼填料

香草、巧克力、咸味奶油、硬糖(butter scotch)、香蕉和椰子是最流行的奶油馅饼填料。

为了得到优质、均匀而可口的奶油，必须小心制作。奶油填料总是填入预烤过的馅饼壳中。

奶油馅饼的制作方法：将牛奶和一部分糖放在圆底锅中煮。将蛋黄、剩下的糖、淀粉和面粉一起搅拌成浆。加入一部分牛奶使混合物成为液体状。当第一部分接近沸点时，加入鸡蛋混合物继续搅拌，直到填料沸腾。撤火。在混合物中加入所需的调味料并搅拌。放入预烤过的馅饼壳内。冷却后上面放糖霜或搅打过的奶油。

3. 蛋白松软馅饼

蛋白松软馅饼的做法类似于水果填料中的熟水果和果汁填料方法，或奶油馅饼填料方法。将糖霜加入混合物中。奶油馅饼和水果馅饼都可转换成蛋白松软馅饼。

蛋白松软馅饼制作方法：将水果、调味料、色素、盐和水或牛奶放入盘中。在炉子上煮沸。将淀粉溶解在果汁或水中，和第一部分一起搅拌，并继续煮沸。撤火。用蛋白和糖做成糖霜。将糖霜直接倒入上面的热混合物中。将混合物填入预烤过的馅饼壳中。记住，要在壳内填得多一点。用一块刮板塞进去。使馅饼冷却，并在上面放上搅打过的奶油。

4. 软馅饼和特制馅饼

南瓜、甜土豆、压成泥的料、软冻和核桃馅饼都称为软馅饼。它们需要一块边缘有槽的、深凹的馅饼块。

软馅饼是用未烘烤的皮和未煮过的填料做成的。由于填料中含有有助于凝固的鸡蛋，所以在烘烤时会凝固。

每一种软馅饼都是按照下面几页所说明的特殊配方做成的。

蜜饯、冰淇淋和波士顿奶油馅饼都是"特制馅饼"。它是结合了上面的各种方法，并按下面所说明的配方而制成的。

5. 稠化剂

在馅饼填料中淀粉和面粉被用作稠化剂。淀粉比较常用，因为它们不会变色和发粘。

稠化剂的用量决定于淀粉的胶性、填料中的液体量和所要求的馅饼的韧性。在各种填料制备中，大约每1000cm³液体(果汁加水)使用50～140g玉米淀粉。

馅饼皮(一般用途)

糕点粉	1.36kg	盐	28g
起酥油	908g	冷水或牛奶	454g

制作方法：将起酥油搓揉到面粉中，成为核桃大小的块。将盐溶解在液体中。加入面粉和起酥油中并搅拌。

烘烤温度：204～218℃。

全麦粉克力架皮

磨碎的全麦粉克力架	454g	糖	170g
融化的黄油	170g		

制作方法：混合面包屑和糖。加入融化的黄油。用手搓揉，直到它成为潮湿的沙样的程度。将面包屑混合物倒在23cm的馅饼块上。将 -20cm的馅饼块放在面包屑上将两层压紧，使成为面包屑夹层。馅饼皮就准备好了。要做冰淇淋馅饼，就将其冷冻；或者要做酥脆皮，就将其在190℃的炉中烘烤8分钟(约做4块23cm的馅饼皮。)

问题 / 原因	馅饼面团	太稠硬	太脆易碎	太坚硬	烘烤的皮	皮子收缩	皮子太干	颜色太浅	皮子太硬	双层皮馅饼	底层未烤	烘烤填料沸腾	皮子粘住锅上	皮子湿透	糖霜	太稀薄或渗水	太坚硬
搅拌过度			√	√		√			√								
起酥油不够		√		√		√	√		√				√				
起酥油太多			√											√			
搅拌不适当			√	√							√					√	√
液体不够		√	√														
液体太多						√	√		√								
面粉不合适		√		√		√	√		√								
面团制作过度						√			√								
烘烤温度太低							√	√				√		√		√	
烘烤温度太高														√			
炉子无底热											√		√	√			√
调料过酸											√	√		√			
用了热填料												√		√			
上面的皮子无开口												√					
皮子封口不当												√					
填料太薄												√		√			
烤板太湿											√		√				
填料溢出													√	√			
糖太多														√		√	
糖不够																√	√
蛋白太稀薄																√	
搅打不够																√	

图 5－2　原始馅饼的问题和产生原因

苹果馅饼填料(罐头)

苹果(10号罐1罐)	3kg	肉桂	7g
水	908g	肉豆蔻	3.5g
糖	680g	黄油	42g
盐	14g	玉米淀粉	85g

制作方法：将除了玉米淀粉和227g水以外的所有的原料煮沸。将玉米淀粉溶解于水，加入混合物中。再将混合物煮沸，撤火。要得到苹果－葡萄干填料，可加227g葡萄干。

规格说明：5个23cm的馅饼。

烘烤温度：218°C。

苹果馅饼填料(冷冻)

苹果(冷冻)	4.54kg	肉豆蔻	3.5g
水	1.13kg	水	227g
糖	680g	玉米淀粉	142g
盐	14g	柠檬汁(2只柠檬)	
肉桂	3.5g	黄油	85g

制作方法：将苹果、水、糖和香料煮沸。将玉米淀粉溶解于水，加入混合物中。再将混合物煮沸，撤火。加入果汁和黄油并彻底搅拌。

规格说明：8个23cm的馅饼。

烘烤温度：218°C。

基本奶油填料和糕点奶油填料

牛奶	794g	玉米淀粉	28g
糖	85g	牛奶	113g
糖	85g	黄油	14g
蛋黄	85g	香草	适量
糕点粉	42g		

制作方法：将牛奶和糖煮沸。将糖、蛋黄、面粉、玉米淀粉和牛奶放在一起搅拌，加到热牛奶和糖中，继续搅拌，直到混合物沸腾。撤火。将黄油和香草拌入混合物中。

规格说明：2个23cm的馅饼。

巧克力填料：加入42g融化的巧克力。

香蕉奶油填料：每个馅饼中约切入1只香蕉。

椰子奶油填料：每个馅饼加入56g椰子。上面装饰搅打过的奶油。

三、糕点奶油

糕点奶油(Pastry Cream)在制作糕点时起重要的作用，因此必须精心制作。均匀和风味是特别重要的，所以在搅拌和煮沸过程中必须非常仔细。

牛奶应和1/2的糖一起加热。蛋黄必须和糖、面粉和玉米淀粉一起搅打到绝对均匀。当牛奶加热后，应当将其一部分和鸡蛋混合物一起搅拌，然后加到第一种混合物中并一起煮沸。这时必须用搅拌器继续搅拌，以防奶油烧糊，同时也能保证搅拌彻底，得到均匀的奶油。

千万不要让糖和鸡蛋在没有搅拌的情况下放在一起，因为糖会使鸡蛋凝固。这将形成小的硬块，你就必须在使用前将混合物过滤。这样将会丢失大约1/4的鸡蛋，并且奶油中会有颗粒，而不是均匀的。所以将糖和鸡蛋立即搅拌是很重要的。

糕点奶油应在浅盘中(不要在深锅中)尽可能快地冷却，并冷藏起来。要防止在奶油面上形成一层厚皮，应注意五点：

(1) 在冷却过程中不时地搅动，以防结皮。

(2) 当奶油撤火后，放在浅盘中冷却，在上面放一小块黄油。黄油将会融化而形成一保护层。

(3) 当冷却时，在奶油上撒一点砂糖。糖会融化而形成糖浆保护层。

(4) 在奶油上放一张蜡纸或玻璃纸。在纸上剪一小孔，以便释放在冷却时产生的蒸汽。

(5) 最重要的是，一直冷藏到使用。

其他花色

可将搅打过的奶油放入冷的糕点奶油中，以增加油脂。

可在热糕点奶油中加入糖霜以得到松软的轻质奶油。

可以在上两种花色中溶进少量的明胶，使奶油更稠。

其他的花色还有可在奶油中混入巧克力、咖啡、水果或任何利口酒。

葡萄干馅饼填料

葡萄干	1.36kg	肉桂	3.5g
红糖和砂糖	454g	水	227g
水	1.8kg	玉米淀粉	28g
盐	7g	黄油	28g
柠檬	1只		

制作方法：将葡萄干、糖、水、盐、柠檬和肉桂一起煮沸。将玉米淀粉溶解于227g水中，并加入混合物中。煮沸后撤火。加入黄油。

规格说明：4个23cm的馅饼。

烘烤温度：218°C。

软冻馅饼和椰子软冻馅饼填料

牛奶	908g	肉豆蔻	适量
糖	170g	鸡蛋	283g
香草	适量		

制作方法：放在一起搅打。

规格说明：2个23cm的馅饼。

烘烤说明：开始时在232°C下烤10分钟，然后在190°C下烘烤。

椰子软冻馅饼：将椰子涂一点黄油，放在馅饼壳内，再将混合物倒入馅饼壳内后烘烤。

樱桃馅饼填料

樱桃汁(10号罐)	1罐	水	113g
糖	454g	沥去水分的樱桃(10号罐)	1罐
盐	14g	黄油	28g
红色素	2滴	糖	680g
玉米淀粉	113g	柠檬汁(1只柠檬)	

制作方法：将樱桃汁、糖、盐和色素一起煮沸。将玉米淀粉溶解于水中，并加入混合物中。煮沸后撤火。加入其余的原料。

规格说明：5个23cm的馅饼。

烘烤温度：218°C。

樱桃馅饼填料(冷冻)

从樱桃滤出的樱桃汁	1.36kg	玉米淀粉	142g
糖	454g	糖	454g
盐	7g	沥去水分的樱桃	3.17kg
红色素	3滴	柠檬汁(1只柠檬)	
水	227g		

制作方法：将樱桃汁、糖、盐和色素一起煮沸。将玉米淀粉溶解于水中，并加入混合物中。煮沸后撤火。加入糖、樱桃和柠檬汁并彻底搅拌。

规格说明：6个23cm的馅饼。

烘烤温度：218°C。

杏子馅饼填料(冷冻)

杏子(冷冻)	4.54kg	黄色素	2滴
水	454g	水	227g
盐	7g	玉米淀粉	142g
糖	454g		

制作方法：将杏子、水、盐、糖和色素一起煮沸。将玉米淀粉溶

解于水中，并加入其他原料中。煮沸后撤火。

规格说明：6个23cm的馅饼。

烘烤温度：218°C。

瑞士奶酪馅饼(乳蛋饼填料)

搓碎的瑞士奶酪	227g	鸡蛋(3只)	170g
搓碎的意大利干酪	227g	切细的洋葱(1只小的)	
蛋黄	4个	切细的松脆熏肉	227g
盐和胡椒	适量	切细的荷兰芹	
稀奶油	908g		

制作方法：煮沸奶油，和奶酪、蛋黄、盐、胡椒、鸡蛋一起搅拌成蛋羹。在烤好的馅饼壳的底上撒上洋葱、熏肉和荷兰芹。在上面浇上蛋羹。

烘烤说明：在177～190°C下烘烤10～15分钟。

菠萝松软馅饼填料

压碎的菠萝	908g	黄色素	3滴
糖	454g	玉米淀粉	142g
水	908g	水	142g
盐	14g	蛋白	340g
明胶	14g	糖	340g

制作方法：将菠萝、糖、水、盐、明胶和色素一起煮沸。将玉米淀粉溶解在水中，加入上述混合物中。煮沸后撤火。将蛋白和糖搅打成糖霜，加入混合物中。将搅打过的奶油和烤过的椰子装饰在上面。

规格说明：4个23cm的馅饼。

菠萝馅饼填料(2号)

压碎的菠萝(10号罐1罐)	3kg	黄色素	3滴
盐	7g	水	227g
玉米糖浆	227g	玉米淀粉	85g
糖	680g	水	227g

制作方法：将菠萝、盐、玉米糖浆、糖、水和色素一起煮沸。将玉米淀粉溶解在水中，加入上述混合物中。煮沸后撤火。

规格说明：5个23cm的馅饼。

烘烤温度：218℃。

越橘馅饼填料

越橘和从越橘挤出的汁	454g	玉米淀粉	113g
水	454g	糖	908g
糖	680g	沥干汁的越橘	4.08kg
盐	7g	柠檬汁(2只柠檬)	
水	227g		

制作方法：将越橘汁、水、糖和盐一起煮沸。将玉米淀粉溶解在水中，加入上述混合物中。煮沸后撤火。加入糖、越橘和柠檬汁彻底搅拌。

规格说明：8个23cm的馅饼。

烘烤温度：218℃。

桃子馅饼填料

桃子汁(10号罐)	1罐	水	227g
水	908g	玉米淀粉	85g
糖	454g	糖	454g
黄色素	3滴	沥干的桃子(10号罐)	3kg
盐	7g		

制作方法：将果汁、水、糖、色素和盐一起煮沸。将玉米淀粉溶解

在水中，加入上述混合物中。煮沸后撤火。加入糖和桃子并彻底搅拌。

规格说明：5个23cm的馅饼。

烘烤温度：218°C。

柠檬馅饼填料

水	908g	蛋黄	85g
糖	340g	玉米淀粉	85g
盐	14g	柠檬汁	113g
黄油	28g		

制作方法：将水、糖、盐和黄油一起煮沸。将蛋黄、玉米淀粉和柠檬汁一起搅打后加入进去。煮沸后撤火。

规格说明：2个23cm的馅饼。

柠檬松软馅饼填料

水	680g	柠檬汁	227g
糖	454g	玉米淀粉	113g
盐	14g	水	227g
明胶	21g	蛋白	454g
蛋黄	227	糖	283g

制作方法：将水、糖、盐和明胶一起煮沸。将蛋黄、果汁、玉米淀粉和水一起搅匀，加入到上述混合物中。搅拌并煮沸后撤火。将蛋白和糖搅打成糖霜，并加入热的混合物中。

规格说明：4个23cm的馅饼。

橘子松软馅饼：用198g橘子汁和28g柠檬汁。

巧克力松软馅饼填料

水	908g	玉米淀粉	113g
明胶	14g	厚奶油	170g
糖	227g	香草	适量

苦味巧克力	113g	蛋白	340g
盐	7g	糖	227g
牛奶	170g		

制作方法：将水、明胶、糖、巧克力和盐一起煮沸。将玉米淀粉溶解在牛奶中，加到巧克力混合物中。煮沸后撤火。加入奶油和香草。将蛋白和糖搅打成糖霜，加到混合物中。将混合物放入烘烤过的馅饼壳中。

规格说明：4个23cm的馅饼。

草莓松软馅饼填料

冷冻草莓	908g	明胶	7g
水	454g	玉米淀粉	113g
盐	7g	水	227g
糖	227g	蛋白	454g
红色素	几滴	糖	340g
柠檬汁	1只柠檬		

制作方法：将草莓、水、盐、糖、色素、果汁和明胶一起煮沸。将玉米淀粉溶解在水中，加入上述混合物中。煮沸变稠后撤火。将蛋白和糖搅打成糖霜，加入热混合物中。

规格说明：4个23cm的馅饼。

新鲜水果馅饼：用908g草莓和454g糖。用覆盆子替代草莓做成覆盆子松软馅饼。

蜜饯馅饼填料

牛奶	908g	厚奶油	908g
明胶	21g	糖	113g
糖	227g	蜜饯混合物*	283g
蛋黄(8个)	170g		

* 蜜饯混合物可买来，也可制备如下：将各56g的樱桃、菠萝和葡萄干，85g的栗子一起浸泡在28g老姆酒中。

制作方法：将牛奶和明胶煮沸。混合糖和蛋黄后加入。烧煮此混合物，但不要煮沸。撤火并冷却。将奶油和糖搅打成糖霜直到硬稠，加入混合物中。在这之前一定要确定混合物已冷却，并开始凝固。加入蜜饯混合物。填入4个烤过的馅饼壳内。在上面装饰搅打过的奶油和刮下的巧克力。

南方雀麦馅饼填料

浅色红糖	454g	浅色红糖	908g
蛋糕粉	56g	鸡蛋	340g
盐	14g	香草	适量
奶粉	113g	热水	908g
起酥油和黄油	227g		

制作方法：将糖、面粉、盐、奶粉、起酥油和黄油一起乳化。搅打入其余的糖、鸡蛋、香草和奶油中。分3步加入热水。

烘烤说明：在204°C下烤10分钟，然后在177°C下烤到完成。

供应量：3个馅饼或80个糕点。

核桃馅饼：加入切碎的核桃。

南方核桃馅饼填料

糕点粉	56g	香草	适量
砂糖	56g	盐	14g
浅色Karo糖浆	1.36kg	融化的黄油	85g
整鸡蛋	454g	核桃	227g

制作方法：将面粉、糖和糖浆一起搅拌。将鸡蛋、香草、盐和黄油一起搅打后加入上面的混合物中。在每一个馅饼壳中放入113g核桃，然后在上面倒上混合物。

规格说明：2个23cm的馅饼。

烘烤温度：163°C。

南瓜馅饼填料

红糖和砂糖	1.36kg	姜	3.5g
面包粉	227g	南瓜(10号罐1罐)	3kg
盐	28g	鸡蛋	567g
肉桂	14g	脱脂牛奶	4kg
丁香	7g		

制作方法：将糖、面粉和香料一起过筛。依次加入南瓜、鸡蛋、牛奶。

规格说明：8个23cm的馅饼。

烘烤说明：在倒入馅饼壳前，至少放置3～4小时。在232°C下烘烤10分钟，然后降温至190°C。

笋瓜填料：用10号罐的笋瓜替代南瓜。

甜土豆填料：用10号罐的甜土豆替代南瓜。

肉末苹果馅饼填料

牛肉或野味肉	2.7kg	红醋栗	1.13kg
牛或羊的板油	454g	白兰地	227g
切碎的苹果	1.8kg	牙买加甜胡椒	14g
红糖	680g	丁香	14g
无籽葡萄干	1.13kg		

制作方法：将肉煮熟，在绞肉机中和牛或羊的板油一起绞碎。加入其余的原料后彻底搅拌。如果需要湿一点，则加一点肉汤。

快乐水果蛋酒*馅饼

无味明胶	21g	甜酒	适量
砂糖	624g	优质白兰地	227g
盐	14g	蛋白(12个)	340g
蛋黄(16个)	283g	搅打过的奶油	710cm³
煮沸的牛奶	1.36g	新鲜水果	454g

* 将鸡蛋、香料、砂糖加入酒类中配成的饮料。

制作方法：将明胶、454g糖和盐放在大的圆碗中搅拌。在热水中蒸(82°C)，加入牛奶和蛋黄，继续搅打到所有的原料都很好地混合，混合物开始变稠。撤火，放在冰上或在冰箱中冷却。不时地搅动使其快速冷却。当混合物凝固后，加入老姆酒和白兰地。彻底搅拌。将鸡蛋搅打成一个软泡，渐渐地加入剩余的糖。同时，将搅打过的奶油混入蛋黄混合物中，然后直接加入蛋白。将混合物填入烤好的馅饼壳中。在冰箱中冷却后，用搅打过的奶油和切好的新鲜水果来装饰。

预制水果蛋酒馅饼壳：烤好的馅饼壳，冷却后在底上放上新鲜草莓片、整趸橘或切成薄片的桃子或菠萝。在水果上浇上填料。这种可口的馅饼可伴随各人喜爱的沙司上桌。

规格说明：2个23cm的馅饼。

烘烤温度：163°C。

酸橙馅饼

此有名的酸橙馅饼配方来自南方Florida Keys。

蛋黄(36个)	680g	酸橙汁	680g
甜味浓缩牛奶	2kg	蛋白	454g
酸橙皮	3个，磨碎	糖	908g

制作方法：将蛋黄、浓缩牛奶和酸橙皮一起搅拌。加入酸橙汁。倒入烤过的馅饼壳中。

烘烤说明：放在烤炉板上，用190°C烤10分钟，或直到烤好。从炉中取出，彻底冷却。将蛋白搅打至硬稠，慢慢地加入糖。将糖霜均匀地盖在馅饼上，撒上XXXX糖。然后放入204°C的炉中。

第六章　布丁和沙司

布丁是大众的、经济的和有益的甜食。和其他产品一样，必须仔细制作，以得到最好的结果。制作布丁时，经常会不注意，结果做出的布丁无特色。

布丁的基本类型有5种。在商业食品制作中，3种最流行的是煮布丁、烤布丁和冷布丁。

蒸布丁通常在寒冷的季节中食用。它们一般比较重，并和热沙司一起食用。如果在最后的制作中小心一点的话，产品将很引人喜爱。

蛋白牛奶松软布丁适宜于放在菜单中供应。它们必须现做现食，以保证其新鲜松软，否则它就会粘湿。蛋白牛奶松软布丁不适宜于自助餐厅。

基本香草布丁

牛奶	908g	玉米淀粉	42g
糖	113g	香草	适量
蛋黄	56g	黄油	14g
糖	113g		

制作方法：将糖和牛奶混合后烧煮。将蛋黄、糖、玉米淀粉和一部分牛奶一起搅拌。加入其余的牛奶后煮沸，然后撤火。加入香草和黄油彻底搅拌。

供应量：10人用量。

其他花色：巧克力或其他风味。

面包和黄油布丁

牛奶	908g	肉豆蔻	适量
糖	113g	鸡蛋	56g
盐	适量	面包片	10片
香草	适量		

制作方法：牛奶煮沸。将糖、盐、香草、肉豆蔻和鸡蛋一起搅打，并加入牛奶中。去掉面包上的皮，切薄，涂上黄油，切为两半。将面包片放在布丁碟中叠起来。撒一点葡萄干，将蛋羹混合物倒在面包片上，趁热加奶油食用。

烘烤说明：将布丁碟放在盛水的盘中，在204℃下烘烤直到凝结。

基本牛奶冻

牛奶	908g	明胶	21g
糖	113g	搅打过的奶油	454g

制作方法：烧煮牛奶、糖和明胶。放在一边让其冷却并凝固。加入搅打过的奶油，并将其倒入各个模子中(用冷水洗净)。冷却。和压碎的水果或奶油一起食用。

巧克力牛奶冻：加113g巧克力。

椰子牛奶冻：加227g烤椰子。

硬壳果牛奶冻：加227g硬壳果肉。

老式英国李子布丁

磨碎的牛羊板油	908g	红醋栗	454g
无籽葡萄	454g	红糖	340g
柠檬皮	113g	橘子皮	113g

香橼	113g	柠檬汁(2只柠檬)	
盐	28g	甜酒	473cm³
肉豆蔻	7g	鸡蛋	227g
牙买加甜胡椒	7g	面包粉	454g
姜	7g	面包屑	454g

制作方法：将牛羊板油、无籽葡萄、红醋栗、糖、果皮、香橼、香料和柠檬汁一起煮2小时。在密封的容器中放置约1星期。加入老姆酒、鸡蛋后搅拌。加入面粉和面包屑再搅拌。装满容器的7/8。蒸2小时。和白兰地沙司或硬沙司一起食用。

李子布丁

黄油	454g	白兰地	227g
红糖	454g	面包粉	454g
盐	28g	葡萄干和无籽葡萄	1.36kg
肉豆蔻	7g	红醋栗	1.36kg
牙买加甜胡椒	7g	香橼	454g
姜	7g	橘子皮	454g
鸡蛋	454g	柠檬皮	227g
糖蜜	454g	面包屑	454g
甜酒	227g		

制作方法：将黄油、糖、盐和香料一起乳化。加入鸡蛋并搅拌。放入糖蜜、老姆酒和白兰地后搅打。混入面粉和水果并搅拌均匀。加入面包屑，搅拌到适当的稠度。装满容器的7/8。蒸2小时。和白兰地沙司或硬沙司一起食用。

木薯淀粉

牛奶	908g	糖	70g
小木薯淀粉	70g	蛋白	3只
盐	适量	糖	70g
蛋黄	56g	香草	适量

制作方法：煮沸牛奶，放入木薯淀粉后烧到透明。撤火，加入蛋黄和糖，一起搅打。将糖、蛋白和香草搅打成糖霜后，加入混合物中。

供应量：10人量。

柜子布丁

牛奶	908g	香草	适量
糖	170g	白发泡蛋糕	227g
鸡蛋	283g	葡萄干	113g

制作方法：将牛奶、糖、鸡蛋和香草一起煮成蛋羹。在12只蛋羹杯中涂上油并撒上糖。将发泡蛋糕切成1.3cm的小方块，放在杯中并撒上葡萄干。将蛋羹盖在上面。将杯子放在有水的盘中，烤到蛋羹结成块。将它倒在菜碟上，和热香草沙司一起食用。

烘烤温度：204℃

外交家布丁：用小块的糖渍水果代替葡萄干。和上面一样制作。

棕色布丁

蛋糕粉	454g	牛奶	454g
烘烤粉	28g	香草	适量
盐	7g	核桃	227g
糖	567g	红糖	680g
可可	56g	可可	113g
融化的起酥油	113g	热水	1.36kg

制作方法：将干原料一起过筛，放入起酥油中。混入牛奶，加入核桃和香草，然后将混合物放在30cm×45cm的布丁盘中。在布丁盘的混合物上倒上热水。

烘烤温度：190℃。

印度布丁

牛奶	1.36kg	糖	113g
黄玉米粉	227g	盐	7g
糖蜜	227g	姜	7g

制作方法：将牛奶和黄玉米粉放在双层炉中煮约20分钟，然后撤火。加入其他的原料，将混合物放在一深布丁盘中。与冰淇淋同食。

烘烤说明：在190℃的水浴中2小时。不时地搅拌布丁。

供应量：10人用量。

椰子布丁

糖粉	680g	切成细条的椰子	454g
黄油	340g	蛋糕粉	680g
盐	14g	烘烤粉	21g
蛋白	680g		

制作方法：轻度乳化糖、黄油和盐。加入蛋白和黄油。再加入其余的原料并搅匀。将混合物在蒸布丁盘中填满3/4，在上面加盖，蒸1.5小时。与热香草蛋羹沙司同食。

烘烤温度：190℃。

杯子蛋羹

牛奶	908g	鸡蛋(6个)	283g
糖	227g	香草	适量

制作方法：将糖、鸡蛋和香草一起搅拌，加入牛奶中。放入10只蛋羹杯中。杯子放在有水的盘中，烘烤到凝结。

焦糖蛋羹：将908g糖粉和454g水煮沸到164℃或呈琥珀色。在干燥的蛋羹杯中倒入0.6cm³这种糖浆。再将上面的蛋羹混合物倒入这只杯子中，和杯子蛋羹同样制作。当烘烤和冷却后，将蛋羹翻过来倒入碟中食用。

香草巴伐利亚布丁

牛奶	908g	厚奶油	227g
明胶	42g	蛋白	227g
糖	113g	糖	113g
香草	适量		

制作方法：将明胶溶解在一部分牛奶中，将其余的牛奶和糖一起煮沸。撤火，加入溶解的明胶。待混合物冷却后加入香草。将奶油搅打后加入。将蛋白和糖搅打成糖霜后加入。将此混合物放在蛋羹杯或布丁碟中，放进冰箱中使其凝固。凝固后，放在冷碟中，与沙司一起食用。

其他花色：巧克力、核桃、咖啡和草莓。

香草蛋白牛奶松糕坯

面包粉	85g	蛋白	227g
黄油	85g	糖	170g
牛奶	227g	香草	适量
蛋黄	170g	盐	适量

制作方法：将面粉和黄油调成糊。将牛奶煮沸后加入面粉糊中。煮熟。打入蛋黄，像做奶油泡夫混合物那样。将蛋白、糖、盐和香草搅打成软泡糖霜，加到上面的混合物中。在蛋白牛奶松糕杯或碟中涂上黄油并撒上糖。用混合物填满，烘烤至熟。和香草蛋羹

沙司一起食用。

烘烤说明：204℃。在盘底放水。

巧克力松糕：加入融化的巧克力和蛋黄。和香草松糕一样做。和香草沙司一起食用。

奶酪松糕：加入搓碎的奶酪和蛋黄，糖霜中不放糖。将搓碎的奶酪撒入松糕杯或碟中替代糖。

巴伐利亚奶油

牛奶	908g	普通明胶	14g
蛋黄(6个)	113g	厚奶油	454g
糖	227g		

制作方法：加热牛奶。将蛋黄、糖和明胶一起搅打后加入牛奶中，但不煮沸。搅打奶油并倒入冷的并开始凝固的混合物中。放入模子或杯中，使它凝结。取出模子，和沙司一起食用。

其他花色：咖啡、巧克力、核桃或枫糖。

越橘布丁

糖	680g	蛋糕粉	680g
黄油	340g	烘烤粉	21g
盐	14g	肉桂	适量
蛋白	454g	新鲜越橘	680g
牛奶	340g		

制作方法：将糖、黄油和盐放在一起轻微乳化。加入蛋白和奶油。加入牛奶。将面粉、烘烤粉和肉桂过筛后加入并搅匀。将越橘放入混合物中。在蒸布丁盘中填入此混合物满到3/4，上面加盖。蒸1.5小时，和硬沙司或柠檬沙司一起食用。

葡萄酒奶油(巴伐利亚)

葡萄酒(中干，不太甜)	850g	葡萄酒	56g
糖	227g	明胶	28g
蛋黄	283g	液体(葡萄酒，水等)	227g
一只柠檬汁		厚奶油	908g
糖	56g		

制作方法：将第一部分葡萄酒和第一部分糖在一起加热。用蛋黄、柠檬汁，和第二部分葡萄酒和糖制备勾芡。如制作奶油安琪儿那样间火并加入酒基中。煮到起壳，立即撤火并过滤。将其撒在液体上，制成胶质物。放置5分钟。放在双层锅中使其融化，温度达到43℃。将胶质物倒入第一种混合物中，放在冰上搅拌，使其冷却。搅打厚奶油(搅拌到稍微不足一点，可以加糖或不加糖)。当第一部分混合物达到15～18℃时，分2次加入搅打过的奶油。(小心不要过度搅拌使气体跑掉，还要小心混合，以免混合物不均匀。)混合后立即装入模子，并冷藏起来。

奶油焦糖

第一步		牛奶	908g
糖	227g	鸡蛋(8个)	368g
新鲜柠檬汁	28g	蛋黄(4个)	85g
水	56g	糖	227g
第二步		香草	适量

制作方法：在14只113g的杯子的四周涂上黄油。将第一部分糖加热使成深焦色。并仔细地分放在杯子中。将牛奶煮沸后撤火(如果用香草豆，将其浸入热牛奶中)。将鸡蛋和热牛奶混合。不要再加热。加入香草精。将蛋羹混合物分放在各杯中。

烘烤说明：将杯子放入双层蒸锅中在177℃下蒸35分钟，或到蛋羹凝固。在冰箱中放过夜，然后上桌。可得到14个113g的蛋羹。

注意：当蛋羹做好时出现的溶解焦糖，正是此甜食的沙司。

大米蛋羹布丁

牛奶	908g	蛋黄(2个)	42g
大米	113g	香草	适量
盐	适量	厚奶油	142g
糖	113g		

制作方法：煮沸牛奶，加入大米和盐，然后用文火煮，直到大米柔软。将糖、蛋黄和香草一起搅拌，加入到上面的混合物中。煮稠后，撤火并冷却。待其凝固后，加入奶油。

供应量：10人用量。

马铃薯布丁

牛奶	1.8kg	糖	170g
马铃薯粉	170g	奶油	227g
蛋黄(4个)	113g		

制作方法：在双层锅中煮沸牛奶。加入马铃薯粉，煮成块状。撤火。将其余的原料一起搅打后加入。倒入布丁盘或碟中，在水浴中烤。与奶油一起食用。

供应量：15份。

烘烤温度：204℃。

制作布丁和冰淇淋的沙司

基本的沙司有三种。通过加入各种原料，可由它们发展出许多种沙司。

奶油沙司是最通常的一种。它由牛奶、糖、鸡蛋或蛋黄和水做成很软的蛋羹，调味后热或冷用都可。

水果沙司是由水果或水果汁与水一起煮沸、调味而得。然后

加入柠檬汁，再用少量的淀粉来浓缩或变稠。再将其煮到成为一种稀薄的胶状沙司。

硬沙司由轻微乳化的糖粉和黄油组成，有时用奶油或鸡蛋来使其稀薄，再加以调味。硬沙司经常用于冷或热布丁和带馅面点中。

Brûlee奶油

蛋黄(10个)	198g	稀奶油	908g
鸡蛋(4个)	170g	香草豆	适量
红糖	227g		

制作方法：将蛋黄、鸡蛋和糖一起搅打到乳化和松软。将奶油加香草豆煮到沸点。撤火后渐渐地拌入鸡蛋混合物中。彻底搅拌并放在热水浴中，直到混合物开始变稠，并能挂在勺上为止。撤火并在冰上冷却，随时搅拌以加速冷却。挑出香草豆，将冷蛋羹倒入各只深陶制杯中。在上面撒上一厚层红糖。在热锅中小心地焦化，直到糖变成焦黄色。冷食。供应10～12人。

浮岛(Floating Island，覆以蛋白的蛋糕)

牛奶	1.36kg	蛋黄	198g
蛋白(6个)	170g	香草精(1茶匙)	4.5g
糖	142g		

制作方法：在深沙司锅中将牛奶煮沸。将蛋白打稠，慢慢地加入85g糖和香草。用一只大匙舀出一部分蛋白(约为鸡蛋的大小)加到牛奶中，煮1～2分钟，或到凝结为止。继续这样做，直到所有的蛋白都放入为止。在此过程中，牛奶应用文火煮。从热牛奶中提出糖霜，放在毛巾上晾干。将蛋黄和剩下的糖一起搅打。将牛奶离开火力，并加到蛋黄混合物中。搅拌所有的原料。再放到火上，将混合物小心地加热，直到沙司能挂在勺上为止。不要煮沸。再过滤。

当混合物变稠时，停止加热。在冰上冷却后倒入各只碟中，或一只大碗中。用一只浸在热焦糖中的叉将糖霜做成条状。将糖霜放入沙司中，使它浮在面上。供应8～10人。

巧克力沙司

糖	1.36kg	切细的苦味巧克力	908g
水	1.36kg	切细的甜味巧克力	908g
玉米糖浆	454g	厚奶油	908g

制作方法：将除了奶油以外的所有的原料放在一起。煮沸并搅拌。将厚奶油煮沸并拌入。

白脱司各其沙司

红糖	908g	黄油	227g
水	454g	厚奶油	908g
玉米糖浆	227g		

制作方法：将红糖、玉米糖浆和水放在一起，煮到160℃。加入黄油。加入奶油，在火上放几分钟。用于圣代冰淇淋。

柠檬蛋羹沙司

水	1.8kg	色素	几滴
糖	227g	糖	227g
蛋黄	227g	柠檬汁	227g
玉米淀粉	28g	柠檬皮(4只柠檬)	

制作方法：将水和糖煮沸。将蛋黄、玉米淀粉、色素和糖一起搅打。加到水中，使变稠。煮1分钟后撤火。加入柠檬汁和皮并搅拌。

橘子沙司：用橘子代替柠檬。

香草蛋羹沙司

稀奶油	908g	糖	227g
蛋黄	170g	香草	适量

制作方法：将奶油煮沸。将蛋黄、糖和香草一起搅拌，加入奶油中。烧煮混合物，使其变稠，但不能煮沸。

杏子沙司

杏子(10号罐1罐)	3kg	柠檬汁(2只柠檬)	
水	1.8kg	玉米淀粉	56g
糖	1.8kg	水	454g

制作方法：将杏子和水压过细筛。加入糖和柠檬汁后煮沸。将玉米淀粉溶解在水中后加入。煮沸1分钟后撤火。过滤后冷却。沙司可热或冷用。

桃子沙司：用桃子代替杏子。

覆盆子沙司

新鲜覆盆子	680g	色素	几滴
糖	908g	玉米淀粉	56g
柠檬汁(2只柠檬)		水	227g
水	454g		

制作方法：将覆盆子、糖、果汁、水和色素一起煮沸。将玉米淀粉溶解在水中后加入。大约再煮沸1分钟，撤火并过滤。

草莓沙司：用草莓代替覆盆子。

薄脆沙司

新鲜覆盆子	454g	水	56g
红醋栗果酱	227g	玉米淀粉	28g
糖	227g		

制作方法：将覆盆子、果酱和糖一起煮沸。将玉米淀粉溶解在水中后加入。再煮沸。

硬 沙 司

糖粉	908g	黄油	454g

制作方法：轻微乳化。鸡蛋或奶油可用来使沙司达到所要求的稠度。

其他花色：可加入摩卡咖啡、巧克力或白兰地。

野土耳其奶油安琪儿

蛋黄(8个)	142g	野土耳其酒	28g
糖	198g	搅打过的奶油	454g

制作方法：将蛋黄和糖在双层锅中搅打到变稠。冷却。加入酒。拌入搅打过的奶油。

第七章　糖　　衣

令人喜爱的糖衣(Icing)有三个主要的功能：在蛋糕四周包上保护层，隔离水汽；改善储存性能、改善味道；使外观漂亮，更能吸引顾客。

将调味品恰当地组合是必要的。只能使用最好的调味品。使用廉价的调味品是不合算的，因为这样会破坏产品的味道和质量。对水果糖衣应尽可能使用新鲜水果。

应注意食物色素不要用得太多，因为这将使糖衣发暗而不引人喜欢。漂亮的色彩增强了外观，但太多的色彩降低了产品的价值。必须仔细地研究色彩的组合，并通过试验使其显得精致。色素用少了比用多了要好。

一、基本糖衣

基本的糖衣有7种：方丹(Fondant)糖衣、加糖奶油糖衣、牛奶糖衣、清淡糖衣、浓缩糖衣、药蜀葵(Marshmallow)糖衣和Royal糖衣(表层的糖霜酥皮——译注)。

方丹糖衣是将葡萄糖、糖和水煮到115℃而得的糖浆。然后冷却到约43℃，并快速地加工，直到变成乳白色的均匀糖浆。

方丹糖衣是一种很难制作的糖衣。当要大量使用时，通常从面包师供应店购买。这时必须将它储存在用一块布盖住，或有少量水的容器中，以防干燥。

当要使用方丹糖衣时，取出所需的量，在暖浴中加热到

36.7～37.8℃，并经常搅动，使它稀薄，能自由流动。如果仍然太厚，可用纯净糖浆使它稀薄。还可按需要加入调味料和色素。方丹糖衣不能热过37.8℃，否则将失去光泽而变得暗淡。

方丹糖衣原来是用来浇在糕点上和浸泡糕点的。它也可作为其他糖衣的基础，例如用方丹糖衣乳化奶油或起酥油而得到白脱奶油。这是一种松软的糖衣。

加糖奶油糖衣是将糖、奶油或起酥油，和鸡蛋一起乳化而得到的。加入鸡蛋是为了使糖衣达到要求的稠度。乳化的程度取决于对产品光亮度的要求。白脱奶油可按需加入色素和调味料。当不用时，应将它储存在阴凉的地方，盖上蜡纸。

加糖奶油糖衣一般用于叠层蛋糕和装饰蛋糕。

牛奶糖衣是将糖煮成糖浆，以得到所要求的均匀性。趁热加入配方中的其他原料，生成一种较厚的浆体。当使用时应在暖浴中微微加热。当不用时，应盖起来，以免败坏和干燥。

牛奶糖衣一般用于纸杯蛋糕和叠层蛋糕。

清淡糖衣或普通的水糖衣是一种简单的糖衣。将它的基本原料——水、糖粉、玉米糖浆和调味料——一起充分搅拌。在将它用于早餐点心、丹麦糕点和类似的糕点上时，加热到37.8℃，使用时用手或糕点刷。清淡糖衣通常是白色的，并用香草或柠檬精来调味。可以使用色素。如果一定要用的话，不能用多。当不用时，必须加盖。

浓缩糖衣是将糖、水和葡萄糖煮成糖浆，然后趁热加入搅打过的蛋白而制得的。糖衣的稀稠取决于糖浆的稀稠。浓缩糖衣可用香草来调味，也可加一点色素。它可大量使用，放在蛋糕上。如果将它放置过夜，将会败坏，所以应该按需要的量来制作。

药蜀葵糖衣是浓缩糖衣的变种，但它加了稳定剂——通常是明胶和特细精糖粉。药蜀葵糖衣的使用方法和浓缩糖衣一样。

豪华糖衣或装饰糖衣的制作也很简单。将糖粉、蛋白和一种酸剂一起搅打到均匀。豪华糖衣最初用来装饰和制作花朵。它也

常用来制作蛋糕样品，而很少用于要久放的蛋糕上，因为它会发硬和易碎。它可按需加入色素。不用时应盖上湿布。

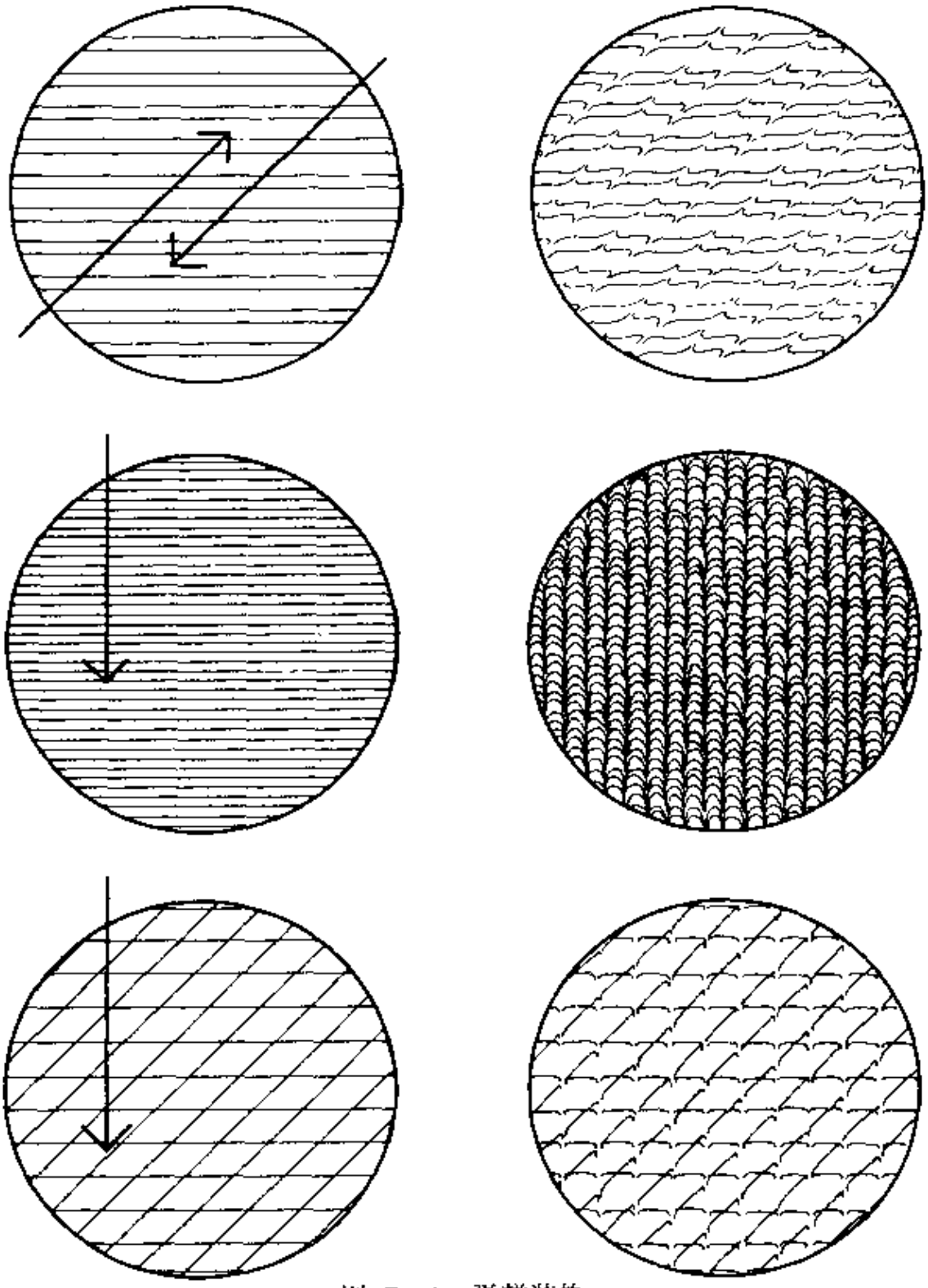


图 7－1 蛋糕装饰

将糖衣铺到蛋糕上后，用刀在所示的方向轻轻地划道，会得到悦目的效果。

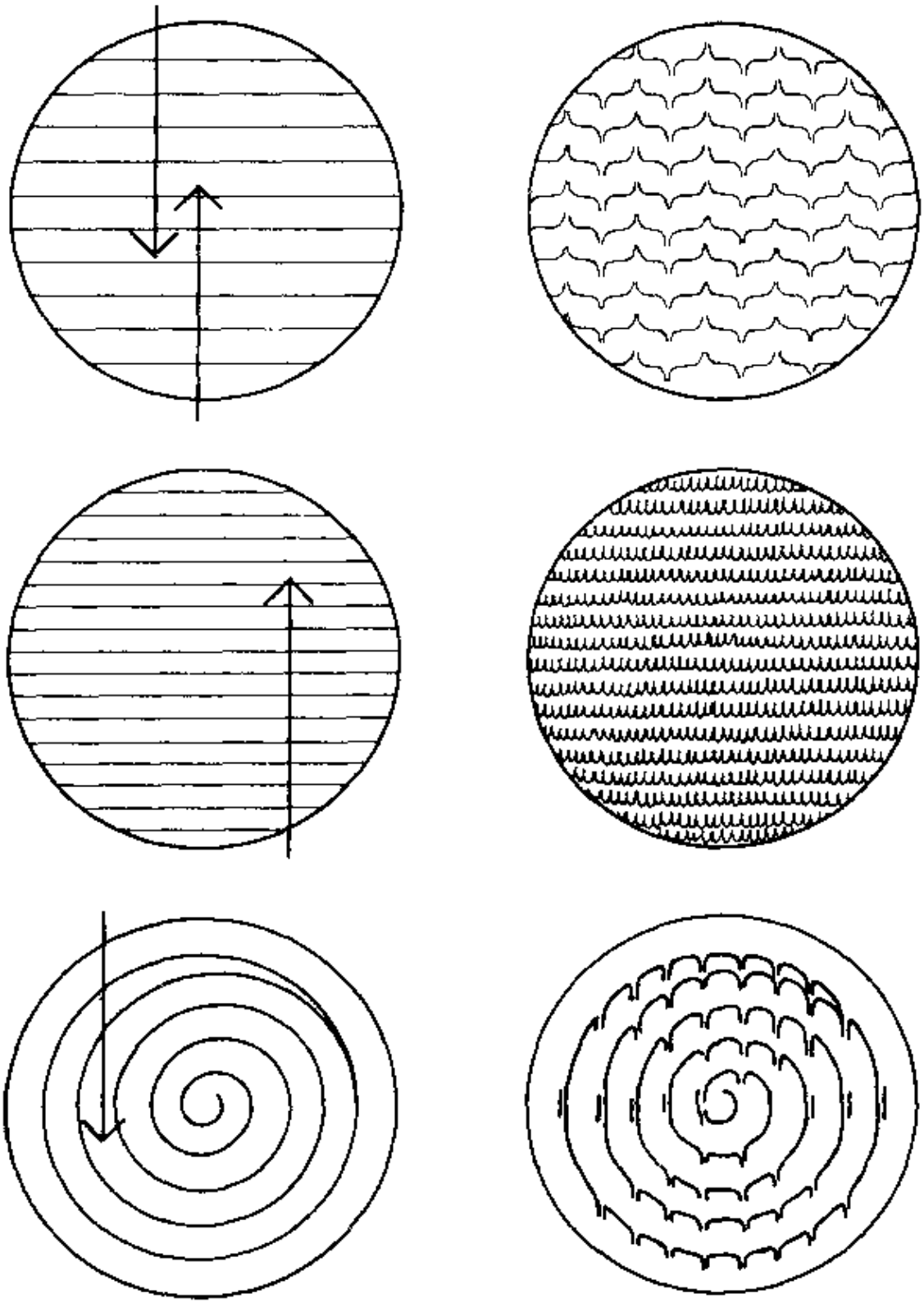


图 7-2　蛋糕装饰

将糖衣铺到蛋糕上后，用刀在所示的方向轻轻地划道，会得到悦目的效果。

清淡糖衣

特细精糖粉	2.27kg	蛋白	113g
玉米糖浆	227g	热水	340g

制作方法：将原料搅匀。加热糖衣到所需的程度，并只应用于已冷却的产品上。可用于早餐点心、丹麦糕点等等。

普通糖衣

特细精糖粉	2.27kg	蛋白	28g
水	340g	玉米糖浆	113g

制作方法：将原料一起搅匀。此糖衣是方丹糖衣很好的替代品。它必须加热到36.7℃，并像方丹糖衣那样调味。

药蜀葵糖衣

冷水	907g	盐	14g
明胶(普通颗粒)	85g	香草	适量
玉米糖浆	454g	蛋白	227g
特细精糖粉	3kg		

制作方法：将明胶浸在水中，加热到溶解。加入糖、糖浆、盐和香草后搅拌。加入蛋白并搅打到适当的稠度。搅拌后直接使用。如要使它柔软一点，可对每454g的糖衣加入85g起酥油。

Royal糖衣或装饰糖衣

特细精糖粉	908g	酒石	1/4茶匙
蛋白	170g(可变)		

制作方法：搅打到粘稠。用于装饰样品，制作花朵和格子等。当不用时，盖以湿毛巾。

方丹糖衣

砂糖	4.54kg	玉米糖浆	454g
水	908g		

制作方法：将原料煮到大约115℃后，将热糖浆倒在湿的大理石板上。在热糖浆上撒上水以防结晶。待其冷却到37.8℃后，用一块刮板从边上刮到中间，直到糖浆变粘稠，颜色变白为止。将它从大理石板上放到储存容器中，并用湿布盖紧。需要时使用。

白奶油糖衣

牛奶	454g(可变)	盐	7g
乳化的起酥油	227g	特细精糖粉	3.17kg
黄油	227g	香草	适量

制作方法：将牛奶、起酥油、黄油和盐加热到70℃。加入糖和香草并搅匀。此糖衣要趁热使用。

浓缩糖衣

蛋白	908g	葡萄糖	227g
盐	28g	水	454g
砂糖	1.8kg		

制作方法：将蛋白和盐慢慢地搅打成一个湿泡。将糖、葡萄糖和水煮到115℃后，慢慢地加入到蛋白中。搅打到适当的稠度。只制备够用的量。

加糖奶油糖衣

特细精糖粉	4.54kg	香精	适量
乳化起酥油	1.13kg	蛋白	454g
黄油	1.13kg	柠檬汁	14g
盐	14g		

制作方法：将糖、起酥油、黄油、盐和香料一起稍微乳化。加入蛋白和柠檬汁后乳化到所需的光亮度。

法式白脱奶油糖衣

鸡蛋(4个)	227g	黄油	1.36kg
蛋黄(8个)	170g	高成分起酥油	454g
糖	1.8kg	香草	适量
水	454g		

制作方法：搅打鸡蛋和蛋黄到发亮。将糖和水煮到114℃后，搅打到鸡蛋中直到冷却。加入黄油和起酥油再搅打。加入香草。

二、制作和使用纸锥

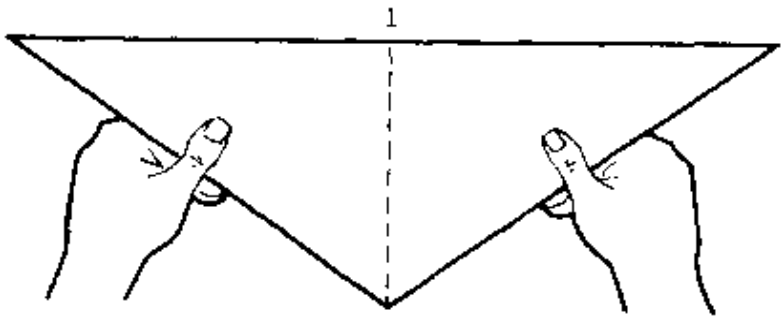
实际中可用纸锥来制作花样。将一张蜡纸，最好是羊皮纸，裁成三角形。然后将纸卷成锥形。在锥体中填入所需的糖衣，将顶部卷紧，将底部剪成所要的形状及大小。在实际使用中，Royal糖衣是所有糖衣中最经济的。

使用纸锥需要实践。初学者开始实践时往往用一个太复杂的图案。其实开始时应制作一系列直线，直到能正确地掌握挤压和拖拉糖衣。实践再实践就能灵巧地和完美地使用它。

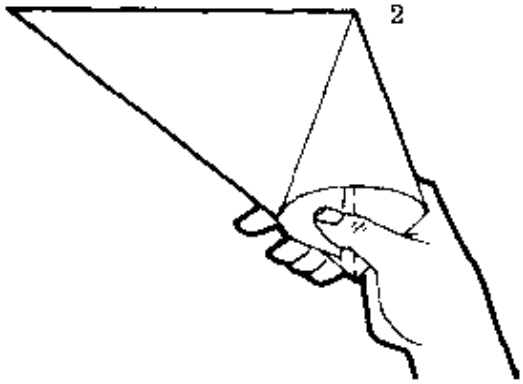
很多图案是借助于纸锥来制作的，如鸟、花朵和格子。能精通这类工作的人对他们自己和商业上都是有用的。

法式加糖奶油

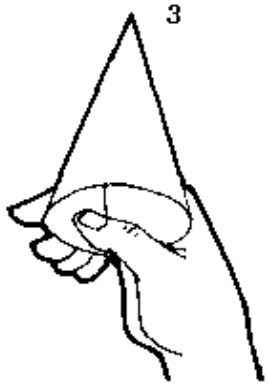
蛋黄(11个)	227g	水	680g
鸡蛋(8个)	340g	黄油(在室温下)	2.72kg
糖	2.72kg		



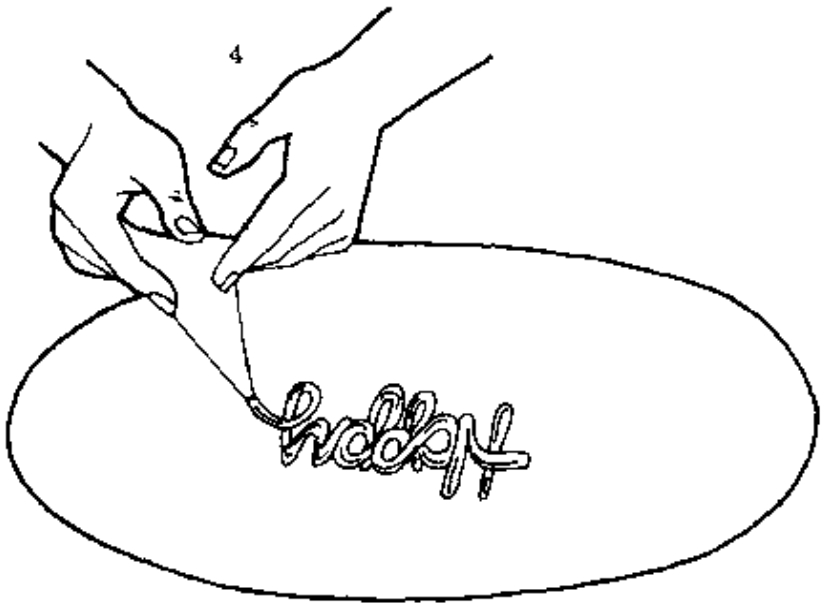
1. 将正方形对角剪开



2. 绕中心或中心稍微靠右的点卷成锥形



3. 完成锥体并将长出的末端摺起



4. 填入糖衣用拇指挤压；用另一只手稳定锥体

图 7 3 装饰用锥体

制作方法：将蛋黄、鸡蛋、糖和水放在双层锅中加温到43℃。搅拌到光亮和松软。将奶油乳化到光亮，并搅打到鸡蛋混合物中，直到很好地混合。按需要调味。

意大利加糖奶油

糖	2.27kg	蛋白(80个)	2.27kg
水	680g	黄油	4.54kg

制作方法：将糖和水放在锅中煮到115℃。将蛋白放在搅拌容器中，搅打到中等粘度。缓慢地、稳定地将煮沸的糖加到搅打过的蛋白中。继续搅打，直到冷却到室温。将黄油慢慢地搅打入混合物中。按需要调味。

德式加糖奶油

黄油	454g	糕点奶油	908g

制作方法：在搅拌容器中乳化黄油。渐渐地加入糕点奶油，一起乳化。

可可奶油糖衣

可可	454g	香草	适量
起酥油和黄油	454g	热水	454g(可变)
玉米糖浆	680g	特细精糖粉	2.27kg
盐	28g		

制作方法：将可可、黄油和起酥油、糖浆、盐和香草一起乳化到均匀。加入热水搅匀。再加入糖搅匀。

巧克力奶油糖衣

砂糖	1.36kg	盐	7g
水	454g	玉米糖浆	454g

苦味巧克力	454g	黄油	113g
糖果糖	680g	香草	适量

制作方法：将糖、水、盐和玉米糖浆煮到114℃，撤火。加入巧克力并搅拌到溶解。将糖、黄油和香草一起乳化。趁热倒入混合物中，慢慢地搅拌到适当的稠度。当糖衣尚温时很易使用。

三、装饰生日蛋糕

准备一只比蛋糕大5cm的蛋糕圆盘和一块比蛋糕圆盘大5cm的垫布。在蛋糕圆盘和垫布间放一点糖衣。将蛋糕弄平整并除去蛋糕屑。在涂糖衣前在蛋糕和垫布间放一点糖衣。这将固定蛋糕的位置。

涂糖衣。将蛋糕放在蛋糕圆盘和垫布的中心。从蛋糕的四周开始涂糖衣，0.6cm厚。涂完后，将糖衣放在蛋糕的中心，然后铺到整个蛋糕上。

装饰。首先在蛋糕中心写字。其次装饰边上。最后插上花朵和其他装饰物。



图 7－4　装饰生日蛋糕

四、蛋糕装饰果冻的转移

装饰果冻作为装饰物的图画将转移到蛋糕上。在下面的例子中用了一条帆船。首先选取一张合适的图并在其上放一张描图纸。然后用黑色或棕色装饰果冻将图的轮廓描下来。再用适当颜色的装饰果冻填在轮廓中。将此图案放置过夜，使其干燥。

准备一只涂好糖衣的蛋糕，以接受转移过来的图案。图案的果冻面放在糖衣上，面纸的一面朝上。最好用刷子或浸过水的棉布将纸面弄湿，放置1～2分钟，使纸和果冻脱离。将纸揭下，原来的图案就转移到了蛋糕上。

好的蛋糕图案可取自儿童的彩色书籍和杂志。装饰果冻可为无色的或各种颜色。

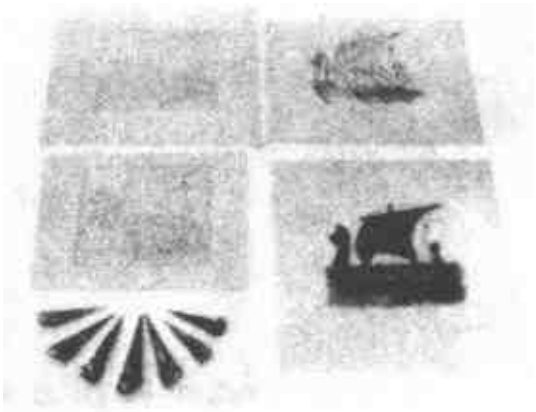


图 7－5 蛋糕的果冻的转移(Ⅰ)

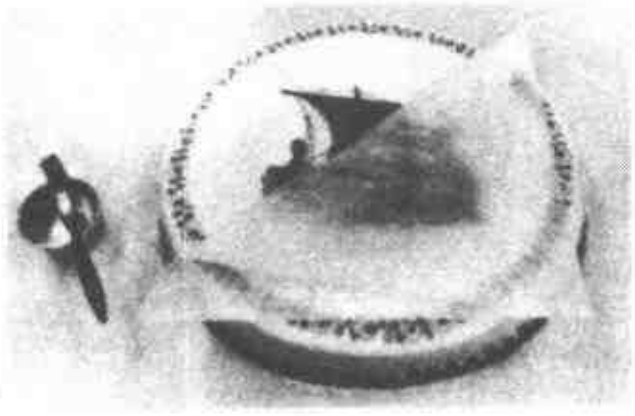


图 7－6 蛋糕的果冻的转移(Ⅱ)

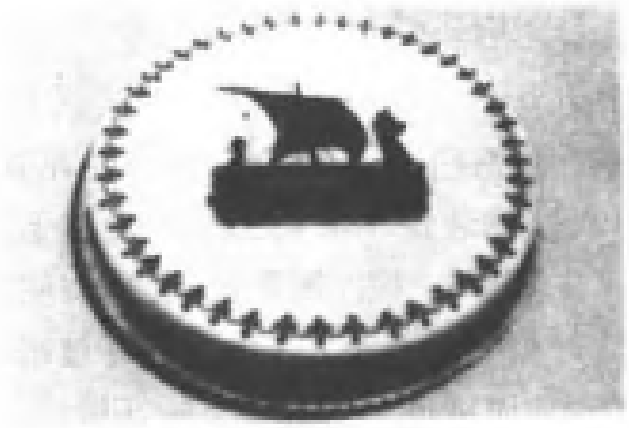


图 7－7　蛋糕的果冻的转移(III)

第八章　什锦糕点和甜食

现代的糕点师和面包师意识到，他们必须生产出很多各种各样的甜食才能吸引顾客。虽然花哨的糕点通常被称为"法式糕点"，但很多国家都生产出了几百种受人欢迎的甜食。

有些糕点在市场上被称为标准类型。由它们发展出的新品种，有很大的改进，并在生产它们的旅馆或饭店获得了专称。

对这些糕点，必须使用可得到的，质量最好的原料。要得到好的产品，还需有高超的技术。

创造力和别具匠心，加上对各种糕点的精心选择，使许多旅馆和饭店获得了好的声誉。

一、泡夫糕点及其变种

泡夫糕点(一种油酥糕点)是一种擀压的面食品，由它可制作各种多片状的，可口的糕点。

没有一种烘烤产品是与泡夫糕点很相像的。它不含糖或膨松剂，却仍可发成原来大小的8倍。这是因为在擀压过程中，使面团和油脂层互相交错(往往会超过1000层)。烘烤前只有0.6cm高的产品，有时可发到5cm高，有几百层薄片。做出的泡夫糕点是脆而易碎的。

有些面包师认为，加入酒石有助于发面。但是制作得当，即使不加酒石，也会使它发起来。

1. 制作泡夫糕点的规则

在制备和擀压泡夫面团时，必须非常小心，否则产品不会达到标准。应遵循下面的规则：

(1) 严格按照配方称量和制作面团。

(2) 当将黄油或泡夫起酥油卷入面团中时，它们必须和面团的稠度一样。如果一种比另一种粘稠，将得到糟糕的面团。

(3) 当气候温和或在面包店中，面团擀压好后，必须保存在冰箱中。

(4) 一定要使泡夫起酥油或黄油均匀地分布于整个面团中。所有的端角都要方正地折叠起来。

(5) 在折叠面团前，要刷去多余的面粉。

(6) 折叠面团前至少放置20～30分钟。

(7) 如果面团是前一天留下的，则需重新擀压，否则烘烤时面团发不好。

(8) 面团切下后应放置20～30分钟再烘烤，以防过分的收缩。

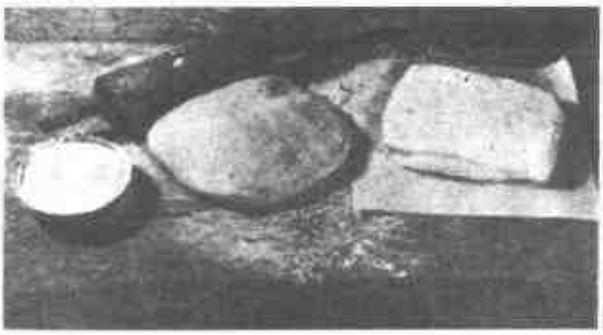


图 8－1 从四个角的方向擀压面团，使中心厚一点

(9) 泡夫糕点应烘烤到干燥和变脆为止。

2. 擀压和折叠面团

(1) 从四个角的方向擀压面团(图8－1)，使中心厚一点。

(2) 将起酥油放在中心(图8－3)，叠起四边(图8－4)。用擀面棒轻打面团，使其平坦。

(3) 再擀成1.3cm厚，长为宽2倍的面团(图8－5)。

方　法	原　料	质　量
1. 做一个面团。	面包粉	2.27kg
从搅拌器中取出。	盐	28g
搓成圆球状 放置15～20分钟。	黄油	227g
	鸡蛋(5个)	227g
	冷水	1kg
2 从步骤1做到步骤2，此过程的说明见下	黄油或起酥油	2.27kg
总产量：大约100个		
烘烤温度：177～190℃烘烤20～25分钟。		

图 8　2　产品名称：泡夫糕点面团

(4) 刷去多余的面粉后，将两边叠向中间，厚又加倍(图8－6)。

(5) 将面团放在阴凉的地方或冰箱中，至少20～30分钟。

(6) 重复上述擀压过程4次。最后一次擀压后折成三叠(图8－7)。

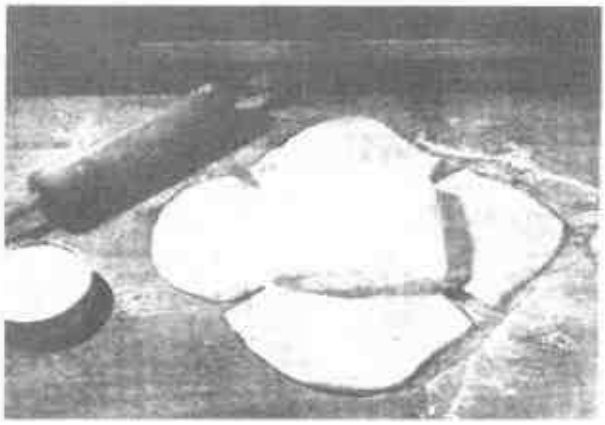


图 8－3　将起酥油放在中心



图 8－4　叠起四边，用擀面棒轻打面团，使其平坦

3. 奶油片

(1) 擀压出一块0.3cm厚的泡夫面团。在整个表面刷水。撒上切碎的杏仁或榛子。

(2) 用糕点切割轮将面团切成一些5cm×10cm的长方块。

(3) 在平板盘上放置30分钟。在190℃炉温下烘烤20～25分钟。



图 8－5　再擀成1.3cm厚，长为宽2倍的面团

(4) 烘烤后一切为二。填入搅打过的奶油。撒上糖果糖。

4. 奶酪棍

(1) 将454g泡夫面团折叠2次。在每一折中间撒上56g拌上盐和辣椒粉的奶酪粒。

(2) 擀成0.4cm厚，2.5cm宽的条。

(3) 将这些条绞成棍。放在湿的平板盘上，放置30分钟。

(4) 在190℃的炉温下烘烤20～25分钟。烘烤后切成10cm长的条供餐。

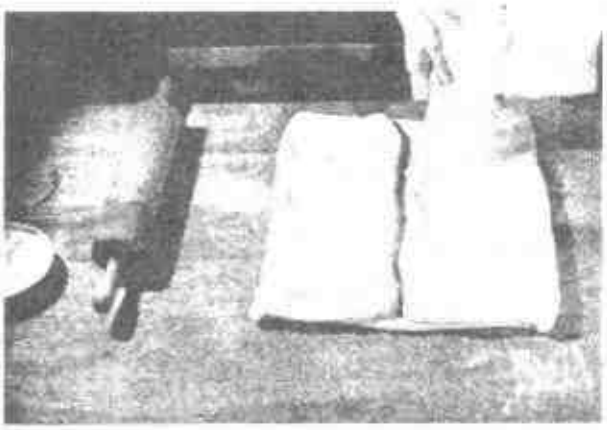


图 8－6　刷去多余的面粉后，将两边叠向中间

5. 拿破仑

(1) 将一块680g的泡夫面团擀得很薄，擀成烤盘大小。

(2) 在盘上放置30分钟。在各处穿一些孔，以防烘烤时起泡。

(3) 在190℃炉温下烘烤20～25分钟。

(4) 烘烤后切成3条。将一条放在另一条上，层间放香草味的糕点奶油。

(5) 将单味或多味的方丹糖衣盖在上面。

(6) 方丹糖衣干燥后，切成10cm×5cm的块。

6. 肉饼壳(Patty Shell)



图 8－7　重复上述擀压过程4次。最后一次擀压后折成三叠

(1) 擀一块0.3cm厚的泡夫面团。

(2) 用一个7.5cm的扇贝边缘形状的切割器切下一圆块。将圆块放在干净的湿烤盘上。

(3) 再擀一块0.6cm厚的泡夫面团。厚度要均匀。

(4) 用同样的切割器切一圆块，然后用一个5cm的扇贝边缘形状的切割器在每一圆块中心挖一孔。

(5) 在第一个圆块上刷上水，然后把从第二个圆块上切成的环放在用水刷过的圆块上。

(6) 刷上鸡蛋。放置至少30分钟。

(7) 在190℃炉温下烘烤20～25分钟。

注：烘烤前，在肉饼壳上放一张涂油的纸，以防塌下。

7. 半圆形酥饼(Turnover)

(1) 擀一块0.3cm厚的泡夫面团。切成12cm的方块。

(2) 在方块表面刷水，对角折叠成三角形(折叠前可放入填料，也可未放填料就烘烤)。

(3) 放置30分钟。

(4) 在190℃炉温下烘烤20～25分钟。

(5) 如烘烤前未放填料，可用刀将它剖开，填入各种水果填料。

8. 肉蛋馅饼(Vol－au－Vent)

(1) 按照上面关于圆饼壳的说明制作。肉蛋馅饼只是大的肉

饼壳，从对半径的比例上来说，它比较厚。

(2) 它的上面一层皮可用从第二个圆块上切下的部分。

(3) 如果在烘烤前在皮上刻一些花样，它会更吸引人。

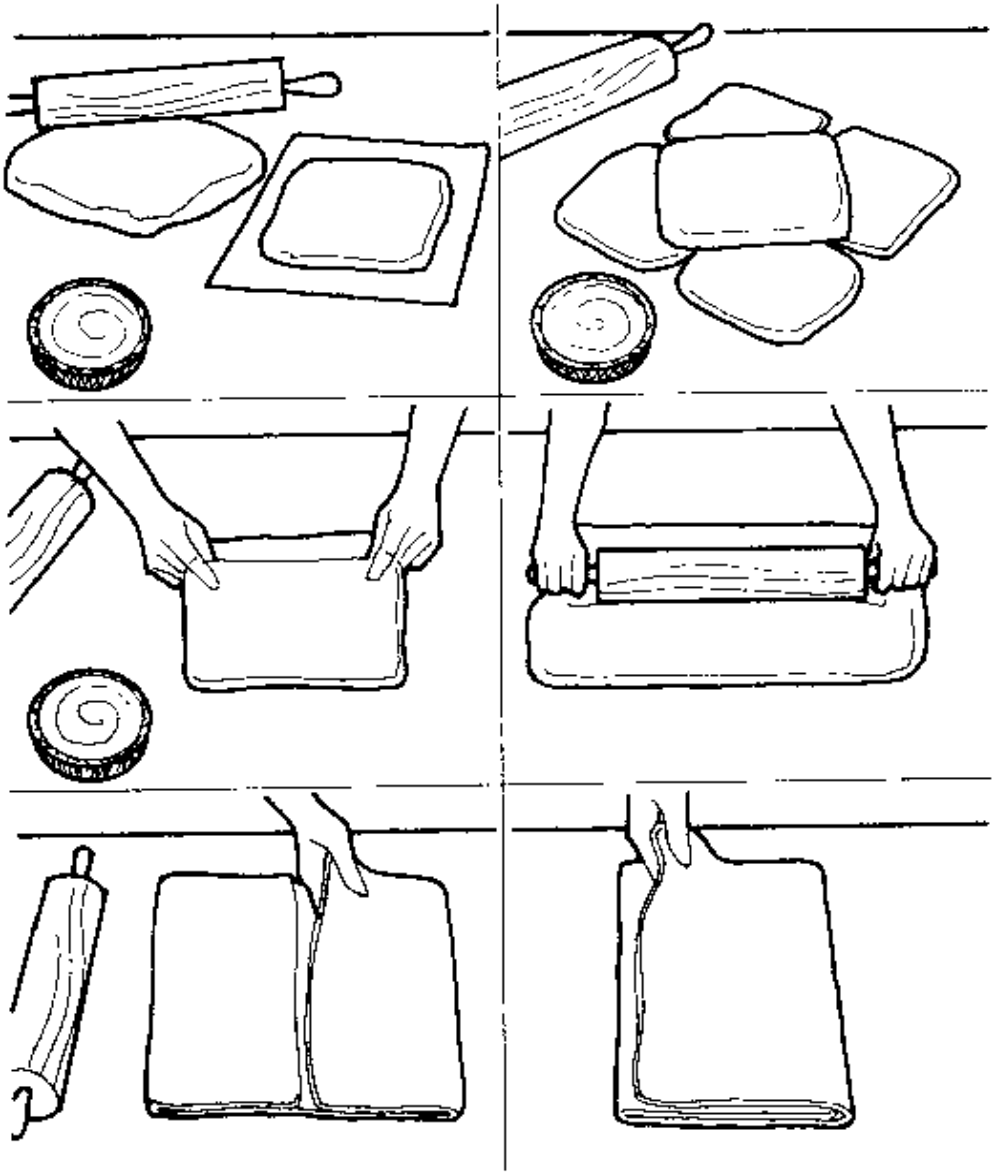


图 8－8　擀压和折叠泡夫面团

9. 奶油角(女士的发髻，Lady Lock)

(1) 将泡夫面团擀成约38cm宽，122cm长的条。擀好后不应超过0.3cm厚。

(2) 将上述面块切成0.6cm的条。表面刷水。将每一条卷在羊角形的铁皮罐上，从小的一端开始，斜方向卷。卷满后，在砂糖中滚一下。放入烘烤盘中。

(3) 烘烤前要放置一会儿，以减少收缩。

(4) 在190℃的炉温下烘烤成浅棕色。从烘烤好的奶油角中取出铁皮罐。填入药蜀葵填料或搅打过的奶油。

10. 棕榈树叶(猪耳朵)

(1) 在工作台上撒上砂糖。将454g泡夫面团擀成0.3cm厚，在面上撒糖。

(2) 将面团的两边折向中心，再重复一次。

(3) 切成0.6cm的薄片。在稳当的平板盘上放置15～20分钟。

(4) 在204℃的炉温下烘烤。半熟时将其翻个，使两面都有色(这也有助于使糖焦化)。

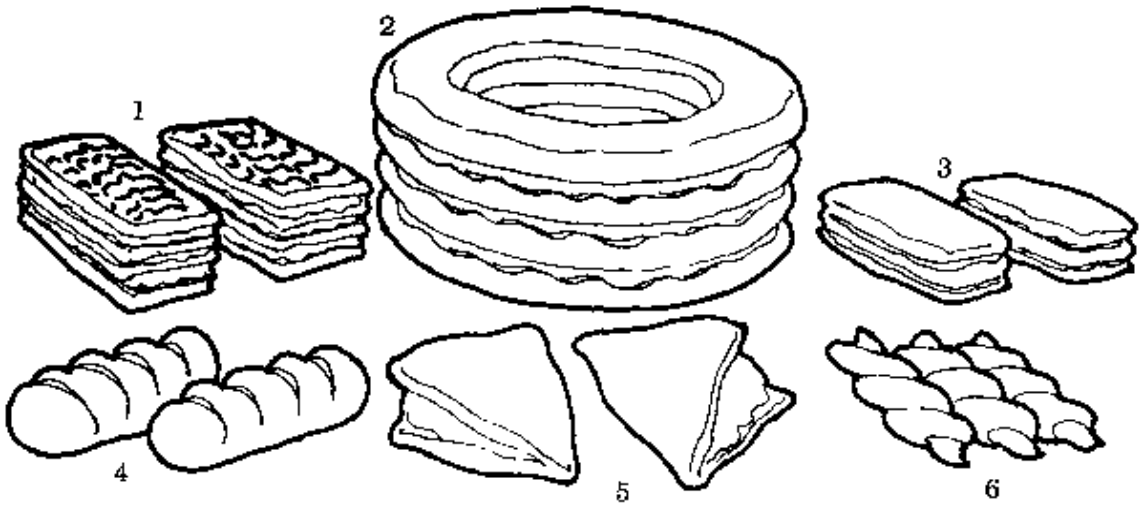


图 8－9

1.拿破仑；　2.肉蛋馅饼壳；　3.奶油片；　4.奶油角；　5.半圆形酥饼；　6.奶酪棍

11. 蝴蝶

(1) 擀一些泡夫碎面块。将每2或3层叠起来。

(2) 用水在每层的中心刷一窄条。用擀面杖做一印记。

(3) 垂直于印记切进1.3cm。将一片扭转一半(切割面向上)。穿过扭转片的中心放置一小片(0.6cm×5cm)作为身体。

(4) 放置15～20分钟。在204℃下烘烤。烤到一半时翻个，使两面都有色。

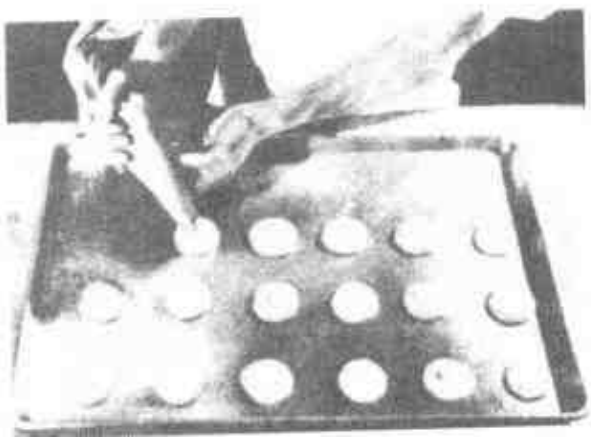


图 8－10 放置奶油泡夫壳

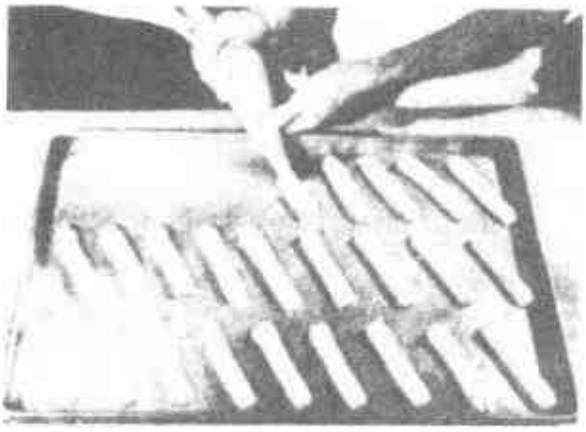


图 8－11 放置指形酥饼壳

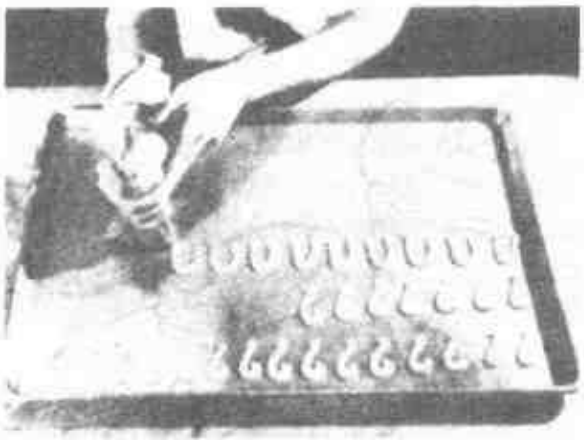


图 8－12 用指形酥饼面糊制作提篮把和天鹅颈

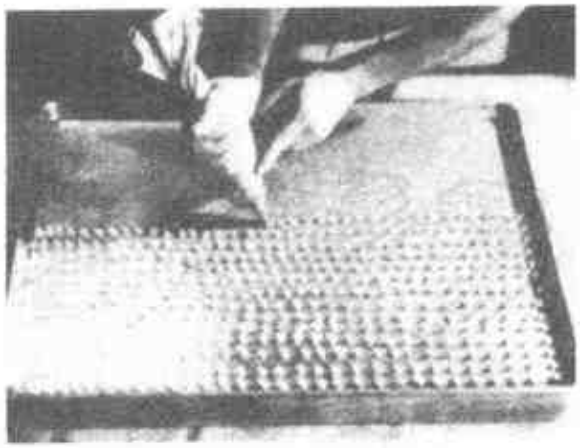


图 8－13 用指形酥饼面糊制作油炸片

12. 苹果馅酥饼(用泡夫面团制作)

(1) 将泡夫面团擀成16cm×60cm的薄片。放在有纸的半板盘上。

(2) 将足够的发面蛋糕屑加入苹果填料混合物中，以吸收多

余的液体。

(3) 将苹果混合物放在面团的中心，在边缘刷上鸡蛋。

(4) 擀一块覆盖面团(和底块一样大小)。在纵向对叠，切成宽度的2/3。

(5) 将第二块面团盖在苹果混合物上，修去多余部分，并用手指压紧。

(6) 在表面刷上鸡蛋。

(7) 放置20分钟。在190℃的炉温下烘烤20～25分钟。

注：其他花色有樱桃、紫黑浆果或你喜爱的水果填料。

13. 风车

(1) 擀一块0.3cm厚的泡夫面团。切成10cm见方。

(2) 用一把锋利的刀在每一方块的四角切一口子，直到离中心2.5cm的地方。

(3) 在方块的中心刷上鸡蛋。将每个角折向中心，压紧。这样就做成了风车的样子，此泡夫饼也因此而得名。

(4) 在表面刷上鸡蛋。将一块罐头水果放在风车的中心。

(5) 在盘上放置几分钟。在177℃的炉温下烘烤20～25分钟。

14. 圆顶馅饼(Pâte Dome)

(1) 将泡夫面团擀成0.6cm厚。切成一20cm的圆块作为底块，另一25cm的圆块作为面块。

(2) 将整个底块的表面刷水。

(3) 将一张羊皮纸卷成圆顶状，盖以铝箔。放在刷过水的底块的中间。

(4) 盖上25cm的圆面团。

(5) 将底部压紧。用一把削皮刀在底块的整个边缘刻一凹槽。

(6) 擀几块泡夫面团。切出一0.6cm的圆带，绕在底块上。切出另一0.6cm的圆带，放在离顶部5cm的地方。

(7) 切4条0.6cm的带子放在顶上，使圆顶分成4部分。在每一部分中放一图案。涂刷整个表面。放置30分钟。在190℃炉温下烘烤20～25分钟。

注：馅饼烤了10分钟后，可切1～2个小口子，以释放水汽。

15. 四指油酥饼

(1) 将泡夫面团擀成长方形，滚上糖，而不是面粉。

(2) 在纵长方向的中心作一记号，并将两边折向中心。然后在中心作一十字记号，并沿此线折叠。沿原来的中心再折一次，并一起压紧。

(3) 像棕榈树叶那样切片和烘烤。

(4) 可在每一对手指间夹上加糖奶油。

16. Pithivier

(1) 将泡夫面团擀成0.6cm厚。切两块20cm的圆块。在一块上刷水。

(2) 在这块的中心处放一堆奶油杏仁酱。将第二块盖上，和底块压紧。

(3) 擀几块0.6cm厚的泡夫面团。切出一0.6cm宽，直径为20cm的环状带。将此带放在填了奶油杏仁酱的圆块的底部周围。在底块各处切开一些小口。

(4) 在表面刷鸡蛋。

(5) 用一把削皮刀在奶油杏仁酱堆上划成旋涡图案。

(6) 放置30分钟，在190℃炉温下烘烤20～25分钟(如果Pithivier的颜色太深，可盖上一张涂油的棕色纸)。

(7) 烘烤后从炉中取出。随便地撒上一些糖粉，并再放入炉中将其上光。

泡夫面团

面包粉	2.27kg	鸡蛋	227g
盐	28g	冷水	1kg
黄油	227g	做泡夫的黄油	2.27kg

制作方法：将面粉、盐、黄油、鸡蛋和水和成面团。从搅拌器中取出，搓成球后放置15～20分钟。将黄油擀压入面团。

烘烤温度：177～190℃。

可做成的花色：肉饼壳、肉蛋馅饼、奶油角、奶酪棍、奶油片、半圆形酥饼、拿破仑、蝴蝶等。

二、手指酥卷和奶油泡夫甜食的技术

方　法	原　料	质　量
1. 煮得沸滚。	水或牛奶	908g
	起酥油或黄油	454g
	盐	14g
2. 和第一步结合，搅拌。煮到混合物均匀后撤火。	面包粉	680g
3. 慢慢地加入，直到得到中等稠度的糊。每次加入鸡蛋后应充分搅拌。	鸡蛋(可变，大约24个)	1.13kg
烘烤温度：204℃烘烤1小时。		
注：在盘上可放上纸，也可涂一点油。		

图 8－14　产品名称：手指酥卷和奶油泡夫

1. 注意事项

(1) 起酥油和水一定要沸滚。

(2) 第一步的烧煮要适当(起酥油一定要融化)。

(3) 煮好后，第二步中的混合物应是干的，并不粘在盘上。

(4) 混合物的稠度是很重要的。通常的错误是鸡蛋用得太多或太少。

(5) 要正确地加入鸡蛋(每次只加入2或3个，加入后充分搅拌)。

(6) 要等到酥皮完全干后，才从炉中取出，否则会散掉。

2. 奶油一口酥(Croquembouche)

为了制作奶油一口酥，首先要做大约60个2.5cm的奶油泡夫，或按照要求的大小来制作所需的数目。冷却后填入糕点奶油。然后每次将一个泡夫浸入热焦糖浆中，并在其中放一块奶油杏仁糖。将第二层泡夫圈放在第一层之上。继续这样排放，构成6～9层泡夫的一个金字塔，逐层减小。

用奶油杏仁糖果像图中的那样装饰顶部和底部，以得到有趣的效果，如果需要的话，可用你自己的设计。



图 8－15　奶油一口酥

杏仁糖果的做法是：将454g砂糖和1/4个柠檬的汁混合起来，放在沙司锅中煮到糖浆变成金黄色。撤火后加入340g切细的暖杏仁(可用芝麻替代切细的杏仁)。将混合物涂在涂油的大理石板上。用涂了油的擀面杖擀压，并用一把涂油的刀(或切割器)切成所要的形状。为了使杏仁糖果在制作过程中不冷却，可将它放入暖炉中(116℃)。切成所需的形状后，可使它冷却并变硬。

可用焦糖将几块杏仁糖果粘在一起。将杏仁糖果附上焦糖，使其凝结在所需的位置上。用此法将所有的杏仁糖果都排好。

最后用小块的Royal糖衣装饰四周。供餐前在顶上加一皇冠。

3. Polka烘饼

(1) 擀成0.3cm厚的馅饼皮或糕点面团。要做整个一个大的烘饼，切出直径约为20cm的圆块；要做单个小的，则切出直径为8cm的圆块。

(2) 将面团放在有纸的烘烤板上。用一根平口管在边上装饰一圈奶油泡夫糊。

(3) 在204℃下烘烤30分钟或变成金黄色。冷却后填入糕点奶油。

(4) 在糕点奶油上放上大量的砂糖。在糕点上面压上烧红的烙铁，使糖焦化。

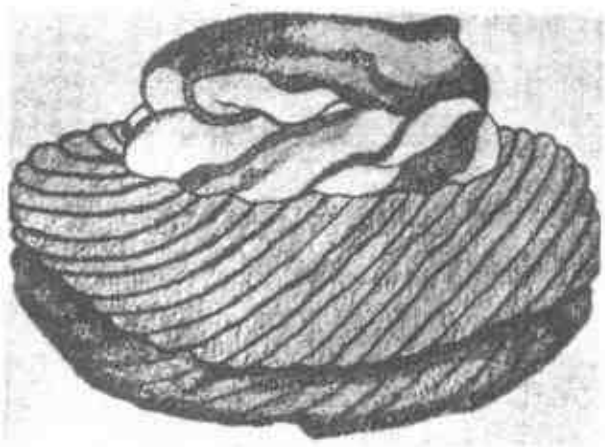


图 8－16　Polka烘饼

4. 法式炸面饼圈(Doughnuts)

(1) 将油放在锅内加热到190℃。

(2) 裁一张1/2锅大的厚纸。

(3) 在糕点袋中放入奶油泡夫糊。用一根星形管在厚纸上挤

出直径为6.5～7.5cm的环。各环间要很好地分开。

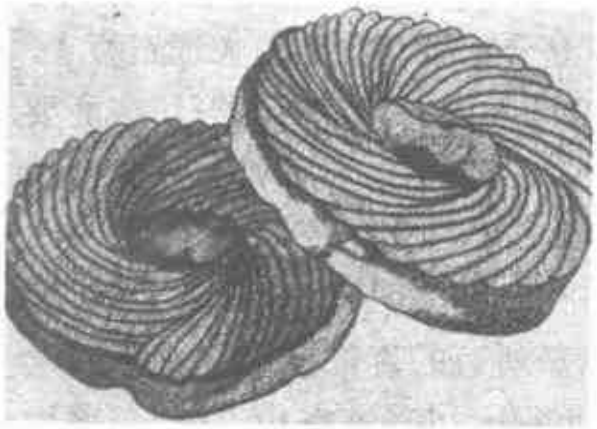


图 8－17　法式炸面饼圈

(4) 用两手握住纸，插入盛热油的锅中(纸面朝上)，这些环就掉入油锅中。

(5) 将面饼圈炸10分钟，或炸到一面变成金黄色。然后将其翻过来，使另一面也炸黄。从油锅取出并沥干。

(6) 法式炸面饼圈可剖开后填入果酱或糕点奶油，或裹上清淡糖衣。

5. 天鹅奶油泡夫

(1) 用一只带有开口0.6cm的管子的糕点袋，装入奶油泡夫糊，做到天鹅的头和脖子。其样子像问号。

(2) 将一个奶油泡夫壳切下顶部的1/3，然后将其剖成两块，作为翅膀。

(3) 在剩余的奶油泡夫壳中填入搅打过的奶油或糕点奶油。在填料的适当位置上装上翅膀、脖子和头。撒上糖果糖。

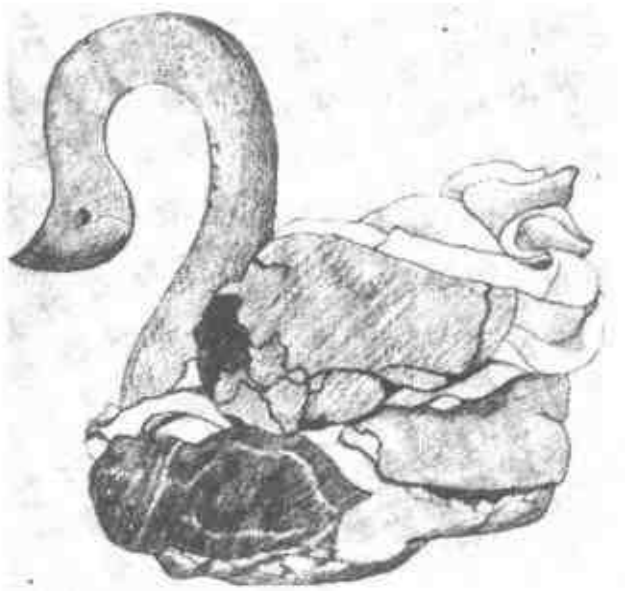


图 8－18　天鹅奶油泡夫

6. 手指形酥卷(Éclairs)

(1) 将纸排列在烘烤平板上，或在平板上涂一点油。

(2) 将奶油泡夫糊放入糕点袋中。装上一个普通的1.3cm的管子，制作出7.5～10cm长的指形。互相间要分开。

(3) 在204℃下烘烤30分钟或烤干。然后冷却。

(4) 填入糕点奶油、搅打过的奶油，或两者的混合物(也可用奶油冰淇淋)。涂上调味方丹糖衣或在上面浇沙司。

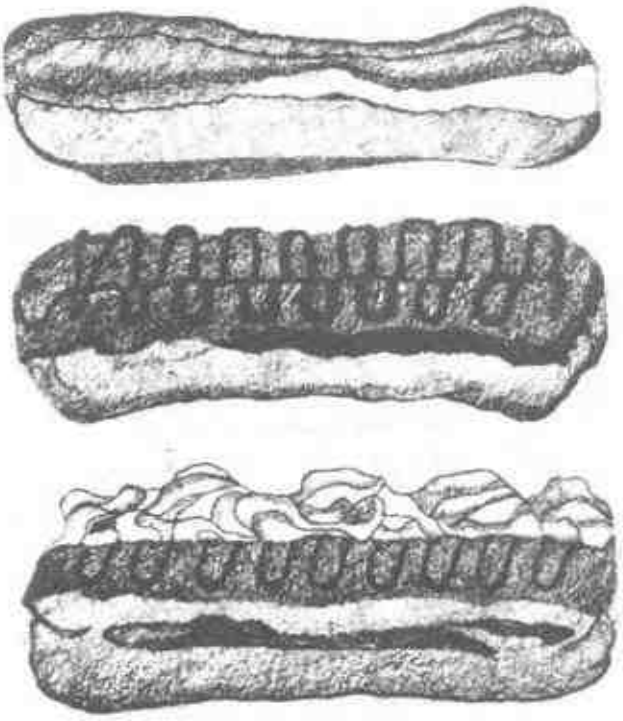


图 8－19　手指形酥卷

7. 奶油泡夫壳和篮

(1) 用一只平口的1.3cm的管子和糕点袋，将奶油泡夫糊铺到排上纸的或涂上油的烘烤盘上。铺成的泡夫直径大约为5cm。互相分开，以使烘烤均匀。

(2) 在204℃下烘烤30分钟或烤到干燥并呈金黄色，然后冷却。

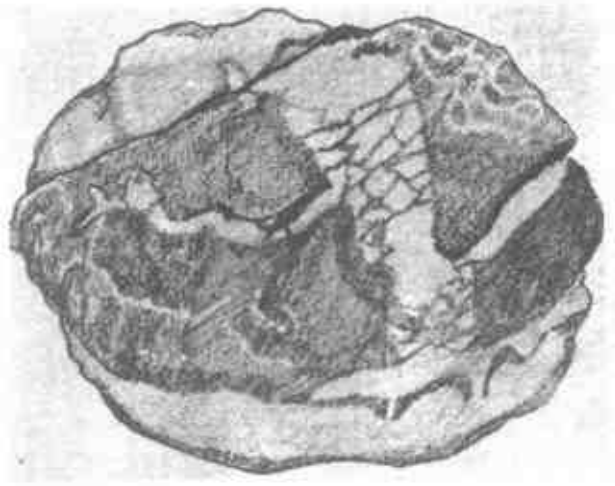


图 8－20　奶油泡夫壳

(3) 填入糕点奶油、搅打过的奶油、两者的混合物或奶油冰淇淋。涂上你喜欢的糖衣或在上面浇沙司。

(4) 奶油泡夫篮的做法是：取走奶油泡夫壳的上面部分，然后如图那样填充和插入提把(提把是用一个0.6cm的糕点管制作的，做成环状)。

(5) 奇妙奶油泡夫和奶油泡夫篮的做法一样，只是将三个小圈插入填料中，而不是插入作为提把的一个大圈。

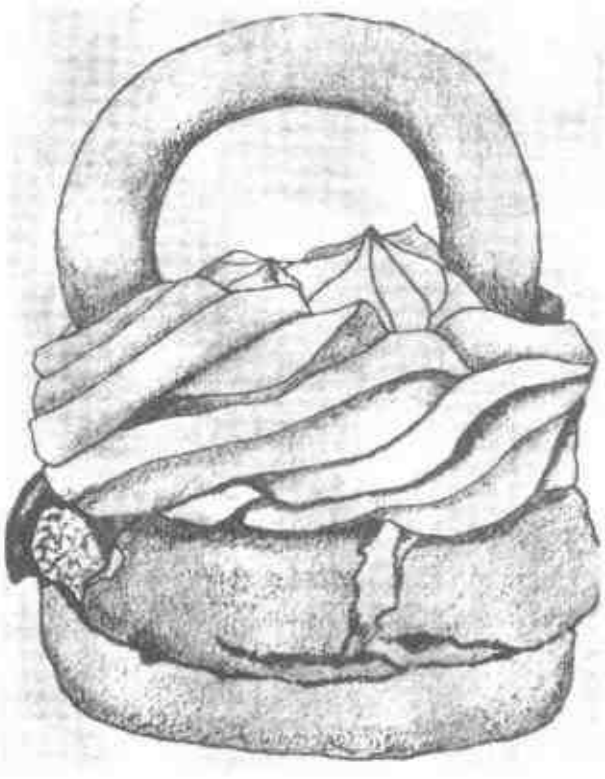


图 8－21　奶油泡夫篮

8. 奇异香蕉

(1) 制作一个弯曲的手指形酥卷壳。将壳一分为二。每个壳做两个甜点。

(2) 填入糕点奶油或奶油冰淇淋。

(3) 将一只香蕉切成4块，放在填料上。

(4) 浇上巧克力沙司，并撒上切细的烤杏仁。

9. St. Honore

(1) 制作15个2.5cm的奶油泡夫壳并烘烤。

(2) 将馅饼皮或糕点面团擀成大约0.3cm厚。切成直径为20cm的圆。将面团放在有纸的平板盘上。

(3) 用一个平口管在糕点的周边装饰一圈奶油泡夫糊(用制作Polka烘饼同样的方法)。

(4) 在204℃炉温下烘烤30分钟或烤到干燥和呈金黄色。冷却。

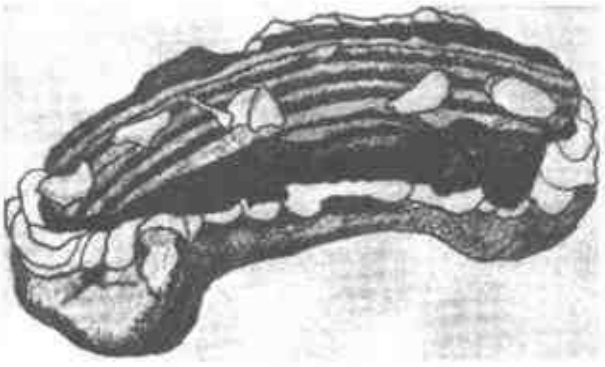


图 8－22　奇异香蕉

(5) 将小奶油泡夫壳(第一步)浸在焦糖中，并放在烤过的大圆块的奶油泡夫糊圈上。浇上剩余的焦糖。

(6) 在糕点中间填入巴伐利亚奶油或糕点奶油。

(7) 用樱桃装饰后供餐。

10. 蜜蜂窝

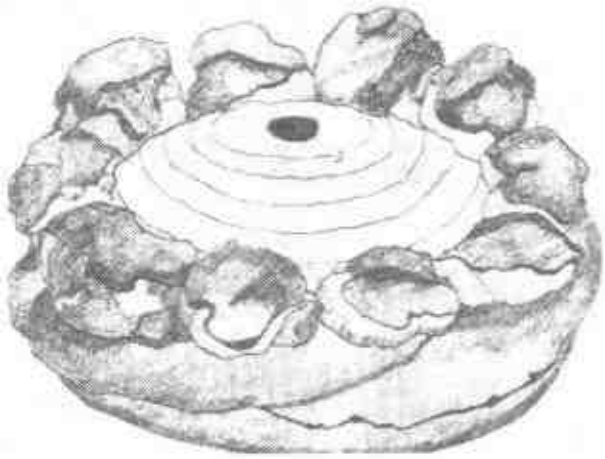


图 8－23　St. Honore

(1) 将纸排在烘烤板上。用一个1.3cm的平口管和糕点袋在板上制作0.6cm的奶油泡夫糊小球。

(2) 在204℃炉温下烘烤15～18分钟直到干燥，然后冷却。

(3) 将小泡夫浸入4份蜂蜜，1份砂糖的煮沸的混合物中。

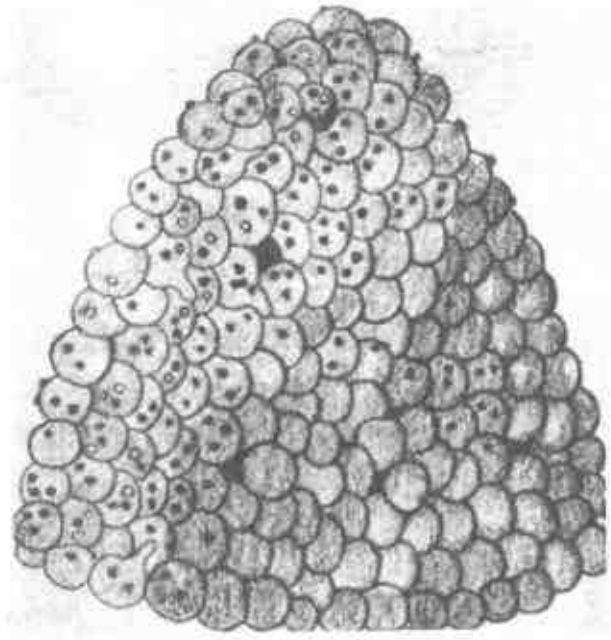


图 8－24　蜜蜂窝

(4) 将泡夫排列在一大盘上，堆成蜂窝状。

(5) 撒上彩色糖粒。

注：也用于装饰菜汤。

11. 油煎酥角

(1) 将油脂加热到188℃。将奶油泡夫糊摊在纸上。

(2) 用制作法式炸面饼圈同样的技术，将球放入油锅中(如果你愿意的话，可用汤匙将奶油泡夫糊直接放入热油中)。

(3) 在热油中煎到整个都呈金黄色。浇上蛋黄酱沙司，或撒上特细精糖粉供餐。

12. 夹心酥球(Profiteroles, Hors d'Oeuvre泡夫)

(1) 用一个平口管做成2.5cm的奶油泡夫糊球。



图 8－25　油煎酥角

糖衣。用硬壳果或水果等装饰。

注：有名的夹心巧克力酥球(Profiteroles au chocolat)填充了冰淇淋，并和稀巧克力沙司一起食用。

此泡夫也可填充有薄荷味的混合物。



图 8－27　穆斯林的头巾

(2) 在190℃炉温下烘烤20分钟或烤到干，然后冷却。

(3) 剖开壳，填入搅打过的奶油、糕点奶油、巴伐利亚奶油或其他类似的混合物。

(4) 裹上调味的方丹

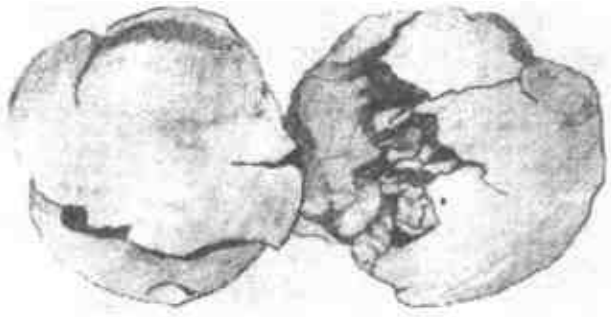


图 8－26　夹心酥球
(Hors d'Oeuvre泡夫)

13. 穆斯林的头巾(Turban)

(1) 在放有纸的烤板上画一个16～20cm的圆。

(2) 用一个平口糕点管做出一个大约3.7cm厚的奶油泡夫糊的圆环。

(3) 刷上鸡蛋。撒上粗粒杏仁。

(4) 在204℃的炉温下烘烤约30分钟或烤到干。冷却。

(5) 将环水平地剖开。填入搅打过的奶油或糕点奶油。将上面的那块环放回，并撒上特细精糖粉。



图 8－28　后排：穆斯林的头巾、奶油一口酥和Saint Honore糕点

中排：奶油指形酥卷、奶油泡夫、天鹅奶油泡夫、Polka烘饼和油煎酥角。

前排：巧克力指形酥卷、巧克力奶油指形酥卷、提篮奶油酥卷、蝴蝶奶油泡夫、夹心巧克力酥球和法式油煎饼。

奶油泡夫和指形酥卷糊

水或牛奶	908g	面包粉	680g
起酥油或黄油	454g	鸡蛋*	1.13kg

制作方法：将液体和起酥油煮到滚沸。拌入面粉，煮到混合物均匀，并脱离锅边。慢慢地加入鸡蛋，直到成为中等黏度的糊状物。

烘烤温度：204℃。

其他花色：奶油泡夫、法式油煎饼和夹心酥球。

*鸡蛋的数目是可变的。混合物有适当的稠度是很重要的，否则产品将达不到标准。鸡蛋少了，产量就小；太多了，产品要塌塌。

Saint Honore

Saint Honore由四部分构成：(1)油酥面团，如馅饼皮；(2)指形酥卷面糊；(3)小型泡夫或指形酥卷面糊小球；(4)糕点奶油填料。

将面团擀成直径为20cm，厚0.3cm的馅饼皮。在皮上刺一些小孔，以防产生气泡。在皮的边上涂上鸡蛋。用带平口管的糕点袋将指形酥卷面糊注在皮的边缘上。在204℃炉温下烤熟。皮子冷却后从壳的顶部切下1.3cm的片，在边上填入奶油填料，并将切下的片放回。从底部填入8个有奶油填料的小型泡夫。

将1/3重的水和2/3重的糖煮到163℃。做成焦糖。将泡夫的底浸以焦糖后，排在馅饼的四周，粘的一面向下。

中间的填料用基本奶油填料和搅打过的蛋白。用此混合物填在壳的中间，并在中心用红樱桃装饰，每个小泡夫间装饰半个樱桃。泡夫上撒糖粉。食用前，放在冰箱中冷却。可供8人食用。

苹果馅酥饼

全用途面包粉	142g	鸡蛋(1个)	56g
全用途糕点粉	85g	起酥油	7g
盐	3.5g	水	113g

制作方法：将原料搅拌成均匀的面团。做成球状，刷上植物油。将面团醒30分钟。将面团摊在90cm×90cm的布上，并延展成薄的半透明状(像卫生纸)。这时面团将为194cm²。将整个表面刷上黄油，底面刷鸡蛋。

填　充　物

切碎的苹果	908g	核桃或杏仁	56g
面包屑	113g	肉桂	3.5g
红糖	56g	柠檬汁(半个)	
砂糖	56g	盐	适量
葡萄干	56g		

制作方法：铺开填充物，每边保留5cm，并将边折起。做成果冻卷，切成两半。放在有纸的盘上。刷上黄油。在204℃下烘烤45分钟。和搅打过的奶油一起食用。

苹果馅饼

擀一块大约厚0.3cm的馅饼面团，切成15cm的方块。用水涂刷。

在每一方块上放一直径为7.5cm的削皮去核的苹果。在苹果的中心填充肉桂糖混合物，像图8－29那样折叠，然后在204℃下烘烤。趁热浇上柠檬沙司或硬沙司食用。

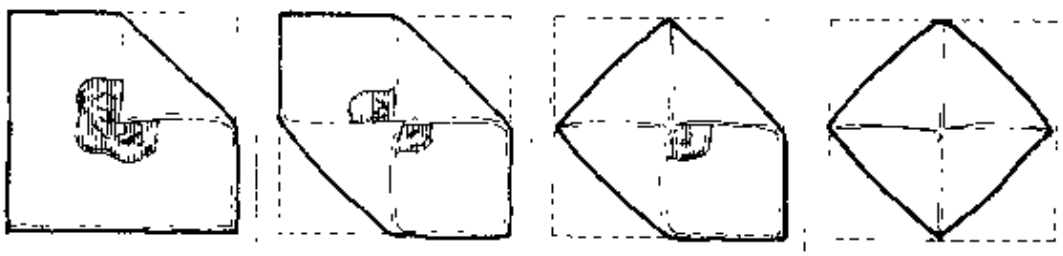


图 8　29　折叠苹果馅饼

油炸发酵面饼圈

盐	28g	水	908g
糖	170g	酵母	85g
起酥油	170g	奶粉	113g
香精	适量	面包粉	1.6kg
鸡蛋	227g		

制作方法：搅拌一块直接发面团。发酵1.5小时。

检查：油炸过程中经常检查油炸温度、面团温度、油脂情况和设备情况。

规格说明：每打454g。

油炸温度：190℃。

问题 / 原因	坚硬	油吸收太多	不膨松	过分膨松	核心太大	面饼圈多结	油脂吸收太少	浮起太少	面饼圈成球	面饼圈紧缩	底部发脆	圈内发脆	皮子粗糙	面饼圈分散
机器速度太快			√	√	√	√	√	√	√	√		√		
面团太热			√			√		√		√	√		√	
面团太冷		√	√		√	√		√	√		√	√	√	
面圈浮上后翻转太早					√		√		√					
起酥油太陈		√							√	√		√	√	
切口重叠不够								√	√			√		
面团搅拌过分	√		√		√	√	√	√		√	√			
切割器太小					√				√					
面团搅拌不够		√									√	√	√	
起酥油太新	√		√				√			√	√			
面团放置过久			√								√		√	
切口重叠太多			√			√				√				
油炸温度太高	√		√		√	√	√	√	√	√			√	
油炸温度太低		√			√						√	√		√
切口状态不好			√					√		√				
面团太硬			√				√	√		√		√	√	
面团太软	√	√			√	√		√		√	√			√
油炸时间过长		√		√									√	

图 8－30　炸面饼圈的问题及其原因

油　煎　饼

糖	510g	鸡蛋(一半黄,一半整鸡蛋)	227g
起酥油	142g	牛奶	908g
盐	21g	蛋糕粉	1.8kg
香草	适量	烘烤粉	56g
肉豆蔻	7g		

制作方法：将糖、起酥油、盐、香草和肉豆蔻一起乳化。加入鸡蛋和奶油。拌入牛奶。将面粉和烘烤粉一起过筛后加到黄油中搅拌均匀。

规格说明：每打454g。

油炸温度：188℃。

老姆糕(Baba au Rhum)

牛奶	454g	盐	14g
酵母	56g	融化的黄油	227g
面包粉	227g	面包粉	680g
糖	85g	磨碎的柠檬皮(1个柠檬)	
鸡蛋	680g		

制作方法：用面粉、牛奶和酵母做一发面团。加入其他的原料一起搅拌成均匀的糊。令此混合物发1小时，然后放在模子中。发到二倍大小后，进行烘烤。烘烤后，从模子中取出，浸入老姆酒糖浆*中。用搅打过的奶油装饰。

烘烤温度：177℃。

*老姆酒糖浆：将2000cm³水、908g糖、一只柠檬皮和一根肉桂棍一起煮沸。加入113g老姆甜酒。

14. 老姆糕

将未烘烤过的面团放在涂油的模子中。醒发成3倍后烘烤。将烤过的老姆糕浸在老姆酒糖浆中，然后在上面放置或填入搅打过的奶油，并用樱桃装饰。

起酥饼干

蛋糕粉	908g	起酥油或黄油	340g
盐	14g	鸡蛋	4个
烘烤粉	56g	牛奶	454g
糖粉	85g		

制作方法：将干原料一起过筛和拌和，拣入起酥油。将鸡蛋和牛奶一起搅打并搅拌。将烘烤后的饼干一分为二，将半块放在碟子中，上面放草莓或桃子。盖上另一半饼干，上面放搅打过的奶油后供餐。

规格说明：3打6cm的饼干。

烘烤温度：204℃。

Suzette薄饼

蛋糕粉	113g	鸡蛋	142g
糖	56g	融化的黄油	28g
盐	3.5g	牛奶	227g

稍微磨碎的柠檬皮(1只柠檬)

制作方法：融化黄油。将糖、盐和面粉一起过筛到碗中。将鸡蛋和牛奶一起搅打。然后将鸡蛋混合物和干原料合在一起搅拌均匀。加入柠檬皮和融化的黄油，并彻底搅拌。将平底煎锅适度加热。倒入糊状物使刚好盖住锅底。将锅倾斜或前后旋转，使糊状物薄而均匀地铺开。将薄饼在中火上烤到底面微黄，上面摸上去结实为止。用刮板刮开边上，将其翻过来，使另一面也烤黄。每烤一张薄饼后，应在锅上涂点油。

Suzette薄饼使用的沙司

橘子	1个	柑桂酒	1汤匙
柠檬	1个	大Marnier	1汤匙
糖	4块	法国白兰地	1汤匙
黄油	1/2汤匙		

制作方法：在橘皮上擦糖。将它们放在炒锅中，加几滴柠檬汁和一只橘子的汁，并用叉将糖弄碎。加入黄油，并放在火上充分搅拌，然后加入柑桂酒(Curacao)和大Marnier。将混合物煮沸后撤火。将薄饼折叠起来，并一个接一个地放入沙司中，在上面倒上柑桂酒。将锅放在火上煮沸，趁热供餐。

三、糖霜甜食的制作技术

糖霜(Meringue)主要由蛋白、糖和香精做成。诱人的糖霜还派生出其他的精致的糖果。

糖霜经常被认为是难以制作的。但如果严格地按照图8－32的配方和基本规则来制作，就不会碰到困难，并可获得非常好的糖霜。

非常重要的是使所有的用具都很清洁，没有油脂。在蛋白中不能有一丝蛋黄，并且不能有一点面粉和糖霜混合物接触。在下面给出了许多花色的糖霜壳。

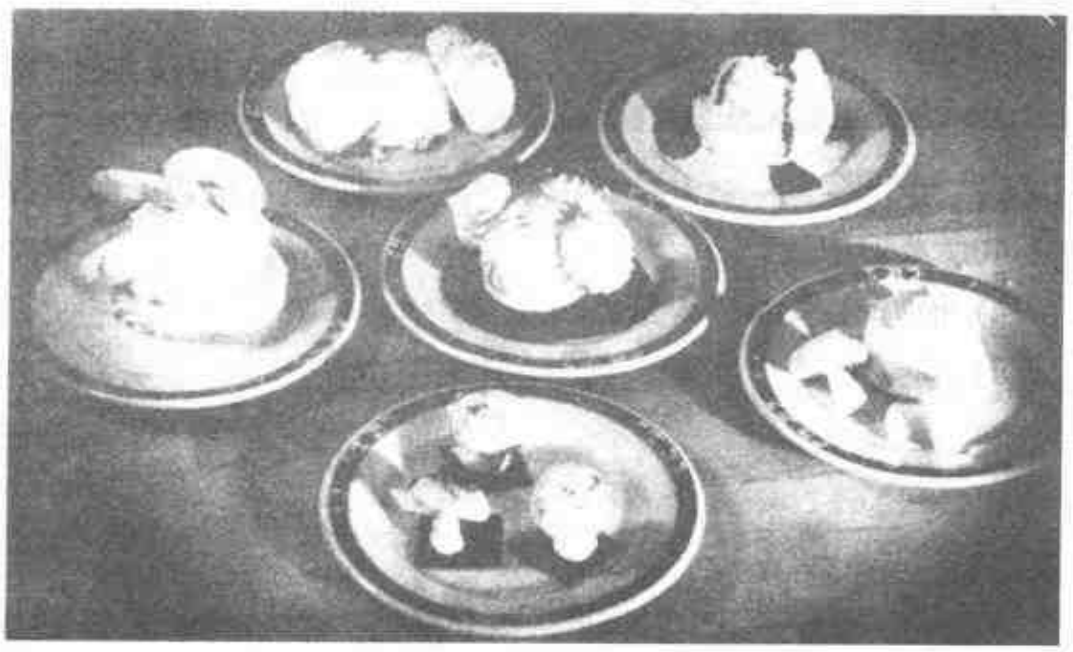


图 8－31　糖霜甜食

方　法	原料	重量
1. 一起搅打成一粘稠的泡	蛋白	454g
	砂糖	454g
	香精	适量
2. 用最慢的速度放入上面的混合物中	砂糖	454g

总产量：50张壳
规格说明：用糕点管挤成所要的形状
烘烤温度：在120℃炉温下烘烤到干(约1小时)
备注：其他花色的糖霜，可加入113g磨碎的硬壳果、小块巧克力，或融化的巧克力

图 8－32　糖霜壳的基本配方

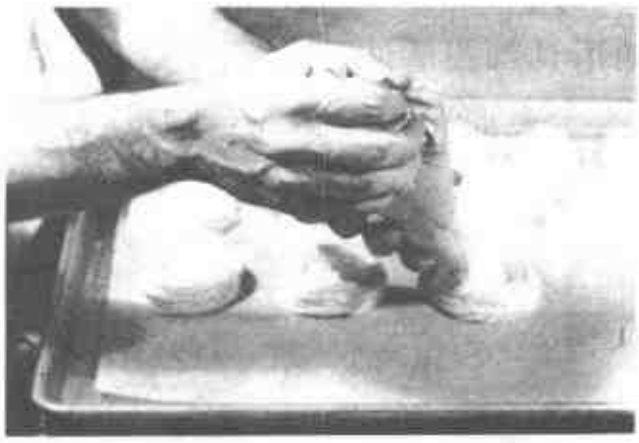


图 8－33　制作糖霜壳

1. 制作最好的糖霜应遵循的规则

(1) 所有的器具都要干净，并无油脂和面粉。

(2) 慢慢地操作。

(3) 将烤炉预热到所要的温度。糖霜做好后立即放入炉中。

(4) 最好在锅中垫入纸。

(5) 重要的是产品要烤到干，但不能黄。

糖　霜　壳

蛋白	454g	盐	7g
糖	908g	香草	适量

制作方法：搅打蛋白、盐和香草时慢慢地加入糖。搅打到形成一个粘稠的泡，就制成了糖霜。用糕点袋将糖霜挤到放有纸的盘

上，做成鸟巢或各种形状。在93℃的低温下烘干。和在上面放脆薄面包片沙司的冰淇淋一起食用。糖霜棍是用糕点管将糖霜挤成棍并撒上硬壳果而制得的。

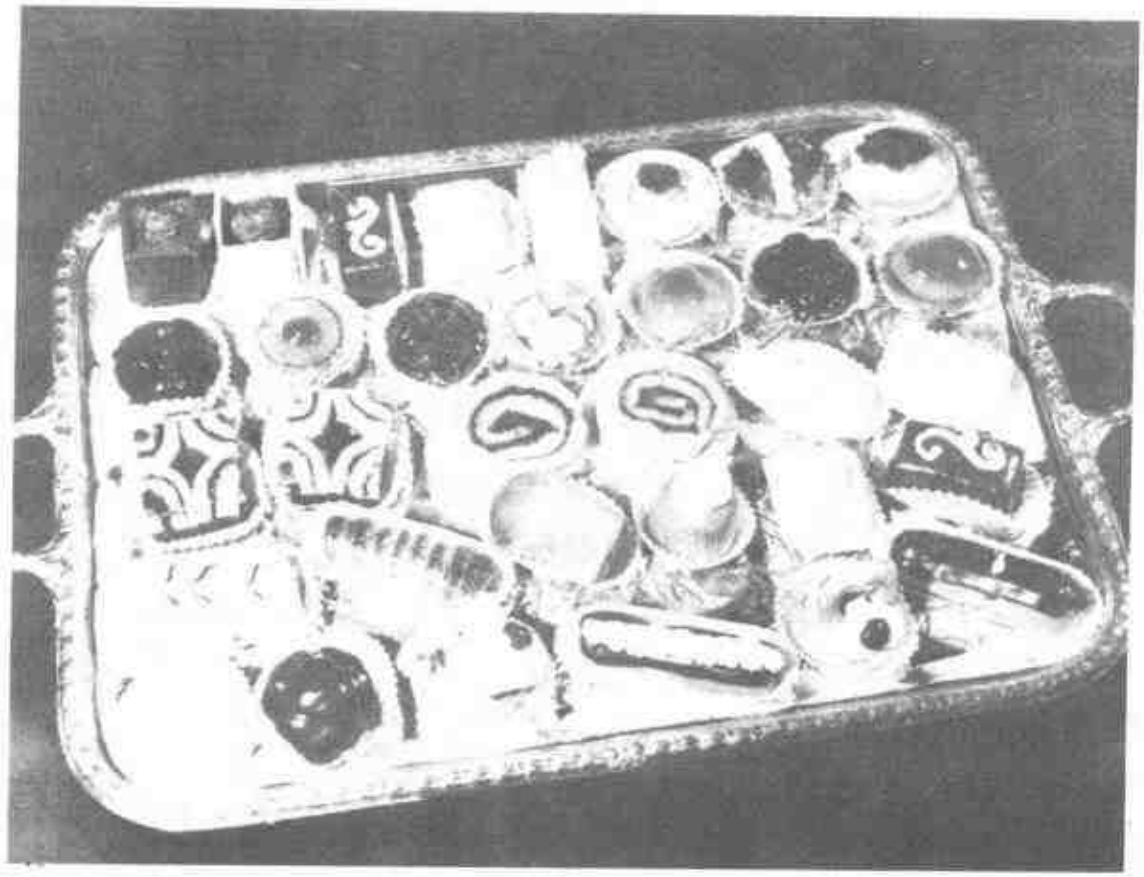


图 8－34　法式糕点

2. 天鹅糖霜、提篮糖霜、字母糖霜

(1) 将纸排在烤板上。在糕点袋上配一个0.6cm的普通糕点管，里面装上糖霜混合物。

(2) 将糖霜挤成一个问号，作为天鹅的头和脖子(见图示)。

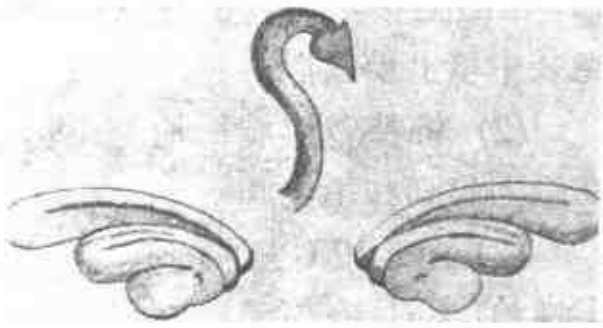


图 8－35　天鹅糖霜的配件

(3) 像上图那样做成

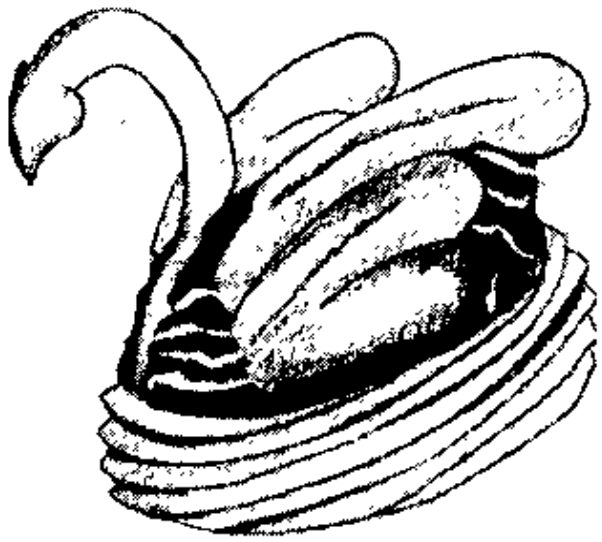


图 8－36　天鹅糖霜

左和右翅膀。

(4) 天鹅的基座做成椭圆形的糖霜鸟巢。在120℃的炉温下烘约1小时，使糖霜干燥。然后在基座中填入冰淇淋或粉红色的搅打过的奶油。用巧克力或糖衣将糖霜头和翅膀粘上。

(5) 对提篮糖霜，做一个环或马蹄形作为篮把。它的基座用一个圆的鸟巢填入搅打过的奶油或冰淇淋而做成。

(6) 可以用糖霜做成各种字母和数字，用作蛋糕和甜食的装饰。字母和数字做成后，在120℃的炉温下干燥约30分钟。

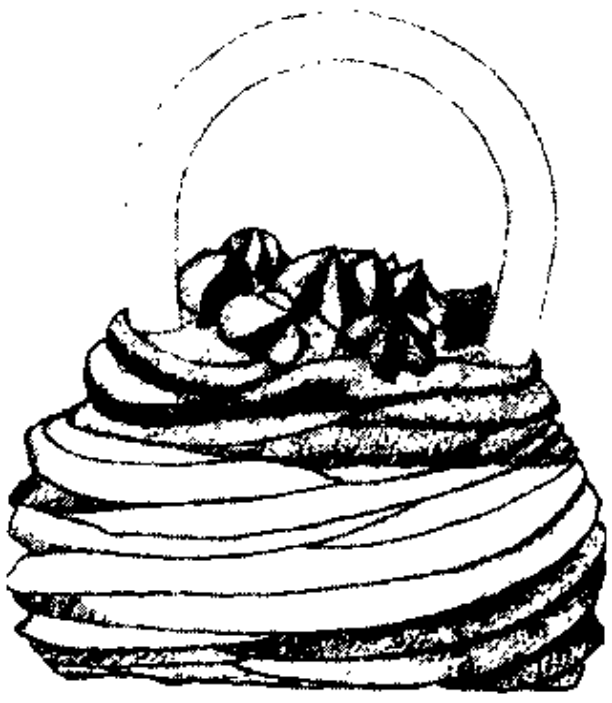


图 8－37　提篮糖霜

3. 德式糖霜大蛋糕

(1) 将纸排在锅上。画3个直径约为20cm的圆。在配上平口圆管的糕点袋中填上糖霜混合物。

(2) 将糖霜螺旋形地在纸上勾画和填充圆。

(3) 在120℃炉温下干燥约1小时，冷却后从纸上取下。

(4) 供餐时将糖霜和冰淇淋、搅打过的奶油、水果或它们的组

合交替叠放。

4. Schaum德式大蛋糕

(1) 将纸排在锅上。画4个20cm的圆。

(2) 在配上0.9cm的平口管的糕点袋中填上糖霜混合物。

(3) 用糖霜螺旋形地填满一个圆。

(4) 用糖霜在另两个圆上勾画出约3.8cm宽，2.5cm厚的轮廓。

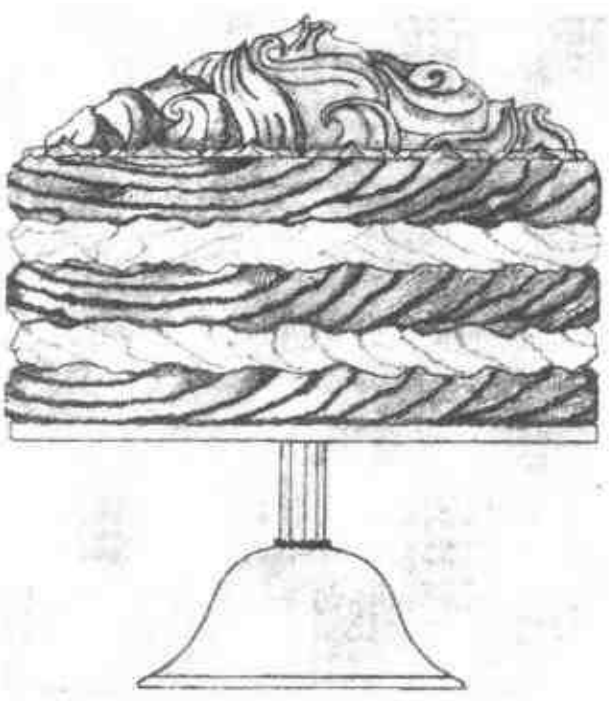


图 8－38　糖霜大蛋糕

(5) 在最后一个圆上用一只星形管挤一圈糖霜小花块，每一花块和下一个相接，形成一个花环。

(6) 在120℃的炉温下干燥约1小时。冷却后从纸上取下。

(7) 将实心的糖霜圆放在冷的餐盘上。

(8) 将两个糖霜圆圈放在实心糖霜圆上。

(9) 将500cm³在利口酒中浸过的草莓放入500cm³搅打过的厚奶油中。

(10) 将此混合物填入糖霜壳中，然后将糖霜花环放上。最后用整只草莓装饰。

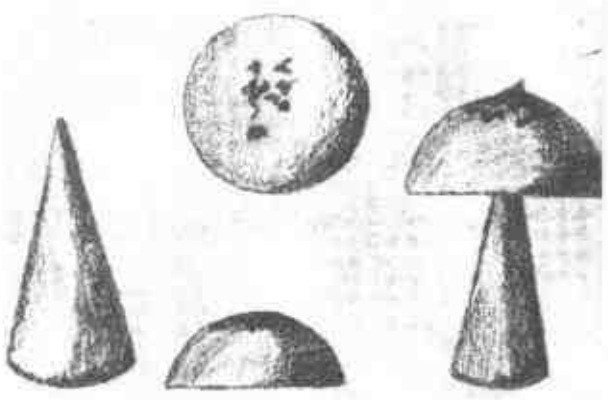


图 8－39　糖霜蘑菇

5. 糖霜蘑菇

(1) 将纸排在烤盘上。在配上0.9cm圆管的糕点

袋中填上糖霜混合物。

(2) 挤几个约5cm高的茎梗，和同样数目的2.5cm圆盖。

(3) 将可可粉或肉桂撒在盖上。

(4) 在120℃的炉温下烘烤约30分钟。冷却后用巧克力糖衣将盖附在茎梗上。蘑菇可用于装饰冰淇淋或花色小蛋糕。

6. 糖霜冰淇淋

(1) 将纸排在烤盘上，在配上星口管的糕点袋中填上糖霜混合物。做一些蔷薇花或橄榄球。

(2) 撒上细砂糖，然后按糖霜壳的说明制作。

(3) 将糖霜蔷薇花或橄榄球插在冰淇淋球的两边，用搅打过的奶油装饰后供餐。

7. 糖霜鸟巢或糖霜壳

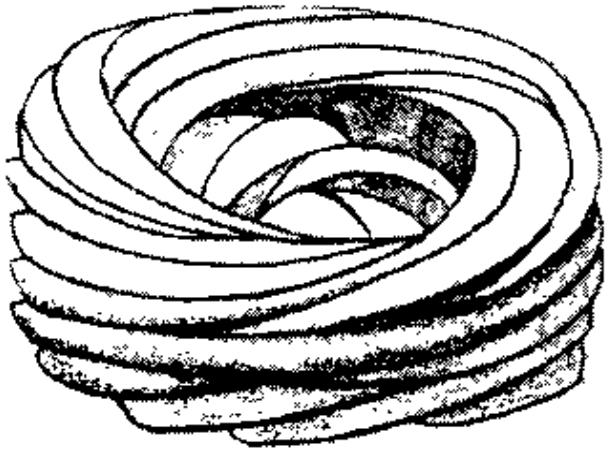


图 8-40 糖霜鸟巢或糖霜壳

(1) 将纸排在烤盘上。在配上0.9cm平口管的糕点袋中填上糖霜混合物。制作几个直径为7.5或10cm，高约2.5cm的圆形或椭圆形的鸟巢。互相间要分开。

(2) 撒上细砂糖。

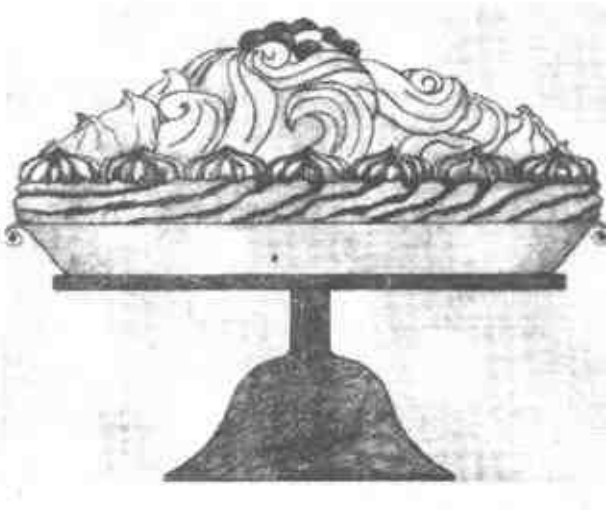
(3) 在120℃炉温下烘烤约1小时(当干燥充分时，糖霜将自由地从纸上脱下。这种类型的糖霜干燥后应不发黄)。

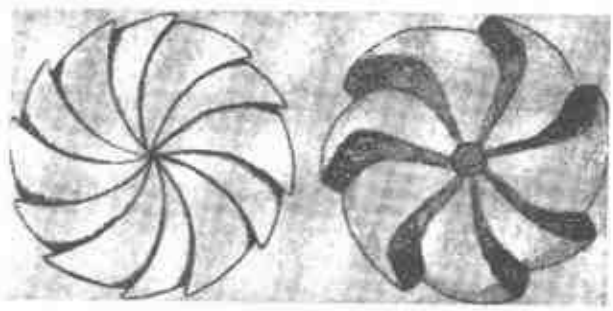
(4) 供餐前放入水果、搅打过的奶油或奶油冻(mousse)。用搅打过的奶油或沙司装饰。

8. 糖霜馅饼壳

(1) 在馅饼盘上涂黄油和撒上面粉。

(2) 在配上0.9cm平口管的糕点袋中填上糖霜混合物。从





四、糖霜

许多甜食和馅饼在面上加一些糖霜后，看起来会更吸引人。

一般有3类糖霜：通用糖霜、意大利糖霜、瑞士糖霜。

通用糖霜

蛋白	454g	糖	908g

制作方法：搅打蛋白，渐渐地加入糖。所有的糖都加入后，搅打到所要的稠度。

意大利糖霜

蛋白	454g	水	227g
糖	908g		

制作方法：轻微地搅打蛋白。将糖和水煮到118℃后，慢而稳定地加入到搅打过的蛋白中。继续搅拌到所要的稠度。

瑞士糖霜

蛋白	454g	糖	908g

制作方法：将糖和蛋白在隔水炖锅或双层锅中加热，并搅拌到非常热。然后放在机器中搅打到适当的稠度。

五、什锦糕点

1. 巧克力盒

将甜巧克力加热后，薄薄地铺在有纸的盘上，令其冷却。切成5cm的方块。同样地处理白巧克力。将蛋糕切成2条5cm宽的带子，在一条上铺一层果冻或白脱奶油糖衣，将两层夹在一起。然后将蛋糕切成5cm的方块。边上用巧克力糖衣覆盖。再将巧克力方块贴

到蛋糕方块的四边。最后在此盒子上面涂上白脱奶油或巧克力糖衣，并用樱桃或阿月浑子装饰。

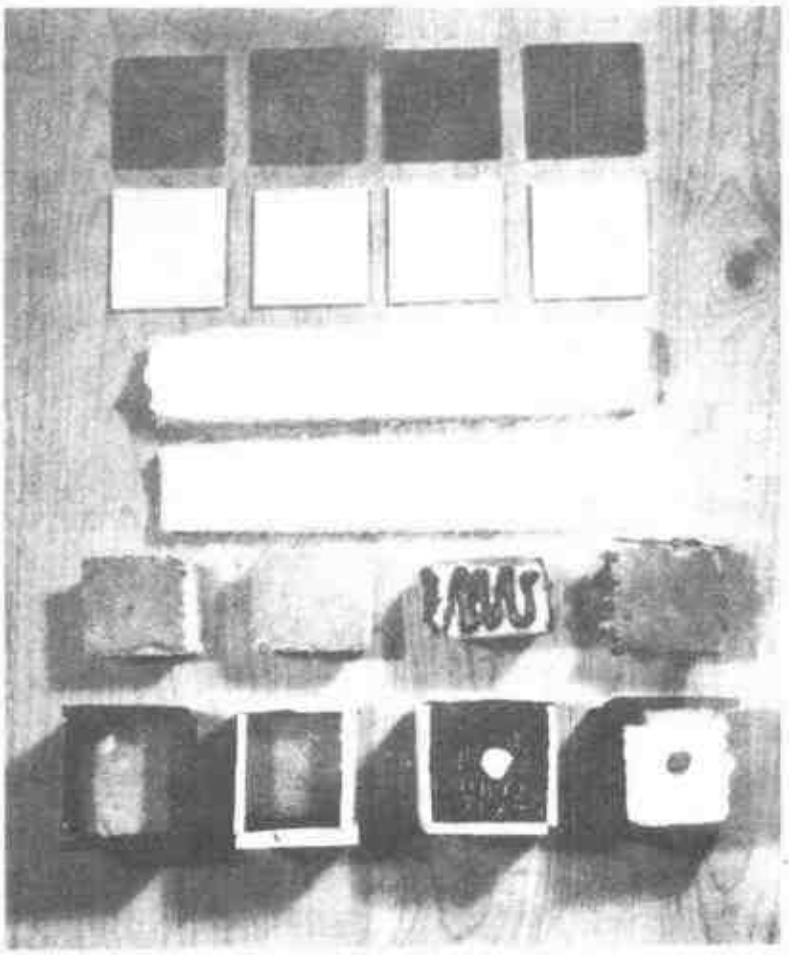


图 8－43　巧克力盒子

2. 奶油杏仁糕点

在各种形状的奶油杏仁糕点上涂上方丹糖衣再作所要的装饰。

3. 拿破仑

取3条约9.8cm宽的烤好的泡夫糕点。在各条间涂以糕点奶油。然后在面上涂以温的(约37℃)方丹糖衣，并用各种颜色的线条来装饰。最后将它切成片。

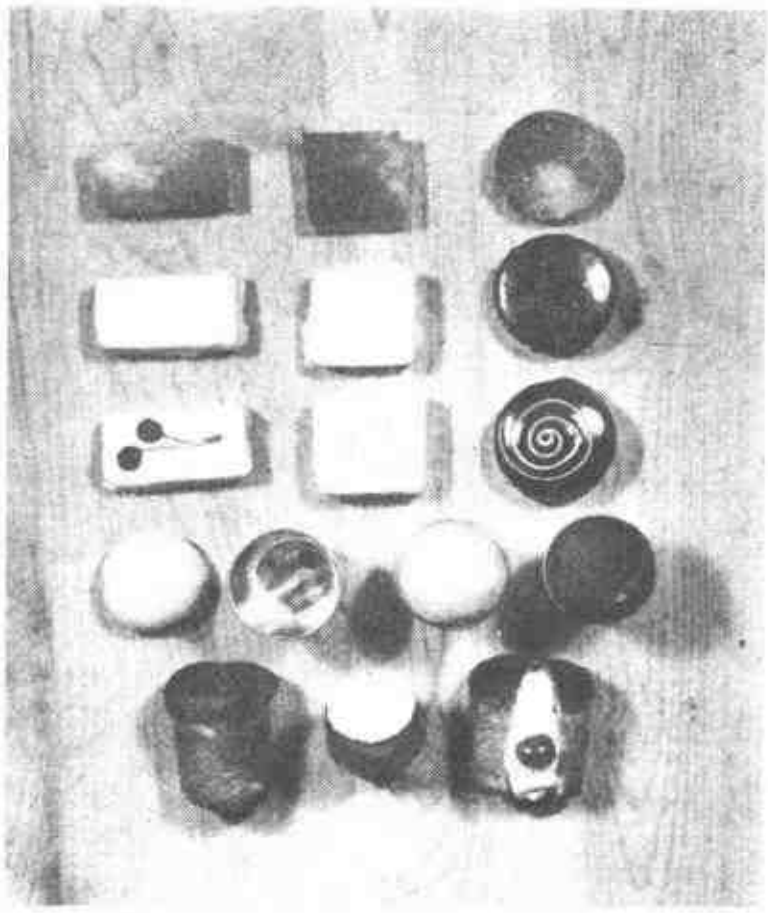


图 8－44　奶油杏仁糕点

4. 奇妙果冻卷

将蛋糕切成6cm的方块，上面放白脱奶油糖衣。将填有摩卡(Mocha)咖啡、果冻或柠檬填料的果冻卷切成片，每片切成四块，将这四块重新排成一方块。将这些方块放在蛋糕上，中心填以果冻、巧克力或白方丹糖衣。

5. 奶油泡夫提篮和天鹅

奶油泡夫提篮和天鹅都用奶油泡夫壳的下面一半作为它们的基座。天鹅的脖子和提篮把是将面团成型并烘烤后的独立部件。天鹅的翅膀是用泡夫壳的上半部做成的。成品提篮和天鹅中填充奶油，用樱桃装饰，并撒以糖粉。奶油泡夫壳本身可浸在蛋白

或巧克力方丹糖衣中，并填入搅打过的奶油。

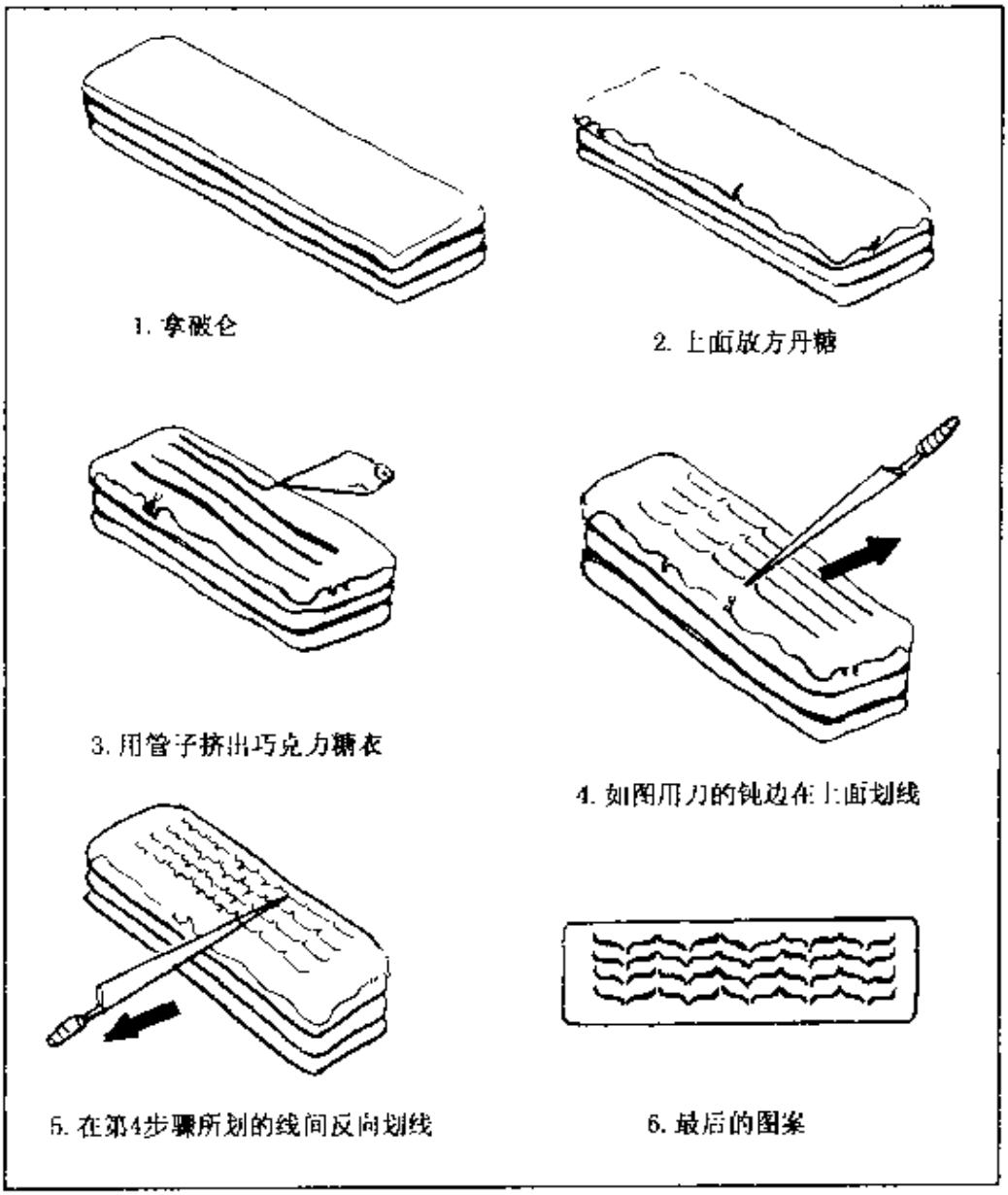


图 8－45　拿破仑

6. 指形酥卷

指形酥卷烤好后，或者填以糕点奶油并浸入巧克力或白方丹糖衣中，或者将其剖开，浸入巧克力或白方丹糖衣中然后填充搅

打过的奶油。



图 8－46　奶油角和奇妙果冻卷

7. 水果馅饼(Fruit Tartlet)

擀出0.3cm的馅饼皮或油酥糕点面团，并用糕点切割器切成10cm直径的圆。压入馅饼锅中，并修理整齐。在烘烤过程时，在壳中填入岩盐、豆子或大米，满到3/4。烘烤后填入糕点奶油到1/2满，并盖上一块约0.6cm厚，直径为3.8cm的发泡蛋糕。在上面可放上桃子、草莓、菠萝、樱桃(罐装或新鲜的)、梨、杏子、香蕉、葡萄和越橘罐头之类的水果。放置后覆盖热杏子糖皮。

8. 奶油杏仁馅饼

将56g奶油杏仁混合物放入馅饼盘中烘烤。从馅饼的中心切开一部分，不要切到底。填入糕点奶油，撒上糖粉。在切下部分上

涂上红醋栗果冻，放在馅饼的上面。

9. 冻糕(Parfait)

冻糕是各种颜色和味道的冰淇淋、水果和沙司的组合，上面放搅打过的奶油。它应放在高面窄的玻璃杯中供食。

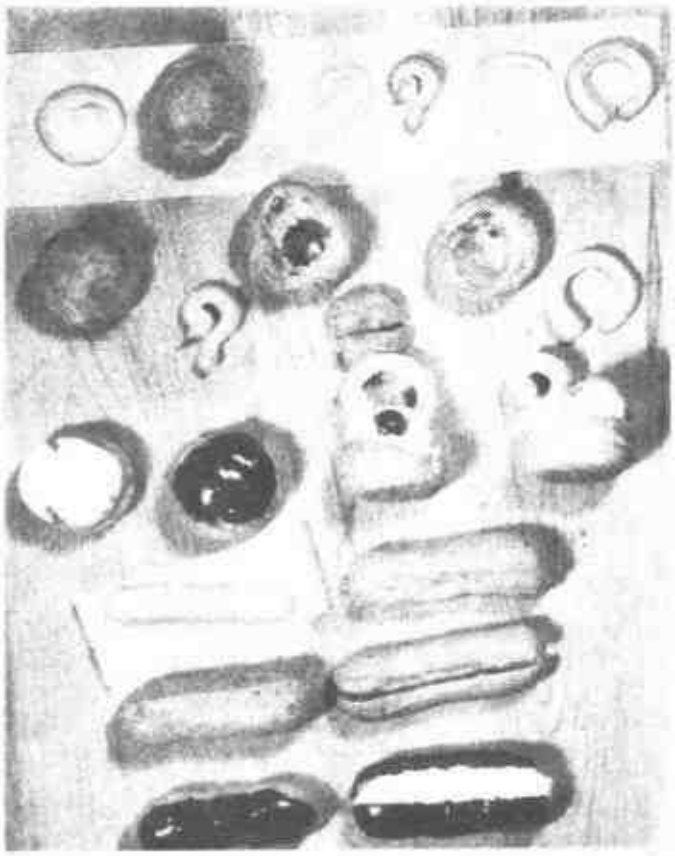


图 8－47　奶油泡夫提篮、奶油泡夫天鹅和指形酥卷

制作冻糕的方法是将一勺搅碎的水果放入冻糕杯中。加入一勺冰淇淋，盖上一勺搅碎的水果。再加入一勺冰淇淋和盖上搅碎的水果。又加入一勺冰淇淋和盖上搅碎的水果。然后盖上一满勺硬壳果糖浆，并浇上搅打过的奶油。用一片水果或硬壳果来装饰。

在冻糕杯中倒入1～2汤匙沙司或糖浆。将冰淇淋放入杯中，并使它浸入糖浆中，这使它螺旋地环绕在杯子内。上面盖上搅打过的奶油，直接供食，或在冰箱中放到供食时。

这种受人欢迎的甜食的一些其他花色有：

Melba：香草冰淇淋加Melba沙司。

爪哇冻糕：咖啡冰淇淋加巧克力沙司。

蜜饯冻糕：香草冰淇淋加蜜饯混合物。

彩虹冻糕：香草、草莓和巧克力冰淇淋加草莓沙司。

草莓冻糕：香草冰淇淋加草莓沙司。

白脱司各其冻糕：香草冰淇淋加白脱司各其沙司。

巧克力冻糕：巧克力冰淇淋加巧克力沙司。

菠萝薄荷冻糕：柠檬冰冻果子露加菠萝薄荷沙司。

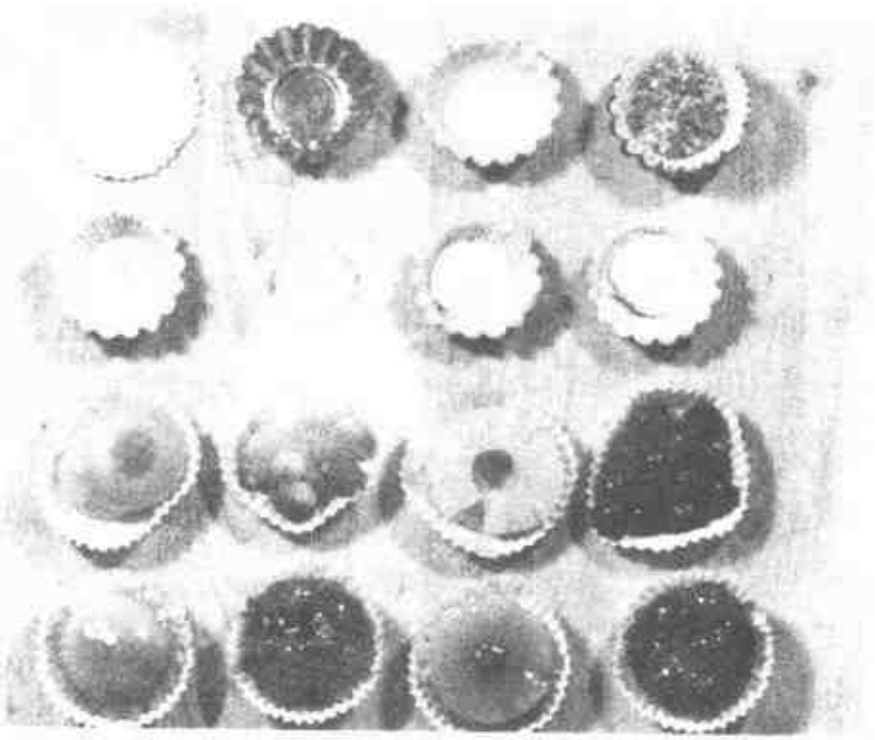


图 8-48 水果馅饼

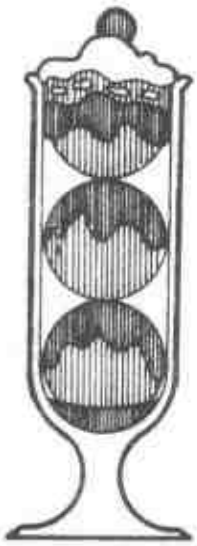


图 4-49 冻糕

10. 轿式马车(Coupe)

在法国，这个词的意思是“杯子”或“高脚玻璃杯”。它也用来称呼放在这种杯子中供食的甜食。



图 8-50 轿式马车

轿式马车是用冰淇淋、冰冻果子露或冰、水果和酒、搅打过的奶油和各种沙司做成的。它们装在高茎状的玻璃杯或香槟玻璃杯中供食。

制作轿式马车的方法是将沙司或水果放在杯中。加一勺冰淇淋，盖上水果沙司和酒，用搅打过的奶油装饰。

草莓轿式马车：香草冰淇淋、草莓和搅打过的奶油。

St. Jacques轿式马车：野樱桃酒、新鲜

水果沙拉、覆盆子和柠檬冰冻果子露。

Helen轿式马车：薄荷味奶油、黑樱桃、冰淇淋、搅打过的奶油和白兰地。

菠萝轿式马车：冰淇淋、菠萝、搅打过的奶油和樱桃酒。

Melba轿式马车：香草冰淇淋、桃子和Melba沙司。

栗子轿式马车：加糖的栗子、香草冰淇淋和搅打过的奶油。

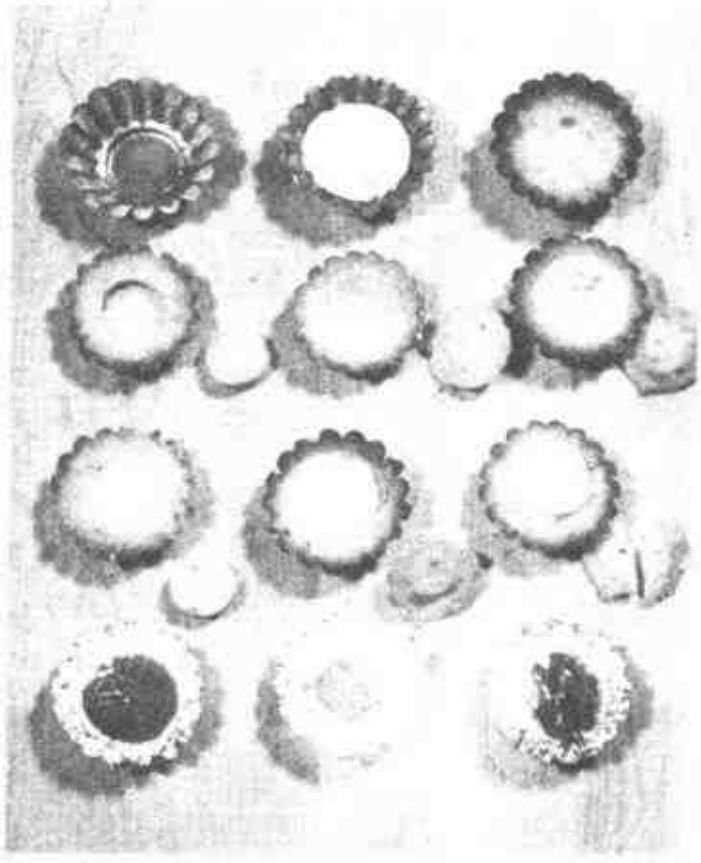


图 8－51　奶油杏仁馅饼

六、制作冰淇淋甜食的技术

冰淇淋是一种人们喜爱的甜食。轿式马车、冻糕、奶油冻、炉烤冰淇淋甜食和冰点心只是可用冰淇淋制作的许多甜食中的一部分。因为样子复杂的冰淇淋甜食是很易制作的，所以生产部门不太注意它们。

在此收集了各种可丰富菜单的冰淇淋甜食。

1. 烤Alaska尊贵蛋糕

挖去20cm的发泡蛋糕的中心，在空洞中填入沥干的樱桃(罐装的)。上面涂一层冰淇淋，将原来从中心挖出的蛋糕放上。盖上糖霜，使形成一金字塔。在顶上放一些剖成半块的杏子。(图8－52到图8－56为烤Alaska尊贵蛋糕的制作过程。)

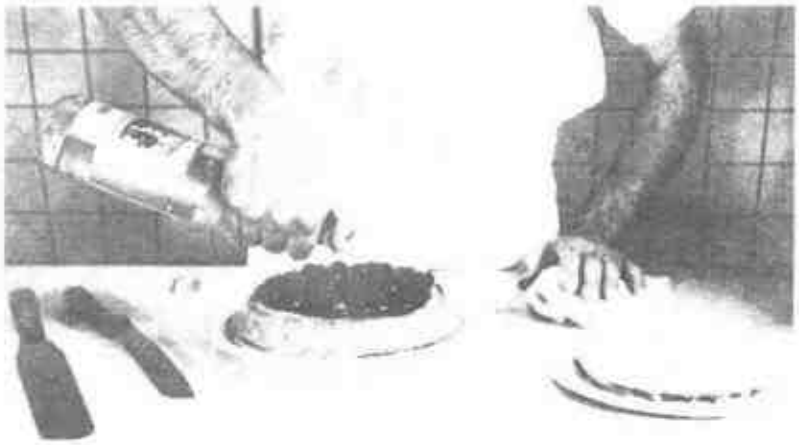


图 8－52　第一步：制作烤Alaska尊贵蛋糕，将一20cm的发泡蛋糕的中心挖去，在空洞里填入沥干的樱桃(可加一点樱桃酒，作为调味)



图 8－53　第二步：在樱桃和蛋糕上放一层硬冰淇淋，在冰淇淋层上面放上原来从蛋糕中心挖出的部分



图 8－54　第三步：将整个甜食盖以糖霜，边上做成螺旋形
(因为挖出的蛋糕块比基块小，所以形成金字塔形状)

2. Alaska甜瓜

将甜瓜切成两半，挖去籽。在空洞内填入冰淇淋。上面涂以糖霜。使糖霜变棕色后供餐。

3. 奇异橘子

将一小块发泡蛋糕放在橘子皮杯的底上。加一勺冰淇淋。盖上糖霜。使变棕色。

4. 热带椰子甜食

取半只椰子壳，垫一张剪纸。将水果放在底上(切片的香蕉或菠萝等)。加入冰淇淋。上面放上糖霜并使成棕色，或放搅打过的奶油和弄碎的椰子或昆士兰果。

5. 新鲜菠萝快乐甜食

1/4只新鲜菠萝。去芯。加一小块发泡蛋糕。放上冰淇淋。盖上糖霜。使成棕色。这道甜食也可用半只梨代替菠萝。



图 8－55　第四步：用糕点管在金字塔的顶上
再加一层糖霜(这一步的说明者是美国
Culinary学院的主面包师Joe Amendola)

6. 巧克力杯冰淇淋

在用巧克力做成的杯子中加入冰淇淋、搅打过的奶油，上面放硬壳果。



图 8－56　第五步：将烤Alaska在炉中放置足够的时间使糖霜变棕色，上面放半块杏仁

7. 水果奶油冻

将水果味的奶油冻用同种水果装饰，用作配方中的果泥。

8. 白雪公主

在发泡蛋糕上放一勺冰淇淋，冰淇淋的中央放一小玩偶(公主)。在发泡蛋糕基座上加上搅打过的奶油。用樱桃来装饰。

9. 奇异香蕉

做一个香蕉形状的指形酥卷。将指形酥卷一分为二。加入糕点奶油或冰淇淋，和半只香蕉。用巧克力沙司和硬壳果作装饰。

10. 牛奶葡萄冰淇淋

在发泡蛋糕上放上冰淇淋，将牛奶葡萄放在冰淇淋的四周。放上搅打过的奶油和樱桃。在糕基的四周用沙司装饰。

11. Appareil à Bombe

Appareil à Bombe是制作奶油冻或糖渍点心的基本料。它

最初由蛋黄、糖和水组成。制作方法如下:

(1) 将1.36kg糖、454g水混合后,在115℃下煮成软球状。

(2) 将24个蛋黄放在混合器中用搅拌器中速搅打。

(3) 将煮过的糖和水的混合物慢慢地倒在正在搅打的鸡蛋上,继续搅打到冷却。当达到奶油的稠度时从混合器中倒出,放在冰箱中,要使用时才取出。在冰箱中它可保质一个多星期。

(4) 当要用来制作奶油冻、糖渍点心等时,在每946cm³搅打过的奶油中倒入227g基础混合物。按照各种甜食的要求加入利口酒、水果等。

12. 饼干果子冰淇淋

在基本的Appareil à Bombe混合物中,加入28g老姆甜酒或白兰地和113g压碎的蛋白杏仁饼干。搅拌后倒入tortoni(一种冰淇淋)杯中。撒上压碎的蛋白杏仁饼干,放上马拉斯金樱桃,然后冰冻。

13. 奶油冻

奶油冻是各种味道的冰冻搅打冰淇淋甜食。在基本的搅打过的奶油混合物中加入特定的味道(巧克力、草莓、摩卡咖啡等)。然后放在砖形的模子中冰冻。使用时切成片,或在大块奶油冻上装饰搅打过的奶油和水果,再浇上沙司。

14. 糖渍点心

糖渍点心的基本混合物和奶油冻的一样。这种甜食放在蛋白牛奶酥纸杯或纸盒中冰冻和食用。它通常用和混合物的味道协调的材料来装饰。

15. 冰淇淋鸭舌帽(Ice Cream Bombe)

原始的冰淇淋鸭舌帽是球形或圆顶形的,所以称为鸭舌帽。

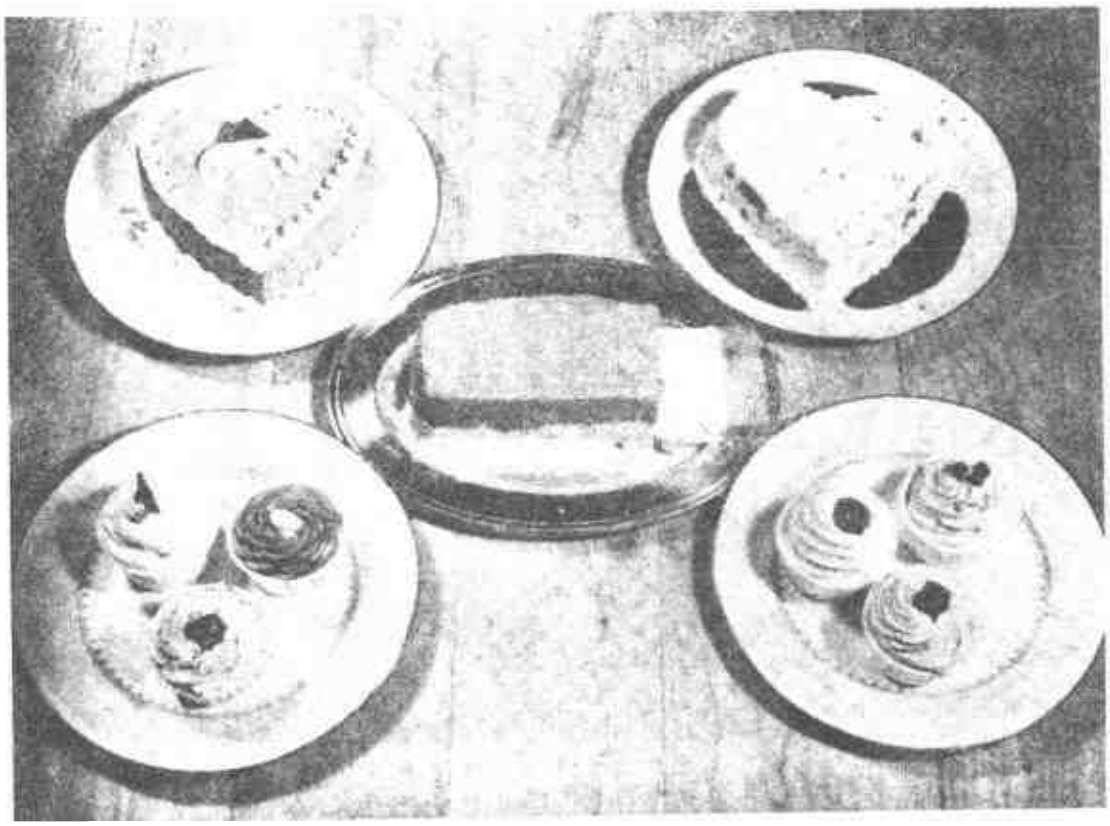


图 8--57　奶油冻、糖渍点心、冰淇淋点心，appareil à bombe 混合物的变种，包括巧克力和草莓心形奶油冻(上排左和右)；Neopolitan奶油冻(中间)；巧克力－香草、咖啡核桃和摩卡糖渍点心(下排左)；饼干果子冰淇淋(下排右)

如今冰淇淋鸭舌帽有各种形状，但它们的组成基本保持不变。

制作冰淇淋鸭舌帽的传统方法是将混合物放在模子中，并在冰和岩盐中冰冻。但现在有了先进的冰冻机器，就不需这样了。

虽然各种形状的模子都可用，但球形模子的形状有趣和令人喜欢。图8－58是两种令人喜欢的鸭舌帽形模子。

制作冰淇淋鸭舌帽的方法是在模子中放入冰淇淋、冰、冰冻果子露、奶油冻、水果或硬壳果和蜜饯，或者两三种这些原料的组合，然后冰冻。

16. 冰淇淋鸭舌帽的脱模

为了脱掉模子，可快速地将模子浸入热水中，将模子擦干后

朝下放在冷板上，取走模子。

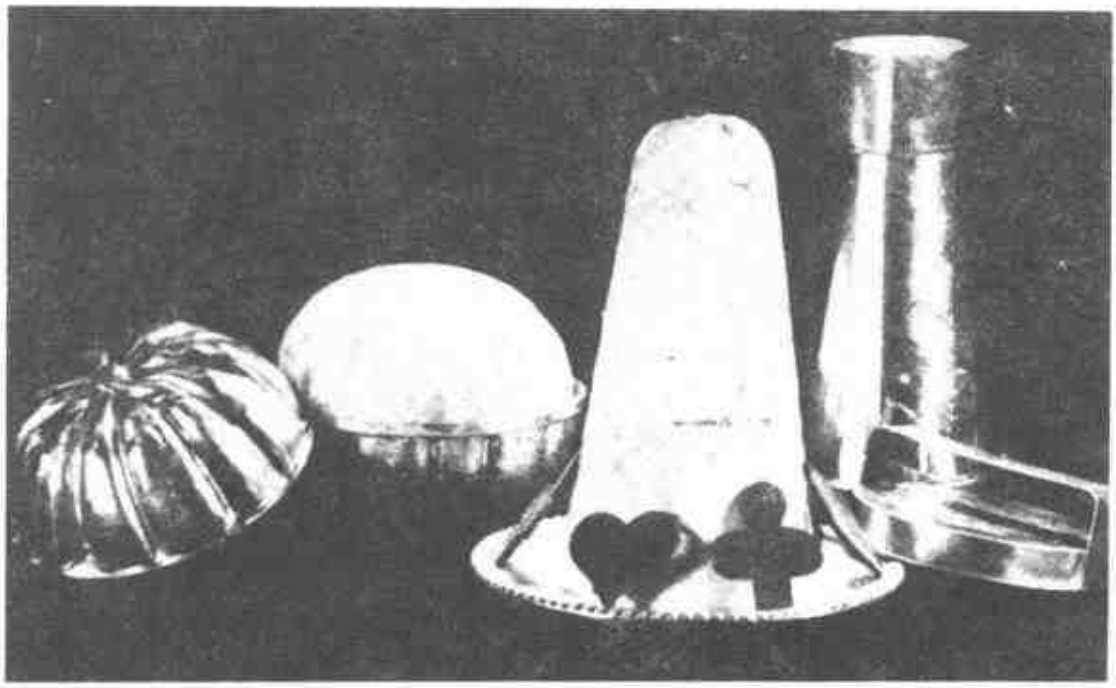


图 8－58　冰淇淋鸭舌帽：传统的冰淇淋是在球形或圆顶形模子中制作的，如图左所示，但现在有各种不同形状的模子，而装饰就要靠面包师的创造力了。

17. 冰淇淋鸭舌帽的切片和食用

冰淇淋鸭舌帽在脱模后应立即装饰后食用。鸭舌帽上面通常放搅打过的奶油。进一步的装饰就要靠面包师的创造力了。

要将冰淇淋鸭舌帽切片，可用一把在热水中浸过的银刀。

18. 草莓鸭舌帽

在鸭舌帽模子中盖上草莓冰淇淋。第二层放柠檬冰。最后填入在樱桃酒中浸过的草莓。然后冰冻。

19. 卡门(Carmen)冰淇淋鸭舌帽

在鸭舌帽模子中盖上香草冰淇淋，约1.3cm厚。在中心填入覆盆子奶油冻，然后冰冻。

20. 圣代冰淇淋(Sundae)

圣代冰淇淋的制作方法是将14g压碎的、切片的或整只水果放在碟中。加两勺冰淇淋、并将28g压碎的、切片的或整只水果放在冰淇淋的四周。加入硬壳果，并浇上搅打过的奶油和一片水果。

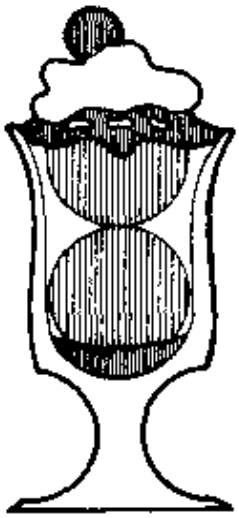


图 8－59　圣代冰淇淋

21. 香蕉劈(Banana Split)

香蕉劈的制作方法是将香蕉连皮纵向分成两半。在碟子的两边各放半个香蕉，平的一面向下，然后去皮。在香蕉上放3勺冰淇淋，中间是香草味的，两旁是其他味的。在各勺冰淇淋上覆盖不同的顶饰，每种14g。在冰淇淋的顶上和冰淇淋间用搅打过的奶油装饰。撒上硬壳果，并加一片水果。



图 8－60　香蕉劈

22. 奶昔(Milk Shake)

奶昔的做法是将170g牛奶放在冷冻杯中，加入2勺冰淇淋和42g糖浆。快速而充分地搅拌，然后倒入饮料杯中。

23. 苏打冰淇淋

苏打冰淇淋的做法是：将42g的糖浆放在397g的杯子中。混入一满汤匙冰淇淋或42g咖啡奶油。然后注入汽水到3/4杯，并在上面漂两勺冰淇淋。缓缓地搅拌一下，再加入汽水到满杯。放上搅打过的奶油。

24. 司帕牟尼(Spumoni)

司帕牟尼是一种用模子制作的意大利冰淇淋，其外层是含有

切碎杏仁的蛋羹，内部填料是用厚奶油、糖、樱桃和糖渍橘子皮做成的。

司帕牟尼的做法是：将巧克力冰淇淋放在一模子中，形成外层。将草莓冰淇淋放在巧克力冰淇淋上，形成第二层。用香草冰淇淋做成第三层。中间填入搅打过的奶油或奶油冻和硬壳果与水果的混合物。冰冻、去模后供食。

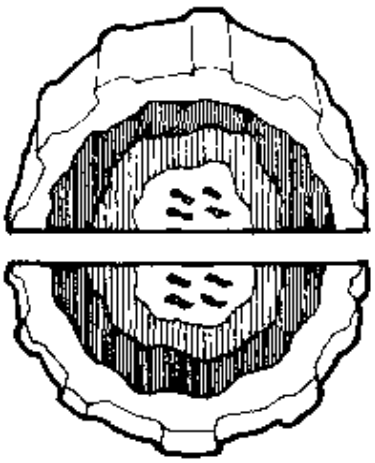


图 8-61 卡萨塔

25. 卡萨塔(Cassata)

卡萨塔的做法是：将阿月浑子冰淇淋放在甜瓜状的模子中形成外层。放入草莓冰淇淋作为第二层，巧克力冰淇淋为第三层。中间填入搅打过的奶油或奶油冻和阿月浑子。冰冻、去模后供食。

26. 冰淇淋派

将冰淇淋填入烤好的派壳中(通常用两种味道不同的冰淇淋)，在上面用搅打过的奶油来装饰，并和压碎的草莓一起食用。这种派制作后，可储存在冰箱中，食用时才取出。

27. 雪球

在一大勺冰淇淋中裹入蛋白杏仁椰子(Macaroon Coconut)。在冷盘子中放一点巧克力沙司，然后将冰淇淋球放在中间。

28. 桃子美尔芭(Peach Melba)

在一块圆的发泡蛋糕的中间放一勺冰淇淋。将另一块圆发泡蛋糕放在冰淇淋上，成为一块三明治。上面放半块桃子。在各处浇上美尔芭沙司，并用搅打过的奶油和切碎的烤杏仁来装饰。



图 8－62　桃子美尔芭

29. 冷冻糖霜

在冷盘上放一勺冰淇淋，其两边各放一个糖霜甜酥糕。在冰淇淋上浇上Melba沙司或草莓沙司。

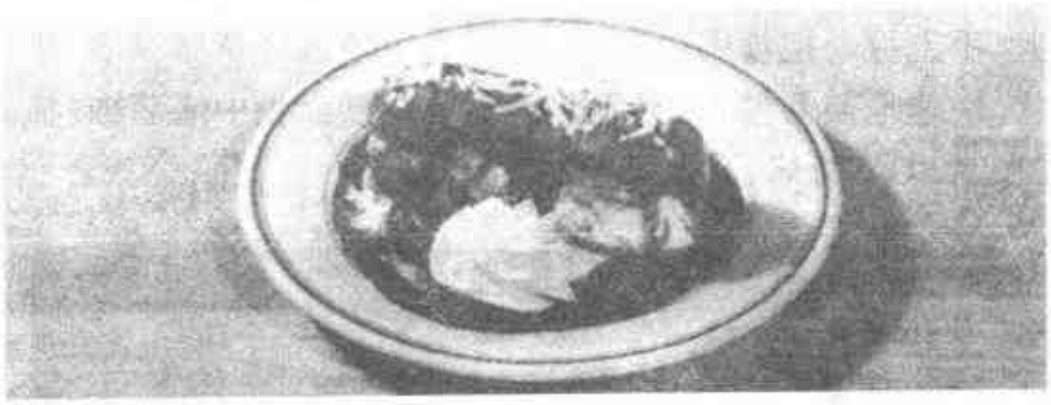


图 8－63　冷冻糖霜

30. 冰冻指形酥卷

在指形酥卷中填入冰淇淋。上面放白脱司各其沙司。用搅打过的奶油装饰后食用。

31. 冰淇淋泡夫

在奶油泡夫壳中填入香草冰淇淋。上面放白脱司各其沙司。

用搅打过的奶油装饰后食用。

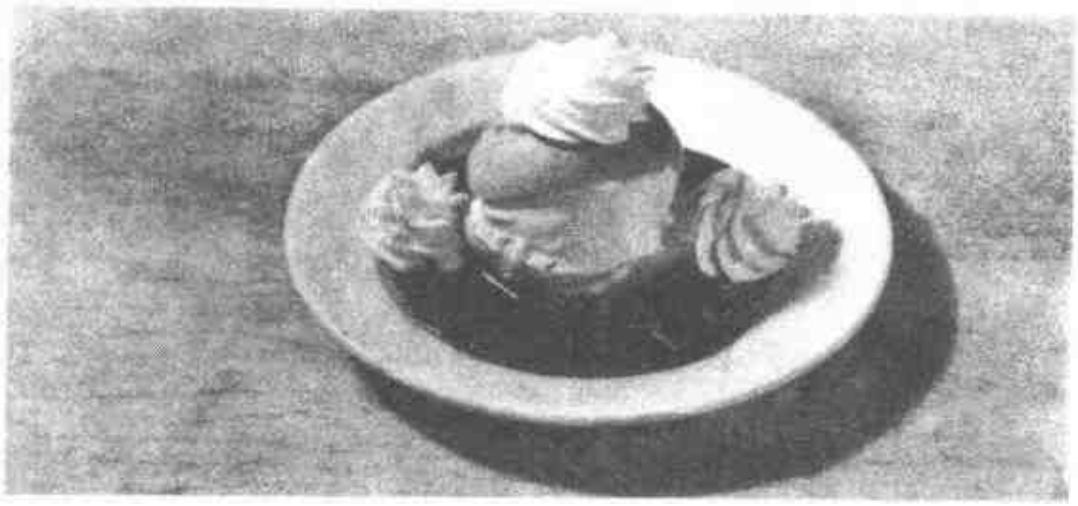


图 8－64　冰淇淋泡夫

32. 烤Alaska冰淇淋

将一1.3cm厚的发泡蛋糕切成椭圆形。挖去中心部分，放在一银盘上。手上握一把糖霜混合物。在蛋糕中填入香草冰淇淋，堆成圆顶状，快速地盖上糖霜。另用此糖霜装在糕点袋中来装饰。撒上糖。并在232℃下烘烤，马上食用。

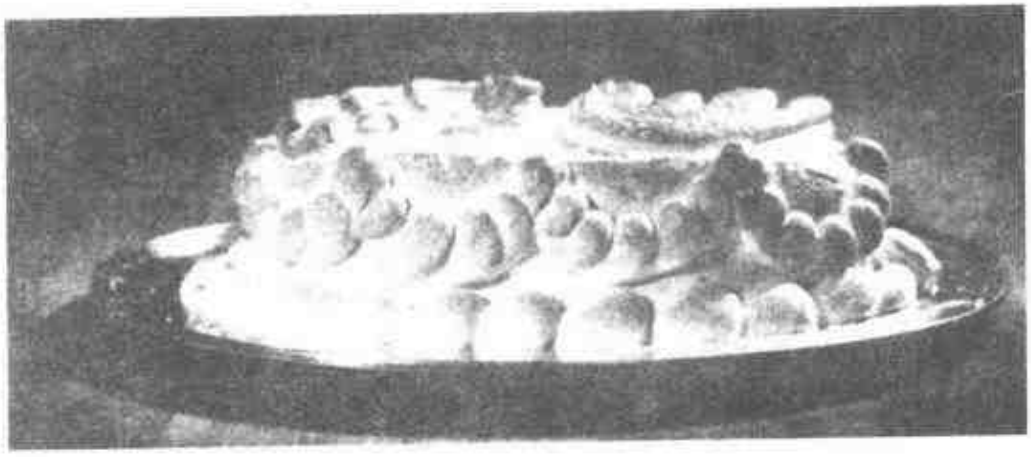


图 8－65　烤Alaska冰淇淋

33. 梨子Hélène冰淇淋

在餐碟子中放一块发泡蛋糕。上面放一勺冰淇淋。冰淇淋上

放半只梨。盖以巧克力沙司。用搅打过的奶油装饰后食用。



图 8－66　梨子Hélène冰淇淋

美式奶油水果布丁

切片苹果	454g	切片香蕉	227g
黄油	56g	柠檬皮(1只柠檬)	
杏子沙司	113g	樱桃酒	28g
压碎的菠萝	227g		

制作方法：将黄油加热后加入苹果，并在旺火上调拌，直到柔软。加入杏子沙司，并用文火煮几分钟，然后加入菠萝、香蕉和柠檬皮。撤火。加入樱桃酒并搅拌。供应8人。

将一10cm高，直径为11cm的美式奶油水果布丁模子中涂上黄油。在底上放上0.3cm厚的圆三明治白面包片(如可能的话，用干面包)。将这些面包片围绕四周和中心排放，互相间稍有重叠，仔细地将它们浸在澄清的黄油中。然后将一些0.3cm厚的面包片切成2.5cm的条，使它们和模子一样高。将它们浸在黄油中，并使它们直立在模子内的四周，互相间稍有重叠。在模子中填入水果混合物，在190℃下烘烤1小时，或烤到面包呈金黄色。从炉中取出，并使其冷却。倒入有樱桃酒的水果沙司，和搅打过的奶油分开食用。

奶油苹果布丁：用908g切片苹果代替香蕉和菠萝。

巴伐利亚香草奶油

明胶	42g	牛奶	908g
水	340g	香草豆	适量
蛋黄(12个)	227g	搅打过的奶油	908g
砂糖	227g		

制作方法：将明胶浸在冷水中。将蛋黄和113g糖搅打到厚而松软为止。将牛奶和香草放在沙司锅中煮沸后撤火，并慢慢地倒在蛋黄混合物中，快速地搅拌此混合物。加入浸过的明胶，充分搅拌，使溶解到牛奶中。然后倒入一圆碗中，放在碎冰上或冰箱中，不时地搅拌以加速冷却过程。当蛋黄混合物开始凝结而变稠时，加入搅打过的奶油，并充分搅拌。最后倒入准备好的模子或餐碟中。

供应量：供18人食用。

发泡蛋卷(Spoge Roulade)

蛋黄(30个)	600g	糖	510g
糖	170g	蛋糕粉	312g
蛋白(30个)	850g	玉米淀粉	227g

制作方法：将蛋黄和糖搅打到轻微发泡。将蛋白和糖搅打成一软泡。用手混合这两种混合物。过筛蛋糕粉和玉米淀粉后混入混合物中。在190℃下烘烤约10分钟。烘烤后涂上果冻，卷成螺旋形。

供应量：4～5个。

34. Russe奶油水果布丁

在奶油水果布丁模子的边上排上所需数目的、已整修过的牛奶葡萄。然后在模子中填入巴伐利亚奶油或搅打过的奶油。冰冻到凝固。去掉模子，用搅打过的奶油来装饰后食用。它常常做在小的纸杯或容器中成为单个甜食。

35. 豪华奶油水果布丁

在奶油水果布丁模子中排上细条果冻卷，并填入巴伐利亚奶油或搅打过的奶油。去掉模子，用搅打过的奶油来装饰后供食。

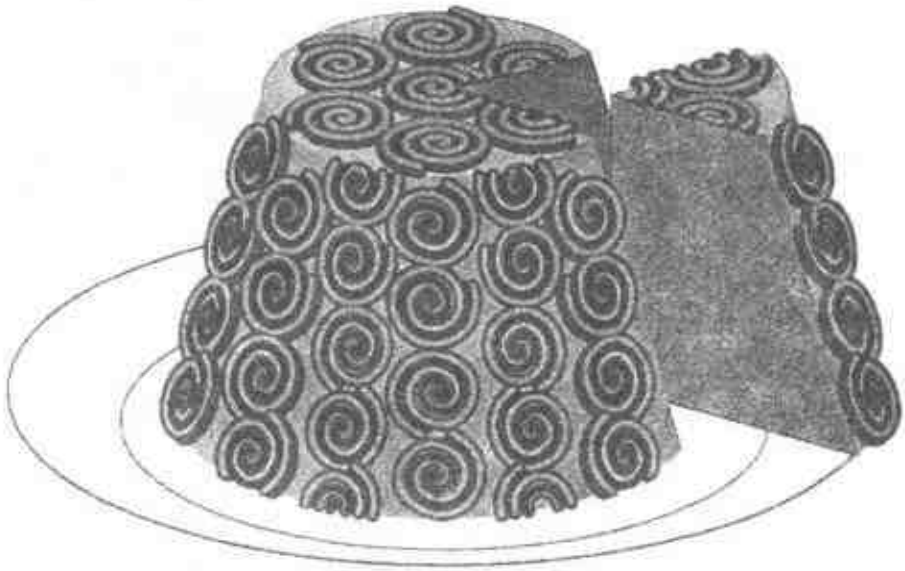


图 8－67　豪华奶油水果布丁

大米皇后(Rice Imeratrice)

水	454g	香草	适量
瓶盆子明胶	113g	明胶	28g
精白米	908g	糖	227g
牛奶	908g	厚奶油	908g
盐	14g	马拉斯金樱桃	227g

制作方法：将明胶溶解在热水中。倒入所用的模子中到1.3cm高，并令其凝固。将大米、牛奶、盐、香草、明胶和糖放在锅中文火煮约10分钟。令其冷却和凝固。搅打奶油并倒入已凝固的混合物中。再加入樱桃，然后放入在底上有凝固明胶的模子中。放入冰箱内直到凝固。将模子放在热水中，以去掉模子倒在餐盘上。

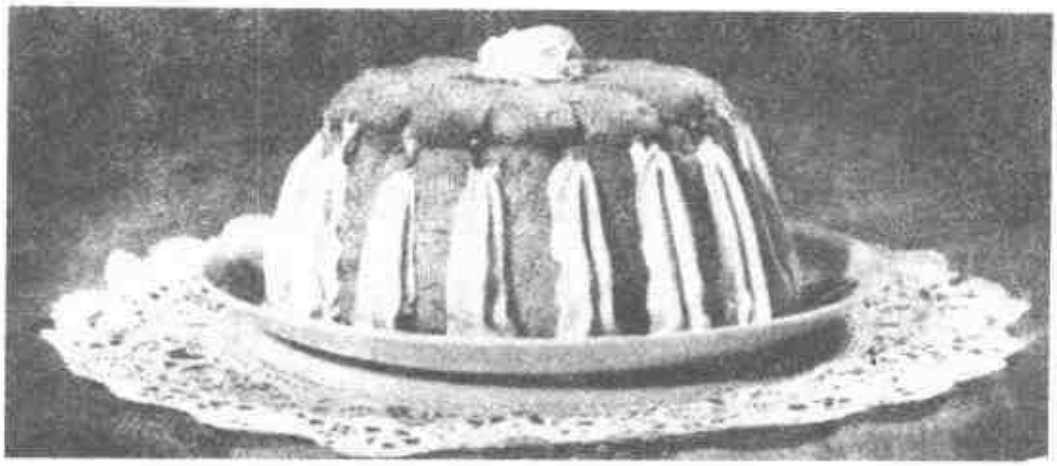


图 8－68　Russe奶油水果布丁

水果肯代(Condé)

牛奶	454g	糖	113g
精白米	454g	明胶	14g
盐	7g	厚奶油	454g

制作方法：将除了奶油以外所有的原料放在锅中，用文火煮约10分钟后，令其冷却和凝固。搅打奶油并倒入已凝固的混合物中。将此混合物放在大或小的水果奶油布丁模子中，并冰冻到混合物凝固为止。去掉模子，放在盘上，并在大米混合物上加上什锦水果。在水果上刷上杏子沙司后供食。

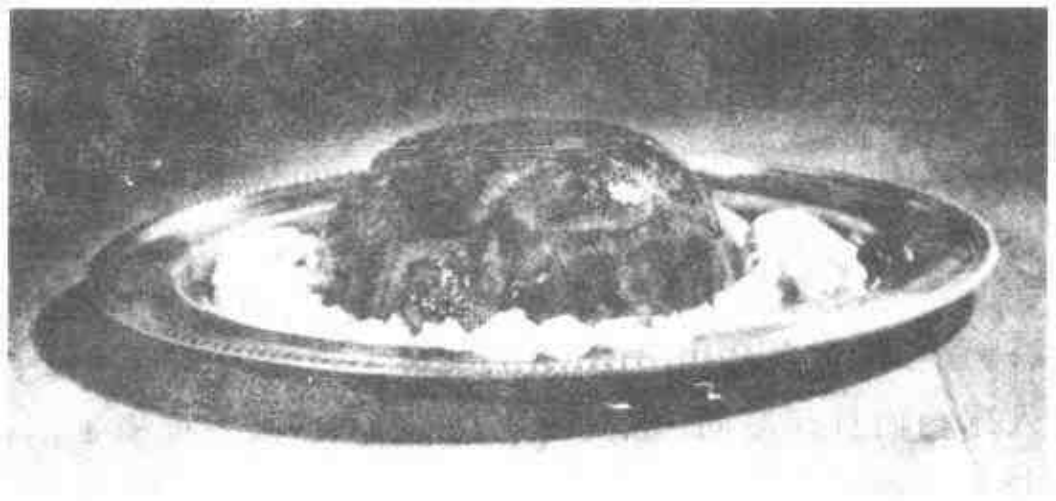


图 8－69　豪华奶油水果布丁

桃子Condé

准备好上述大米混合物，并放在一大的、小的或单个模子中，令其冰冻到凝固。去掉模子，放在盘上，将半块的桃子放在大米上，刷上热杏子沙司后供食。

其他花色：无花果、草莓、梨子和苹果都可用来替代桃子。

巴伐利亚奶油Ⅱ.和水果奶油布丁

牛奶	908g	明胶	14g
蛋黄	6个	厚奶油	454g
糖	227g		

制作方法：将牛奶加热。将蛋黄、糖和明胶一起加热后加入牛奶中，不要煮沸。搅打奶油，并倒到上述经冷却而开始变厚的混合物中。放入模子或杯子中冷却到凝固。去掉模子，和沙司一起食用。供12人食用。

其他花色：咖啡、巧克力、核桃、枫糖或任何味道的利口酒。此混合物也可用来制作各种冰冻的水果奶油布丁甜食，如豪华水果奶油布丁、Russe水果奶油布丁、草莓水果奶油布丁等。

草莓水果奶油布丁

在普迪水果奶油布丁模子的底上排上草莓果冻，然后在边上排上牛奶葡萄，并在中间填入巴伐利亚奶油混合物。凝固后，去掉模子，将水果奶油布丁放在冷的盘上，用搅打过的奶油和草莓来装饰。其他花色可用桃子、覆盆子、杏子或其他水果来代替草莓。

附　录

一、煮糖

水和糖的理想比例是3份糖和1份水。应将它们放在铜的或不锈钢的锅中煮，并搅拌到沸腾。

锅的边上可用水刷，以清除糖的结晶。或者当糖浆沸腾时将锅盖住，使蒸汽冲刷锅边。在早期阶段，这是很重要的一步。

继续煮糖浆，使达到合适的程度。专业糖果师通常判断糖浆的合适程度的方法是将食指浸到冷水中，然后再直接将该指浸入沸腾的糖浆中。对新手，我们绝对不推荐此方法，因为这很危险，应使用糖果温度计(在实际使用中，先将温度计放在温水缸中，以防破裂，如果将冷的温度计放入热的糖浆中，经常会发生这种情况)。

下面的图表指出了各个阶段的状态及读出的温度。因为只差几度就可使糖浆进入另一阶段，所以温度控制是很重要的。还必须记住，由于湿度和纬度的不同，下面图表中的温度也会不同。

阶段	温度/℃
线状	110～112
软球状	115～118
球状	121～124
硬球状	127～130

细裂缝	132～135
裂缝	135～138
大裂缝	140～157
焦糖状	163～177

糖和水的比例随温度的改变如下:

糖和水的温度/℃	糖的质量分数/%	水的质量分数/%
100	10	90
101	30	70
102	50	50
106	70	30
107	75	25
115	85	15
118	87	13
121	89	11
123	90	10

岩糖或蛋白牛奶酥糖

制作岩糖是很简单的。煮岩糖应用一特大的锅，因为此混合物会发得很大并起泡沫。当制好时，需要有一只木的或硬纸板的盒子用来装此混合物。如果用木制的，应在其中垫上纸。一只30cm×30cm×15cm的蛋糕盒，足以装入按如下的配方制备的混合物:

砂糖	1.36kg	玉米糖浆	142g
水	454g	蛋白	1个

制作方法: 将糖和水煮到138℃后撤火。将蛋白和糖浆一起搅打后加到煮过的混合物中。用一块木刮板慢慢地搅拌。混合物将会发泡，然后又瘪下去。继续搅打到第二次发起来。当混合物第二次开始要发的时候，将它倒入盒中，它就发了。然后让它凝固。它是多孔的并可被断裂成所要求的大小，并和豪华糖衣粘在一起。

二、杏仁糖

杏仁糖是一种有杏仁味的糖果。它有很多用处。它可用模子

或用于雕刻成水果、蔬菜、各种动物等，也可装饰在甜饼或蛋糕上。

当用模子加工杏仁糖时，最好先用糖果糖涂刷模子，以防黏住。加工后应马上从模子中取出，然后令其干燥。

当用干的或液体色素适当地添色后，杏仁糖将非常吸引人。杏仁糖的配方有很多，但下面的配方看来是最令人满意的。

杏仁酱	454g
糖果糖	454g

制作方法：将原料一起磨细。方丹糖衣、蛋白，或清糖浆都可用来使混合物获得细密和厚实的密度。

杏仁糖是一种多用途的糖果，是产生许多糖果的有趣的中介物。下面给出一些制作的建议。

首先要有适当的工具：一根平的或有条纹的棍棒、镊子、雕刻骨头或木头的工具，和用来使糖产生棕色效果的小型发火器(blowtorch)。其他工具根据需要来确定，例如用电灯泡使花瓣卷曲。

图A－1显示了完全用各种颜色的杏仁糖构成的花的图案。它

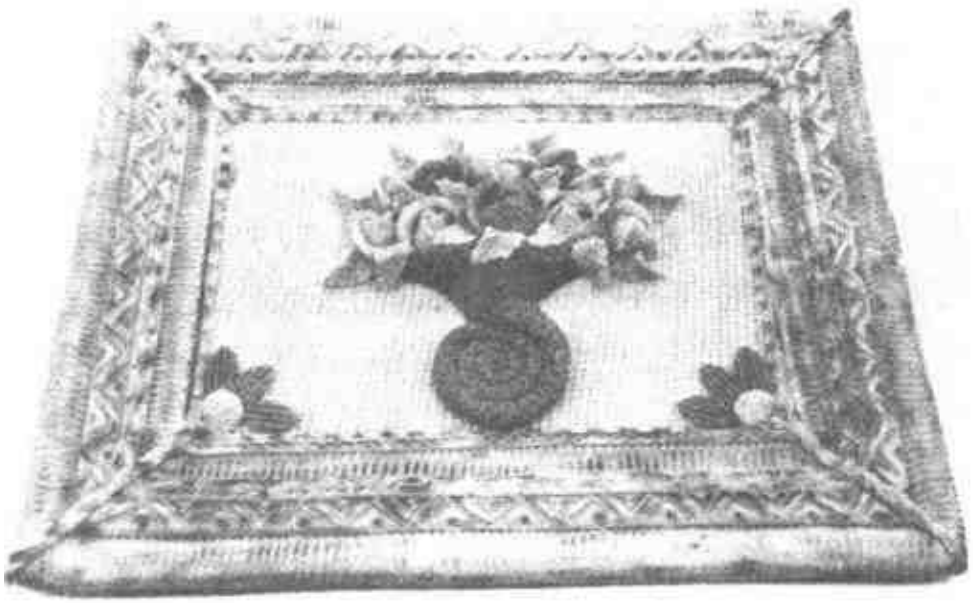


图 A－1 用杏仁糖构成的图案

的边界分别用平的和有条纹的杏仁糖(分别用平的和有条纹的棍棒来制作)来装饰。圆柱体用镊子和雕刻工具来装饰。古色古香的效果是由小型发火器来完成的。花朵和其他图案是用小的杏仁糖搭配成的。

1. 特殊蛋糕

用于感恩节和其他节日的特殊蛋糕，可按在这里介绍的一些基本原理，用杏仁糖来制作。例如玉米穗的做法是将一块蛋糕切成椭圆形，在上面盖上点点黄色的白脱奶油糖衣，就得到了玉米的效果。玉米包皮是将杏仁糖通过辊压切割，并将其放在适当的位置上而得到的。

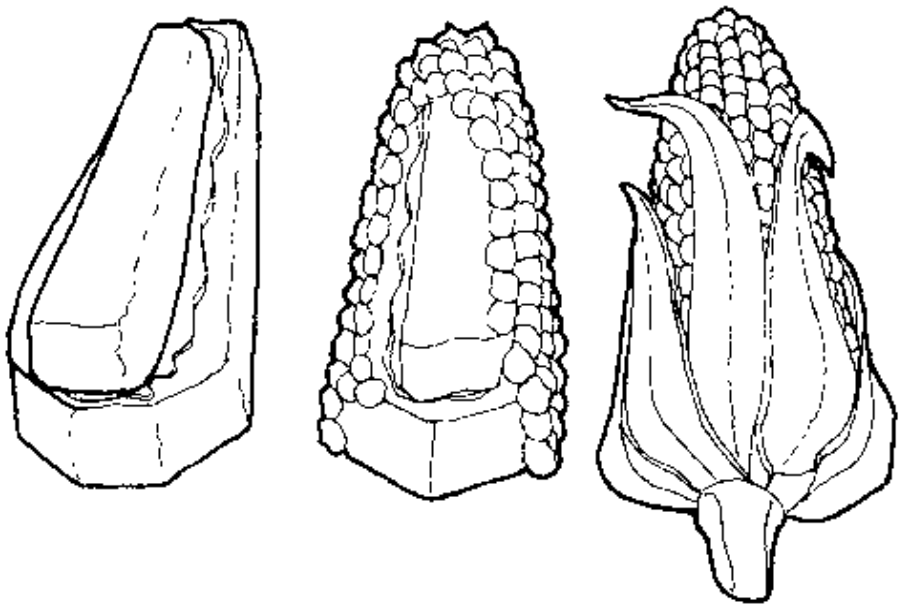


图 A-2　用蛋糕和杏仁糖做成的玉米穗

另一种感恩节蛋糕是火鸡蛋糕。它的做法是将一块蛋糕切成烤火鸡的形状，铺上白脱奶油糖衣。然后整个蛋糕盖上薄而浅淡色的杏仁糖以达到火鸡的效果。在杏仁糖的表面用焦黄色的糖皮覆盖，以使蛋糕获得烤的效果。最后一步是在纸筒上剪出一些毛边装在"火鸡"的腿上。

2. 吹糖和拉糖

图A－3到图A－5中的糖的中心部分，是主糕点和糖果师Charles Camarano制作的。这些吸引人的装饰是用煮糖吹拉而成的。Camarano先生的技术如下。

砂糖	2.27kg	沙拉油(涂于大理石板上)	
水	454g	什锦糕点色素	适量
酒石	7g		

煮糖的配方和制作方法：将2.27kg砂粒蔗糖和454g水放在一重锅中，最好是铜锅。将锅放在中火上加热。当糖和水开始沸腾时，加入7g融化在1汤匙水中的酒石。放回最大的火上，使糖快煮。偶尔用一把湿的刷子洗刷锅边，以防在锅边结晶。当糖的温度达到160℃时，将糖倒在轻微涂油的大理石板上。如果要求有各种颜色，则简单地将糖分开地倒在板上，然后按要求上色。开始时糖是透明的。

将糖煮沸，并倒在大理石板上后，不时地将边上的糖翻到中间，使得边上和中间一样软和柔顺。当糖开始能固定其形状时，将其拉几下直到它的质地像丝一般光亮。不要拉得太多，否则就会失去其光亮而像蜡一样。将糖放在保暖器前面的帆布上，使其保持软而柔顺，以备使用。

3. 水果和各种物品

图A－3中的梨树的做法是，将糖吹起来，就像吹制玻璃器皿那样。将一根小的金属圆管插入一加入黄色素的拉糖球中。将糖向上拉，包住金属管，然后通过管子缓缓地吹气，使糖均匀地膨胀。将颈部拉一下，形成一细长的上部。为使这个易碎的糖不破裂或冷得太快，用手轻轻地握住它，使它保暖。当吹到所要的大小，或很薄时，将它放在电扇前使其变硬，否则会变形和塌缩。

当糖块成型和冷却后，用一把热的刀，在紧挨着金属管的地方切下颈部。最后在梨上装上梗和叶。

调色的方法是将一把2.5cm的刷子浸在红色浆中，然后刷成所要的色调。做各种水果、蔬菜和花瓶等也是同样的步骤。它们都很薄，中间是空的。



图 A－3　用吹拉糖做成的梨树

4. 缎带和蝴蝶结

要做缎带和蝴蝶结，应先拉出一条长的糖带。其宽度取决于使用它的物品和篮子的大小。糖应拉得很薄，并使宽度尽可能均匀。糖缎带不能在冷的部位拉，并必须在暖炉前操作。

蝴蝶结的做法是，将缎带切成所要的长度。将两端弯过来重叠成一个圈。每个圈要单独做，并且要在糖还很柔软的时候做成。将这种圈直立在电扇前的大理石板上，使它们保持形状。所要的圈和作为旗子的两条带子都要事先做好。

要做一个完整的蝴蝶结，可取几个圈，在本生灯上将切口部分融化，然后将两圈连起来，形成蝴蝶结。



图 A－4　用吹拉糖设计制作的缎带和蝴蝶结

5. 多色缎带

将糖的一半上一种色，另一半仍为普通的白色。将白的糖拉成长的但不太薄的带，放在保暖器前。用同样的方法拉长有色的糖，也放在保暖器前，并使它的边缘刚好盖住白带的边缘。在两块糖上加压，使它们粘在一起，成为一条宽带。将此带再切成两半，并将其中半条的边缘重叠在另半条上。这样做成一条颜色交替的带。可重复此过程，使缎带获得所需的颜色条。将它均匀地加温，并将它拉成长而薄的缎带。放在帆布上冷却使其变硬。在将它安装到物件上前，如要改变其形状或将它弯曲时，可将带子放在保暖器前，使它柔软。

6. 编织拉糖篮

编织篮需要一块圆的或椭圆的木板，其上有奇数个按一个角度钻入木板的洞(如19～25个洞，但总是奇数)。将和篮子一样高的木签或金属签插入洞中。木板和签上都涂一点油脂。

将糖拉成绳索状，将其在各签间穿进穿出，直到达到所要求的高度。这时拔出签子，换入用拉糖做成的签子。最后在篮子的上面和下面分别围一圈二股绞的拉糖。

制作篮把的方法是将一根比较硬的金属线穿入拉糖中。拉糖包住了金属线，就可以将它弯成所要求的篮把形状。将篮把装到篮子上，并按要求装饰。

产品应放在不透气的容器中。在容器中放入矽胶或石灰，可使湿度达到最小，就可保护好糖制品。



图 A－5　用拉糖编织的篮

三、水晶糖

制作水晶糖可看作制作拉糖的初步阶段。水晶糖比拉糖费时少，因此，产品制作快，且耐久，这适合于硬壳果或糖果盘、花篮等。

水晶糖的烧煮和制备方法和拉糖的一样。煮糖后，将它倒在大理石板上，做成所要大小的圆盘。充分冷却后，放在涂以油脂或油的倒放的花瓶或碗上。在碗的四周需作一些整形。

当水晶糖冷却并固化后，取下来，使正面朝上。最后用豪华糖衣、拉糖花或叶子来装饰。产品是漂亮的糖制品，它不需要制作拉糖制品那样冗长的编织等等。

四、胶姆软糖

胶姆糖有时称口香糖，它用来制作模型，可表现从摩天大楼到小住宅，从简单的篮子到复杂的极品。胶姆糖也是制作各种花朵的很好的材料。

在要制作这类样品前必须仔细地计划好，勾划轮廓和给出照片样本。

制作胶姆糖模型是容易的，只要模子是清洁、干燥的，并稍微撒上玉米淀粉。聪明的办法是在大理石板上辊压胶姆糖或将它切割成各种形状，这能保证得到平滑的糖块。必须保证石板是干净的，并且在使用前上面没有干的胶姆糖块。在辊压前糖块必须做得均匀。切割时应用一把锋利的刀或专门的切割器，并按照样板切割。

当制作胶姆糖模型时，先要在模子中撒一些玉米淀粉。然后将糖压到模子中，再取出来，并使其干燥。必须在室温下，并在像大理石或玻璃那样硬而干净的面上进行干燥。这使糖块能均匀地干燥。当糖块半干时，将它翻身，使另一面也干燥。当两面都干燥时，用细砂纸来磨砂，使其更平滑。

当各种部件都准备好了，可用另外的用水或鸡蛋稀薄过的胶姆糖来组装。胶姆糖可上色，但白色的胶姆糖看起来更有用。即使上色也只能用清淡的颜色。当它们用于观赏的话，应该做得优雅一点，不要太粗俗，否则会不美观的。

制作胶姆糖的配方有几种。下面给出的一种由于制作简单，产品杰出而最令人满意。

胶姆糖或口香糖

明胶	28g	糖果糖	2.27kg
水	227g		

制作方法：将明胶放在盛水的容器中加热到溶解。稍微冷却后加入糖然后搅拌均匀，使其达到结实而柔软的稠度。做好后储存在容器中待用。可将它放在冰箱内待用。

五、用于装饰观赏的奶油杏仁糖

用于观赏的奶油杏仁糖的制作是很简单的。用它可制作许多新颖的物品，如书本、提篮、复活节鸡蛋、帽子等等。如果初学者看了示范表演，就能很容易地制作了。参观了有经验的工人制作产品后，应尽可能自己多实践。

这个工作需要一块大理石板或其他硬的表面，上面涂一点油，以防粘结。其他的工具是一根重的擀压棒、刮板和一把涂一点油的法国刀。

当糖果烧煮后，将它倒在硬面上，不断地将旁边的混合物翻到中间，直到开始凝固。趁热将奶油杏仁糖切成或压模成所要的形状。操作时，它必须是热而柔韧的。做成所要的形状后，使其冷却到坚硬。如果在制作时，它就开始变冷而坚硬，可将它放在暖炉中，使它重新柔韧。

将糖和水煮到155℃，成为糖浆，用来将配件组装起来。如果要装饰花朵或其他特殊的图案，则可用豪华糖衣。

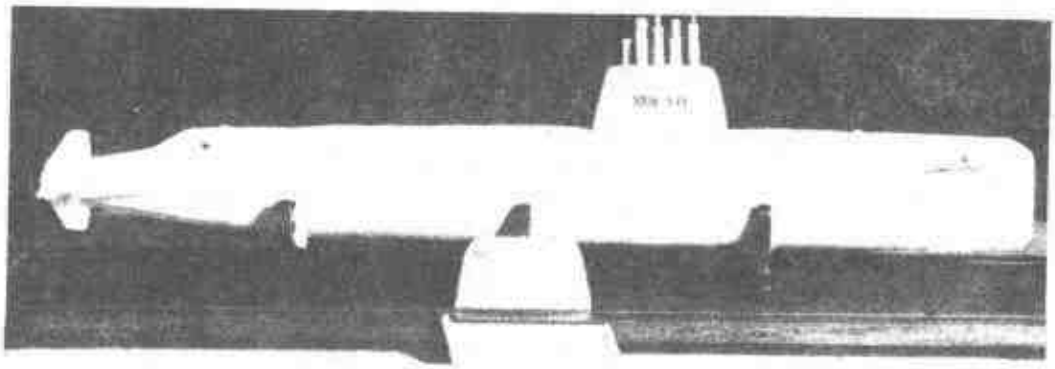


图 A－6　奶油杏仁糖制品(Ⅰ)

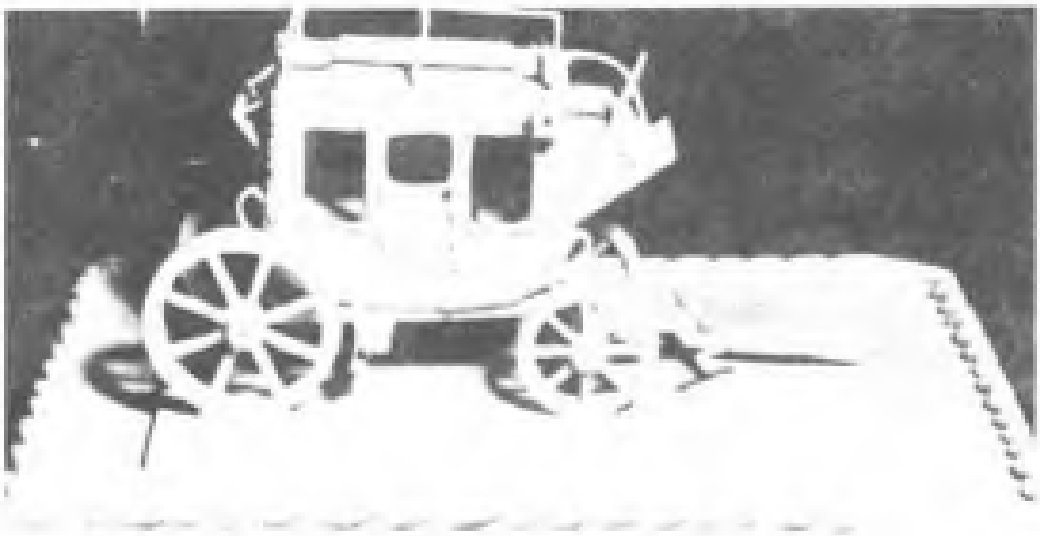


图 A－7　奶油杏仁糖制品(II)



图 A－8　奶油杏仁糖制品(III)

奶油杏仁糖

糖	1.36kg	玉米糖浆	227g
水	454g	切片温杏仁	1.36kg

制作方法：将糖、水和糖浆煮到160℃。加入柠檬后搅拌。

六、巧克力的罗曼史

当哥伦布于1492年开始他的探险时，西方世界(欧洲)甚至还没有听说过巧克力。他从第一次新发现的航海中返回时，在西班牙国王费迪南的脚下放了各种新奇的物品，其中包括最没有用的棕黑色的可可豆样品。

1519年，作为阿兹特克(Aztec)皇帝蒙泰祖马二世宫廷的客人，Hernando Corté发现，这种不起眼的豆可做成饮料。蒙泰祖马将它装在金色高脚玻璃杯中招待客人，并称它为"巧克力"。

当Corté将它带回家时，由于太苦，不合西班牙人的口味，但他的一位公民想出了一个主意，在其中加入蔗糖。另一位西班牙人又想出加入肉桂。第三位加了一点香草，第四位认为将它煮热后味道会更好，于是一种工业就产生了。西班牙人开始在他们的海外殖民地种植商业可可豆。

在将近100年中，他们极力对巧克力的制作方法保密，但西班牙的修道士泄露了秘密。饮用巧克力传到了法国和英国。小工厂的手工制作方法让位于大规模的生产。1828年发明的可可压榨方法通过挤出一部分可可油脂而改善了它的味道和浓度。1876年，一位叫Daniel Peter的瑞士人革新了可可工业。他发明了食用的牛奶巧克力。

Peter的革命性发现的一个结果是，食用巧克力大大地超过了饮用巧克力的产量。它成为上亿美元的工业，给全世界提供了数万个工作岗位。

可可豆长在阴凉、潮湿的热带土地上的常青树上。它的蜡样

的粉红色或白色的花朵，有一种奇特的人工制造的外貌。它的荚果从树干和主要的分枝上发出芽来，起初是青色或栗色的。然后生长和成熟成修长的甜瓜形状，带有金色或猩红色的雀斑。

当这种木质的荚果从树上摘下来后，用刀割开，再出奶油色的豆。经过一个时期的发酵，可可豆就干燥了，并装在大的牛皮纸袋中运走。

在工厂中，运用了巧克力制造工艺。经过清洗后，各种可可豆被放在一大的圆柱筒中烘烤，剥去了薄壳，剩下的可可粒被小心地搅拌。搅拌后的可可粒在磨房中被磨碎，此过程中产生足够的热，使可可油脂液化。产生被称为"可可液"的液体，它是各种巧克力产品的基础。

可可油脂取出后，得到的块状物可磨成粉，成为饮用的巧克力。相反地，食用巧克力是加入可可油脂做成的，而独特的巧克力块是又加入了牛奶和精制糖做成的。经过辛苦的乳化和调和后，将混合物倒入模子中冷却，再包装。于是哥伦布的一个发现，成为20世纪学童们喜爱的食品。

七、用巧克力装饰

巧克力模块或覆盖物(Couverture)

欧洲的糕点师将用作模块的巧克力称为"覆盖物"。在美国，它被做成4.54kg的块，并可在任何面包房买到。Hershey和Stollwerk甜巧克力一般用于制作覆盖物。

用作模块或浸渍的巧克力应慢慢地在温水浴中或巧克力加热器中融解，直到温度达到约30℃。温度是最重要的，如果超过或不到此温度，巧克力将变灰而失去其光泽。

将巧克力破成小块，并在热水浴中融解(水温不超过32℃)，充分搅拌，直到所有的巧克力都融解。

如果巧克力太稠，则加入融化的可可油脂，以得到适当的稠度。在气温很高的情况下，加一点融化的蜂蜡，肯定有助于巧克力

抗热。454g巧克力用28g蜂蜡就够了。

将总量的2/3倒在大理石板上，用刮板翻刮到冷却。然后和其余的1/3混合，再加热到28～30℃使其融化。此过程称为回火。

调制巧克力时一定要用木勺或钢制刮板，而不要用手，因为手的温度会使融化的巧克力变色。

巧克力模子是用马口铁或塑料制成的，并且必须使它保持干燥和十分清洁。用尖锐的工具来刮模子的内部，会使巧克力粘在模子上，以后就无法将模子脱下。

八、巧克力装饰品

巧克力装饰的第一步是用一把法国刀将一大块巧克力切成小块。然后将巧克力放在一只碗中，在46℃下使其融化。巧克力在融化时，一定不要和水和任何液体接触，因为这样会使它变硬而不成为液态。注意不要将巧克力热过火或热得太快。温度超过49℃将使巧克力变厚而粗糙。

将巧克力冷却到约30℃，如有必要，可调入或加入一些磨得极细的巧克力，这有助于使巧克力凝固得快一些。

要做成弯形的或刨花形的，可在大理石板上倒一点巧克力，用一把刮刀将它铺开，使成为10cm宽，0.3cm厚的长条。当巧克力开始凝固时，用一把刀快速地向前移动，切下刨花形的或弯形的巧克力，它就弯成离开刀时的形状。

对其他的装饰，可令巧克力冷却并凝固，然后用刀将其切成方块或三角形，或用组合刀切成各种形状。巧克力可储存在冷而干燥的地方，需用时用到糕点、蛋糕和甜食上。如果开始的操作不成功也没有关系，只要将巧克力刮下放回热锅中，从头开始。

1. 用于作花色条纹装饰的巧克力

在杯子中融化甜巧克力，加入1/3巧克力量的方丹糖衣。慢慢地加入有一点温的糖浆或水使成为均匀的制作花色条纹的稠度，

趁温使用。

2. 巧克力长条面饰物

这种面饰物广泛地使用于叠层蛋糕和法式糕点中。

在一些融化的甜巧克力中慢慢地加几滴水，不断地搅拌，直到巧克力变成较硬的稠度。将一只中等网眼的筛子翻过来，将巧克力压过筛子。让细条的巧克力挂在那儿冷却，然后将细条从筛子上取下，保存在冷的地方待用。

	各种烘烤温度(近似范围)/℃
装在模子中烘烤的面包	204～218
装在模子中烘烤的小面包卷	204
放在平板上烘烤的面包或小面包卷	204～218
丹麦糕点	190～204
各种甜面团	190～204
咖啡蛋糕	190～204
叠层蛋糕	190
安琪儿和发泡蛋糕	177～190
重水果蛋糕	163～177
水果派和软派	190，204，218
各种甜饼	177～190
泡夫和指形酥卷	190～204
各种松饼	204～218
泡夫糊	177～190
烘烤布丁	177～190

MIANBAOSHI SHOUCE

面·包·师·手·册

面包师手册

MIANBAOSHI SHOUCE

XUSHUMING YI

[美] J.阿曼德拉 著 徐书鸣 译



中国轻工业出版社
ZHONGGUO QINGGONGYE CHUBANSHE

MIANBAOSHISHOUCE

面·包·师·手·册

面包师手册

MIANBAOSHISHOUCE



ISBN 7-5019-2591-7

9 787501 925919 >

ISBN7-5019-2591-7/TS·1577

定价：20.00元

面包师手册

[美] J.阿曼德拉 著

徐书鸣 译

中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

面包师手册/(美)阿曼德拉(Amendola,J.)著;徐书鸣译. 北京:中国轻工业出版社,2000.1

书名原文: The Bakers' Manual (fourth edition)

ISBN 7-5019-2591-7

Ⅰ.面… Ⅱ.①阿… ②徐… Ⅲ.面包-食品加工-手册 Ⅳ.TS213.2-62

中国版本图书馆CIP数据核字 (1999) 第37647号

The Bakers' Manual (fourth edition)
Joseph Amendola
Copyright ©1993 by John Wiley & Sons, Inc.
All Rights Reserved. Authorized translation
from the English language edition published
by John Wiley & Sons, Inc.

责任编辑: 山 边 责任终审: 滕炎福 封面设计: 张歌明
版式设计: 智苏亚 责任校对: 燕 杰 责任监印: 徐肇华

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号,邮编: 100740)
网 址: http://www.chlip.com.cn
印 刷: 三河市宏达印刷厂
经 销: 各地新华书店
版 次: 2000年1月第1版 2000年1月第1次印刷
开 本: 850×1168 1/32 印张: 7.25
字 数: 186千字 插页: 4 印数: 1~5000
书 号: ISBN 7-5019-2591-7/TS·1577 定价: 20.00元
著作权合同登记 图字: 01-1999-1727

• 如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换 •

鲜奶
椰丝
面包



椰子卷







调理面包

牛油排包



果酱花卷



蝴蝶面包



丹麦
羊角包

法式辫子面包



主食面包



长棍面包



水果蓝面包





杂粮面包



杏仁片面包

序　言

本书的第四版原来是打算在老版中加进一些新的配方，但现在是将老版更新了。

在此我要感谢我的朋友、同事和许多研究生对我的愉快而有趣的工作给予无私的帮助和支持。

从40年代起，我一直在美国烹饪学院(Culinary Institute of America)担任各种职务：教师团副主席、学生辅导主任、学生事务部副主席和行政执行主席。

我曾作为一些主要的食品公司的食品和健康顾问而四处旅行，我的专长是食品烘烤和甜食。现在我住在佛罗里达的Orlando，并作为烘烤方面的顾问而成为Fessel International的合作者。

J.阿曼德拉

目　录

第一章　原料……(1)

一、面粉……(1)

1. 小麦……(1)

2. 黑麦粉……(2)

二、鸡蛋……(4)

1. 带壳蛋……(4)

2. 冰蛋……(5)

三、盐……(5)

四、牛奶……(5)

五、甜味剂……(6)

1. 糖……(6)

2. 蜂蜜……(7)

3. 糖蜜……(7)

六、酵母菌……(7)

七、化学酵素……(8)

八、油脂和起酥油……(9)

在面包房的生产中油脂的功能……(11)

九、调味料……(11)

调味品的使用……(12)

第二章　发酵产品……(13)

一、面包、面包卷、早餐点心和丹麦饼……(13)

二、面包和面团的生产阶段……(14)

1. 和面……(14)

2. 发酵……(14)
3. 控制面团的温度……(16)
4. 水温图……(19)
5. 羊角包……(26)
三、编制面包或面条篮……(28)
四、早餐点心的顶饰和内填料……(41)
第三章　蛋糕和德国大蛋糕……(45)
一、搅拌蛋糕糊……(45)
1. 乳化法……(45)
2. 二阶段法……(46)
3. 发泡法……(46)
二、高海拔下制作蛋糕……(46)
Linzer大蛋糕……(63)
三、水果蛋糕……(64)
1. 果馅饼壳……(64)
2. 成品……(64)
3. 制作成品的其他方法……(64)
4. 法式苹果大蛋糕……(65)
5. 苹果大蛋糕屋(Maison)……(65)
四、Dobos大蛋糕……(66)
1. 预制和成品Dobos大蛋糕……(66)
2. 焦糖……(67)
五、巴伐利亚奶油大蛋糕……(67)
六、杏仁酥糖大蛋糕(Marzipan Torte)……(67)
七、水果大蛋糕……(69)
八、松软蛋糕……(76)
九、大块蛋糕……(78)
十、蛋糕的切割……(79)
十一、Bunder Nuss大蛋糕……(79)

十二、Zuger樱桃酒大蛋糕……(85)
十三、St.Honore糕点……(86)
十四、Pithiviers……(87)
第四章　曲奇饼干……(89)
一、搅拌方法……(89)
1. 乳化法……(89)
2. 一步法……(89)
二、曲奇饼干的种类……(89)
三、糕点袋……(90)
四、花色小蛋糕……(102)
第五章　馅饼(派，Pies)……(105)
一、馅饼皮……(105)
原料……(105)
二、馅饼的填料……(106)
1. 水果馅饼填料的制备……(106)
2. 奶油馅饼填料……(108)
3. 蛋白松软馅饼……(108)
4. 软馅饼和特制馅饼……(108)
5. 稠化剂……(109)
三、糕点奶油……(112)
其他花色……(112)
第六章　布丁和沙司……(122)
制作布丁和冰淇淋的沙司……(130)
第七章　糖衣……(135)
一、基本糖衣……(135)
二、制作和使用纸锥……(141)
三、装饰生日蛋糕……(144)
四、蛋糕装饰果冻的转移……(145)
第八章　什锦糕点和甜食……(147)

一、泡夫糕点及其变种……(147)
1. 制作泡夫糕点的规则……(148)
2. 擀压和折叠面团……(148)
3. 奶油片……(149)
4. 奶酪棍……(150)
5. 拿破仑……(150)
6. 肉饼壳(Patty Shell)……(151)
7. 半圆形酥饼(Turnover)……(151)
8. 肉蛋馅饼(Vol - au - Vent)……(151)
9. 奶油角(女士的发髻,Lady Lock)……(152)
10. 棕榈树叶(猪耳朵)……(153)
11. 蝴蝶……(153)
12. 苹果馅酥饼(用泡夫面团制作)……(154)
13. 风车……(155)
14. 圆顶馅饼(Pâte Dome)……(155)
15. 四指油酥饼……(156)
16. Pithivier……(156)
二、手指酥卷和奶油泡夫甜食的技术……(157)
1. 注意事项……(157)
2. 奶油一口酥(Croquembouche)……(158)
3. Polka烘饼……(159)
4. 法式炸面饼圈(Doughnuts)……(159)
5. 天鹅奶油泡夫……(160)
6. 手指形酥卷(Éclairs)……(160)
7. 奶油泡夫壳和篮……(161)
8. 奇异香蕉……(162)
9. St. Honore……(162)
10. 蜜蜂窝……(163)
11. 油煎酥角……(163)

12. 夹心酥球(Profiteroles, Hors d'Oeuvre泡夫)……(163)
13. 穆斯林的头巾(Turban)……(164)
14. 老姆糕……(169)
三、糖霜甜食的制作技术……(171)
1. 制作最好的糖霜应遵循的规则……(172)
2. 天鹅糖霜、提篮糖霜、字母糖霜……(173)
3. 德式糖霜大蛋糕……(174)
4. Schaum德式大蛋糕……(175)
5. 糖霜蘑菇……(175)
6. 糖霜冰淇淋……(176)
7. 糖霜鸟巢或糖霜壳……(176)
8. 糖霜馅饼壳……(176)
9. 糖霜甜酥糕(Kisses)……(177)
10. 其他花色的糖霜……(177)
四、糖霜……(178)
五、什锦糕点……(178)
1. 巧克力盒……(178)
2. 奶油杏仁糕点……(179)
3. 拿破仑……(179)
4. 奇妙果冻卷……(180)
5. 奶油泡夫提篮和天鹅……(180)
6. 指形酥卷……(181)
7. 水果馅饼(Fruit Tartlet)……(182)
8. 奶油杏仁馅饼……(182)
9. 冻糕(Parfait)……(183)
10. 轿式马车(Coupe)……(184)
六、制作冰淇淋甜食的技术……(185)
1. 烤Alaska尊贵蛋糕……(186)
2. Alaska甜瓜……(187)

3. 奇异橘子……(187)
4. 热带椰子甜食……(187)
5. 新鲜菠萝快乐甜食……(187)
6. 巧克力杯冰淇淋……(188)
7. 水果奶油冻……(189)
8. 白雪公主……(189)
9. 奇异香蕉……(189)
10. 牛奶葡萄冰淇淋……(189)
11. Appareil à Bombe……(189)
12. 饼干果子冰淇淋……(190)
13. 奶油冻……(190)
14. 糖渍点心……(190)
15. 冰淇淋鸭舌帽(Ice Cream Bombe)……(190)
16. 冰淇淋鸭舌帽的脱模……(191)
17. 冰淇淋鸭舌帽的切片和食用……(192)
18. 草莓鸭舌帽……(192)
19. 卡门(Carmen)冰淇淋鸭舌帽……(192)
20. 圣代冰淇淋(Sundae)……(193)
21. 香蕉劈(Banana Split)……(193)
22. 奶昔(Milk Shake)……(193)
23. 苏打冰淇淋……(193)
24. 司帕牟尼(Spumoni)……(193)
25. 卡萨塔(Cassata)……(194)
26. 冰淇淋派……(194)
27. 雪球……(194)
28. 桃子美尔芭(Peach Melba)……(194)
29. 冷冻糖霜……(195)
30. 冰冻指形酥卷……(195)
31. 冰淇淋泡夫……(195)

32. 烤Alaska冰淇淋……(196)
33. 梨了Hélène冰淇淋……(196)
34. Russe奶油水果布丁……(198)
35. 豪华奶油水果布丁……(199)
附录……(202)
一、煮糖……(202)
岩糖或蛋白牛奶酥糖……(203)
二、杏仁糖……(203)
1. 特殊蛋糕……(205)
2. 吹糖和拉糖……(206)
3. 水果和各种物品……(206)
4. 缎带和蝴蝶结……(208)
5. 多色缎带……(209)
6. 编织拉糖篮……(209)
三、水晶糖……(210)
四、胶姆软糖……(211)
五、用于装饰观赏的奶油杏仁糖……(213)
六、巧克力的罗曼史……(214)
七、用巧克力装饰……(215)
巧克力模块或覆盖物(Couverture)……(215)
八、巧克力装饰品……(216)
1. 用于作花色条纹装饰的巧克力……(216)
2. 巧克力长条面饰物……(217)

第一章 原 料

一、面粉

面粉是小麦的精磨粉，它是面包生产中最重要的原料。所以，面粉的质量对生产出的面包质量有重要的影响。它之所以重要，是因为：

(1) 它是烘烤制品的主要成分。

(2) 它起着粘合和吸收剂的作用。

(3) 它影响着产品的储存质量。

(4) 它对产品的风味很重要。

(5) 它增加了烘烤制品的营养价值。

1. 小麦

磨成面粉的小麦是做面包的主要谷物，因为只有它才是含有合适的谷蛋白和麦醇溶蛋白组分的谷物。当面粉和以水时，这些成分变成谷蛋白，它对保存酵母菌产生的气体是很重要的。没有其他谷物可以代替小麦用来生产面包。

用于烤面包的小麦粉的主要类型是硬质小麦和软质小麦。

硬质小麦含有高成分的谷蛋白，这使它成为面包和面包原料的最好的选择。硬质小麦有几类：

(1) 百分之百的原麦面粉，这是一种强力面粉，是生产高质量

的硬面包卷和平板烤面包的首选面粉。可以生产最好的面包。

(2) 特级面粉，一般用于配方中需要面包粉的地方。用来制作面包、面包卷和面包粉制品。

(3) 一级和二级精面粉，用于制造黑面包，因为它们的颜色比较黑，并有较高含量的谷蛋白。

(4) 麦麸主要用于生产松饼。

(5) 全麦粉(包括全硬质小麦粉)主要用于制作全麦面包和松饼。

软质小麦一般含有的谷蛋白比硬质小麦少，通常用于制作精美的烘制食品。软质小麦有三类：蛋糕粉用于生产高质量的蛋糕，而糕饼粉和甜饼粉用于生产馅饼皮、甜饼和糕点。

2. 黑麦粉

黑麦粉是用黑麦谷磨成的。其成分类似于小麦，但蛋白质或谷蛋白的成分很不同。

当将黑麦粉加水和成面团时，如果处理方法相同，则其蛋白质不像硬质小麦那样产生谷蛋白。为了得到多孔的发透面包，必须在黑麦粉中加一些如一级和二级精面粉那样的硬质麦粉。如果只用黑麦粉，则产品将是硬的、发不透的，因面是难于消化、不好吃的。

黑麦被磨成粗麦粉、专卖粉或细黑麦粉、中等黑麦粉和深色黑麦粉。

黑麦混合物是在磨粉机中将一定比例的黑麦粉和高谷蛋白或精白粉混合而成的。混合物中黑麦粉对精白粉的比例通常为25%～40%。确切的使用量与当地的要求和所制作的面包的类型有关。所以，面包师必须判断混合物的恰当的比例。

有关制作黑麦面包的注意事项如下：

(1) 随着所制作的黑麦面包类型的不同，配方必须调整。要调节深色黑麦粉的比例，对重深色的黑麦面包，必须加大深黑麦粉

的比例。

(2) 黑麦粉面团的混合时间不能像精白粉面团那样长。

(3) 黑麦面团的发酵期应较短，以得到最好的结果。

(4) 烘烤黑麦面包时，在开始的10分钟内需要在烤炉内通蒸汽。

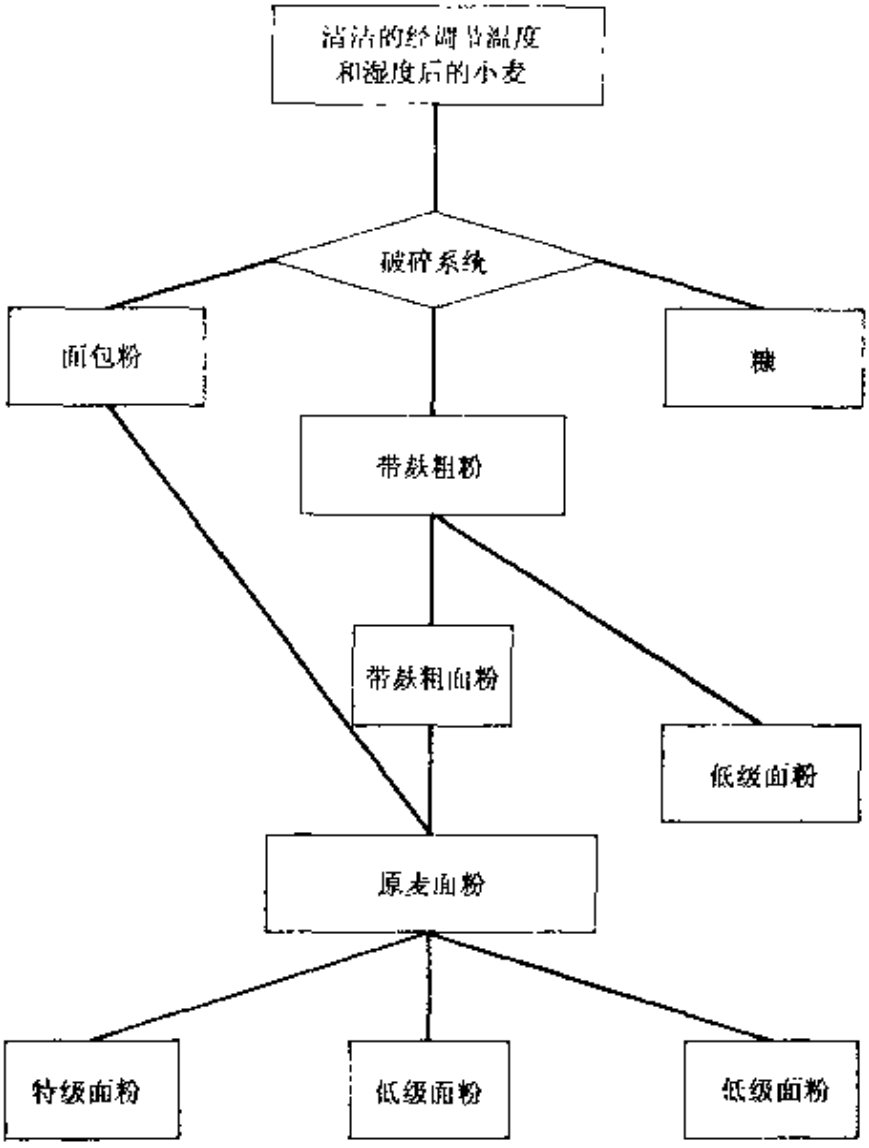


图 1-1 小麦磨成面粉的过程

上面的图显示了不同等级的面粉的大概的分离过程，但没有显示面粉的精确的分离系统。

本图经Standard Brands, Inc.，版权所有者的允许，从"Treatise on Cake Making"翻印过来。

二、鸡蛋

当说到鸡蛋时，指的是整个鸡蛋——包括黄和白。

鸡蛋是天然的乳化剂，它有助于产生均匀的糊状物。通过乳化和搅打，可使这种糊状物很好地通气，保持了发酵剂产生的气体。

在大约52℃下鸡蛋会凝固。这是一个重要的性质，因为这使得鸡蛋构成了正在烘烤的制品结构的一部分。

因为蛋黄包含脂肪，它起着酥化的作用。当鸡蛋用于发泡蛋糕(sponge cake)和发酵制品中时，这种作用特别显著。

就发酵作用而言，蛋白和整个鸡蛋的功能是一样的。如在安琪儿蛋糕中，搅打过的蛋白产生一些由细微的空气泡构成的泡沫物质，当在烤炉中受热时，它们就会膨胀。因为蛋白能容纳糊状物中的空气，糊状物的体积增大了，当在烤炉中受热时，鸡蛋凝固了，就成为蛋糕中的泡室结构。

鸡蛋的重要性在于它们添加了颜色，改善了烘烤制品的质地，增加了体积，使产品有结构，增加了风味，并有显著的营养价值。蛋白包括了很多上述功能，如它们能增加体积、改善质地和使产品有结构。

面包店中用的鸡蛋有两类：带壳蛋和冰蛋。除了有些例外情况外，两类鸡蛋对产品的效果是同样的。在那些例外的情况中，带壳蛋的效果较好。

1. 带壳蛋

为保证产品的质量，必须用质量好的鸡蛋。带壳蛋个数可以换算成如下的重量：

9～11个带壳蛋＝454g整鸡蛋

15～17个带壳蛋白＝454g蛋白

22～24个带壳蛋黄＝454g蛋黄

2. 冰蛋

冰蛋有如下的优点:

(1) 节约了时间和劳力,因为它们毋需打破和分离;

(2) 避免了由于败坏和其他原因引起的浪费;

(3) 保证了提供质量一致的鸡蛋,这意味着产品有更好的稳定性。

冰蛋是以整只鸡蛋出售的、或单是黄、单是白的形式,有时是整只鸡蛋外加一些黄。

三、盐

下面是盐在烘烤制品中的最重要的功能:

(1) 产生所要的味道;

(2) 控制发酵作用。增加盐的含量,会减慢发酵速度,但有助于防止令人讨厌的,对面团有害的细菌和杂菌的发展;

(3) 能加强面粉中的谷蛋白的效果,还有助于面团更有效地保持二氧化碳;

(4) 改善烘烤制品的结构和颗粒度。

四、牛奶

在面包房中使用着许多不同类型的牛奶。下面列出了牛奶的类型、来源或生产方法:

(1) 液体全脂奶是未加工的牛奶;

(2) 液体脱脂奶是从全脂奶中脱去乳脂而得到的奶;

(3) 白脱牛奶是从分离出的奶油中抽出乳脂而留下的产物;

(4) 甜味浓缩全脂奶是在全脂奶中加上糖,然后再将其浓缩(即将其部分水分蒸发掉)到所要求的程度;

(5) 全脂奶粉和脱脂奶粉是用两种方法生产的:第一种方法是将牛奶中的大量的水分取出,然后使它通过一个小通道进入热

罐中，除去剩余的水分，直到奶中只含2.5%到4%的湿度为止；第二种方法是使牛奶通过一个通道进入一个有循环空气的热罐中，这样，当牛奶离开喷雾室时，湿气就分离掉了。

为了还原干奶粉，应该按如下的比例来加水：

液体全脂奶：12.5%的固体，87.5%的水；

液体脱脂奶：9%的固体，91%的水。

因此为了将全脂奶粉还原成500g液体牛奶，应用：

500g×12.5%＝62.5g全脂奶粉

500g×87.5%＝437.5g水

总量　　500g

为了将脱脂奶粉还原成500g液体牛奶，应用：

500g×9%＝45g脱脂奶粉

500g×91%＝455g水

总量　　500g

在面包生产中，牛奶改善了它的结构、食物的价值、质量和味道。

五、甜味剂

1. 糖

甘蔗糖和甜菜糖都是甜味剂，它们来自甘蔗和甜菜。如果将它们提炼到同样的程度，是没有什么区别的。

糖有下面几种形式：

(1) 粗制颗粒糖——原始的标准糖。

(2) 细制颗粒糖，有时称草莓糖或水果糖，是制作蛋糕的首选糖。它们有几等，即精细糖、超精细糖等等。

(3) 特细精糖粉(也称粉状糖,powdered sugar)。

(4) 糖粉(pulverized sugar)，通常称为糕点糖(icing sugar)，有时含有一些淀粉，以防结块。

(5) 红糖，它含有85%～92%的蔗糖，主要用于调味。

2. 蜂蜜

蜂蜜是蜜蜂从花蜜中制得的糖浆，它的成分随着来源而不同。苜蓿蜂蜜被认为是在面包店使用的最好的蜂蜜之一，因为调味是其主要的功能。

蜂蜜平均含有75%的转化糖、15%～20%的水分和其他少量的使味道可口的物质。

许多蜂蜜在送去检查风味质量时都要尝试一下。

3. 糖蜜

糖蜜(Molasses)是将甘蔗汁浓缩而成的。它含有35%～50%的蔗糖，20%～25%的水，余者是转化糖、矿物质、少量的蛋白质和其他物质。

在使用糖蜜前应先品尝其味道。

六、酵母菌

酵母菌是一种生长在酿造桶内的细微的植物或细胞。桶内盛有碎玉米、大麦芽和水的温和糊状物。酵母菌分鲜酵母和干酵母两类。

如果用干酵母来替代在配方中的鲜酵母，则大约用鲜酵母质量的40%的干酵母。例如，在配方中用500g鲜酵母，当需要用干酵母来替代时，就为40%×500g=200g。其余的60%，即300g是水。

下面是在不同温度下的发酵速度：

15.5～21℃	慢速反应
26.5℃	正常反应
32～38℃	快速反应
59℃	死亡温度

理想的储存酵母菌的温度为-1～7℃。

当酵母菌和面粉混合成面团时，酵母开始生长，并且繁殖得非常快。生长的结果产生了发酵气体，即二氧化碳，它形成许多小气泡，使面团膨发起来。

烘烤制品的发酵使其增加了体积，并改善了它的颗粒性、结构和风味。

七、化学酵素

化学酵素可分为两类：酸类酵素(如苏打的重碳酸盐或烘烤粉)和碳酸铵盐。

(1) 酸类酵素。在用烘烤粉时，酸性反应盐或这种盐的组合物在湿热的环境中作用于重碳酸钠上，释放出二氧化碳气体，使产品发酵。重碳酸钠含有碳和氧，从而产生二氧化碳气体。所以不论是使用含有酸分和重碳酸钠的烘烤粉，还是将重碳酸钠加入在原料中含有足够酸度的糊状物中，使重碳酸钠释放气体，两者的反应是类似的。

它的一个例子是将重碳酸钠加入含有糖蜜的五香蛋糕中。糖蜜是酸性的，它能使加入的重碳酸钠释放出二氧化碳气体。

(2) 碳酸铵盐的作用有一些不同。像重碳酸钠那样，它也含有二氧化碳气体的成分。但与酸类发酵不同，它不需要酸或其他物质来引起反应，二氧化碳气体通过在烘烤过程中的湿热条件下分解而从碳酸铵盐中释放出来。因为它分解得很快，所以它主要用于需要突然膨胀的奶油泡夫*(Cream Puffs)和饼干中。

用于烘烤制品中的化学酵素改善了产品的颗粒性和组织，使它们匀称和体积增大。

---

* 奶油泡夫即搅打稀奶油或蛋奶冻馅的酥饼——译注。

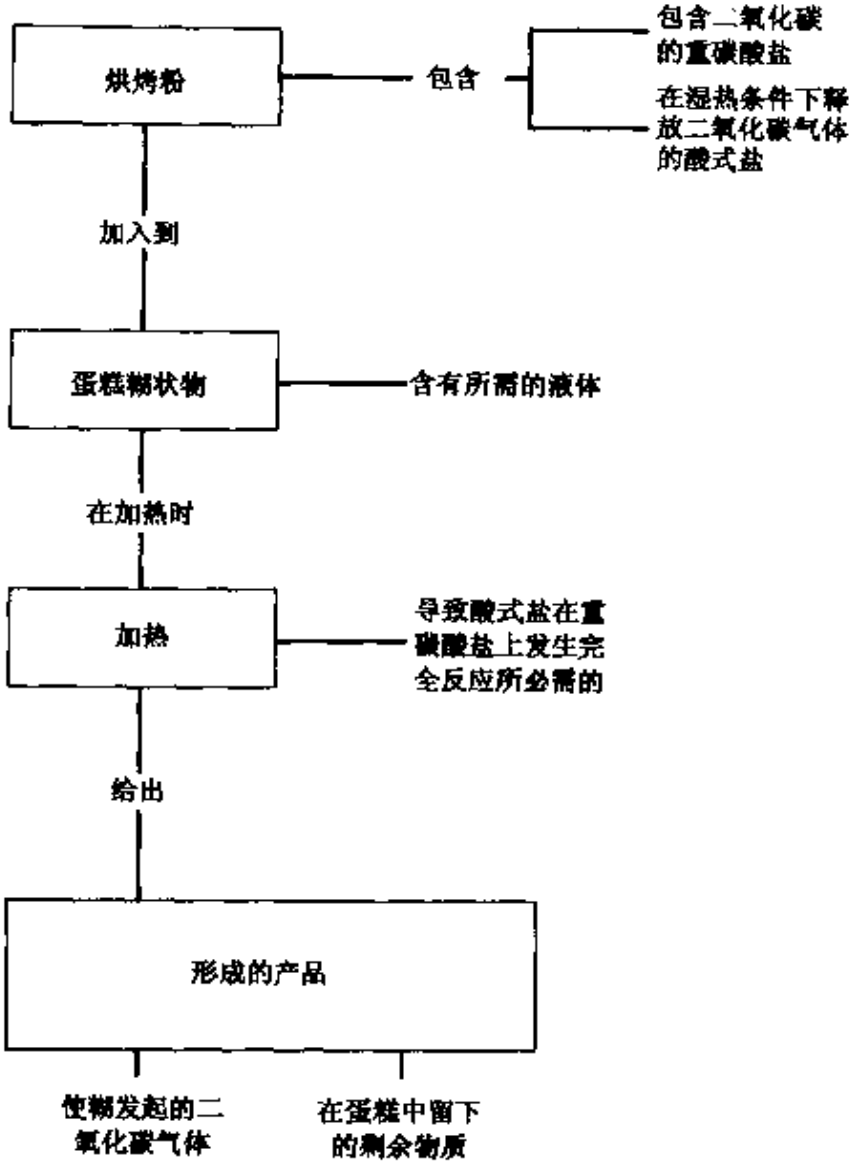


图 1－2 烘烤粉的作用

本图经Standard Brands, Inc.. 版权所有者的允许，从"Treatise on Cake Making"翻印过来。

八、油脂和起酥油

用于烘烤制品中的油脂都是可食用油脂，或者是植物或动物中的氢化油，如氢化起酥油、猪油、黄油和人造奶油。

人造奶油和黄油是两类特殊的油脂。人造奶油是从动植物或两者的合成物中制造出来的。

由于其他类型的油脂通常都很平淡，所以黄油和人造奶油由

于它们能在产品中加入特别的味道而成为首选品。合成它们的油脂的物理性质也有一些不同。这种性质使它们能融于口，这种性质也赋予了使用它们的产品，尤其是糖衣(icing)也有此性质。

猪油主要用于制作面包和馅饼面团。

液状油用于面包房的深度油炸、涂在各种面包卷上和盘上。

复合油是一部分猪油，一部分植物油。

起酥油是除了猪油、黄油和人造奶油以外的所有的固态油。它们不溶解于蛋糕糊状物的液体中，但能与其他的原料混合起来，在它们上面均匀地覆盖一层薄膜，或以细珠的形式扩散到混合物中。它们和鸡蛋、液体和其他原料一起构成乳状液。

在制作蛋糕中使用乳化型的起酥油的最大好处是它能构成比较稳定的乳状液，并能在不损坏糊状物的情况下，使其包含大量的水分和其他原料。

为了保证所用的起酥油对烘烤制品提供高质量的性能，应注意以下几点：

(1) 有合适的浓度。为了使起酥油能很好地起作用，必须将它完全地、均匀地分布于面团或糊状物中。其浓度应使它易于和面团或糊状物混合起来。它还应当易于在烘烤店中处理——在寒冷的气候下不会太硬或破碎，而在温暖的气候下不会太软。

(2) 口味、颜色和气味是很重要的。除了黄油、猪油和人造奶油外，大部分高级起酥油的味道很淡，颜色很浅。所有的起酥油应无异味。

(3) 在面包房的储藏条件下，起酥油必须有令人满意的可保存性。如果保存不适当或保存时间太长，非常好的起酥油也会腐败。起酥油必须保存在冷的地方，并要盖密，尽量隔离空气。

泡夫酱起酥油主要用于制作丹麦饼、各种泡夫酱制品以及在某些早餐点心中代替黄油。大多数泡夫酱起酥油是用植物油加进椰子油而制成的。所以产品的硬度随着要求而不同。

在面包房的生产中油脂的功能

在面包房的生产中，油脂有各种功能：

(1) 增加产品的柔软性。

(2) 提高产品的储藏和食用质量。

(3) 增加产品的营养价值。

(4) 改善产品的颗粒性和结构。

九、调味料

虽然这些原料不能看作制作蛋糕和其他烘烤制品中的真正的基本原料，但要生产出最合乎口味的产品，调味料的作用不可忽视。

调味料可分为三类：提取液、乳剂和干香料。这些调味料和其他的如巧克力，使烘烤制品获得所要求的口味。

调味提取液通常是天然油和含香料的其他物质的酒精溶液。柠檬和香草液可能是最有名和使用最广的调味液。

调味乳剂是将天然油及含香料的其他物质和一定量的胶姆和水配制而成。柠檬香料也可用作调味液，它是在面包房中使用的最受欢迎的乳剂。

合成香料和天然与合成香料的复合调味料可为液状或乳剂状。合成香料的效力很强，所以必须避免过量使用。

干香料包括各种种子、水果、根茎、花蕾、花朵或某些具有天然调味性质的植物的皮。这些香料会随着时间而失去它们的调味性能，所以应该将它们保存在密闭的容器中。经常使用的干香料为肉豆蔻、生姜、肉桂、丁香、肉豆蔻种衣和牙买加甜胡椒。

按用途，盐可归入调味物质。因为它增强了其他调味料的作用，所以它应被当作重要的调味物质。

巧克力和可可是从可可豆中提取出来的，如果要求不严格，也可归入调味品中，当然，这种归类并不适当。这些产品的主要差别是在可可被磨成粉之前，取走了可可脂，这是一种天然脂肪。用

荷兰制造方法得到的可可，比用其他方法生产的可可颜色要深一些，味道要强一些。

调味品的使用

劣等调味品损害了烘烤制品的质量，应避免使用。除了可可和巧克力外，过量使用也是一种通常的错误。面包师在调料气味很强的环境下工作，他们常常感觉不出味道和气味。如果他们不仔细地称量调味料的份量，他们就会过多地使用调味料，使得产品有一种对一些烘烤制品经常会有的"面包师味"。

为了避免过量使用调味料，那些特别强的调味料应用适当的液体来稀释。如果调味料和香料是干的，应该将其与糖混合起来。此方法可以对调味料做精确的称量。

最后，产品的口味是很重要的，因此，不关心调味料的质和量是愚蠢的。不关心这一点，意味着面包师在用失去顾客和产品中使用的高价原料冒险。

第二章　发酵产品

一、面包、面包卷、早餐点心*和丹麦饼

面包是面包师制作的最主要的产品之一。它是一种便宜的营养食品，是每个家庭每天的主要食品。

在烘烤行业中，许多新手不热心于制作面包和面包卷，因为他们感到面包和面包卷不像糕饼那样吸引人，并且面包没有很大的利润。但是面包房在给公众提供高质量的面包上，的确做了一件很好的工作。

除了标准的面包外，还有特殊的面包和面包卷，其中有些很悦目，并且味道很好，受到最挑剔的美食家的喜爱。

下面是制作面包和面包卷应遵循的六条重要的规则。

(1) 面包房中所有的雇员要有严格的个人卫生要求。

(2) 清洁的用具、原料和机械设备。

(3) 使用最好的原料。

(4) 手边要有面团温度计，以控制面团的温度。

(5) 仔细阅读配方，正确地称量所有的原料。

(6) 只供应当日生产的新鲜产品。

---

* 原文为Coffe Cake,(用面粉、牛奶、蛋、奶油、糖等做的)早餐点心。——译注。

二、面包和面团的生产阶段

烘烤面包有12步，列在下面。有些是显而易懂，不需更多的解释;其他的在以后的内容中作详细的说明。

(1) 从生原料开始
(2) 称量原料
(3) 混合原料
(4) 发酵阶段
(5) 称量
(6) 揉面
(7) 检查工作台
(8) 装模子
(9) 装盘
(10) 检查盘
(11) 烘烤
(12) 冷却

1. 和面

和面的主要目的有三个:

(1) 为了使原料均匀地混合，以得到柔和的面团。

(2) 在面团中产生谷蛋白以增进面团的弹性，并保持通过发酵产生的气体。

(3) 令酵母细胞分布均匀，以使它们获得适当的营养。

和面有两种主要的方法:

发泡面团方法: 将一部分面粉、水、酵母、糖和起酥油混合在一起，做成面团，称为"发面团"。使它发酵到所要求的程度。然后将发面团放到搅面机中，并加进其余的原料——剩余的面粉、水、糖、盐、牛奶、起酥油和酵母。将它们一起和成一个均匀的面团后，切成各种大小的块，并继续发酵。发面团方法适用于大规模的商业制作。

直接发面方法: 将所有的原料一起放入容器中，将它们一次搅拌。然后让面团发酵，发酵的时间与面团的类型有关。

2. 发酵

面团搅拌好后就进行发酵，直到烘烤面团的炉温达到59°C。

在此温度下，酵母细胞都被杀死，发酵就停止了。发酵的最佳温度是26.7～27.8℃。发酵的时间依赖于面团中的酵母用量和室温；温度越低，发酵越慢。

发酵不充分的面团称为"生面团"；发酵过度的则称"老面团"。

在发酵过程中产生的气体（二氧化碳），要强迫它从面团中放出，这一过程称为"穿刺"面团；这使谷蛋白松软，并使面团的温度均匀。

"穿刺"面团的最佳时刻是当其大小加倍的时候。要检验面团是否可以穿刺，可张开手掌，插入面团10或12cm。如果面团缩进去了，就表示可以穿刺了。如果插进手指后面团反弹出来，则还需继续发酵。将面团穿刺后，还必须醒发第二次，才能做成面包或面包卷。

原料 / 在产品中的主要功能	面包粉	盐	糖	起酥油	奶粉	水	酵母
粘合剂	√						
吸收剂	√						
帮助保持质量	√		√	√	√		
主要成分和结构	√						
影响食用质量	√		√	√			
营养价值	√		√	√	√		
影响口味	√	√	√		√		√
影响发酵		√	√				
影响谷蛋白		√					
结构和颗粒性		√		√	√		√
赋予面包表面颜色			√				
影响匀称性			√				
体积							√
产生柔软性				√			
提高产品质量				√	√		

图 2－1 面包的原料和它们的功能

问题 / 原因	发得太小	发得太大	表皮颜色太灰	表皮颜色太深	表皮起泡	上面的皮起壳	不易保持质量	结构不好易碎	表皮太厚	条状面包心	灰色面包心	缺少细微结构	粗糙颗粒	味道不好
搅拌不适当	√												√	
盐不够		√					√							√
盐太多	√													
锅中面团太多		√												
锅中面团太少	√												√	
酵母不够	√													
面团发酵过度		√					√	√				√	√	
面团发酵不够	√					√					√			
面团温度太高							√				√			√
面团温度太低			√	√									√	
面团太硬						√	√							
醒发容器太热			√					√			√			
面粉未经处理					√	√								
面团太冷	√													
糖太多				√										
糖太少			√			√	√		√					
面团太生	√			√	√			√				√	√	
面团太老	√	√	√		√		√	√	√			√	√	√
模子不适当					√					√			√	
起酥油不够							√							
烤炉温度太高	√			√										
烤炉温度太低		√					√	√	√					
烘烤过度									√					

图 2－2　普通面包的问题和产生的原因

3. 控制面团的温度

控制面团的温度是很重要的。发酵是否适当、最后产品的质

量和生产的效率，都与面团从其混合到烘烤期间的温度密切相关。

发面团方法和直接发面方法的最佳温度范围为24.5～26.5°C。精确温度的选取决定于生产条件和所生产面包的类型。所以，精确地计算所要的水温和为了达到所要的温度而需要的冰的数量是很重要的。

不同类型的面团搅拌器有不同类型的搅拌范围和冷却设备。机器的容量及摩擦的差别与搅拌机的类型和面团的大小有关。为了确定通过搅拌机的摩擦而产生的热量，可用下面的方法：

记录下面粉、水和室内的温度，然后搅拌面团。搅拌后再记录其温度。接着将面团的温度乘3，因为有3个因素：面粉、水和室温。然后从3倍的面团温度中减去面粉、水和室温之和。结果就是由搅拌机摩擦产生的热。

面团温度	79°F*
乘3	237°F
面粉温度	69°F
水温	64°F
室温	79°F
	212°F
相减	237°F
	-212°F
搅拌机摩擦	25°F

搅拌时间也是支配摩擦量的因素，所以当计算温度时应将其考虑进去。搅拌机的摩擦热已得到了，现在必须以水作为主要的因素来决定面团的温度。

---

* $\frac{t}{°C}=\frac{5}{9}\left(\frac{t}{°F}-32\right)$ —译注。

要求的面团温度	80°F
乘3	240°F
机器摩擦	25°F
面粉温度	75°F
室温	75°F
	175°F
相减	240°F
	−175°F
所要的水温	65°F

当搅拌发面团时，发面团的温度必须加入面粉、室内和搅拌机摩擦的总温度中。这表示有4个因素，所以面团的温度必须乘4。

要求的面团温度	80°F
乘4	320°F
机器摩擦	25°F
发面团温度	80°F
面粉温度	70°F
室温	80°F
	255°F
相减	320°F
	255°F
所要的水温	65°F

我们经常需要用冰将水温降到所要的度数。这时就必须要确定冰量。例如，我们需要24lb*，54°F的水，而自来水的温度是

* 1 lb=0.454kg.

64°F。那么需要用多少冰?

64°F比54°F少　　10°F

10°F乘24lb　　240lb

将1lb冰化成1lb水需要144Btu(英制热量单位)*的热量。所以将240lb除以144Btu，得到我们需要$1\frac{2}{3}$lb冰和$22\frac{1}{3}$lb64°F的水以使水温达到54°F。

4. 水温图

在要求面团温度为80°F，和机器摩擦为25°F时，下面的图表表示用来搅拌面团的水温。水平的行表示面粉温度，垂直的列表示室温。行和列交叉处的数字即为所要的水温。在下面的例子中，室温为76°F，面粉温度为78°F，水温即为61°F。

室　内　温　度

面粉温度	90	88	86	84	82	80	78	76	74	72	70	68	66	64	62	60	58
90	35	37	39	41	43	45	47	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67
88	37	39	41	43	45	47	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69
86	39	41	43	45	47	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71
84	41	43	45	47	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73
82	43	45	47	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73	75
80	45	47	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73	75	77
78	47	49	51	53	55	57	59	(61)	63	65	67	69	71	73	75	77	79
76	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73	75	77	79	81
74	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73	75	77	79	81	83
72	53	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73	75	77	79	81	83	85
70	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73	75	77	79	81	83	85	87
68	57	59	61	63	65	67	69	71	73	75	77	79	81	83	85	87	89
66	59	61	63	65	67	69	71	73	75	77	79	81	83	85	87	89	91
64	61	63	65	67	69	71	73	75	77	79	81	83	85	87	89	91	93

确定制作面包的水温

* 1Btu=1.055J----译注。

模制白面包

面包粉	4.5kg	脱脂奶粉	220g
糖	170g	水	3kg
麦芽	110g	酵母	220g
盐	110g	起酥油	170g

制作方法：直接发面。发酵1小时。

烘烤温度：204°C。

黑麦面包

黑麦混合面粉	2.25kg	水	1.5kg
盐	55g	酵母	110g
糖	55g	香菜子	28g
起酥油	55g	黑麦调料	28g

制作方法：直接发面。在第二档速度下搅拌5分钟。面团温度26.5°C。发酵1小时。

规格说明：面包卷：454g12个。面包：每个454g。

烘烤说明：204°C，最初10分钟加蒸汽。

犹太仙人掌

面包粉	2.27kg	鸡蛋黄6个	113g
盐	43g	酵母	85g
糖或麦芽	113g	水	1.3kg
油	113g		

制作方法：直接发面。在第二档速度下搅拌约12分钟。面团温度26.5°C。发酵1小时。烘烤前涂以鸡蛋。按图2－3到图2－7的步骤将面团制作成型。

规格说明：每个面包454g。

烘烤说明：204°C。

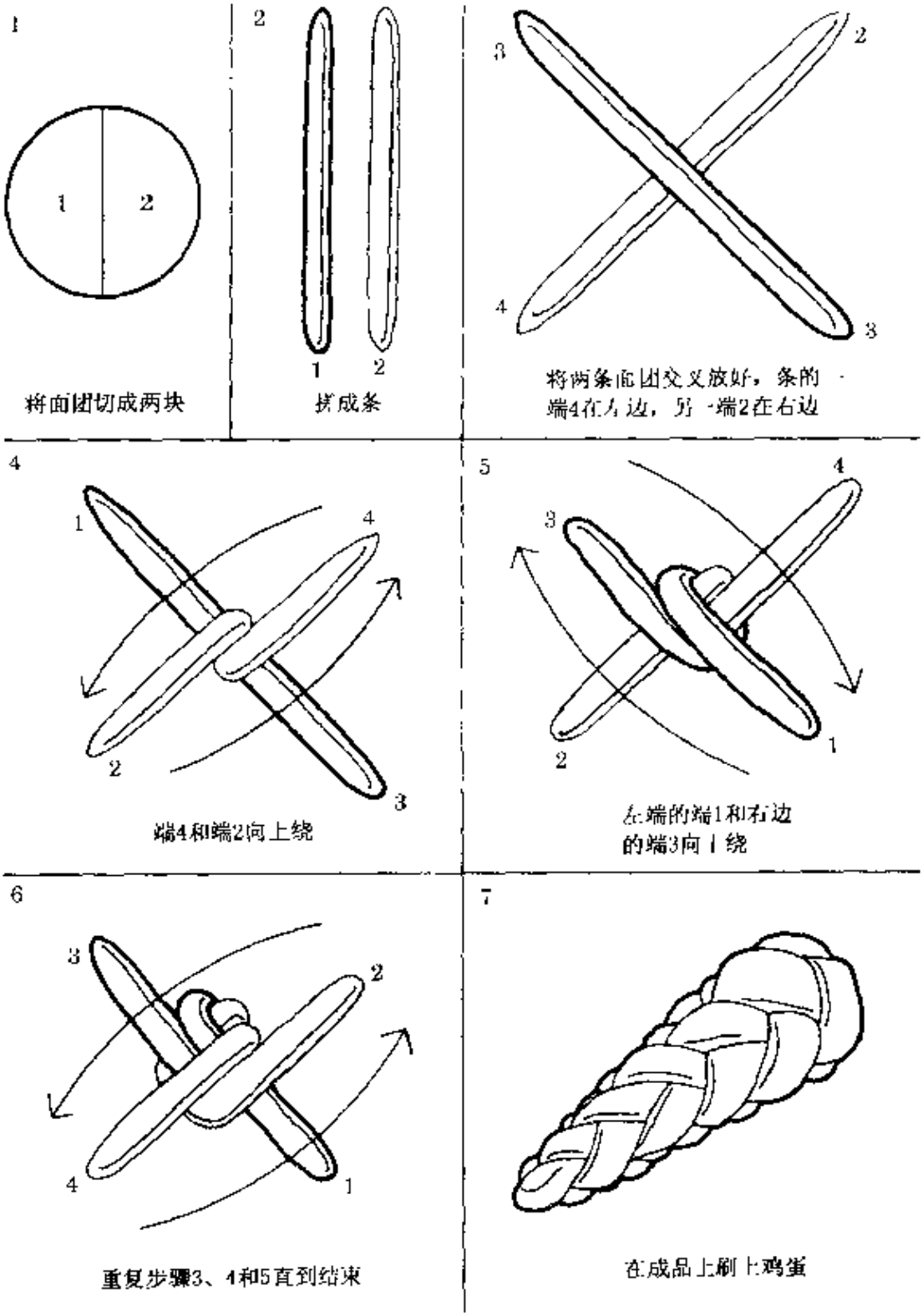


图 2--3 制作双辫子面包的步骤

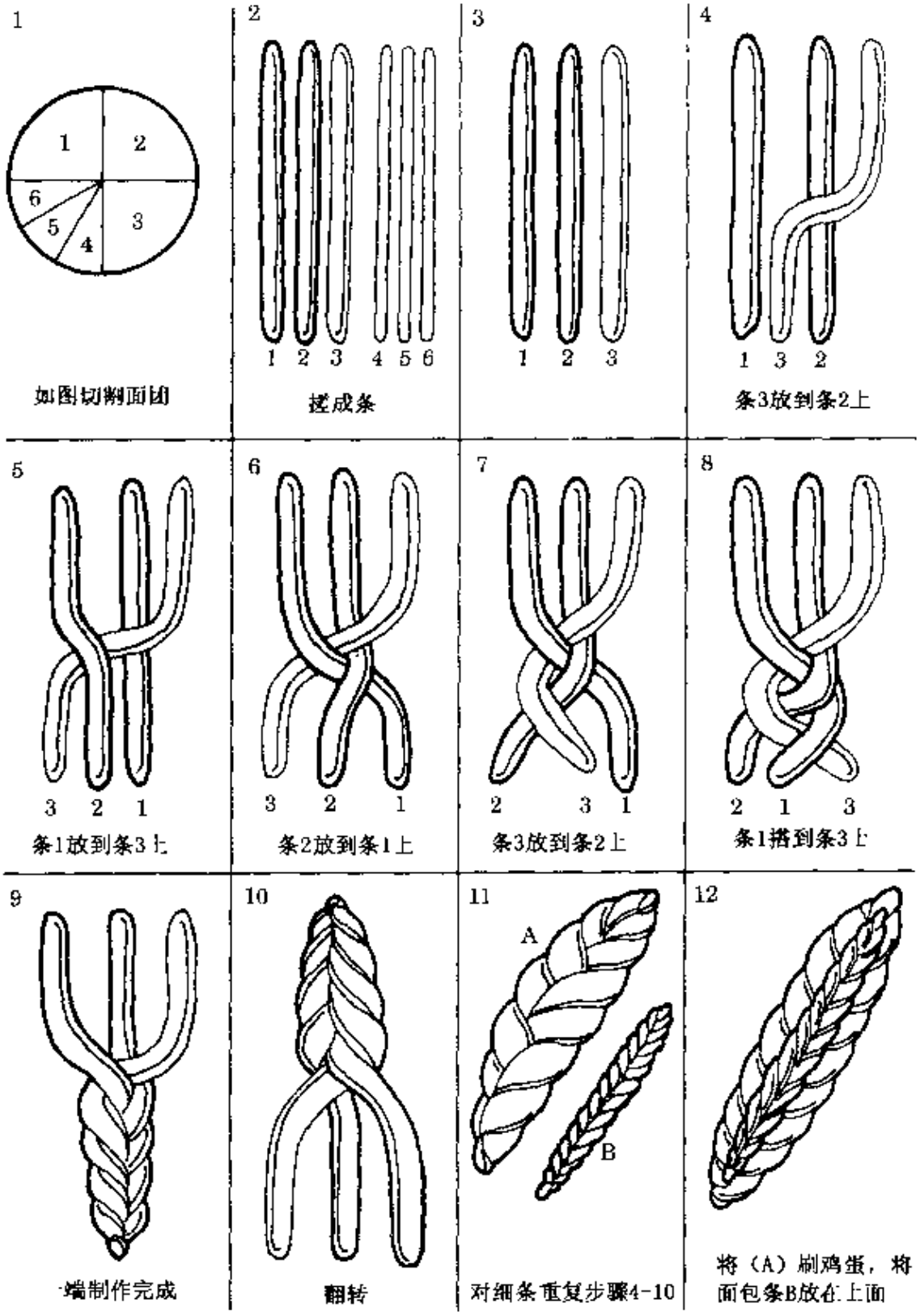


图 2－4　制作三条辫子面包的步骤

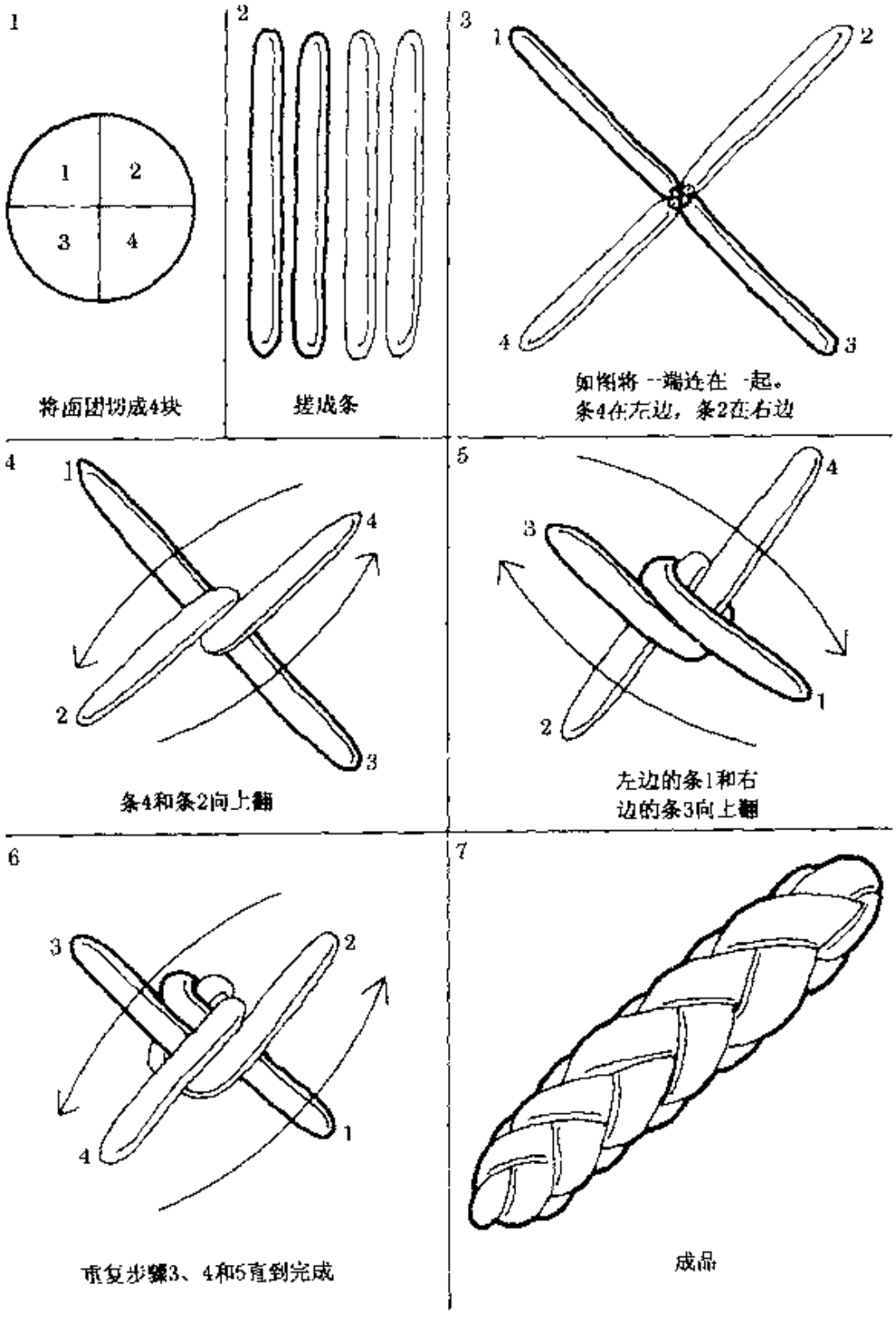


图 2－5 制作四条辫子面包的步骤

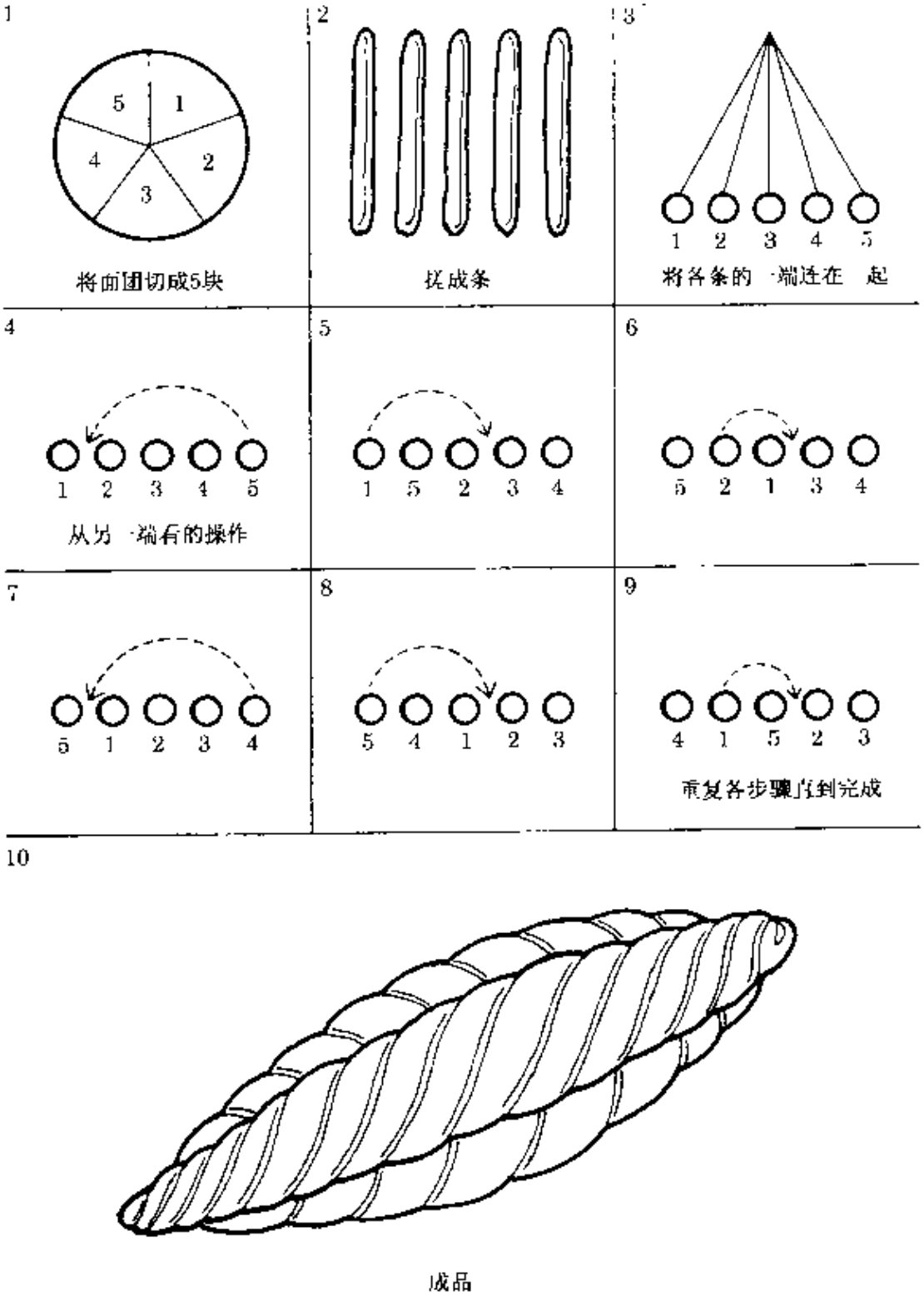


图 2－6　制作五条辫子面包的步骤

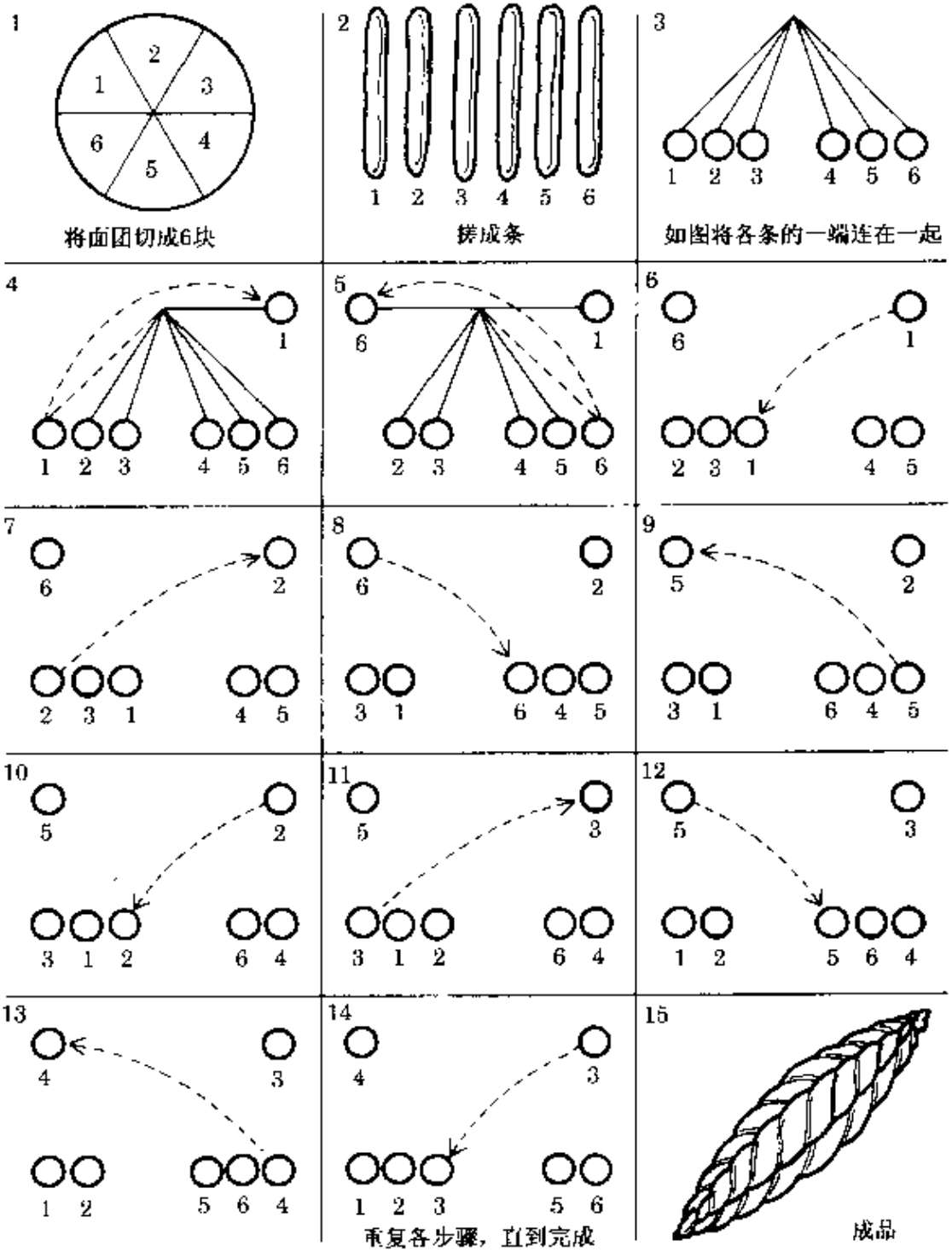


图 2－7　制作六条辫子面包的步骤

全麦面包和面包卷

全麦面粉	2.27kg	奶粉	113g
盐	56.7g	水	1.53kg
糖	225g	酵母	113g
起酥油	225g		

制作方法：直接发面。在中等速度下搅拌5分钟。面团温度26.5°C。发酵1小时。烘烤后从烤盘中取出。

规格说明：面包卷：454g12个。面包：每个454g。

烘烤说明：204°C。

粗黑麦面包

黑麦面粉	1.13kg	糖或麦芽	56.7g
精面包粉	1.13kg	水	1.8kg
裸麦粉	680g	酵母	85g
盐	56.7g	黑麦面粉	28g

制作方法：直接发面。在中等速度下搅拌5分钟。面团温度26.5°C。发酵30分钟。烘烤前涂以黑麦糊和水，并穿一孔。

烘烤说明：200°C，最初10分钟加蒸汽。

荷兰米粉糕

米粉	397g	盐	14g
糖	28g	酵母	42g
起酥油	42g	温水	680g

制作方法：将酵母溶解于温水中。加到干原料中。让其发一段时间，然后做成面包卷或面包。

5. 羊角包

各种羊角包(cornucopia)是用按硬面包卷面团配方和成的面团制成的，但不加酵母。制作羊角包的方法是新颖而独特的；面团

不是用手工搓成的，而是用搅肉机搅出的。搅肉机末端接一只香肠漏斗，以使面团的形状对称。羊角可做成任意大小，它是在铁丝网上包一层铝箔而做成的。面团就绕在羊角上。注意必须从小的一端开始，向羊角的大开口端绕过去。烘烤前最好在面团上涂以大量的鸡蛋。羊角包的上光剂可用14g粉状明胶和473cm³的水配制而成。明胶应加热并溶于水，在羊角包出炉后马上刷在其上面。这使产品得到光亮的效果。

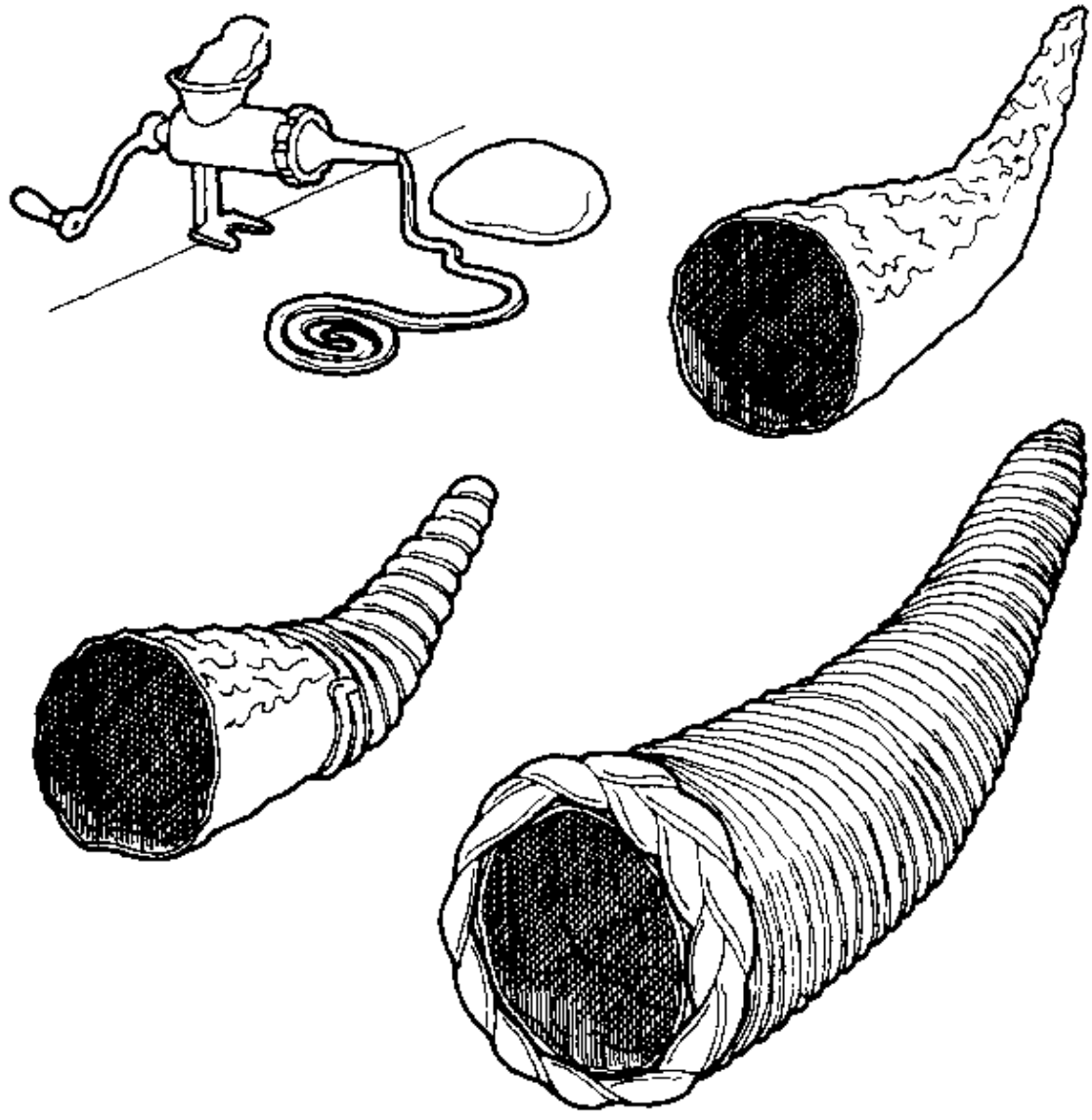


图 2－8　制作羊角包的步骤

硬面包卷面团

面包粉	2.27kg	蛋白	56.7g
盐	56.7g	水	1.36kg
糖	56.7g	酵母	85g
起酥油	56.7g		

制作方法：直接发面。在第二档速度下搅拌12分钟。面团温度26.5℃。发酵1小时。

规格说明：硬面包卷：454g12个。面包：每个454g。

烘烤说明：204℃，大约最初的10分钟要加蒸汽。

其他花色：这个面团可用来制作各种硬面包卷、法式面包、维也纳面包或意大利面包。

家庭鸡蛋面条

面包粉	2.27kg	油	28g
鸡蛋16个	680g	水	454g
盐	56.7g		

制作方法：搅拌成均匀的面团，在擀压前放置大约半小时。待其干后切成面条。此面团也可用于制作提篮和羊角包。

三、编制面包或面条篮

编制面包或面条篮的工艺需要耐心的实践。很多重要的地方对产品有影响。

最重要的是要有一个精良的架子，它们必须有奇数个洞，如图2－9所示。还要有奇数个木钉，按1.9～2.4cm的距离分布在架子上，并有一点张角，使篮子的上面比下面大。注意，在图中有三排不同大小的钉子。

面团必须搓得很均匀，然后均匀地绕在木钉上。

在烘烤前涂上一层鸡蛋。篮把可用金属丝做成。将面团绕在金属丝上，烘烤后安装到篮上去。

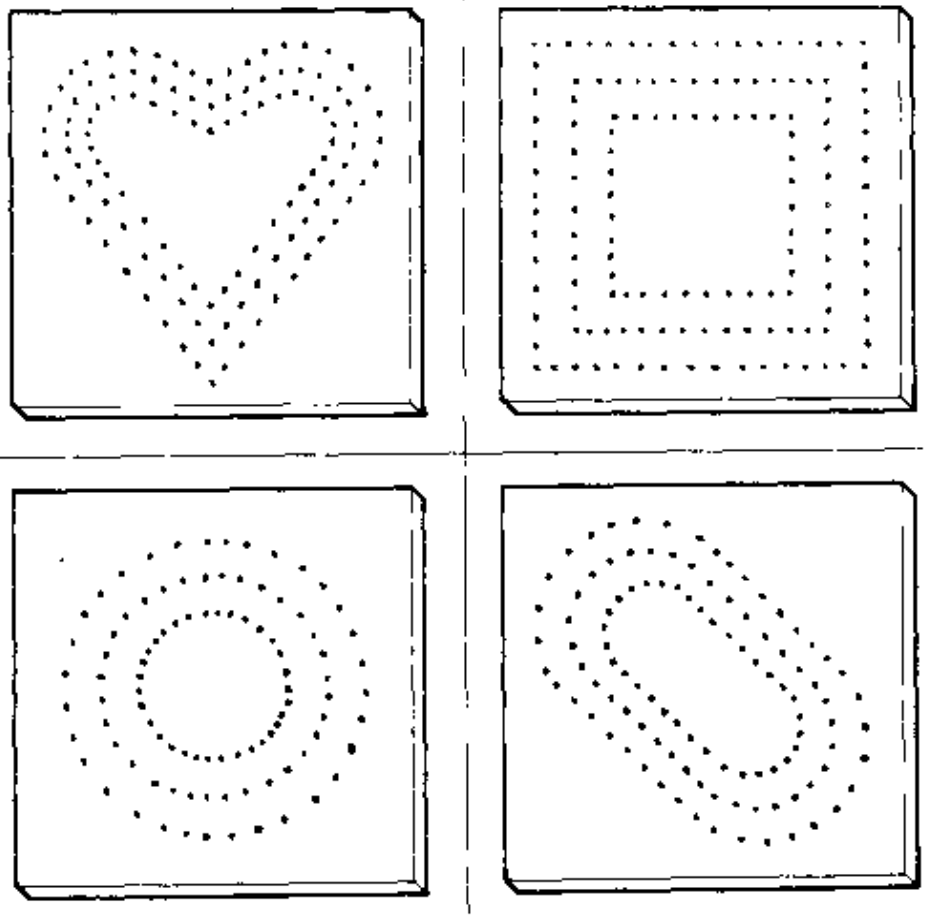


图 2 9 编制面包篮的板：各用来制作不同大小的篮

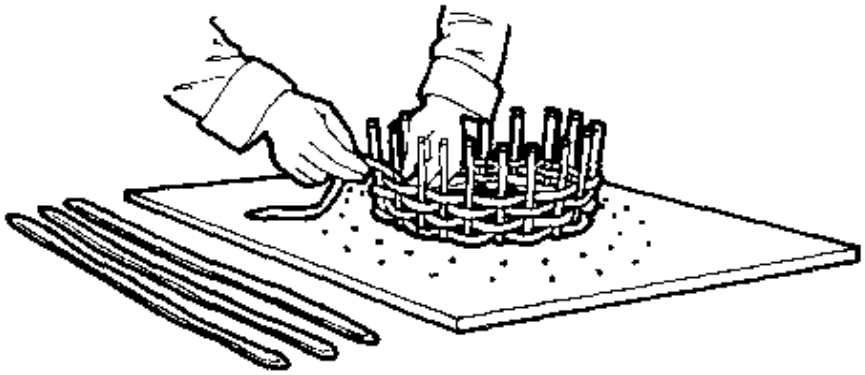


图 2 10 编制面包篮

软面包卷面团

面包粉	2.27kg	奶粉	113g
盐	56.7g	水	1.4kg
糖	227g	酵母	113g
起酥油	227g		

制作方法：直接发面。在中等速度下搅拌12分钟。面团温度26.5°C。发酵1小时。

规格说明：面包卷：每打(12个)340g。共产出12.5打。

烘烤温度：204°C。

丹麦糕面团

盐	28g	牛奶	908g
糖	454g	酵母	113g
黄油	1.2kg	面包粉	2kg
鸡蛋	454g	蛋糕粉	227g

制作方法：将除了908g黄油以外的原料一起搅拌成直接发面。将黄油卷入面团中。搅拌后，放置10～15分钟。然后擀成1.5～2cm厚，长为宽的3倍的薄块。在2/3的面块上撒上黄油，将没有黄油的1/3部分折叠到中间的1/3上，其余的1/3部分折到上面，成为三层面团，两层黄油。再将它在延时器(retarder)中静置20～30分钟。这样的擀皮和折叠的操作要重复两次以上。最后一次擀皮后，在做成各种样子的糕饼前，放在延时器中静置4或5小时是明智的。烘烤前，还应用32～35°C的水蒸气醒发一会儿。

烘烤温度：190℃。

香蕉面包

糖	908g	香蕉泥	1.1kg
起酥油	454g	蛋糕粉	1.4kg
盐	28g	酒石	28g
鸡蛋，搅打	680g	发酵粉	28g

制作方法：将糖、起酥油和盐放在一起做成乳浆，加入搅打过的鸡蛋和香蕉泥。将面粉、酒石和苏打粉一起过筛，加到其他原料中一起搅拌直到均匀。

规格说明：每块680g。

烘烤温度：190°C。

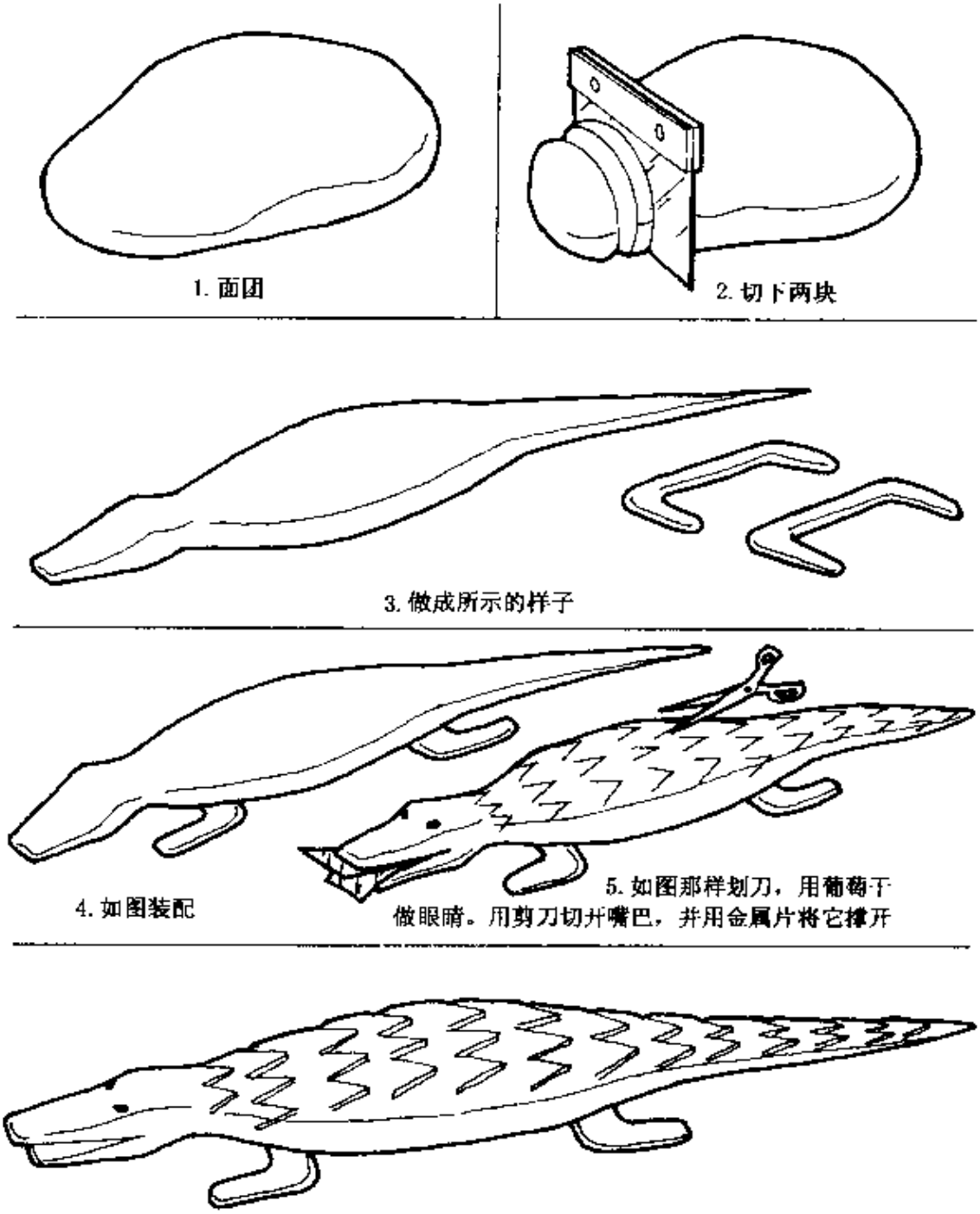


图 2－11　面包鳄鱼

甜 面 团

盐	28g	牛奶	908g
糖	454g	酵母	170g
起酥油和黄油	454g	面包粉	1.6kg
调味品和香料	适量	蛋糕粉	454g
鸡蛋	340g		

制作方法：搅拌成直接发面。发酵1个半小时。面团温度26.5°C。发酵1小时。

烘烤温度：190°C。

枣椰子和硬壳果面包

红糖	454g	面包粉	908g
起酥油	227g	全麦面粉	454g
盐	28g	烘烤粉	28g
鸡蛋	340g	浸泡和切小的枣椰子	908g
发酵粉	28g	核桃	454g
水	908g		

制作方法：将糖、起酥油和盐和成奶油状。打入鸡蛋。将发酵粉溶于水中后加入进去。将面粉和烘烤粉一起过筛后加入到上述混合物中，搅匀。然后将面粉、枣椰子和核桃一起搅拌成面团。

规格说明：每个面块620g。

烘烤温度：190°C。

玉 米 面 包

玉米粉	1kg	盐	42g
糕点面粉	680g	牛奶	1.4kg
糖	113g	鸡蛋	340g
烘烤粉	42g	融化的黄油	340g

制作方法：将玉米粉、面粉、糖、烘烤粉和盐过筛，放在一起搅

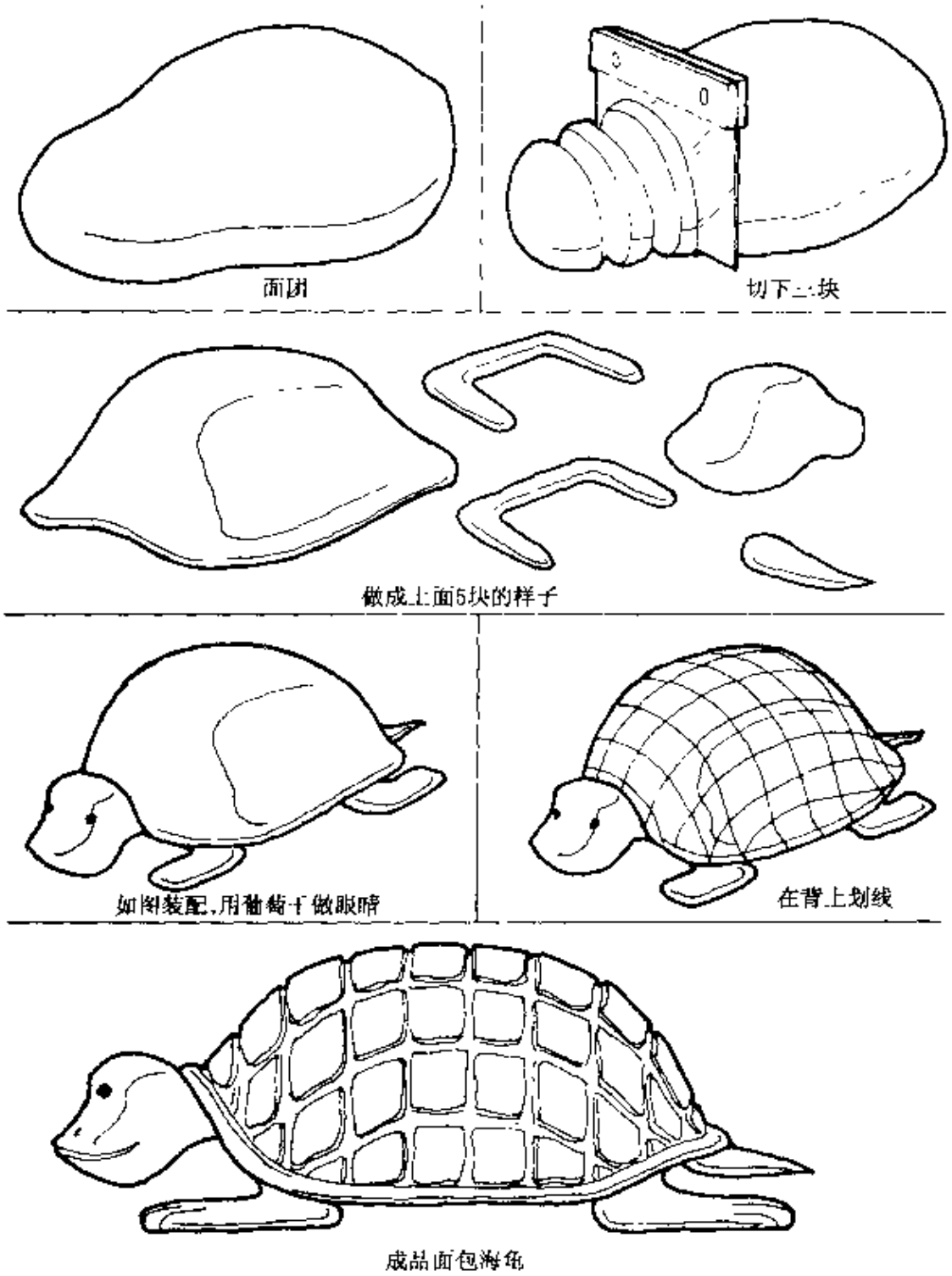


图 2－12　面包海龟

拌。加入搅打过的牛奶和鸡蛋。加入融化的黄油后搅匀。将混合物倒入有油脂的平底盘中。

规格说明：在45cm×60cm的平底盘中倒入4.4kg混合物。

烘烤说明：190°C，热食。

玉米面包和玉米面包条

盐	56g	黄玉米粉	1.1kg
糖	85g	烘烤粉	142g
起酥油	227g	鸡蛋	680g
蛋糕粉	1.1kg	黄油牛奶	1.8kg

制作方法：将盐、糖、起酥油、面粉、玉米粉和烘烤粉混合在一起搅拌。加入搅打过的鸡蛋和0.9kg黄油牛奶后搅匀。加入其余的黄油牛奶，并和上面的混合物一起搅拌。用星形管挤成玉米条。

水果松饼(Muffins)

粉状糖	454g	牛奶	454g
起酥油和黄油	227g	烘烤粉	28g
盐	14g	蛋糕粉	800g
鸡蛋	454g	水果或硬壳果	680g

制作方法：将糖、起酥油和盐放在一起做成乳浆，加入鸡蛋和牛奶。将烘烤粉和面粉在一起过筛并和上面的混合物一起搅匀。将水果或硬壳果拌入混合物中。

规格说明：每打500g。

烘烤说明：204°C。

发酵饼干

蛋糕粉	908g	起酥油和黄油	340g
盐	14g	牛奶	570g
烘烤粉	28g		

制作方法：将面粉、盐和发酵粉过筛并混合。揉入起酥油和黄油。加入牛奶后搅匀。

规格说明：约4打5cm大小的饼干。

烘烤说明：204°C。

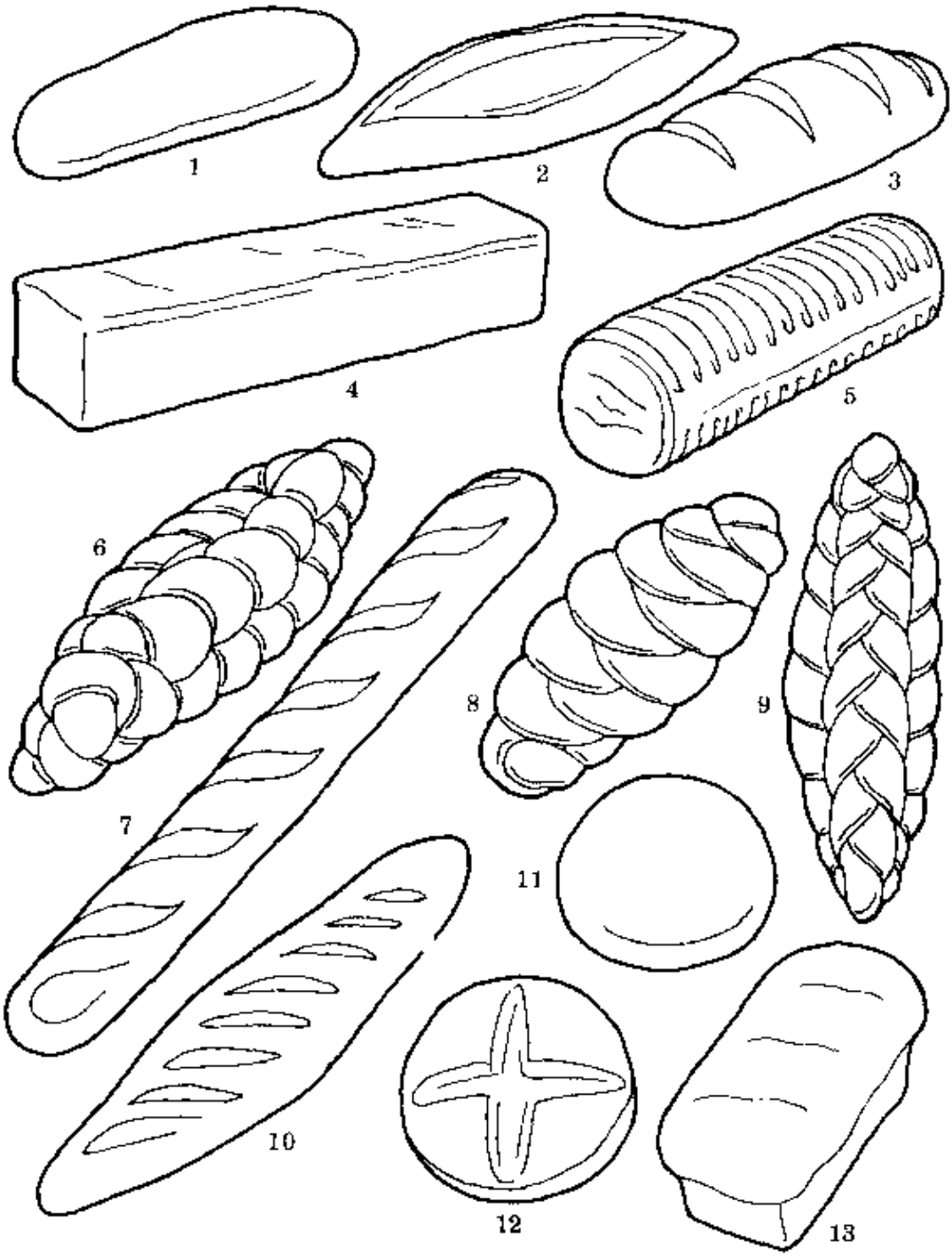


图 2-13 各种面包

1. 裸麦粗面包；2. 意大利面包；3. 美式裸麦面包；4. 长块面包；5. 圆形肉桂面包；6. 麻花面包；7. 法式面包；8. 犹太仙人掌面包；9. 六股麻花面包；10. 维也纳面包；11. 圆形裸麦粗面包；12. 白山峰面包；13. 白盘面包

奶油蛋糕(Brioches)

面粉	680g	糖	56g
酵母	56g	黄油	560g
牛奶	454g	鸡蛋	340g
盐	28g	面粉	800g

制作方法：将面粉、酵母和牛奶做成发面团使其发起来。再将其他原料加入后搅匀。在冰箱中放过夜。

规格说明：每个42g。

烘烤说明：190°C。

松软糕饼(Popovers)

鸡蛋	227g	糖	14g
牛奶	454g	面包粉	340g
盐	14g		

制作方法：将鸡蛋、牛奶、盐和糖放在一起搅打。加入面粉，并搅匀。

规格说明：在松饼锅的每隔一个杯子中涂上油脂，以使松饼能扩展。在涂油的杯中添满3/4的松饼原料。这样，在松饼锅中只有6块松饼而不是12块。总共得到36个中等大小的松饼。

烘烤说明：在204～218°C下烘10分钟，然后降到190°C再烤20分钟，一定要等松饼充分干燥后，才从烤炉中取出，以免它们散塌。

鸡蛋饼(Waffles)

鸡蛋	170g	蛋糕粉	454g
糖(可改变)	56g	烘烤粉	28g
盐	7g	融化的黄油	113g
牛奶	454g		

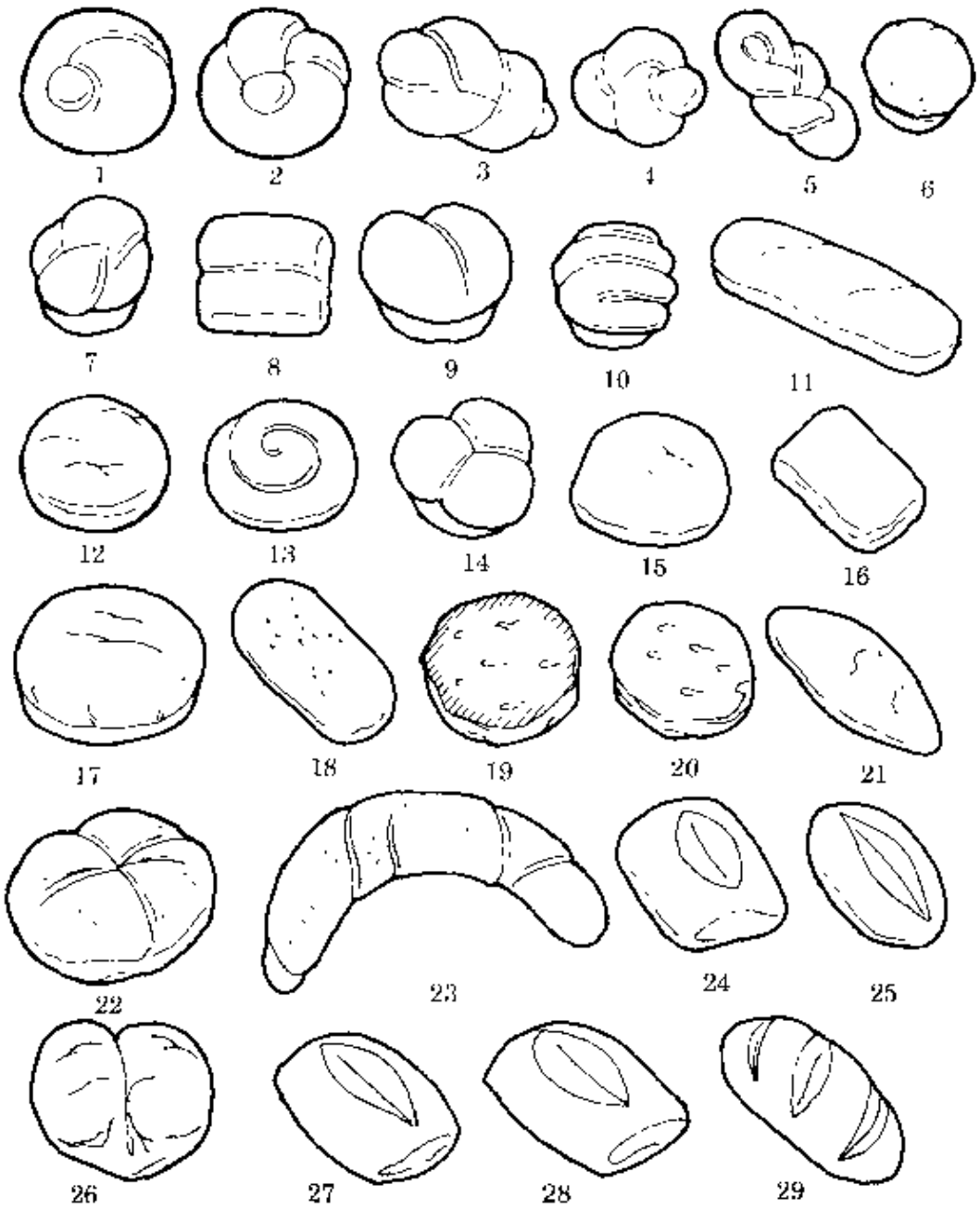


图 2 14 各种面包卷

软面包卷：1. 单结；2. 双结；3. 8字形；4. 方结；5. 麻花卷；6. 螺旋黄油卷；7. 黄油麻花；8. 停车者小屋；9. 双面包卷；10. 黄油卷；11. 法兰克福面包卷；12. 全麦卷；13. 螺旋卷；14. 白蒲叶面包卷；15. 模制卷；16. 雪花卷；17. 汉堡包；18. 罂粟籽卷；19. 撒面粉的马里兰卷；20. 无面粉的维也纳卷；21. 维也纳桥面包卷；硬面包卷：22. 恺撒卷；23. 新月卷；24. 法式卷；25. 裸麦卷；26. 水卷；27. 小汉式卷；28. 梅花卷；29. 裸麦卷

制作方法：将鸡蛋、糖和盐一起搅打，加入牛奶，将面粉和烘烤粉过筛，然后搅拌到糊状物均匀，加入融化的黄油。

其他花色：要制作玉米鸡蛋饼，可用113g玉米粉替代113g蛋糕粉。

姜汁鸡蛋饼

糖蜜	454g	烘烤粉	14g
起酥油	140g	姜	21g
鸡蛋	4只	黄油牛奶	227g
盐	7g	糕点面粉	454g

制作方法：将起酥油融化后和糖蜜混合。将鸡蛋、盐、烘烤粉和姜一起搅拌起泡，加到糖蜜混合物中。加入黄油牛奶。将面粉过筛后加到混合物中，并搅匀。做这种鸡蛋饼时，用的铁烤盘应稍微冷一点。

薄　饼(Griddle Cakes)

鸡蛋3个	140g	蛋糕粉	680g
盐	7g	烘烤粉	28g
糖(可改变)	28g	融化的黄油	56g
牛奶	680g		

制作方法：将鸡蛋、盐和糖一起搅打。加入牛奶。将面粉和烘烤粉过筛，然后和其他原料混合。加入融化的黄油后搅匀。应注意不要将薄饼糊搅拌过度，这会使薄饼发硬。

法式新月型面包(Crescents)

牛奶	908g	黄油	140g
酵母	85g	面包粉	1.6kg
盐	35g	黄油	680g
糖	85g		

制作方法：将除了黄油以外的原料混合在一起，搅拌成均匀的面团。将黄油揉入面团中，像做丹麦糕面团那样折成3叠。在冰箱中搁过夜。将一小块面团做成新月型，在醒发柜中醒发后烘烤。

规格说明：每个35g。

烘烤温度：190°C。

波士顿棕色面包

面包粉	454g	酒石	28g
黑麦粉	454g	糖蜜	454g
全麦粉	454g	鸡蛋	113g
玉米粉	454g	牛奶	1.8kg
盐	56g	发酵粉	56g

制作方法：将面粉、玉米粉、盐和酒石过筛并混合。将糖蜜、鸡蛋和1.3kg牛奶一起搅打后加到干原料中。将发酵粉溶解到其余的牛奶中，然后搅匀。

规格说明：将垫上纸的平底盘并排放，每一只11cm×11cm×36cm的盘中倒入2.1kg原料，约2/3满。

烘烤说明：在232°C下蒸2小时。

葡萄干棕色面包：加454g葡萄干。

玉米松饼和玉米棍

糖	454g	牛奶	680g
起酥油	227g	玉米粉	454g
盐	14g	糕点面粉	680g
鸡蛋	227g	烘烤粉	21g

制作方法：将糖、起酥油和盐放在一起做成乳浆。打入鸡蛋，混入牛奶。加入玉米粉。将面粉和烘烤粉过筛后和上面的原料一起搅匀。

规格说明：每打680g。总共约得到4打松饼或6打玉米棍。

烘烤温度：218℃。

比萨(Pizza)面团

面包粉	1.35kg	酵母	42g
盐	14g	水	908g
油或起酥油	113g		

制作方法：将原料混合。搅拌10分钟直到面团有弹性。搅拌后将面团放在有油的锅或碗中醒发约1小时。

供应量：7个340g的比萨饼。

比萨饼沙司

意大利葡萄干		盐	适量
番茄罐头	3号罐2罐	辣酱油	3/4茶匙
番茄浓汤	3号罐1/2罐	唇形科植物	
切细的大蒜	1/4瓣	(Oregano)	3/4茶匙

制作方法：将意大利葡萄干番茄罐头放在装有中等切割刀的研磨器中研磨。将所有的原料混合后一起搅拌。

产量：得到做12个比萨饼的沙司。

做比萨饼的说明：

(1) 面团发好后，分成每块340g或按要求的质量份。

(2) 将面团捏成圆球，放在一边，让其至少醒发30分钟(在此期间盖上干布)。

(3) 用手将这些面团扩展成直径为35～40cm的圆块。从中心向外缘扩展。

(4) 在做好的圆面团上摊上番茄沙司，撒上搓碎的干酪。然后在整个比萨饼上撒上一些橄榄油。

(5) 放进260～290℃的高温烤炉中烘烤10～12分钟。

其他花色：凤尾鱼、洋葱、意大利干酪、小鸡、香肠片、蘑菇和熏肉片都是常用的配料。它们都放在沙司中，而不直接放在面

团上。

麦麸松饼

糖	454g	麦麸	227g
起酥油	227g	面包粉	680g
盐	14g	烘烤粉	21g
鸡蛋	454g	蜂蜜和糖蜜	227g
牛奶	680g		

制作方法：将糖、起酥油和盐放在一起做成乳浆。依次混入鸡蛋、牛奶和麦麸。将面粉和烘烤粉过筛后搅匀。在混合物中加入蜂蜜和糖蜜。

规格说明：每打680g。总共约得到4打松饼。

烘烤温度：218°C。

其他花色：可放入454g葡萄干，做成葡萄干松饼。

油炸圈饼(Doughnuts)的蜂蜜糖汁

糕饼糖	4.54kg	香精	适量
蜂蜜	227g	水	1kg
盐	14g	明胶	21g

制作方法：将水和明胶加热到70°C，然后和其他的原料一起搅匀。趁热将油炸圈饼浸入糖汁中。

四、早餐点心的顶饰和内填料

肉桂糖

糖	454g
肉桂(可变的)	14g

制作方法：混合在一起，撒在蛋糕的上面。

枣椰子填充料

磨碎的枣椰子	908g	水	454g
红糖	227g		

制作方法：研磨前将枣椰子放在水中浸1小时。煮沸，然后搅拌10分钟。冷却待用。

枣椰子和硬壳果填充料：将227g剥好的硬壳果放入上述混合物中。

融化的填充料

特细精糖粉	908g	奶粉	28g
黄油和起酥油	454g	蛋白	56g

制作方法：将糖、起酥油和奶粉放在一起做成乳浆。加入蛋白后轻微乳化。

顶　饰　料

黄油和起酥油	454g	蛋糕和面包粉	908g
糖	454g	豆蔻或肉桂调味品	适量

制作方法：将它们放在一起揉碎到所要求的程度。

其他花色：加113g剥好的杏仁。

杏仁填充料

杏仁酱	454g	糕点面粉	113g
糖	454g	鸡蛋	113g
黄油和起酥油	227g		

制作方法：将杏仁酱和糖混合在一起。将面粉和起酥油搅和加到上面的混合物中，搅打到均匀。再加入鸡蛋，搅打到均匀。

草莓杏仁填充料：在上述填充料中加入切好的糖渍草莓。

巧克力杏仁填充料：加113g巧克力替代糕点面粉。

奶酪填充料

烘烤用的奶酪	454g	鸡蛋2只	85g
糖	113g	融化的黄油	56g
盐	7g		

制作方法：将所有的原料放在一起搅拌后铺到糕点上。

菠萝奶酪：加113g压碎的菠萝。

花生黄油填充料

红糖	340g	烤过的糕点屑	340g
花生酱	340g	鸡蛋	113g
盐	14g	水	340g
黄油	340g		

制作方法：将所有的原料混合在一起。

罂粟籽填充料

罂粟籽	454g	一只柠檬皮	7g
水	227g	糕点屑	454g
蜂蜜	56g	盐	7g
糖	227g	鸡蛋	85g
黄油	113g		

制作方法：将罂粟籽在水中浸8小时，磨细。加入其余的原料。

蜜 汁

红糖	908g	蜂蜜	227g
黄油和起酥油	454g	水	113g
麦芽	227g		

制作方法：放在一起乳化。

咖啡蛋糕和丹麦饼用的上光汁

玉米糖酱	1.3kg
水	454g

制作方法：一起煮沸，趁热使用。

咖啡蛋糕和丹麦饼用的糖衣

特细精糖粉	2.27kg	蛋白	28g
玉米糖酱	113g	香草或柠檬精	适量
热水(可变)	280g		

制作方法：将所有的原料完全地混合。

第三章　蛋糕和德国大蛋糕

如果要使生产出的蛋糕均匀一致，则仔细地称量原料是非常重要的。每个蛋糕商店中必须有一台可称量从几克到几公斤的秤。这对称量酵母剂和调味料尤为重要。精确的称量可避免产品质量每天有起伏。

一、搅拌蛋糕糊

在处理和搅拌蛋糕糊时必须特别小心，每一种蛋糕糊应该按特殊的配方来混合。每一种混合方法的结果必须仔细地观察。

三种主要的混合蛋糕糊的方法是乳化法、二阶段法和发泡法。

1. 乳化法

(1) 仔细地称量所有的原料，并使它们保持在室温下。

(2) 糖、起酥油或黄油、盐、调味料和香料通常是在一起乳化的。

(3) 将所需要量的鸡蛋少量地、渐渐地加进去，并继续乳化。

(4) 慢慢地加入液体(牛奶或水)。在有些糊状物中，最好交替地加入液体和面粉。

(5) 加入筛过的烘烤粉和面粉，并搅拌成均匀的糊状。

(6) 在整个搅拌过程中应不时地将碗边的糊刮下，以保证得到均匀的蛋糕糊。

2. 二阶段法

(1) 仔细地称量所有的原料，并使它们保持在室温下。

(2) 将所有的干原料如面粉、糖、香料、烘烤粉、盐和其他干原料放入搅拌容器中。加入起酥油和一部分牛奶，慢慢地搅拌一定的时间。

(3) 将所需量的鸡蛋加入剩下的牛奶中。轻轻地搅打并分三部分加到上面的混合物中。隔一段时间，将碗边的糊刮下。

3. 发泡法

(1) 仔细地称量原料，并使它们处于室温下。

(2) 将鸡蛋和糖加温到大约38℃，使糖溶解。搅打到所需的温度。

(3) 拌入面粉中保证其均匀。

上面的基本的方法可以有变化。每一种制造蛋糕的配方都需要充分地搅拌。

二、高海拔下制作蛋糕

几乎所有的用于蛋糕工业的配方，都是在低海拔的城市中形成的。配方中的各种原料是互相平衡的，所以它们在接近海平面的地方能得到所要求的结果。但人们发现，在高海拔处(因为大气压的减小)同样的配方必须作调整，以获得满意的结果。

在高海拔地区做烘烤工作的人们，通常在老的、低糖配方的基础上，按经验作一些调整。一般地，对面糊饼来说，当海拔增高时，减少烘烤粉和糖，增加液体。这样的调整，保护了蛋糕的物理性质，但必然会降低它们的食用品质和味道。如前所说，蛋糕是一种甜食，显著地降低它们的甜度就会损害它们的魅力，因而不被接受。

General Mills完成了在高海拔地区烘烤蛋糕的大量工作。这些试验性的结果表明，对起酥油和软蛋糕糊这种乳化剂类型，

如果糖的含量一般为面粉的120%～130%，则在高海拔地区不需要比海平面减少糖的百分比。特别地，当用二阶段法来制作蛋糕时，更是这样，此方法在标准的工厂操作中，可以在很大程度上控制混入蛋糕糊中的空气量。

我们希望完成一些试验，将用于海平面地区的配方使用到特别的高海拔地区的工厂中，找到能符合当地条件的方法。图3－1提供了一些指导，使不可避免的试验简单化。

由于大气压随海拔的增高而减小，以及温度对蛋糕烘烤的影响，我们发现为了弥补这种条件的改变而需要调节的三个原料是酵母原料、鸡蛋和面粉。

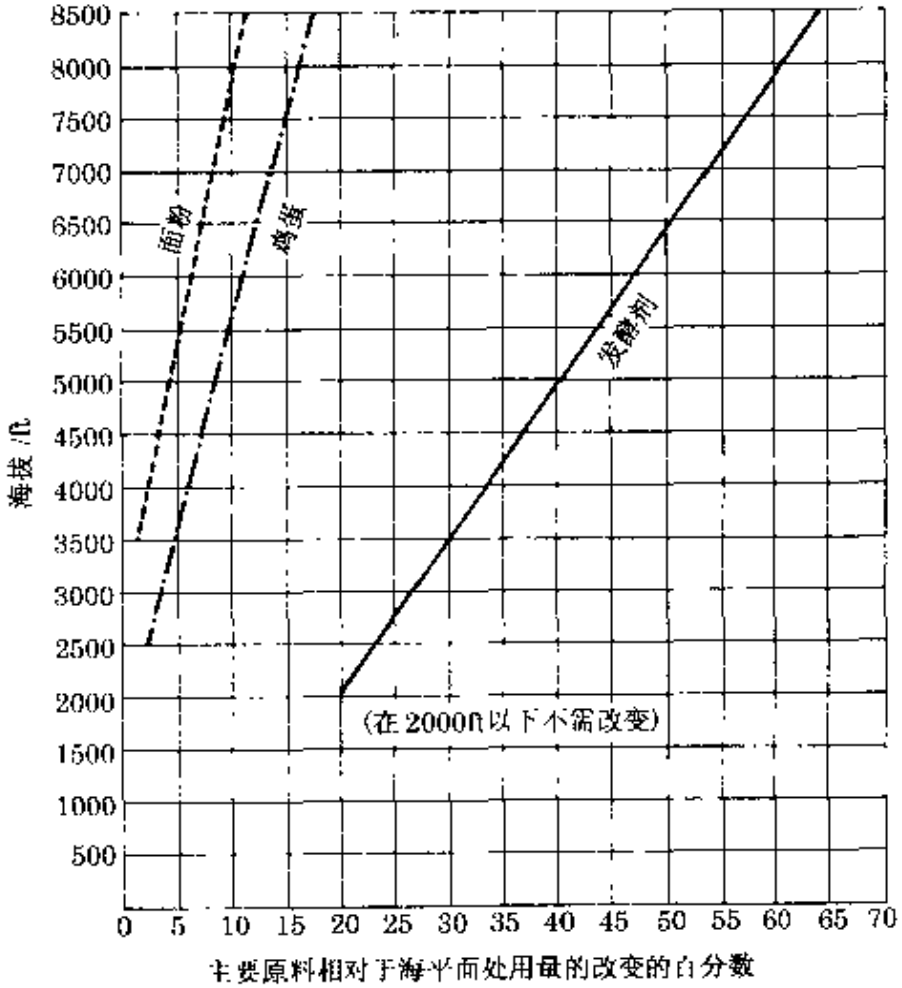


图 3－1　在蛋糕中的主要原料用量与海拔的关系

酵母原料。从海拔2000ft(1ft≈0.304m)开始(在此海拔下减少

15%)，减少烘烤粉、苏打、酒石或其他在蛋糕中有发酵作用的原料，以后随着海拔的增高，增加减少量，直到海拔8000ft，减少海平面地区用量的60%。例如，在海平面地区使用的蛋糕配方用140g烘烤粉，则在海拔8000ft处只用56g。

如果在海平面处，黑蛋糕配方用了苏打、黄油牛奶、和/或烘烤粉，则可通过改为只用甜牛奶和烘烤粉，就可很好地控制和调整发酵原料的修改。这样可以不考虑对多种产生气体的发酵原料的调整。

我们建议将起酥油和糖乳化时，令机器的速度和乳化时间都标准化，使得进入蛋糕糊中的空气尽可能地均匀。这样，可以控制蛋糕的体积，并大大地降低干裂或破碎的速度。

鸡蛋。从海拔2500ft开始，增加2.5%的鸡蛋或蛋白。随着海拔的增高，逐渐增加鸡蛋量，直到在7500ft处增加15%。例如，在海平面上使用的配方中的鸡蛋为1.13kg，在海拔2500ft处，就要增加28g，即用1.16kg。而在海拔7500ft处，就要1.3kg。由于鸡蛋增加了，就在混合物中增加了液体，同时由于蛋白质的强力作用，大大地提高了稳定性。

面粉。从海拔3500ft开始，增加2.5%的面粉。随着海拔的增高，逐渐增加面粉量，直到在8000ft处增加10%。例如，在海平面上使用的配方中的蛋糕粉为2.27kg，在海拔3500ft处，就要增加56g，总量为2.33kg。而在海拔8000ft处，就要2.5kg。

如上所述，这些修正或调整特别适用于糖的含量为面粉的120%～130%的配方。另外，对在海拔4500ft以上的地区制作蛋糕，还有如下的建议：

(1) 一定要在做蛋糕的盘上涂油，因为蛋糕很易粘在盘的边上和底上。

(2) 从海拔3500ft开始，将炉温增加约14℃。烘烤的时间和海平面处一样。应该注意避免烘烤过度，因为在高海拔处，蒸发得非常快，这会使蛋糕烤得太干。

(3) 在配方中用到整鸡蛋、蛋白或蛋黄的地方，按图3－1加入

整鸡蛋或蛋白来作海拔调整。这样做的好处是既增加了鸡蛋，还可增加液体，因为整个鸡蛋或蛋白中的液体显然多于蛋黄中的液体。

(4) 制作发泡和安琪儿蛋糕时，鸡蛋不要搅打太多，配方中的酸性原料(酒石)应和图3－1中的烘烤粉减少同样的比例。

(5) 当蛋糕从烤炉中取出后，及时将它们从烘烤罐中取出，能保证蛋糕的湿度和新鲜度。不要将刚烤好的蛋糕在强气流下冷却。当它们完全冷却后，立即将它们冷藏起来。

每个蛋糕的标称质量

单元大小	单元	标称质量
15.8cm	层	340g
17.8cm	层	454g
20.3cm	层	680g
25.4cm	层	908g
30.5cm	层	1.4kg
35.6cm	层	1.8kg
5.7cm×6.3cm×20.3cm	块	397g
43cm×60cm	张	2.27～2.72kg
20.3cm	安琪儿(angel)	368g
5.7cm×6.3cm×20.3cm	磅面包	567g
一打	纸杯	每杯28g

注：对美国发泡蛋糕，标称比上面的轻25%。

蛋糕配方转换表

液体	
水	227g＝1杯
牛奶	241g＝1杯
奶油	237g＝1杯
甜炼乳	290g＝1杯
面粉和填料	
蛋糕粉(过筛一次)	110g＝1杯

面包粉(过筛一次)	120g＝1杯
淀粉(过筛一次)	184g＝1杯
糕点屑	85g＝1杯

糖

砂糖	198g＝1杯
特细精糖粉	142g＝1杯
4X糖	127g＝1杯
红糖	198g＝1杯
纯水果糖	220g＝1杯
过筛一次的粉状6X糖	113g＝1杯

发酵原料

烘烤粉(酒石型)	3.5g＝1满茶匙
烘烤粉(磷酸盐－S.A.S.型)	4.7g＝1满茶匙
酒石	3.5g＝1满茶匙
苏打	4.7g＝1满茶匙

调味料

调味抽取液	21g＝6满茶匙
磨碎的丁香	14g＝6满茶匙
磨碎的肉桂	14g＝6满茶匙
磨碎的姜	14g＝6满茶匙
磨碎的豆蔻	14g＝6满茶匙
盐	28g＝6满茶匙
搓碎的果皮	21g＝6满茶匙
磨碎的香菜子	14g＝6满茶匙

起酥料

黄油	219g＝1杯
氢化酥油	191g＝1杯

糖浆	
蜂蜜	340g＝1杯
糖蜜	312g＝1杯

鸡蛋	
整个鸡蛋	5个＝1杯
蛋白	8个＝1杯
蛋黄	12个＝1杯

水果和硬壳果	
切碎的椰子	99g＝1杯
磨碎的椰子	70g＝1杯
硬壳果片	113g＝1杯
磨碎的硬壳果	120g＝1杯
苹果汁	227g＝1杯
红醋栗	134g＝1杯
葡萄干	127g＝1杯

其他原料	
果皮蜜饯	113g＝1杯
农家干酪	198g＝1杯
巧克力碎粒	106g＝1杯
融化的巧克力	241g＝1杯
可可	99g＝1杯
明胶	156g＝1杯

黄油老姆酒(Rum)蛋糕

糖	1.13kg	鸡蛋	1.36kg
黄油	908g	牛奶	680g
盐	28g	蛋糕粉	1.36kg
香草	适量	烘烤粉	42g

制作方法：乳化法。取出227g牛奶，最后加入。

规格说明：454g制作15.8cm的环形蛋糕。

烘烤温度：190℃。

糖浆：烘烤后，从盘中取出冷却，浸入如下的老姆酒糖浆中：将2.27kg糖、454g玉米糖浆、946cm³水和14g酒石一起煮沸。加入甜酒调味料。

基本的白蛋糕

糖	1.13kg	香草或柠檬精	适量
蛋糕粉	1.13kg	乳化起酥油	567g
盐	28g	脱脂牛奶	680g
烘烤粉	56g	蛋白	680g

制作方法：二阶段法。留下227g牛奶和蛋白，用于第二阶段。用白脱奶油、巧克力糖衣和药蜀葵糖衣来装饰。

用量说明：见表。

烘烤温度：190℃。

原料 / 在产品中的主要功能	蛋糕粉	糖	起酥油和黄油	盐	整个蛋黄	蛋白	调味料和香料	发酵剂	牛奶
结合剂	√								
吸收剂	√								
有助于保持质量	√	√	√						√
影响食用质量	√								
营养价值	√	√	√		√				√
影响味道	√		√		√				
增加甜味		√							
使产品柔软		√							
影响均匀性		√						√	
提供表面颜色		√							

酥脆性或柔软性			√						
食用质量			√						
颜色		√							
体积						√		√	
结构						√			√
颗粒性和组织						√		√	√
提高产品质量			√						√
产生味道				√			√		

图 3－2　蛋糕原料及其功能

问题 / 原因	外观	表皮颜色太深	蛋糕太小	表面有斑点	蛋糕收缩	在烘烤时塌缩	蛋糕表皮裂开	表皮太厚	内在质量	颗粒粗糙不整	颗粒稠密	缺乏味道	蛋糕发硬	面包质量不佳	水果沉底	质量保存性差
搅拌不适当					√		√			√				√		
面糊太硬							√			√						
发酵料太多										√		√		√	√	
发酵料太少			√								√					
面糊太软					√						√				√	
加热过度		√	√				√									√
加热不够								√		√				√		
糖太多		√														
糖太少													√	√		√
面粉类型不合适			√				√				√		√		√	√
面粉太多							√						√			
面粉太少						√										
蛋糕用料太少			√													
烘烤粉过期			√													
烘烤过度					√											
烘烤不够						√										
糖太粗糙				√												
鸡蛋不够											√			√		√

水果没有适当地沥干															√	
起酥油不够													√			√
配方不平衡			√								√	√	√		√	√
面糊太温			√													
液体不够				√									√			

图 3-3 原始蛋糕的问题及产生原因

水果清蛋糕

葡萄干	1.36kg	丁香	7g
混合的小方块水果	1.36kg	肉桂	7g
樱桃	454g	雪利酒	1.8kg
橘皮	454g	糖	1.5kg
柠檬皮	454g	黄油和起酥油	1.08kg
香橼	454g	鸡蛋	800g
蜂蜜	368g	面包粉	2.37kg
盐	85g	核桃	800g
姜	7g		

制作方法：将水果、橘皮和香橼在蜂蜜、盐、香料和酒的混合物中浸泡过夜。将糖和起酥油一起乳化，放入鸡蛋中继续乳化，然后放在面粉中搅匀，就得到面糊。加入水果和核桃。此混合物可用来制作圣诞蛋糕或结婚纪念蛋糕。

烘烤温度：按照蛋糕的大小，在149～176℃下烘烤。

罗马苹果蛋糕

糖	1.13kg	脱脂牛奶	454g
起酥油和黄油	340g	苏打	28g
盐	14g	蛋糕粉	1.20kg
豆蔻	3.5g	烘烤粉	28g
肉桂	3.5g	切小的苹果	1.36kg
鸡蛋	227g		

制作方法：乳化法。加入苹果充分搅拌。

规格说明：20cm的蛋糕为454g。

烘烤温度：190℃。

顶饰料：将113g的黄油涂在227g核桃上。在烘烤前，将核桃撒在蛋糕糊上，并将肉桂和糖的混合物撒在蛋糕上。

枣椰子和硬壳果蛋糕

蛋糕粉	1.13kg	乳化的起酥油	567g
糖	1.36kg	黄油牛奶	567g
盐	42g	黄油牛奶	800g
苏打	14g	鸡蛋	680g
烘烤粉	14g	硬壳果	454g
豆蔻	3.5g	磨碎的枣椰子	1.36kg

制作方法：二阶段法。将硬壳果和枣椰子混合。最好与巧克力一起冷冻。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：190℃。

美国发泡蛋糕

糖	2.27kg	牛奶	1.13kg
整鸡蛋	2kg	黄油	227g
蛋黄	227g	蛋糕粉	2kg
香草或柠檬	适量	烘烤粉	56g
盐	28g		

制作方法：将糖在平板盘上加热。加入鸡蛋、蛋黄、盐、调味品和糖。在高速下大约搅打10分钟，使成柠檬色。将牛奶和黄油加热，直到黄油融化。将面粉和烘烤粉在一起过筛并搅拌。和牛奶交替地拌入第一种混合物。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：190℃。

其他花色：叠层蛋糕、Boston奶油派、Washington奶油派、冰奶油蛋糕、果子冻果糕卷、Mary Ann纸杯蛋糕。

草莓夹层蛋糕

蛋糕粉	1.36kg	脱脂牛奶	454g
糖	1.36kg	鸡蛋	908g
盐	42g	脱脂牛奶	454g
烘烤粉	42g	草莓酱	680g
乳化起酥油	567g		

制作方法：二阶段法。加入草莓酱并搅拌。包上草莓糖衣。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：190℃。

草莓酱：将908g草莓和454g糖一起煮沸。冷却待用。

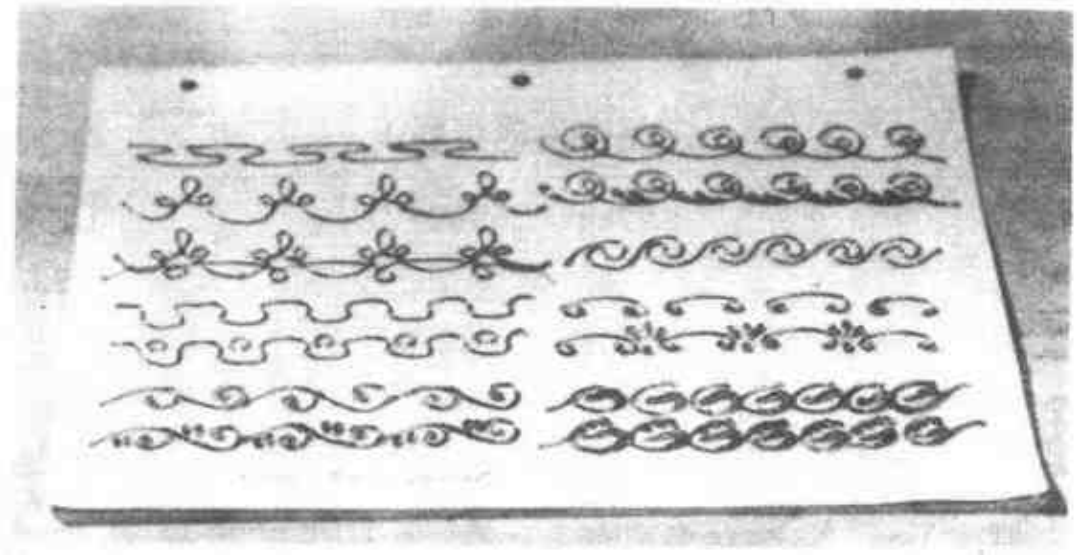


图 3－4　蛋糕装饰的花边设计

橘子和菠萝蛋糕

蛋糕粉	567g	高成分的起酥油	227g
糖	624g	脱脂牛奶	227g
烘烤粉	21g	鸡蛋	283g
苏打	3.5g	脱脂牛奶	227g
盐	14g	橘子和菠萝酱	283g

制作方法：二阶段法。加入酱并充分搅拌。

用量说明：见表。

烘烤温度：190℃。

橘子和菠萝酱：将1.36kg磨好的橘子、908g菠萝和908g糖煮沸，冷却待用。用混合物制作菠萝蛋糕时，用菠萝酱。制作橘子蛋糕时，用橘子酱。这些酱也可用来填在两层蛋糕间。

德国乳清干酪大蛋糕

乳清干酪	680g	香橼(切成小方块)	28g
糖	113g	鸡蛋(4个)	170g
盐	3.5g	白兰地	28g
香草	适量	烤杏仁	113g

制作方法：将乳清干酪和糖在细筛中搓揉。将盐、香草和香橼混合在一起，加到乳清干酪和糖中。慢慢地加入鸡蛋、白兰地和烤杏仁。在上面划格子，然后烘烤。撒上特细精糖粉。和甜饼面团一起倒入20cm的蛋糕盘或25cm的派盘中。

烘烤说明：190℃，约烘烤45分钟。

供应量：8～10人用(一个派或蛋糕)。

巴伐利亚奶酪蛋糕

奶油吉士	2.72kg	盐	适量
砂糖	908g	柠檬皮	适量
白兰地	170g	橘子皮	适量
明胶	56g	浓奶油	4730cm³
水	1杯		

制作方法：将明胶化在水中。将奶油吉士和糖乳化。加入白兰地、盐、柠檬皮和橘子皮。将奶油搅打并倒入混合物中。将蛋糕切成1.3cm的圆粒。放在25cm的蛋糕盘中，填入巴伐利亚奶酪蛋糕混合物。将其冰冻。脱下模子，加上顶饰料。

供应量：3个25cm的奶酪蛋糕。

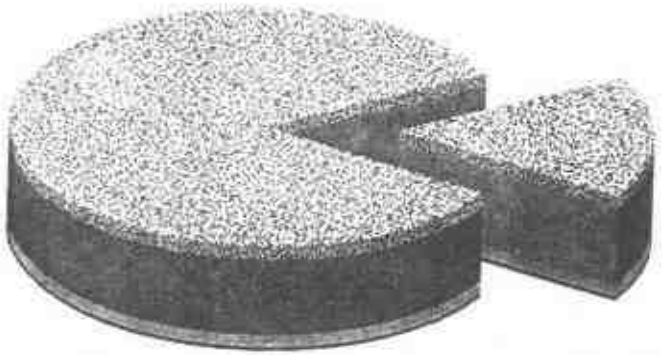


图 3－5　德国乳清干酪大蛋糕，以及巴伐利亚奶酪蛋糕

奶酪蛋糕

奶油吉士	4.54kg	蛋黄(8个)	170g
糖	1.36kg	柠檬、香草	适量
透明冻胶	227g	厚奶油	567g
鸡蛋(20个)	908g		

制作方法：将奶油吉士、糖、透明冻胶柠檬和香草放在一起乳化。慢慢地加入鸡蛋和鸡蛋黄。加入厚奶油。将糊分倒在各盘中。

烘烤说明：

方法1：190℃下烘烤，约1.5小时，并用水浴使其刚好凝结(如果蒸过度，冷却后会裂开)。

方法2(推荐)：88℃烤4小时，不用水浴，使其刚好凝结(鸡蛋中的蛋白质在71～82℃时凝结，厚透明冻胶在82℃时凝结)。

供应量：4个25cm的蛋糕。

Sacher大蛋糕

(产生于1832年，是一个在Prince　Metternich供职的维也纳糕点师制作的)

黄油	142g	蛋白(8个)	227g
糖	85g	砂糖	70g
蛋黄(8个)	170g	蛋糕粉	142g
融化的甜巧克力	170g	精炼杏酱	227g

制作方法：将黄油和糖乳化到松软。每次加入两个蛋黄后充分搅打。拌入融化的巧克力。将糖慢慢地加入蛋白中搅打使其凝固，但不能干。和筛过的面粉交替地倒入蛋黄混合物中。然后倒入一只25cm的涂了黄油的模子中。在150℃下烘烤。最后将其切成两片，将杏子或覆盆子等填充物填在中间，铺在上面和侧面，包上硬Ganache(见下)或巧克力方丹(Fondant)。分成16块，在每块上用巧克力写上“Sacher”，或用巧克力上写一个S，并放一块圆杏仁糖。



图 3－6　Sacher蛋糕

软Ganache

厚奶油	2.72kg	黄油	227g
牛奶	454g	黑甜、牛奶或白巧克力	2kg

将牛奶、奶油和黄油放在锅内煮沸。将巧克力切成小块，将煮沸的牛奶、奶油和黄油浇在巧克力上，用一只木匙搅匀后将其过

滤。在室温下冷却，然后放入冰箱。

硬Ganache

厚牛奶	908g	黄油	56g
糖	56g	切成小块的巧克力	1.8kg

制作方法：将奶油、糖和黄油煮沸。将热的奶油混合物浇在巧克力上，搅匀，然后过滤。

黑森林樱桃大蛋糕

25cm巧克力发泡蛋糕			
去核新鲜黑樱桃	454g	巴伐利亚奶油	850g
糖	283g	樱桃酒	适量
稀释的玉米淀粉	14g	巧克力片	适量
水	150g	搅打过的奶油	适量

制作方法：将冷却的蛋糕片成三层。将樱桃加糖烹煮。当煮沸时拌入和以水的玉米淀粉。再煮沸，撤火冷却。按巴伐利亚奶油的配方准备半份。将樱桃酒撒在各层蛋糕上，然后将巴伐利亚奶油和冷却的樱桃夹在各层间。将其余的巴伐利亚奶油涂满在上面和侧面。将巧克力薄片或搓碎的巧克力遍撒在蛋糕上。再将搅打过的奶油花边装饰在整个蛋糕上。最后撒上XXXX糖。冷食。

供应量：10～12人用。

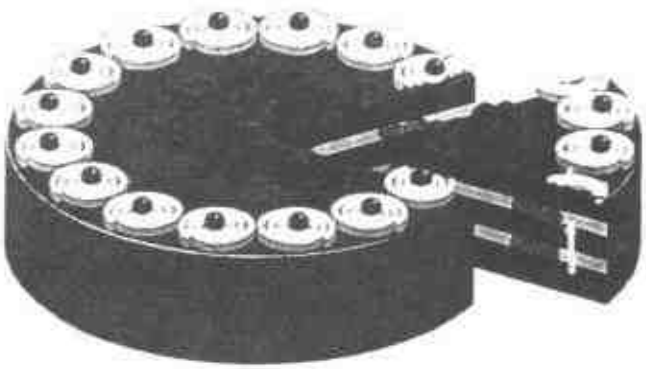


图 3－7　黑森林樱桃大蛋糕

Mocha大蛋糕

切两层香草发泡蛋糕和两层巧克力发泡蛋糕，每层1.27cm。在层间按如下的次序填充Mocha白脱奶油或杏酱：香草发泡蛋糕、Mocha白脱奶油、巧克力发泡蛋糕、Mocha白脱奶油、香草发泡蛋糕、Mocha白脱奶油、杏酱、Mocha白脱奶油，在四周和上面涂上Mocha白脱奶油。围绕蛋糕上面的边缘放16个Mocha白脱奶油圈。在每个圈上放一点杏酱。再在蛋糕中间放一点切成薄片的烤杏仁。

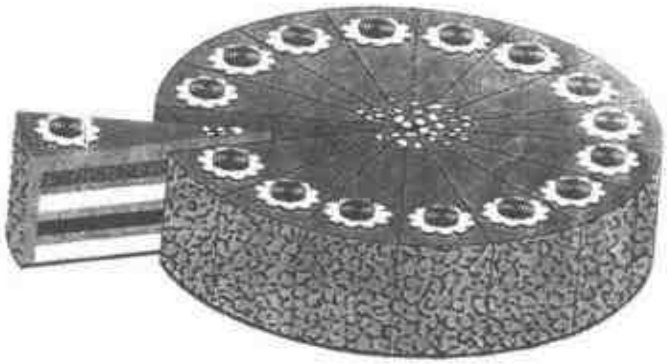


图 3－8　Mocha蛋糕

发泡蛋糕

鸡蛋(30个)	1.36kg	玉米淀粉	227g
砂糖	850g	融化的黄油	283g
蛋糕粉	624g	柠檬或香草	适量

制作方法：搅打鸡蛋和糖，使其微微发泡。将面粉和玉米淀粉过筛后混合。最后拌入融化的黄油。

供应量：5个25cm的，或8个20cm的蛋糕。

巧克力发泡蛋糕

鸡蛋(30个)	1.36kg	玉米淀粉	227g
砂糖	850g	苏打	4.5g
蛋糕粉	480g	黄油	142g
可可粉	142g	香草	适量

制作方法：搅打鸡蛋和糖使其发泡。用手拌入筛过的面粉、可

可、玉米淀粉、苏打，最后是黄油。

巧克力蛋黄酱填充物

蛋黄(20个)	397g	厚奶油	1.6kg
砂糖	283g	香草	适量
雪利酒或马撒拉葡萄酒	454g	白兰地	适量
甜巧克力	567g	明胶	42g

制作方法：搅打蛋黄和糖。将融化的巧克力加入鸡蛋混合物中。加入搅打的奶油。将明胶化在酒中。

产量：填充5个25cm的蛋糕。



图 3－9　巧克力蛋黄酱大蛋糕

巧克力蛋黄酱大蛋糕

切出三层非常薄的巧克力发泡蛋糕。每层撒上纯净糖浆。将一层放在25cm的蛋糕盘中。在上面放上巧克力蛋黄酱填充物，大约半满。然后在上面放上第二层蛋糕，用剩下的巧克力蛋黄酱填充物填充蛋糕盘。再在上面放最后一层蛋糕，然后放在冰箱中冷却。在水浴中脱模，并在上面和四周涂上搅打好的巧克力奶油。用5号圆管在蛋糕上面的边缘处做16朵巧克力奶油蔷薇形装饰花。在每朵上放上巧克力装饰物。最后将蛋糕切成16块。

Linzer大蛋糕

这种澳大利亚Linz的本地蛋糕有很多制作方法，并有不同的名称。有些糕点师做成三层含糖很多的面团，混入磨碎的杏仁。在顶层用一只小的圆形切割器切出三个圆孔。

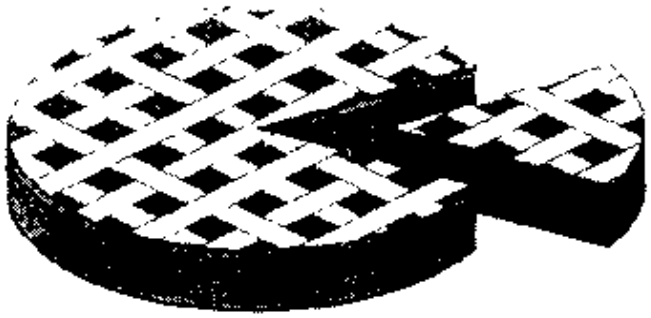


图 3－10　Linzer大蛋糕

经过烘烤、冷却后，在层间夹上覆盆子酱。上面一层用水弄光，或简单地刷一层XXXX糖。用此法做成的就是Linzer krappen蛋糕。

Linzer大蛋糕面团

植物起酥油	680g	盐	14g
黄油	680g	肉桂	7g
砂糖	680g	新鲜蛋糕屑	1.13kg
鸡蛋(5只)	227g	磨细的核桃、榛子或杏仁	680g
蛋糕粉	908g		

制作方法：将起酥油、黄油和糖做成浓厚的奶油。慢慢地加入鸡蛋。将蛋糕粉、盐和肉桂一起过筛，并和蛋糕屑、磨碎的硬壳果混合。将所有上面的混合物放在一起搅拌成均匀的面团，放在冰箱中至少冷却2小时。

供应量：3个25cm×3.8cm的蛋糕。

成品Linzer大蛋糕

在25cm×3.8cm的蛋糕盘的边上和底上敷一层厚约1.8cm的Linzer大蛋糕面团。用一把柔软的压舌板在盘底的面团上涂一层

约0.8cm厚的无籽覆盆子酱。用一只糕点袋，袋上Linzer大蛋糕面团，配上一只2cm的直圆管在酱上挤出一种格子图案。涂上搅打过的鸡蛋，撒上切细的杏仁。在190℃下烘烤35～40分钟，或直到烤好。冷却后刷以XXXX糖。

三、水果蛋糕

1. 果馅饼壳

在一只直径为25cm，3.8cm深的果馅饼(Tart)模子中涂一层油。放上1－2－3面团。在模子的内缘敷一层厚的面团层。在边上做一条均匀的凹槽;用夹蛋糕器夹住，并用叉子穿刺底部。在面团上放一张涂油的纸，并用豆或大米填充，以防面团发起来。在204℃的炉中烘烤大约30分钟。取出大米或豆，拿走纸，并将其翻过来再烤大约15分钟，或直到外壳变色。果馅饼壳可预先烘烤，并在干燥的地方保存数天。

2. 成品

在烘烤好的果馅饼壳底上放一层2cm厚的具有樱桃酒、老姆酒或利口酒味的糕点奶油。盖一薄层发泡蛋糕，并在上面安排一层沥干的罐头水果或新鲜水果。覆盖一层红醋栗果冻或杏子果冻。如果需要，饰以搅打过的奶油。罐头杏、桃、樱桃、梨或菠萝，或新鲜的草莓、越橘或其他水果都可配合起来做成吸引人的装饰物。

3. 制作成品的其他方法

在直径为25cm，2cm深的涂油果馅饼模子中放入1 2－3面团或发酵面团。在边上做一条均匀的凹槽;用夹蛋糕器夹住。在模子底上倒入1.3cm厚的糕点奶油或奶油杏仁酱。盖上一薄层发泡蛋糕，并将水果美观地排列在上面，互相之间要尽量靠近，因为在烘烤中水果会收缩。新鲜、结实的水果如苹果、樱桃和梨是理想

的。如果用罐头水果，必须将汁完全沥干。在204℃下烘烤约1小时。冷却后，取出模子并用杏酱或红醋栗冻胶上光。

奶油杏仁酱I(Franchipan，作为填充物)

杏仁酱	1.8kg	鸡蛋(16)	737g
黄油	908g	蛋糕粉	170g
砂糖	170g		

制作方法：搅拌和软化杏仁酱。加入黄油并均匀地搅拌。加入糖。分3次加入鸡蛋并搅拌。最后加入面粉并搅匀。

4. 法式苹果大蛋糕

在25cm×3.8cm的模子中填入1－2－3面团。折叠边缘并均匀地刻凹槽。在底上铺上1.3cm厚的香草糕点奶油。盖一薄片发泡蛋糕，并撒一点老姆酒。将8个大苹果去皮，去核，切成0.3cm厚的片，然后在发泡蛋糕上紧挨在一起排成圆圈，直到排满整个蛋糕(新鲜苹果在烘烤时要收缩)。将砂糖撒在蛋糕上。在204℃下烘烤45分钟，或直到烤好。为使苹果烤透，在烤到一半时间时用一张涂黄油的纸盖在蛋糕上。

5. 苹果大蛋糕屋(Maison)

在25cm×3.8cm的模子中填入1－2－3面团。在底上涂一点杏仁酱，并盖上一排0.6cm厚的苹果片。将473cm³牛奶、一个蛋黄、3只鸡蛋、170g糖和28g玉米淀粉放在一起搅拌后，倒在新鲜苹果上，达到2/3的模子的容量。在204℃下烘烤40分钟。冷却30分钟后从模子取出。

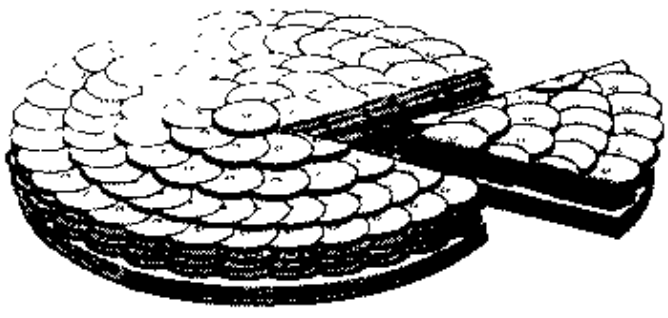


图 3－11　苹果大蛋糕屋

1－2－3面团(甜饼)面团

砂糖	454g	调味料	适量
黄油	908g	蛋糕粉	1.36kg
鸡蛋(3只)	142g		

制作方法：将糖和黄油乳化。加入鸡蛋和调味料，再加入筛过的蛋糕粉。

四、Dobos大蛋糕

这种富有营养的、可口的蛋糕最早来自布达佩斯。由于它的味道和不平凡的外观而受到世界上所有人的喜爱。

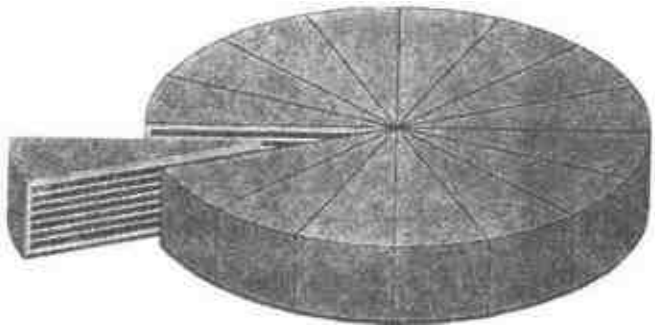


图 3－12 Dobos大蛋糕

Dobos大蛋糕混合物

蛋黄(10个)	198g	面包粉	227g
砂糖	170g	蛋白(10个)	283g
厚奶油	85g		

制作方法：将蛋黄和糖一起搅打到浓厚。渐渐地加入厚奶油，将所有的原料一起搅匀。加入筛过的面包粉。彻底地搅拌，最后加入经强烈地搅打的蛋白。

1. 预制和成品Dobos大蛋糕

在7个30cm的叠层蛋糕罐的底上厚厚地涂一层黄油。用一块

柔软的刮板涂一薄层Dobos大蛋糕混合物。在204℃下烘烤10～12分钟，或直到烤好。在6层蛋糕中间夹上巧克力白脱奶油或ganache(见前)。在剩下的一层上用刮板涂上一层焦糖，马上用切奶油刀将其切成12等块。在蛋糕上涂满巧克力白脱奶油，并将焦糖三角放在上面。在每一块下面放一点巧克力白脱奶油，能使它稳定住。

有时Dobos蛋糕上面就简单地包一层融化的甜巧克力糖衣。将Dobos蛋糕混合物涂抹在45.7cm×61cm的烘烤平板盘上，然后将各层间夹在一起，中间为巧克力白脱奶油。再切成长的窄条，包以糖衣。

2. 焦糖

将1杯砂糖和1汤匙黄油融化在沙司盘中，放在火上搅拌到混合物开始变黄。

五、巴伐利亚奶油大蛋糕

切出三层很薄的发泡蛋糕。每层撒上一点纯净糖浆。将一层蛋糕放在25cm的蛋糕盘中。在上面铺上巴伐利亚奶油到半满。然后将第二层放在上面，并将其余的填充物铺在上面。再放第三层后将其冷藏。将蛋糕在水浴中脱模，在四周和上面涂上搅打过的香草味奶油。用星形管在蛋糕上面的周边做16朵奶油蔷薇装饰物，并用新鲜水果如中国橘、樱桃或草莓来装饰。

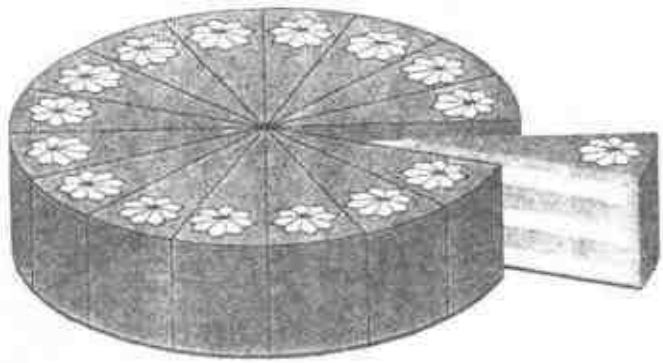


图 3－13　巴伐利亚奶油大蛋糕

六、杏仁酥糖大蛋糕(Marzipan Torte)

这种蛋糕是将香草和巧克力发泡蛋糕、草莓、巧克力和香草奶油、新鲜草莓或其他新鲜水果和微青的阿月浑子味的杏仁酥糖

组合而成的。各层安排如下：香草发泡蛋糕，搅打的草莓奶油，巧克力发泡蛋糕，搅打的巧克力奶油，香草发泡蛋糕，搅打的香草奶油，水果和巧克力发泡蛋糕。蛋糕上盖一层0.3cm厚的阿月浑子味的糖衣，并饰以糖制冻胶。

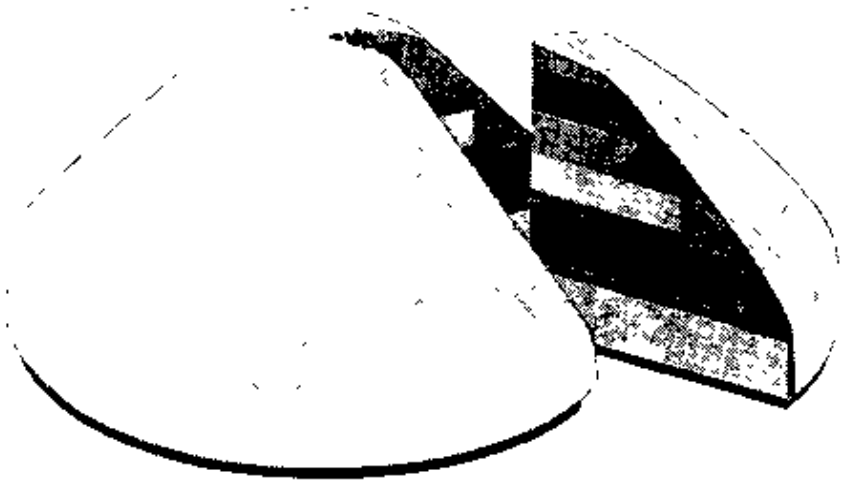


图 3 14 杏仁酥糖大蛋糕

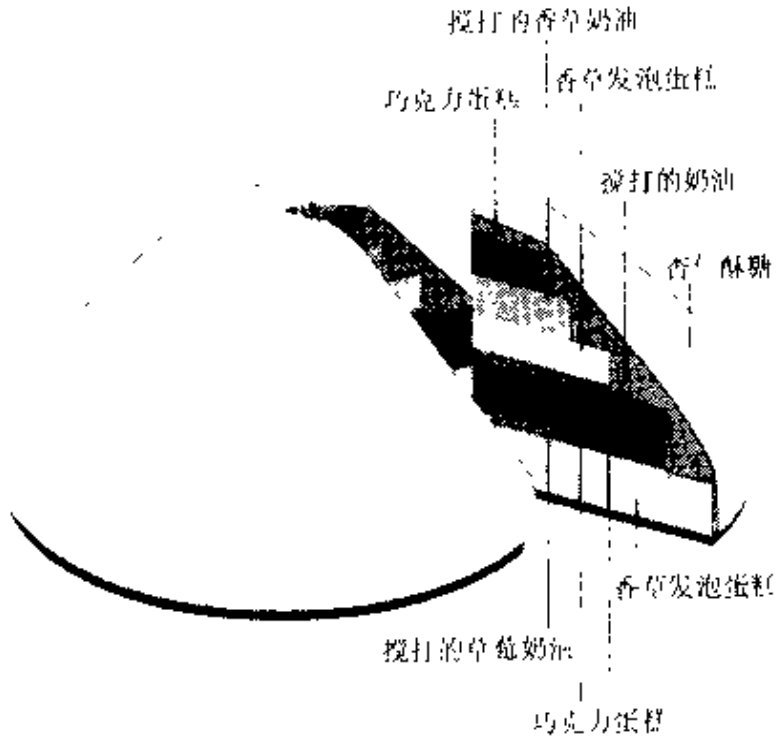


图 3－15 杏仁酥糖，搅打的奶油，巧克力蛋糕，搅打的香草奶油，香草发泡蛋糕，巧克力蛋糕，搅打的草莓奶油，香草发泡蛋糕

七、水果大蛋糕

这种大蛋糕可用多种方法来制作，只要它看起来是非常漂亮的水果派。有下面各种选择：

第一层	奶油杏仁糊
	1－2－3面团
	Linzer面团
果酱	覆盆子
	草莓
	杏
蛋糕	发泡蛋糕
	高成分蛋糕
	磅蛋糕
糖衣	糕点奶油
	搅打奶油
	Chantilly奶油
水果	橘子
	菠萝
	草莓
	覆盆子

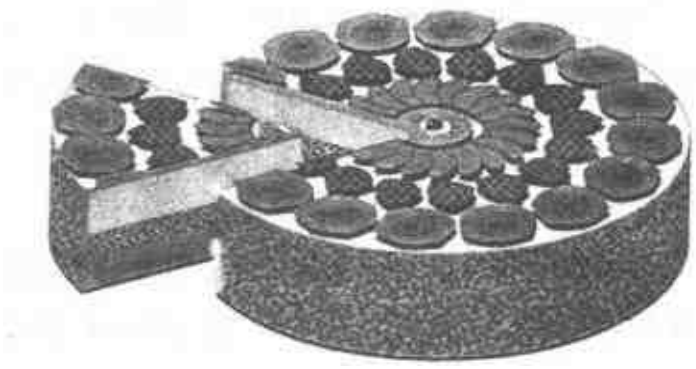


图 3－16　水果大蛋糕

松软的吉士蛋糕

农家干酪	1.8kg	鸡蛋	908g
蛋糕粉	113g	牛奶	454g
玉米淀粉	227g	蛋白	680g
盐	56g	酒石	14g
香草	适量	糖	908g
软黄油	227g	水	227g

制作方法：将干酪、面粉、玉米淀粉、盐、香草和黄油放在一起搅匀。将牛奶和鸡蛋混合后，加进去再搅匀。搅打蛋白，直到浓稠，用于制作糖霜。将糖、水和酒石煮沸到115℃。加到搅打过的蛋白中，成为糖霜。然后倒入干酪混合物中。

烘烤说明：150℃。在蛋糕盘中涂上油脂，撒上蛋糕屑。用上面的混合物填满7/8。

奶酪蛋糕

农家干酪或奶油干酪	1.13kg	乳化起酥油	227g
糖	567g	整鸡蛋	227g
盐	7g	蛋黄	113g
奶粉	85g	水	454g
面包粉	42g		

制作方法：将奶酪、糖、盐、奶粉和面包粉放在一起搅匀。加入起酥油、鸡蛋和蛋黄，再搅匀。加入水，用量随奶酪的干燥程度而变。

规格说明：每个20cm的蛋糕重908g。

烘烤说明：190℃。将糖甜饼面团放在20cm的蛋糕盘中，用上面的混合物将盘填满。撒一点肉桂粉。在盘中放入奶酪填料前，可在盘底放一些樱桃、菠萝之类的馅饼填料。烘烤到填充物凝固。注意不要烤过度。

喜　　糕(Bride's cake)

糖	1.8kg	蛋白	908g
黄油和起酥油	510g	牛奶	1.36kg
香草	适量	蛋糕粉	1.8kg
盐	28g	烘烤粉	56g

制作方法：乳化法。

烘烤说明：将盘填满2/3，在163℃下烘烤。

蛋白杏仁(Macaroon)纸杯蛋糕

蛋白	908g	糖	680g
盐	14g	糖	908g
香草	适量	蛋糕粉	85g
酒石	7g	杏仁糊椰子	1.13kg

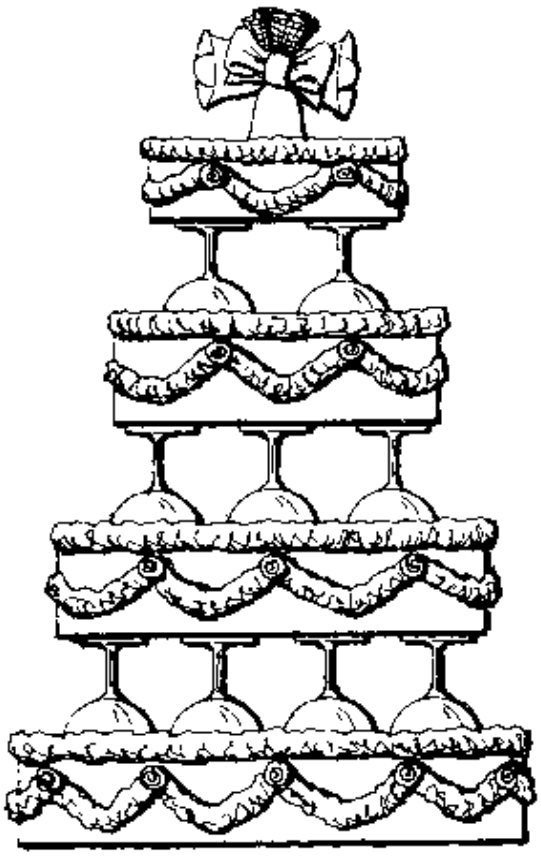


图 3－17　用香饮酒分隔的叠层结婚蛋糕

制作方法：将蛋白、盐和香草放在一起搅打到起泡。加入糖和酒石继续搅打到蛋白高起来。将糖、面粉和椰子搅拌后和入混合物中。

规格说明：8打纸杯蛋糕。

烘烤说明：纸杯填满到7/8，在190℃下烘烤。

可可牛奶糖蛋糕

蛋糕粉	908g	苏打	14g
可可	227g	乳化起酥油	454g
糖	1.6kg	脱脂牛奶	567g
盐	42g	脱脂牛奶	680g
烘烤粉	42g	鸡蛋	680g
肉桂	3.5g		

制作方法：二阶段法。包以可可牛奶糖霜。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：190℃。

香蕉蛋糕

蛋糕粉	1.13kg	乳化起酥油	454g
糖	1.36kg	熟香蕉	908g
盐	42g	脱脂牛奶	454g
烘烤粉	42g	鸡蛋	908g
苏打	14g	香草	适量

制作方法：将干原料、起酥油、香蕉和牛奶放在一起，在低速下搅拌5～7分钟。分3次加入鸡蛋和香草，每次都刮清碗边，并搅拌3～5分钟。包以香蕉糖衣。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：190℃。

果冻发泡卷

整鸡蛋	340g	奶粉	42g
蛋黄	170g	水	340g
糖	680g	蜂蜜	85g
盐	14g	蛋糕粉	600g
香草或柠檬	适量	烘烤粉	14g

制作方法：将鸡蛋、蛋黄、糖、盐、香草和奶粉放在一起，在高速下搅打约10分钟，直到混合物成为柠檬色。将蜂蜜和水加热并加入上述混合物中。将面粉和烘烤粉过筛后和入。

规格说明：在两只45cm×60cm半底盘中垫上纸，并将面团分置其中。

烘烤温度：190℃。

其他花色：果冻卷、柠檬卷、咖啡巧克力卷、蜜饯卷、挂糖奶油卷。

巧克力卷：用454g蛋糕粉、140g可可和14g苏打。制作方法同上。

法式咖啡蛋糕

糖	1kg	鸡蛋	680g
起酥油和黄油	510g	牛奶	908g
盐	14g	蛋糕粉	1.36kg
香草	适量	烘烤粉	42g

制作方法：用乳化法制作蛋糕糊。烘烤前，在蛋糕面上装饰巧克力条(见附录，“巧克力长条面饰物”一节)。烘烤后冷却，并切成5cm见方的块食用。

规格说明：用45cm×60cm×2.5cm的半底盘。

烘烤温度：190℃。

黄蛋糕

蛋糕粉	2.27kg	脱脂牛奶	908g
糖	2.27kg	鸡蛋	1.13kg
盐	85g	脱脂牛奶	680g
烘烤粉	106g	香草	适量
起酥油和油	1.08kg		

制作方法：二阶段法。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：176～190℃。

其他花色：大块蛋糕、长块蛋糕、纸杯蛋糕、叠层蛋糕。

巧克力蛋糕

糖	1.13kg	香草	适量
起酥油和黄油	454g	融化的苦巧克力	227g
蛋糕粉	908g	脱脂牛奶	567g
盐	21g	鸡蛋	567g
烘烤粉	21g	脱脂牛奶	340g
苏打	7g		

制作方法：二阶段法。包以巧克力糖衣。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：190℃。

苹果沙司蛋糕

蛋糕粉	1.13kg	盐	42g
糖	1.13kg	乳化的起酥油	454g
烘烤粉	28g	苹果沙司	1.36kg
苏打	14g	鸡蛋	340g
肉桂	7g	葡萄干	680g
丁香	7g		

制作方法：将面粉、糖、苏打、烘烤粉、香料、盐、起酥油和一半苹果沙司放在一起，在低速下搅拌5～7分钟。加入鸡蛋。加入剩下的苹果沙司和葡萄干，刮清碗边。在低速下搅拌3～5分钟。最后再加入葡萄干。包以柠檬糖衣。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：190℃。

姜汁蛋糕

糖	1.13kg	苏打	100g
高成分起酥油	567g	肉桂	28g
鸡蛋	567g	姜	28g
糖蜜	1.8kg	盐	56g
蛋糕粉	2.27kg	脱脂牛奶	1.8kg

制作方法：乳化糖和起酥油。加入鸡蛋和奶油。搅入糖蜜。将干原料过筛和拌和，加入牛奶，并搅匀。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：182～190℃。

其他花色：叠层蛋糕、薄片蛋糕、Mary Ann纸杯蛋糕。

安琪儿发糕

蛋白	908g	盐	7g
香草	适量	糖	454g
糖	454g	蛋糕粉	368g
酒石	7g		

制作方法：在高速下搅打蛋白和香草5分钟。混合糖、酒石，并慢慢地加入蛋白，搅打到形成一个湿泡。过筛面粉并和糖混合，然后拌入上述混合物中。注意不要搅打过度，而且应在蛋白搅拌完全后才加入面粉和糖。否则蛋糕会塌缩，使体积变小。

烘烤说明：177℃。从烤炉中取出蛋糕后将其翻个。从盘中取

出前要冷却。

黄磅蛋糕(Yellow pound cake)

蛋糕粉	2.27kg	黄油	454g
糖	2.27kg	脱脂牛奶	908g
烘烤粉	28g	鸡蛋	1.36kg
盐	56g	牛奶	454g
肉豆蔻	7g	香草	适量
乳化的起酥油	908g		

制作方法：二阶段法。

规格说明：见重量表。

烘烤温度：177℃。

其他花色：葡萄干磅蛋糕、硬壳果牛奶糖蛋糕、五花磅蛋糕。

老式的清磅蛋糕

精细砂糖	908g	香草或柠檬精(1茶匙)	9g
黄油	908g	和14g烘烤粉一起过筛	
整鸡蛋(20只)	908g	的蛋糕粉	908g

制作方法：将糖和黄油乳化。将鸡蛋每次2只慢慢地加入。加入香料和与烘烤粉一起筛过的面粉。

烘烤说明：在163℃下烘烤50～75分钟。

供应量：三只大蛋糕，每只1.53kg。

八、松软蛋糕

松软蛋糕(Chiffon cakes)最早起源于著名的安琪儿发糕。和变种的安琪儿发糕一样，它应在搅拌后立即烘烤(如果在空气中暴露太久，蛋白会很快瘪下去)。冷却后，可选取涂上糖衣或糖霜。

必须使用像在做沙拉时用的那种高级植物油。用融化的黄油和可塑的油脂(氢化起酥油)无法得到满意的结果。

注意不要搅拌过度或使第一部分糊状物在空气中暴露太久。搅打鸡蛋直到它们变稠，成为一硬块。蛋白必须比在安琪儿发糕中的用得要稠，但不能干。将糊状混合物稳定地倒入搅打过的蛋白中，倒入的速度应与蛋白和它混合的速度一样。只有将它们充分地混合时，才能搅拌充分。

将糊状物倒入直径25cm，深10cm的中心有管的盘中。在烤炉中烘烤45～50分钟(和制作安琪儿发糕一样，从炉中取出后，将蛋糕翻个)。

供应量：每只蛋糕794g。

草松软蛋糕

蛋糕粉	794g	水	595g
烘烤粉	35g	香草精	几滴
盐	21g	蛋白	794g
砂糖	680g	砂糖	340g
植物油	397g	酒石	7g
蛋黄(20个)	397g		

制作方法：将面粉、烘烤粉、盐和糖过筛到搅拌碗中。用竹板中速搅拌，同时分几次加入植物油、蛋黄和水。不要搅拌过度。在另一碗中将蛋白打稠，慢慢地加入糖和酒石。用一条撇乳板将打过的蛋白混入糊状物中，直到所有的原料都混合均匀。

规格说明：每只25cm×10cm的中心有管的盘中烘烤850g蛋糕。

烘烤说明：在177℃下烘烤45～50分钟。像安琪儿发糕那样处理。

供应量：4～5只蛋糕。

可可松软蛋糕

蛋糕粉	680g	植物油	397g
可可	85g	水	624g
盐	21g	香草精	14g
烘烤粉	35g	蛋白(28个)	794g
砂糖	737g	砂糖	283g
蛋黄(26个)	510g	酒石	7g

制作方法：将蛋糕粉、可可、盐和烘烤粉、糖过筛到搅拌碗中。用竹板中速搅拌，同时慢慢地加入蛋黄、植物油、水和香草精。将蛋白打稠，加入糖和酒石并打成粘稠状。将糊状物慢慢地倒入打过的蛋白中。最后将面糊放入25cm的中心有管的盘中。

烘烤说明：在177℃下烘烤45～50分钟。像安琪儿发糕那样处理。

供应量：5只蛋糕。

九、大块蛋糕

可制作的最简单的糕点就是大块蛋糕(Sheet cakes)。这是因为它可用各种烘烤混合物来制作，而食品供应商可提供所有的这些混合物。在这些混合物的包装上有简单的1－2－3步混合和烘烤大块蛋糕的说明。大块蛋糕也可根据配方来制作。不论如何制作，大块蛋糕都可成为提供各种选择的基础。它不仅容易制作，而且易于装饰以满足任何要求。

例如，要作为学校的午餐时，大块蛋糕可用作良好的、普通的、而且便宜的食品，它也可被涂上糖霜或加以装饰使青少年们喜欢。在饭店里，大块蛋糕成为小花色蛋糕的基础。

大块蛋糕的一个优点是它的保鲜能力。由于大块蛋糕被烘烤成一大块，所以它能比许多小块蛋糕更长时间地保持水分和新鲜，而那些小块的蛋糕，由于完全暴露在空气中，很容易干燥。

这种保鲜的能力是非常重要的。这使大量使用者有充裕的

时间来创造性地和有利地使用它。它可不断地烘烤出来，并储存起来。这保证了当需要蛋糕时，不会发生预料不到的短缺。

十、蛋糕的切割

有一种令人满意的切割各类蛋糕的方法。要留意的是供应的大小和份数，以及所用的切割工具。供应的大小和份数与蛋糕的大小和层数有关。一把锋利的、刀刃平而薄的刀最适宜于切面糊型蛋糕。为使切割利索，在每切一份时，应将刀刃在温水中浸一下，并使刀刃上没有糖霜和糕屑。

水果蛋糕也是一种面糊型的蛋糕，它可用同样的方法来切割。由于水果蛋糕很油腻，所以其供应分量通常小于叠层蛋糕的供应分量。

下面的图解释了蛋糕的各种大小和形状的切割方法。还给出了每个蛋糕供应的平均份数。

十一、Bunder Nuss大蛋糕

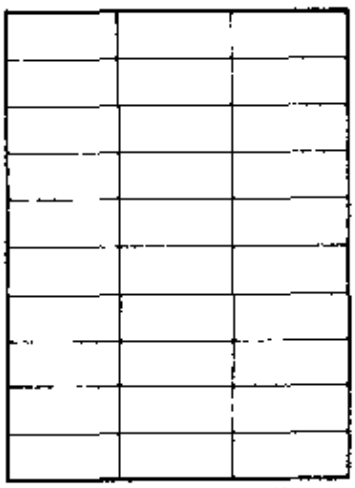
这种流行的甜食来自于著名的冬旅胜地St.Moritz。

压制约0.3cm厚的甜饼面团，将它放在涂了油的25cm×2.5cm的圆蛋糕盘中。用奶油杏仁酱填满3/4。在204℃下烘烤30～35分钟或直到烤好。将其冷却后从模子中取出。同时，准备好如下的顶饰料：

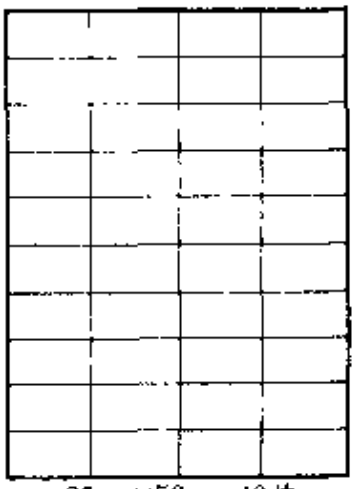
Bunder Nuss大蛋糕顶饰料

糖	170g	厚奶油	85g
白玉米糖浆	28g	一分为二的核桃	170g
黄油	85g		

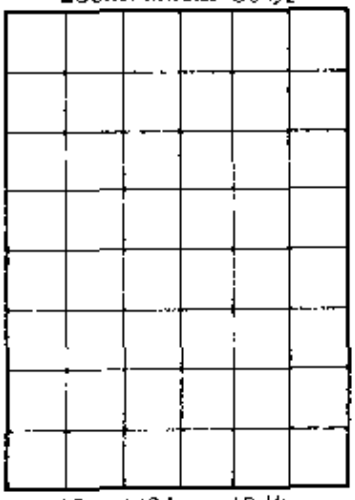
制作方法：将糖和玉米酱放在沙司锅中煮。经常搅动，使其均匀融化，变成金黄色的焦糖。撤火。拌入黄油。将奶油加热。将黄油加入焦糖混合物中。放回小火上煮1分钟，或直到黄油完全融化。



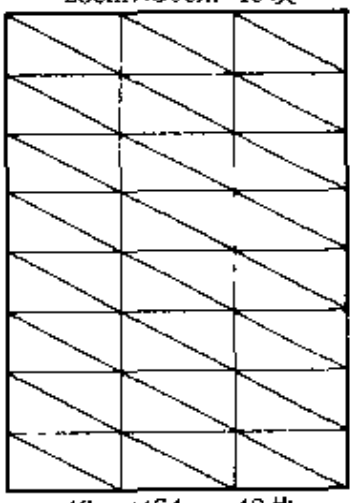
23cm×33cm 30块



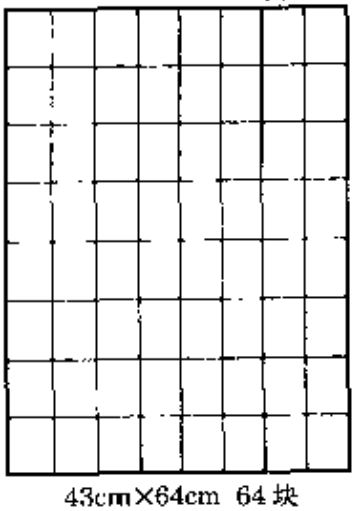
25cm×50cm 40块



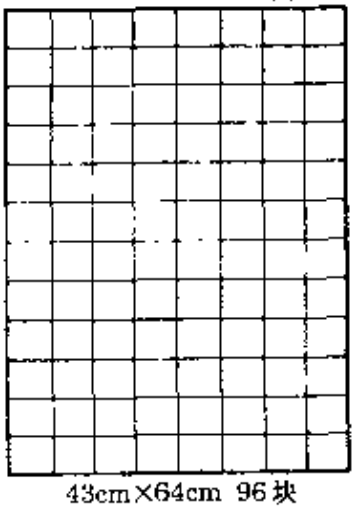
46cm×64cm 48块



46cm×64cm 48块

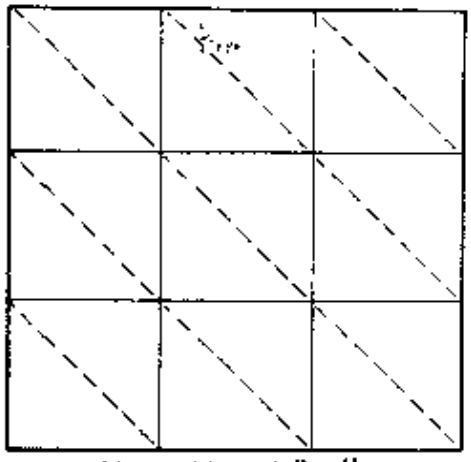


43cm×64cm 64块

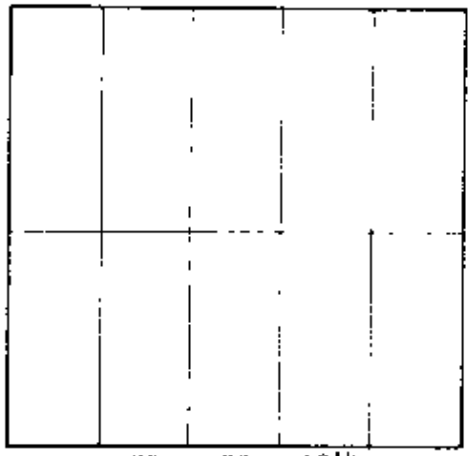


43cm×64cm 96块

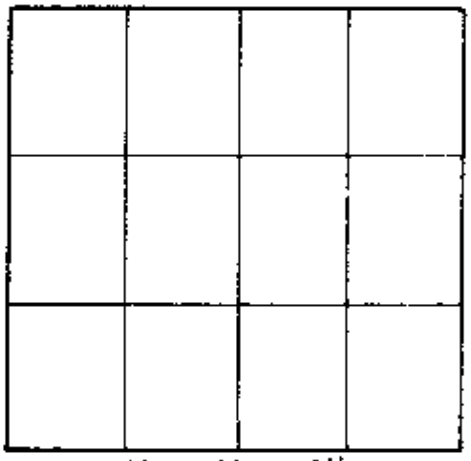
图 3－18 大块蛋糕的切割图



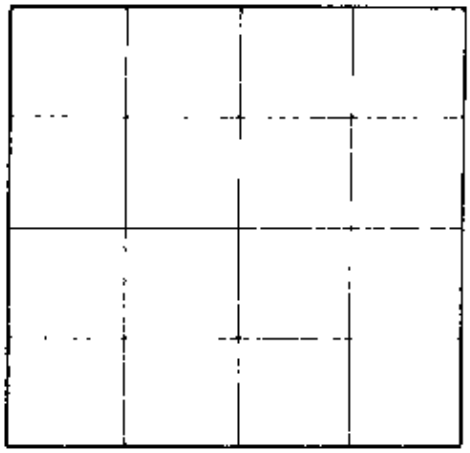
20cm×20cm 9或18块



20cm×20cm 10块

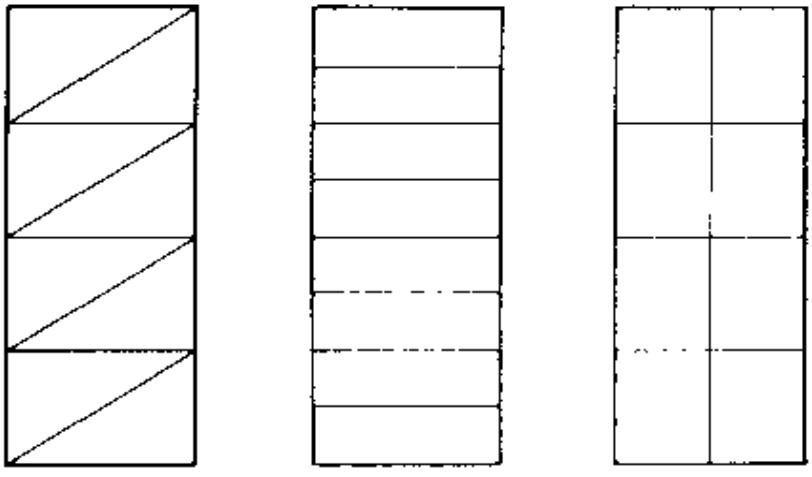


23cm×23cm 12块



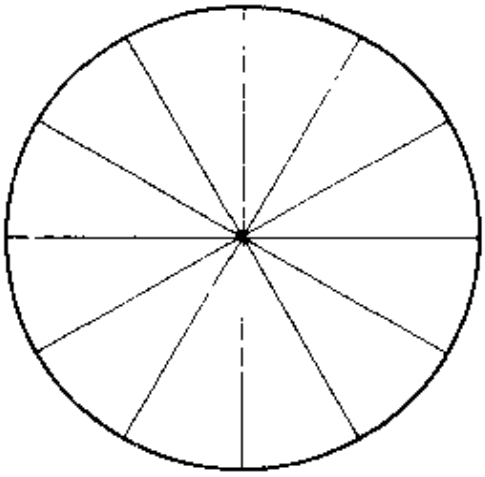
23cm×23cm 16块

长块蛋糕切割图

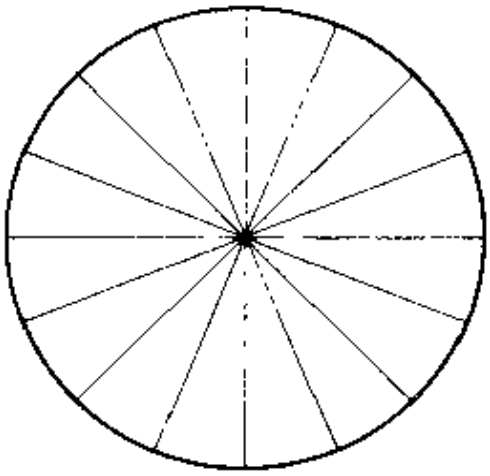


454g蛋糕8块

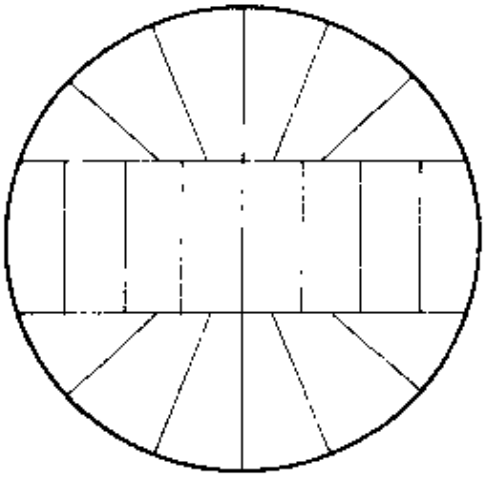
图 3－19　方蛋糕的切割图



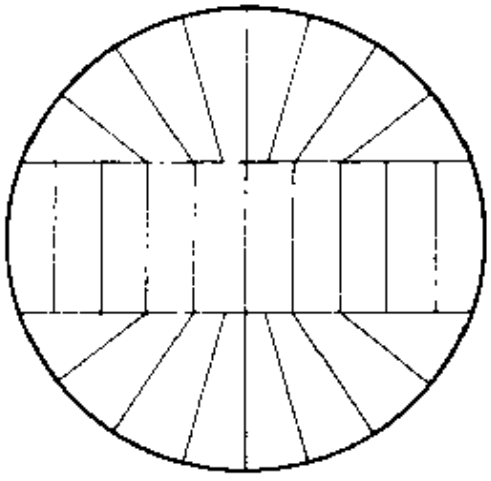
20cm 12 块



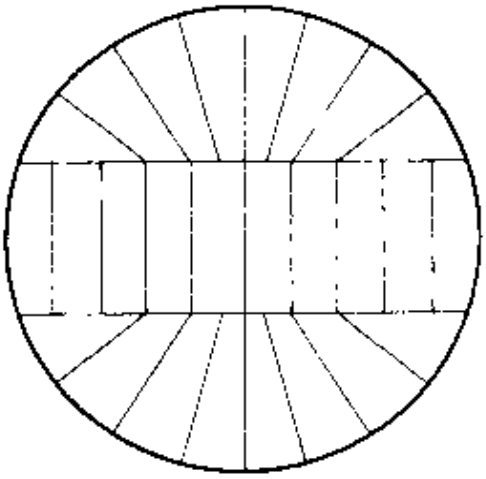
23cm 16 块



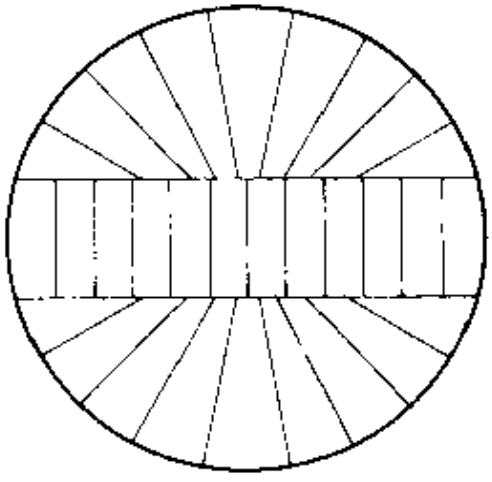
25cm 20 块



28cm 26 块



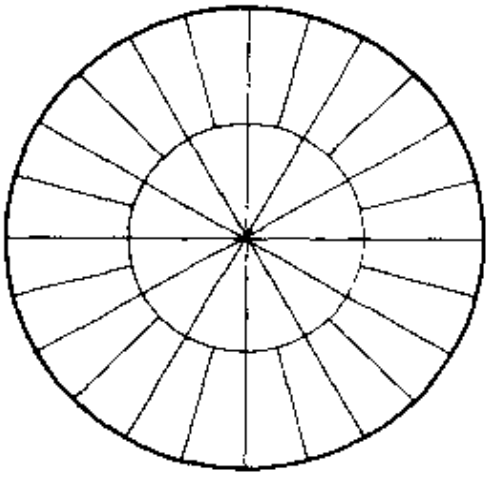
30cm 26 块



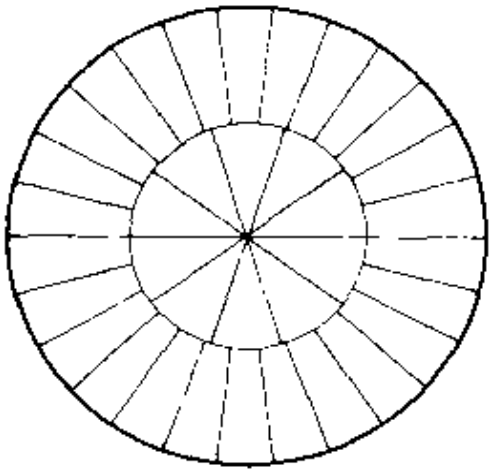
30cm 30 块

图 3－20 双层蛋糕的切割图

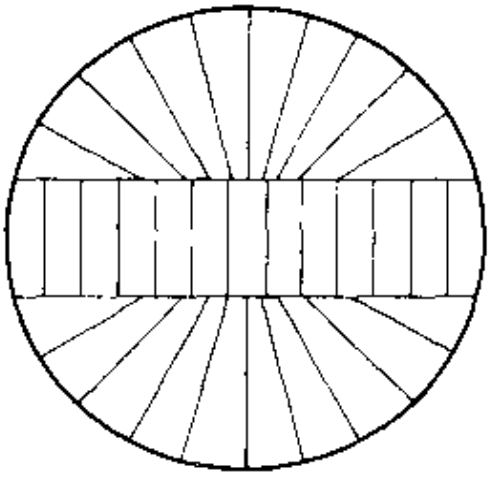
3层蛋糕应按上图所示的同样的方法切割。但为了增加供应的数量，可将每块的大小减少1/3。



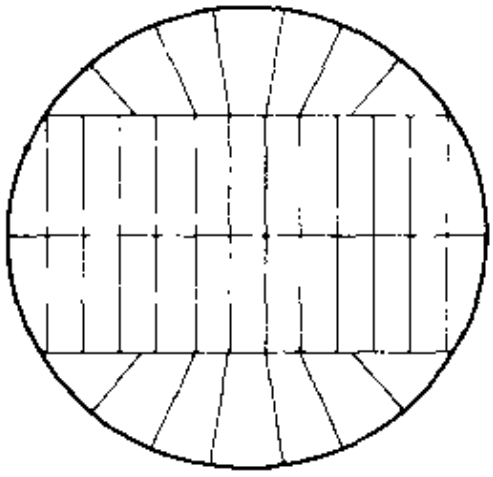
30cm 36块



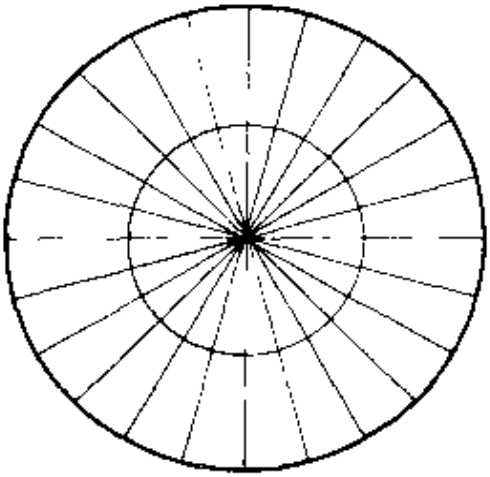
33cm 36块



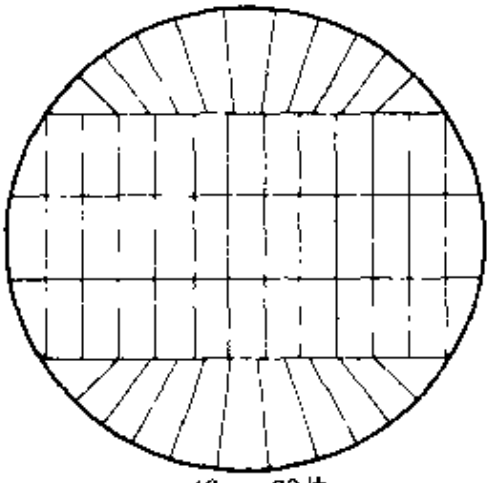
35cm 33块



35cm 40块



40cm 48块



46cm 60块

图 3　21　双层蛋糕的切割图

3层蛋糕应按上图所示的同样的方法切割。但为了增加供应的数量，可将每块的大小减少1/3。

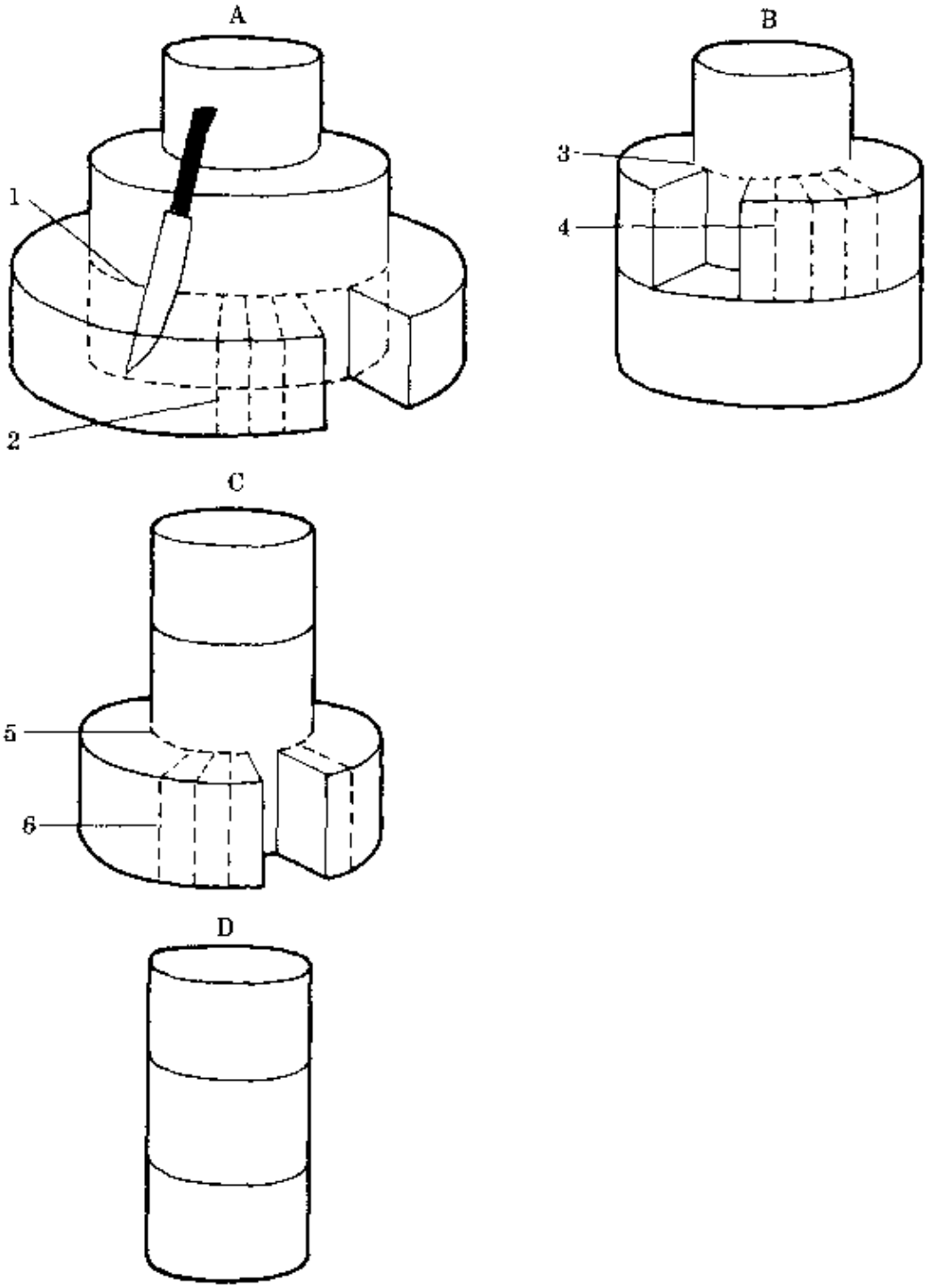


图 3－22　梯层蛋糕的切割图

A— 如图的虚线1那样，沿第二层的边缘垂直地切割底层，然后如虚线2那样切成劈形的块。

B—如上切完底层后，用同样的方式切割中间一层。如图的虚线3那样，沿上层的边缘垂直地切割第二层，然后如虚线4那样切成劈形块。

C　第二层切完后，再回到底层沿虚线5切割，然后如虚线6那样切成劈形块。

D　剩下的梯层蛋糕可按要求的大小切割。

不同大小的层可切出的平均块数如下：

35cm的层可切40块，30cm的层可切30块，25cm的层可切20块，23cm的层可切16块，20cm的层可切12块。

撤火。加入称好的厚奶油。放入硬壳果。将所有的原料搅匀。冷却到微温。在烘烤后冷却的奶油杏仁酱上摊上顶饰物(用一块涂上一点油的刮板)。食用前在冰箱中冷藏30分钟。这些顶饰物的量可用于2只25cm的蛋糕。

十二、Zuger樱桃酒大蛋糕

Zuger樱桃酒大蛋糕的起源可追溯到瑞士的Zug村，这是以好客而闻名的村庄。

制作的方法是在一只通常的烤盘上涂以黄油，撒上面粉。用一把刀和1只蛋糕盘，画2个25cm的圆。制备好日本蛋白酥皮(Japonais meringue)，用一只带一根0.6cm的直管的糕点袋，将蛋白酥皮填到每个圆上，从中心开始，向外填充，直到填满一层。也可简单地用一只柔软的刮板，将蛋白酥皮混合物均匀地摊上约0.6cm厚。将这两层混合物在154℃下烘烤完成。趁其尚温时从盘中取出，然后使其完全冷却。

从一只25cm的发泡蛋糕上切下约3.8cm厚的一层。在两面撒上用等量的樱桃酒稀释的纯净糖浆。

用113g樱桃酒来调味237cm³香草白脱奶油，并加几滴红色素；将所有的原料搅拌好。现在白脱奶油应是浅粉红的。在日本蛋白酥皮上涂一点白脱奶油，将发泡蛋糕放在其上，在上面再涂一点白脱奶油。将另一块蛋白酥皮在发泡蛋糕上放好，轻轻地压一下，将发泡蛋糕夹好。在四周用白脱奶油完全裹起来。撒一点烤碎杏仁。在上面撒上XXXX糖，并用刀尖在面上划出格子花纹。在食用前至少冷藏2小时。供应

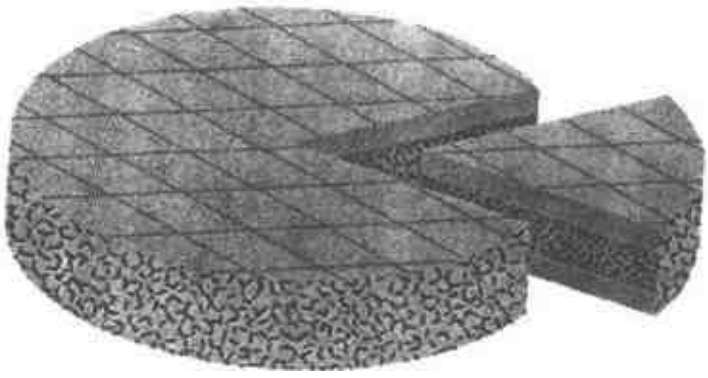


图 3－23　Zuger樱桃酒大蛋糕

量：10～12份。

日本蛋白酥皮

蛋白(16个)	454g	榛果实	454g
砂糖	908g		

制作方法：用糖和蛋白制作蛋白酥皮。放入用手捻细的榛果实。

烘烤温度：120℃。

十三、St.Honore糕点

压出一个约0.6cm厚的甜饼面团或1－2－3面团，并切下一个20cm的圆。穿一些孔。放在涂一层油的盘中。用一只糕点袋和一只1.6cm的直管在面团的边上排一圈奶油泡夫糊。在边圈上刷上搅打过的鸡蛋。在204℃下烘烤35分钟，或直到烤好。

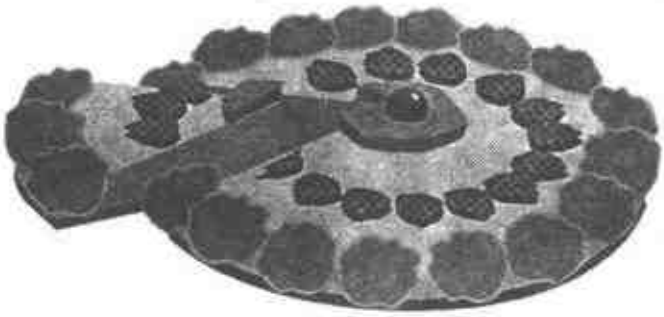


图 3－24　St.Honore糕点

做约12个乒乓球大小的泡夫团，在190℃下烘烤30分钟，或直到烤好。冷却。在每个泡夫团中填入香草奶油。将它们浸入热焦糖中，并紧挨着排在奶油发酵环上。在中间放上奶油，就成为St.Honore糕点。

注意：要得到一层厚的糖衣，可在泡夫团浸入前，使焦糖稍微冷一下。

制作St.Honore的奶油

无味明胶	21g	牛奶	454g
沸水	227g	玉米淀粉	28g
蛋黄(8个)	170g	打硬的蛋白(10个)	283g
糖	142g	糖	85g

制作方法：将明胶泡在水中，将蛋黄和糖放在一起打稠。将牛奶煮沸。在鸡蛋混合物中加入玉米淀粉，并搅匀。将沸牛奶慢慢地倒入蛋黄混合物中，快速搅拌，然后将所有的原料彻底地搅拌。放回火上，煮沸1～2分钟。加入明胶搅拌好。将打好的蛋白直接倒入热奶油中，用香草精调味。

十四、Pithiviers

压出一块圆形的1.3cm厚的奶油泡夫面团。铺上2.54cm厚的奶油杏仁酱，不要太接近边缘。盖一块0.6cm厚的和第一块的直径相同的奶油泡夫面团。用刀或切割器将它均匀地切齐。用手指挤压面团的边缘，使两块面团可靠地结合在一起。用刀背在旁边作记号，从中心开始用刀尖在面团的上面画曲线，直到记号处。涂抹打过的鸡蛋。在凉快的地方静置2小时，然后在218℃下烘烤15分钟。覆盖一张涂上一厚层黄油的纸，结束烘烤。在烘烤完成前撒上XXXX糖，放回热炉中上光。

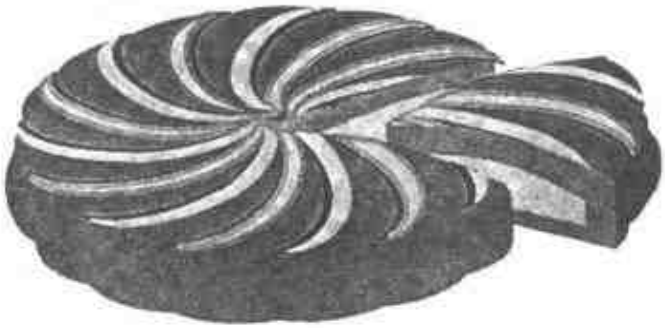


图 3-25　Pithivers

水果肯代(Condè)

牛奶	454g	无味明胶	14g
漂白大米	454g	搅打过的厚奶油	454g
盐	7g	蜜饯混合物	170g
糖	113g		

制作方法：将牛奶、大米、盐、糖和明胶放在锅中用文火煮10分钟。使其冷却并凝固。搅打奶油，倒入凝固的混合物中。加入蜜饯混合物。将混合物放入一只大的或小的水果布丁模子中，将其

冷藏到凝固。倒进盘中，将什锦水果放在米制混合物的上面。在水果上刷上热杏子沙司后上桌。

其他花色：草莓Condè、桃子Condè、杏子Condè、菠萝Condè，由于使用了大米，应在模子的底上涂以覆盆子明胶。待其凝固后加入Condè混合物。

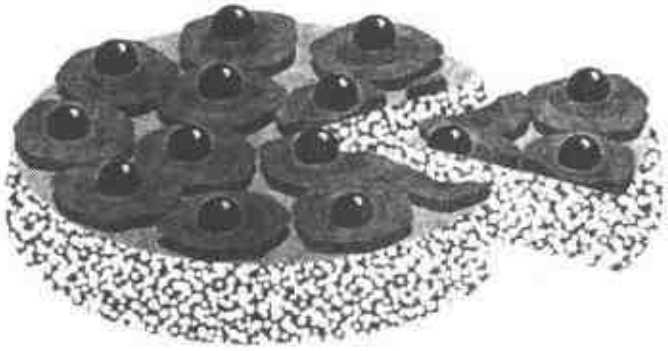


图 3－26　水果肯代(Condè)

第四章　曲奇饼干

曲奇饼干是面包师制作的最受欢迎的糕点之一。制作中最重要的是要使用高质量的原料。黄油是首选的起酥油。仔细地选取最纯的香料、糖蜜和调料能保证生产出可口的曲奇饼干。如果可能，应该当天烘烤新鲜的曲奇饼干。如果必须一次烘烤出一星期的产品，就必须能将它适当地储存起来。

一、搅拌方法

曲奇饼干有两种基本的搅拌方法：乳化法和一步法。

1. 乳化法

(1) 将糖、黄油或起酥油、盐和香料放在搅拌容器中一起乳化。

(2) 加入鸡蛋和液体。

(3) 最后加入面粉和发酵剂。

2. 一步法

(1) 将所有的原料放在搅拌容器中均匀混合。

(2) 在低速下搅拌2～3分钟。

二、曲奇饼干的种类

曲奇饼干有六类制作方法：擀压法、冰箱法、挤出法、条块法、

薄片法和投放法。

(1) 擀压法：如果先将面团冷却，就易于处理。在面粉袋上将面团擀成0.3cm厚。用曲奇饼干切割器将其切成所要的形状和大小。放在烘烤板上烘烤。

(2) 冰箱法：将680g的面团擀成45cm的长条，卷在蜡纸中，放在平板盘上冷藏过夜。然后切成1.3cm的细条烘烤。

(3) 挤出法或口袋法：将混合物放入糕点袋中，装上所要形状和大小的管子。直接挤在平板盘上。饰以樱桃、硬壳果等，然后烘烤。

(4) 条块法：称数块454g的面团，将它们擀成与平板盘一样长，放在平板盘上，各条间留一点空。每盘放3条。用手指将它们压成均匀的2.54cm的长条。涂上鸡蛋然后烘烤。

(5) 薄片法：将曲奇饼干混合物摊在平板盘上，涂上鸡蛋或撒上硬壳果后烘烤。使其冷却并切成方形或长方形。

(6) 投放法：用勺舀起混合物倒到平板盘上。用重物或专门的曲奇饼干印模压制。也可将面团条切成1.3cm宽的块。如果面团富含油脂，则不需加压，它自己会摊开。

三、糕点袋

以前的糕点袋是用帆布做的。现在的糕点袋是用特殊的材料做的，它不吸收，坚实，易于清洗。它有很多用途，可装从土豆泥到优等奶油的各种混合物。它在厨房中的用处是数不尽的：制作杜切氏(Duchess)土豆；在各种肉、鱼或蔬菜盘上做出土豆泥花边；做花色曲奇饼干；将各种混合物装饰在蛋糕上；做奶油顶饰。糕点袋还用来填充糕点，最后，但不是不重要的，糕点袋可装入糖衣用来装饰最简单的或最花哨的蛋糕。

对糕点袋很重要的一点是，它应能随时翻过来，以便每次使用后能用热水彻底地清洗。这样就可防止由于盛了富含油脂的混合物后产生的酸味和污垢。记住，当清洗糕点袋时要将管子取

下。管子也必须仔细地清洗和保管。糕点袋要挂起来，在空气中晾干。

糕点袋附带着各种形状和大小的糕点管。选取一个你要的管子，然后从里面插到糕点袋中。填充糕点袋时，将其一半折起来，用左手握住折起部分的下面，将袋打开。右手用刮板或勺将混合

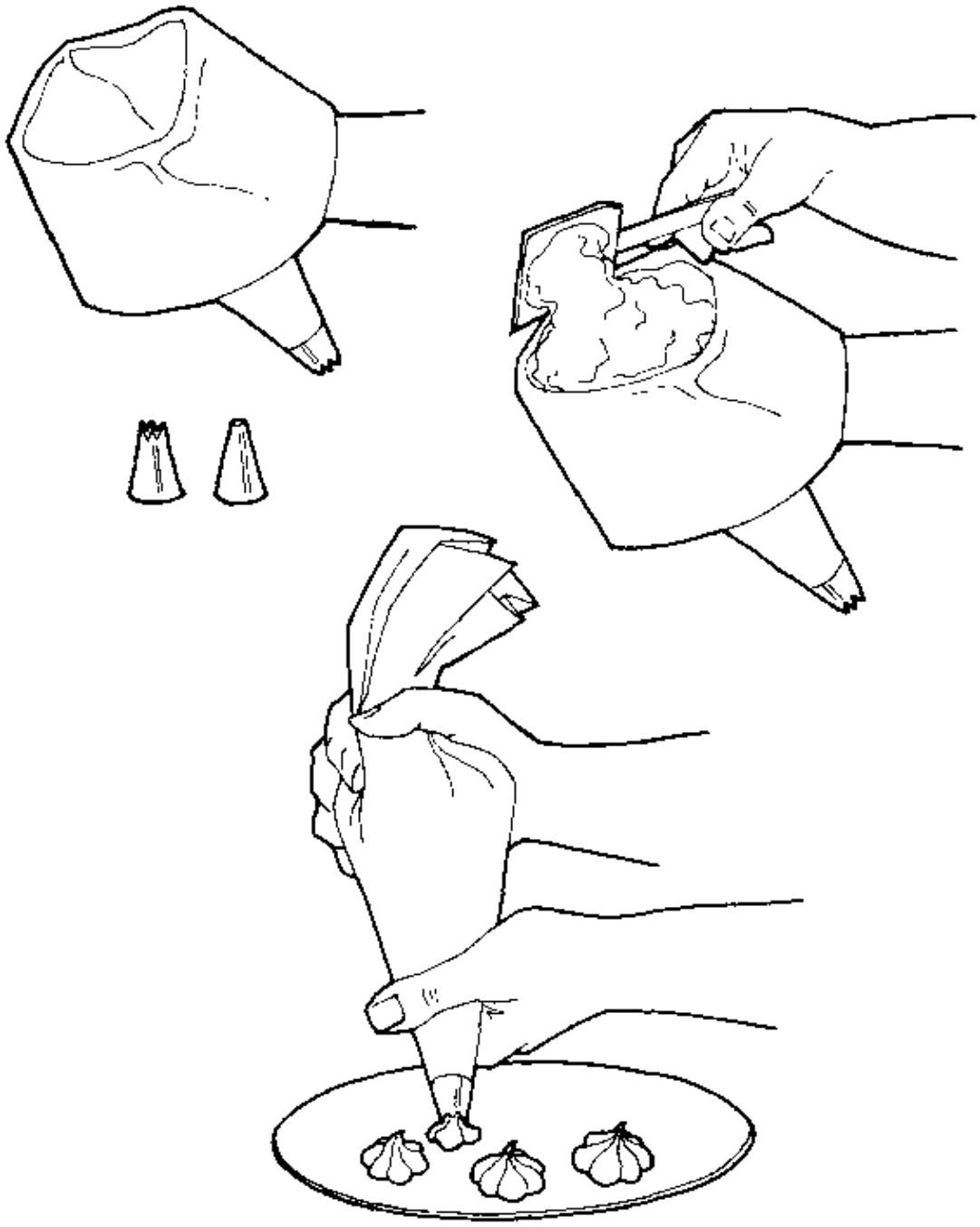


图 4－1　糕点袋

物装入袋内，不要满过2/3。将袋囊起来，并将其顶部稍微绞一下，使混合物包在其内。擦去从顶部漏出的混合物。

使用时，用右手从顶部挤压糕点袋，用左手来引导，使能看到管子。当使用较硬的混合物时，用左手握住并裹住顶部，用右手挤它的下部。这样加的压力可少一点。

问题 / 原因	摊开太大	太脆易碎	太坚韧	太硬	太干	颜色太淡	缺少味道	粘在盘上	起糖皮	不摊开
搅拌不适当	√	√	√					√	√	√
糖太少			√			√				√
糖太多	√	√	√					√	√	
面粉太硬			√	√	√					√
面粉太多			√		√	√				
蓬松料太少										√
蓬松料太多		√				√			√	
苏打太多	√									
苏打太少										√
鸡蛋不够		√								
起酥油太多		√								
起酥油不够				√	√					
烘烤过度				√	√					
烘烤温度太低	√			√	√	√				
烘烤温度太高										√
盘中涂油太少								√		√
面团太软	√									
液体不够				√	√					
原料质量不好							√			
配方不平衡						√	√			
曲奇饼干盘不清洁和不平坦							√	√		

图 4-2 原始蛋糕的问题及其产生原因

核桃曲奇饼干或核桃菱饼

这款获奖的曲奇饼干的配方是杰出的。

糖面团	1.6kg	红糖	454g
黄油	454g	核桃块	908g
蜂蜜	340g	厚奶油	113g
砂糖	113g		

制作方法：将糖面团放在45cm×60cm的涂油烘烤板的底上和四周。穿孔。在218°C下烘烤15分钟或直到面团烘烤到半熟。将切成片的黄油、蜂蜜和糖放在深沙司锅中，将所有这些原料煮沸3分钟。撤火，拌入核桃和厚奶油，再用一只木匙或柔软的刮板直接将热的混合物均匀地涂在半熟的糖面团上。

烘烤说明：在204°C下烤35～40分钟。冷却后切成3.8cm见方或菱形。约产300块曲奇饼干。

冰箱曲奇饼干(黄色混合物)

特细精糖粉	908g	香草精	适量
黄油和起酥油	908g	鸡蛋	227g
盐	14g	蛋糕粉	1.36kg

制作方法：乳化法。擀成约45cm长的条。每一条上包一张蜡纸。将它们放在平板盘上。放入冰箱中过夜。然后从冰箱取出，切成0.6cm的薄片。可用切片机使切出的片均匀。放在未涂油的盘中。微烤，底火不要太大。

规格说明：每条680g。

烘烤温度：190°C。

其他花色：可加入水果或硬壳果。可用这种黄色混合物或巧克力混合物做成方格或轮状的饼干。

冰箱曲奇饼干(白脱司各其，Butterscotch)

红糖	454g	整鸡蛋	283g
特细精糖粉	454g	蛋糕粉	1.36kg
黄油	680g	烘烤粉	7g
盐	14g		

制作方法：和上面说明一样。

烘烤温度：190°C。

冰箱曲奇饼干(白色混合物)

特细精糖粉	908g	杏仁精	适量
黄油和奶油	908g	蛋白	227g
盐	14g	蛋糕粉	1.24kg

制作方法：和上面说明一样。

规格说明：每个卷227g。

烘烤温度：190°C。

冰箱曲奇饼干(巧克力)

特细精糖粉	794g	牛奶	113g
黄油和起酥油	680g	苏打	3.5g
盐	14g	蛋糕粉	1.36kg
香草精	适量	可可	227g
整鸡蛋	340g		

制作方法：和上面说明一样。

烘烤温度：190°C。

巧克力棕色曲奇饼干

苦味巧克力	454g	香草精	适量
黄油	680g	蛋糕粉	454g
鸡蛋	567g	硬壳果(核桃)	680g
糖	1.36kg		

制作方法：融化巧克力和黄油。将鸡蛋、糖和香草精放在一起搅打成柠檬色(约10分钟)。加入巧克力和黄油。过筛面粉并加到混合物中，加入的量只要能使混合物结合起来就可。在混合物中加入454g硬壳果。将混合物放在平板盘上，将剩余的硬壳果撒在上面。

规格说明：45cm×60cm的平板盘上放4.2kg。这将得到9打5cm×5cm的棕色曲奇饼干，即每盘切成9×12块。

烘烤温度：177°C。

棕色白脱司各其曲奇饼干

红糖	908g	香草精	适量
黄油	454g	烘烤粉	14g
水	113g	蛋糕粉	908g
鸡蛋	454g	核桃	680g
红糖	454g		

制作方法：加热融解糖、黄油和水，做成白脱司各其混合物。将鸡蛋、糖和香草精放在一起搅打成柠檬色(约10分钟)。加到白脱司各其中。过筛面粉和烘烤粉并加入混合物中，再加入454g硬壳果并搅拌。将混合物放在45cm×60cm的平板盘上。在上面撒上227g切细的硬壳果。

规格说明：45cm×60cm的平板盘上放4kg。这将得到9打5cm×5cm的棕色曲奇饼干，即每盘切成9×12块。

烘烤温度：163°C。

棕色曲奇饼干(一步法)

整鸡蛋	737g	葡萄糖	737g
砂糖	2kg	冷水	227g
起酥油	454g	蛋糕粉	1.4kg
黄油	680g	盐	28g
叮叮	454g	切细的核桃	1.36kg

制作方法：将所有的原料称出后放入搅拌容器中，在中速下搅拌成均匀的面团。摊在涂上油和面粉的盘上。

烘烤说明：204°C。在3只45cm×60cm平板盘上做出324块棕色曲奇饼干。

花色黄油曲奇饼干

杏仁酱	227g	起酥油和黄油	908g
糖粉	680g	蛋糕粉	1.36kg
鸡蛋	454g		

制作方法：将杏仁酱和糖放在一起搓揉。渐渐地加入鸡蛋，以得到均匀的糊状物。加入起酥油搅打到光亮。加入面粉并搅匀，不要过分。然后用糕点管做成各种形状。

烘烤温度：190°C。

香草薄脆饼(Wafers)

糖	454g	香草精	适量
黄油和起酥油	454g	鸡蛋	340g
盐	7g	糕点粉	624g

制作方法：乳化法。用带平口管的糕点袋将乳化物挤到稍微涂一点油的盘上。在各团间留下足够的空间，使它可摊开。烘烤到边缘呈棕色，从炉中取出。不要过分烘烤。

烘烤温度：190°C。

法式蛋白杏仁饼干

杏仁和蛋白杏仁酱	908g	砂糖	340g
糖粉	340g	蛋白	227g

制作方法：将酱和糖捣细。渐渐地加入蛋白，以得到均匀的糊状物。将糊状物用带星状管的糕点袋挤到排有纸的盘上。用水果

或硬壳果作装饰后放过夜。然后每炉烤两盘。趁热涂上3份葡萄糖和1份水的热混合物。

烘烤温度：204°C。

可可蛋白杏仁饼干(有韧性的)

糖	454g	香草	适量
水	113g	蛋白杏仁	454g
葡萄糖	113g	蛋糕粉	28g
黄油	56g	酒石	3.5g
盐	3.5g	蛋白	170g

制作方法：将糖、水、葡萄糖、黄油、盐和香草一起煮沸。撤火，将其余的原料拌入。用带平口管的糕点袋将它们挤到排好纸的平板盘上。

烘烤温度：163～177°C。

可可蛋白杏仁饼干(浅糖霜)

糖	454g	盐	7g
水	113g	香草	适量
蛋白	227g	蛋白杏仁	454g
砂糖	227g		

制作方法：将糖和水一起煮沸做成糖浆。将蛋白和香草一起搅拌到发亮，然后加入糖搅拌到产生一个湿泡。加入糖浆。用带星口管的糕点袋将它们挤到排好纸的平底锅上。

烘烤温度：150°C。

杏仁蛋白饼干

杏仁酱	908g	蛋白	283g
砂糖	908g		

制作方法：将杏仁酱和糖一起搓揉。渐渐地加入蛋白直到均

匀，成为中等硬度的糊状物。用带平口管的糕点袋挤到排有纸的盘上。烘烤前用毛巾将蛋白杏仁弄湿，使它们在放进烤炉前不要干燥。

烘烤温度：163°C。

巧克力片曲奇饼干

红糖和砂糖	680g	香草	适量
黄油和起酥油	680g	鸡蛋	227g
苏打	14g	糕点粉	1kg
盐	14g	巧克力片	454g
水	28g	切细的核桃	227g

制作方法：乳化法。用带平口管的糕点袋挤到涂油的盘上。

烘烤温度：190°C。

重油酥曲奇饼干(黑色)

糖	397g	柠檬皮(1只柠檬)	
黄油	680g	蛋黄	227g
盐	14g	蛋糕粉	908g

制作方法：乳化法。冷藏几小时。擀成0.6cm厚并切成各种形状。涂撒硬壳果或砂糖，或用硬壳果或樱桃装饰。

烘烤温度：177°C。

起酥油曲奇面团

糖	454g	牛奶	113g
起酥油和黄油	680g	香草	适量
盐	14g	糕点粉	1.13kg
鸡蛋	113g		

制作方法：乳化法。擀成0.3cm厚并用曲奇刀切成各种形状。涂油和装饰。微烤。

烘烤温度：190°C。

彩虹片曲奇

砂糖	1.36kg	柠檬香精	适量
起酥油和黄油	1.36kg	鸡蛋	1.8kg
盐	28g	蛋糕粉	1.8kg
香草	适量	烘烤粉	28g

制作方法：乳化法。将混合物分成4等分。每部分分别着上绿、黄、粉红和橘黄色。分别摊在排有纸的平板盘上。微烤一下。冷却后，涂一点果酱在饼干上，将四层夹在一起。用平板盘压一下，使成为均匀而坚实的夹层。将杏仁糖擀成0.15cm厚，放在饼干的上面。将甜巧克力融化，涂在杏仁糖上。使其凝固。将曲奇翻过来，在另一面放上杏仁糖片，涂上融化的巧克力。干燥后切成3.8cm×3.8cm的薄片。

烘烤温度：190°C。

姜　饼

红糖	340g	苏打	14g
起酥油	454g	糖蜜	510g
盐	14g	糕点粉	908g
水	113g	姜	14g

制作方法：将糖、盐和起酥油一起乳化。将苏打溶解在水中并加入上面的混合物中。拌入糖蜜。过筛面粉和姜并和上面的混合物一起搅匀。冷藏几小时。擀成0.3cm厚，然后用切割器切成块。

烘烤温度：190°C。

其他花色：上述混合物也可用于制作姜汁饼房屋和姜汁饼人。

坚果薄脆饼－坚果指形饼

蛋白	454g	细筛的坚果	454g
糖	454g	玉米淀粉	56g
糖果糖	454g	肉桂	适量

制作方法：搅打蛋白和糖，直到得到一个湿泡糖霜。搅拌其余的原料并放入蛋白中。用带平口管的糕点袋将混合物挤到放有纸的盘中。压成圆形或手指形。

烘烤温度：135°C。

花生黄油曲奇

红糖和砂糖	908g	牛奶	113g
起酥油	454g	苏打	7g
花生黄油	680g	糕点粉	908g
盐	14g	烘烤粉	7g
鸡蛋	454g		

制作方法：将糖、起酥油、花生黄油和盐放在一起乳化。加入鸡蛋和奶油。将苏打溶解在牛奶中并加入。将面粉和烘烤粉过筛后加入混合物中，搅匀。搓成长条，压平，再涂油。烘烤后趁温切成曲奇。

规格说明：切成96个曲奇饼干。

烘烤温度：177°C。

糖曲奇饼干

糖	454g	牛奶	170g
起酥油	340g	香草	适量
盐	14g	糕点粉	908g
鸡蛋	170g	烘烤粉	7g

制作方法：将糖、起酥油和盐放在一起乳化。加入鸡蛋和奶油。混入牛奶和香草。将面粉和烘烤粉过筛后加入混合物中，搅

匀。擀成0.6cm厚，在面上撒上砂糖。切成曲奇饼干，在涂一点油的盘中烘烤。

烘烤温度：190°C。

黄油曲奇饼干

糖	454g	鸡蛋	227g
黄油	454g	糕点粉	908g
盐	7g		

制作方法：乳化法。擀成0.3cm厚，用各种形状的曲奇切割器切成星形、铃形、兔形、动物造型等等。涂上油，加装饰后烘烤。

烘烤温度：190°C。

松脆饼(Ladyfingers)

蛋白(16个)	454g	蛋黄(16个)	454g
糖	454g	面包粉	454g

制作方法：慢慢地将糖加入蛋白中，搅打成一个硬泡。将搅打的蛋黄加入混合物中。过筛面粉并加入混合物中。用一只平口管将混合物挤成指形，放在排有纸的平板盘上。撒上糖粉后直接烘烤。

烘烤温度：204°C。

燕麦面曲奇饼干

糖	454g	苏打	14g
起酥油	227g	糕点粉	567g
盐	14g	烘烤粉	21g
麦芽和糖蜜	227g	燕麦粉	340g
鸡蛋	113g	葡萄干	454g
牛奶	227g		

制作方法：将盐、糖、起酥油、麦芽和糖蜜一起乳化。加入鸡

蛋。苏打在牛奶中溶化后混入。加入面粉、燕麦粉和葡萄干，然后彻底搅拌。用带有平口管的糕点袋将混合物挤到涂一点油的盘上。

烘烤温度：190°C。

薄　荷

糖	1.36kg	薄荷精	适量
水	454g	特细精糖粉	680g

制作方法：在114～115°C下将糖和水煮成软糖球。加入香精和特细精糖粉，然后搅拌均匀。用管子挤到纸，硬板或橡皮垫上。

四、花色小蛋糕

花色小蛋糕(Petit fours，在美国称为茶点蛋糕或花式蛋糕)可分成两类：糖渍和无糖花色小蛋糕。

糖渍花色蛋糕一般是非常小的，它们用发面团、蛋糕混合料和奶油杏仁酱做成(见下面的配方)。有时它们不填什么，有时则填果酱、糖衣、奶油或杏仁糖。它们被做成各种不同的形状，并用有色的方丹糖、巧克力或果冻包裹或上光。然后用花哨的设计——如花卉或抽象的图案来装饰。花色小蛋糕非常可口，并且花色很吸引人。

为制作糖渍花色小蛋糕，可用一块1.3cm厚的定型的发泡蛋糕或黄蛋糕。从盘上取下薄片蛋糕，修去松散的外皮。在表面涂上热杏仁酱。然后切成方形、长方形或菱形，将它们小心地放在网板上。然后用填入白脱奶油的糕点管，在每一片上做一个白脱奶油椭球。将它们放入冰箱中彻底地冷却。取出后，包上各种颜色的方丹糖衣。待其干燥后，装入纸盒中，并适当地加以装饰。

无糖花色蛋糕(或称干蛋糕)是一种小的花式蛋糕或曲奇饼干，它用几乎是糊状物的曲奇面团或杏仁糖做成，并和果酱、糖衣、奶油、巧克力和其他类似物组合起来。和糖渍花色蛋糕不一

样，无糖花色蛋糕是不包方丹糖的。花哨的曲奇饼干有时也归入无糖花色蛋糕一类。必须记住，要得到最好的结果，无糖花色蛋糕应仔细地、耐心地制作。

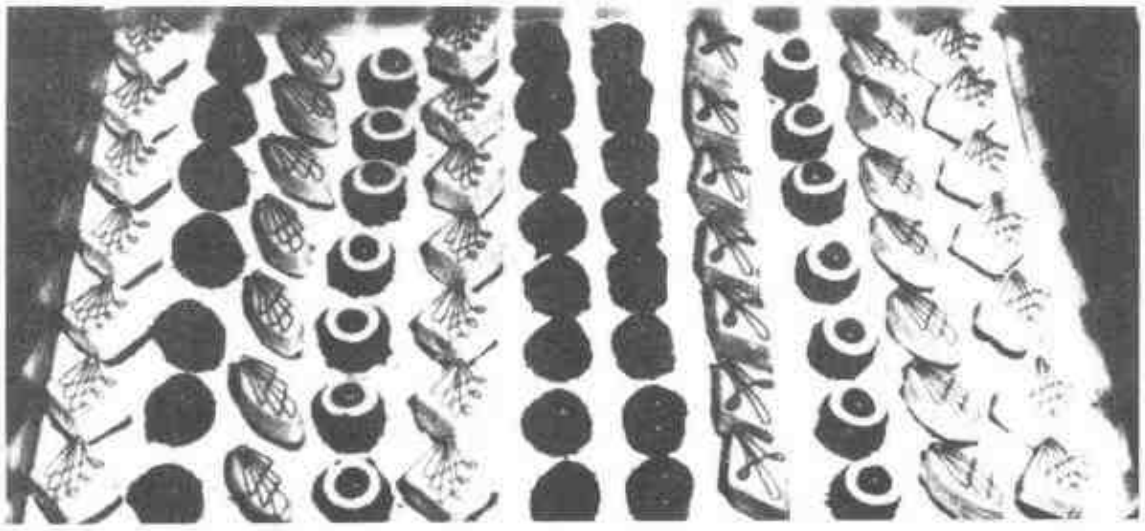


图 4－3　糖渍花色蛋糕

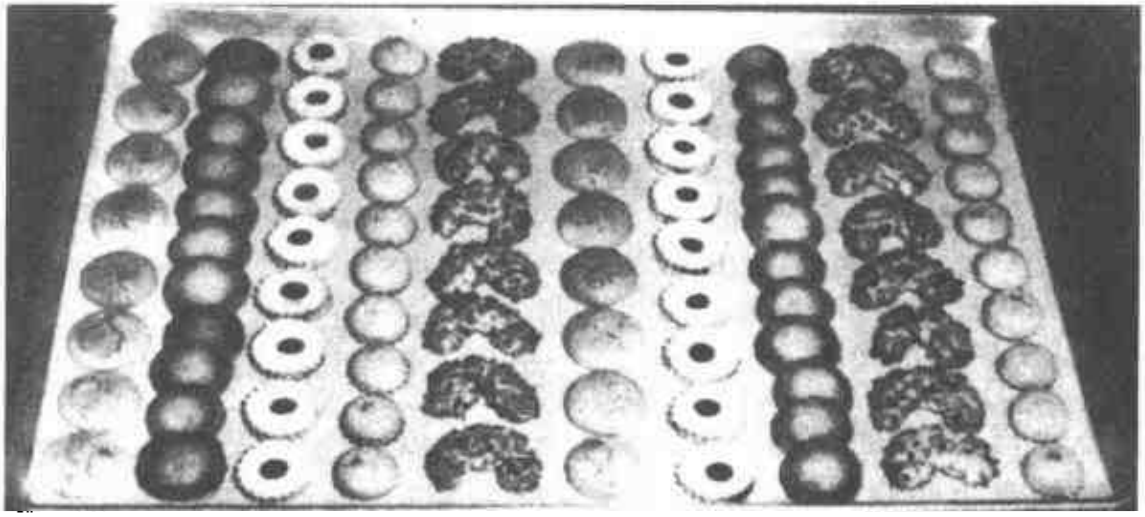


图 4－4　无糖花色蛋糕

奶油杏仁酱 II

黄油	227g	鸡蛋	113g
糖	227g	鸡蛋	227g
杏仁酱	454g	面包粉	142g

制作方法：将黄油和糖一起乳化。用鸡蛋软化杏仁酱并加到黄油和糖的乳化物中。继续乳化此混合物。加入其余的鸡蛋，完成乳化。加入面粉搅拌均匀，然后按要求装盘。

烘烤温度：190°C。

中国杏仁曲奇饼干

蛋糕粉	454g	起酥油	227g
糖	227g	整鸡蛋(2个)	113g
苏打	7g	杏仁提取物	适量
烘烤粉	7g		

制作方法：过筛所有的干原料并混合。加入起酥油后搅拌。加入其余的原料再搅拌。用牛奶刷饼干，并在上面放一颗掰开的杏仁。

规格说明：每块曲奇饼干28g。

烘烤温度：190°C。

巧克力叶子

杏仁酱	454g	蛋白	113g
糖果糖	340g	牛奶	113g
面包粉	113g		

制作方法：将杏仁酱、糖和面粉在一起搓揉，并彻底地搅拌。加入蛋白，搅拌均匀。加入牛奶并搅拌成适当的稠度。在涂上油和面粉的盘上烘烤。烘烤后盖上融化的巧克力，并做成叶子的形状。

烘烤温度：177°C。

第五章　馅饼(派，Pies)

一、馅饼皮

馅饼皮主要有两类：薄片的和粉状的。虽然它们含有同样的原料，量也一样，但结果会很不同。

薄皮馅饼皮是将面粉和起酥油在一起搓揉，直到它们在加水和盐之前成为核桃那样大小的硬块。

粉状馅饼皮是将面粉和起酥油在一起搓揉，直到起酥油很好地分布在面粉中。

原料

制作馅饼皮总是用软质麦粉，如糕点粉。如果用硬质面粉就需要加入大量的油脂。用于制作馅饼皮的起酥油必须有可塑的稠度。猪油是很好的选择，但许多人不喜欢它的味道。植物起酥油是最受欢迎的。加一部分黄油会大大地改善味道，如果价格因素不是严重的问题的话，应该使用黄油。制作馅饼皮时水必须用冷的。盐通常要溶解于水中。

所以要制作优质的馅饼皮，主要的原料是糕点粉、植物起酥油(如果可能的话，加一点黄油)、盐和冷水。有些配方还可能有一些其他的原料如醋或烘烤粉，但这些原料并不会改善皮子。

重要的一点是馅饼面团不能过分搅拌。

馅饼整修：当制作馅饼皮时，必须仔细地使每片的大小尽可能接近盘的大小，这样可尽量少整修。整修量不要超过一半，并且只整修底下那一块皮子。

馅饼的涂刷：牛奶、奶油、鸡蛋和牛奶、融化的黄油、水是馅饼的涂刷料，可以改善馅饼皮的观感。用什么涂刷取决于对产品的要求。

二、馅饼的填料

有五类主要的馅饼填料。

(1) 水果馅饼。最流行的水果馅饼是苹果、樱桃、越橘和大黄。水果可为新鲜的、冷冻的、罐头的、干的或预制的馅饼填料。

(2) 奶油馅饼。

(3) 蛋白松软馅饼。

(4) 软馅饼。

(5) 特制馅饼。

1. 水果馅饼填料的制备

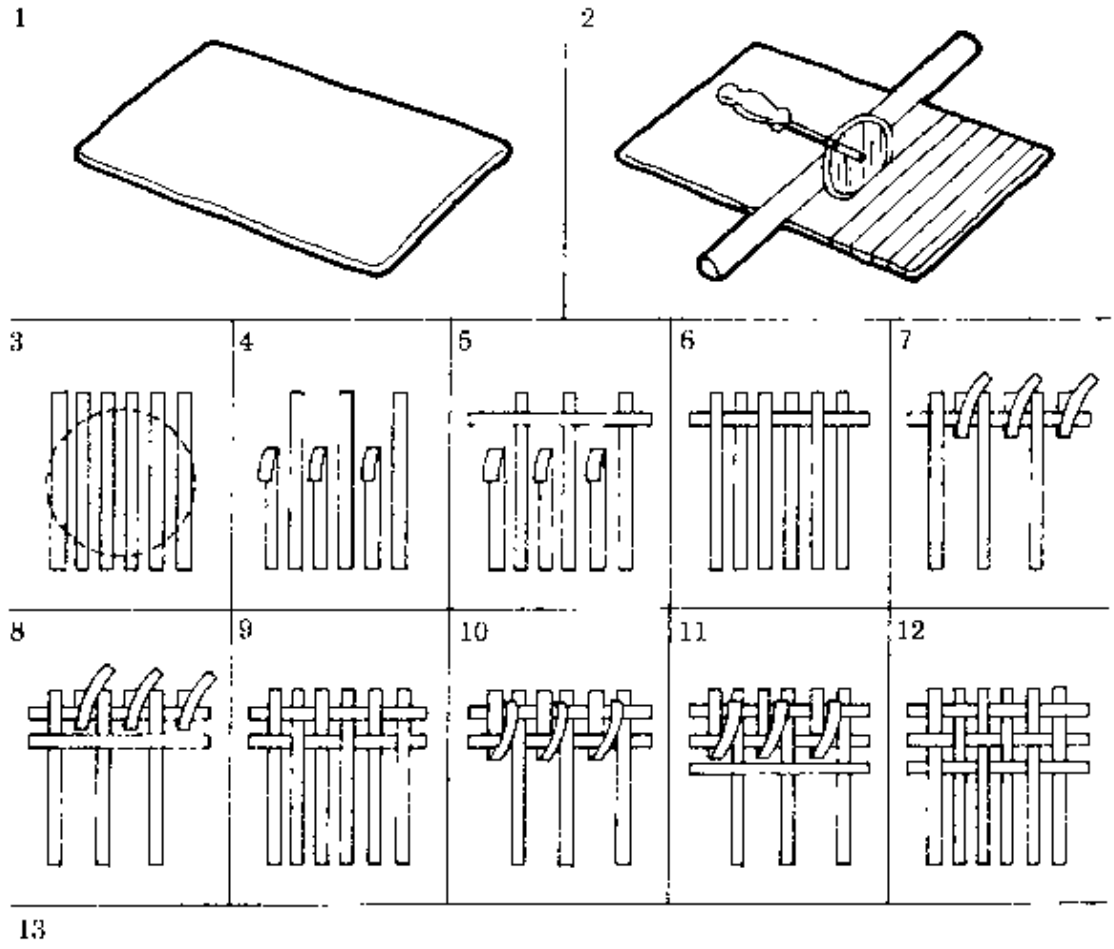
在目前所用的许多填充馅饼的方法中，下面的方法是最常用的。

熟果汁法：榨出水果汁并煮沸。加入适当量的溶解的玉米淀粉使其变稠。再煮沸使淀粉澄清，并保证浆糊适当地凝固。加入砂糖、盐、香料、黄油或其他调味剂，并搅拌到溶解。倒在榨干的水果上，并小心地搅拌不要弄碎水果。当填料冷却后，就可用于做馅饼了。这种方法一般用于制作樱桃、苹果、越橘、杏子和桃子馅饼。

熟水果和果汁法：将果汁和水果煮沸。加入一定量的溶解的玉米淀粉使果汁和水果的稠度适当。加入淀粉后再将填料煮沸，使其澄清。加入所需量的糖并搅拌，使其完全溶解。当煮水果时，要不时地搅拌以免烧焦。当填料冷却后，就可用于做馅饼了。这种

方法 一般用于制作葡萄干、菠萝和苹果馅饼，如果苹果很硬的话。

家制方法：将水果和香料、面粉、糖一起搅拌。填入未烘烤的馅饼壳中，在填料上放一块黄油或人造奶油，盖上馅饼并像通常那样烘烤。此法非常简单。但在填料中的面粉不易熟，并且稠度也不像前面两种方法那样容易控制。



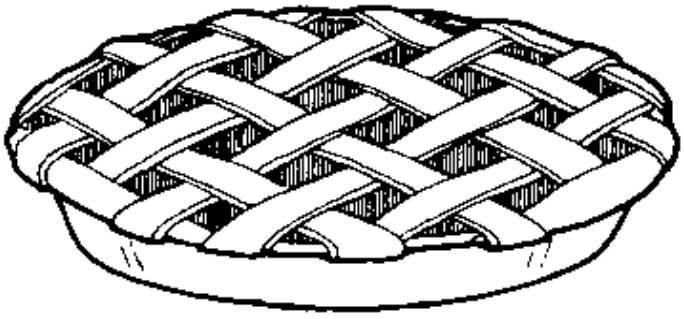


图 5－1　格子馅饼的顶部

2. 奶油馅饼填料

香草、巧克力、咸味奶油、硬糖(butter scotch)、香蕉和椰子是最流行的奶油馅饼填料。

为了得到优质、均匀而可口的奶油，必须小心制作。奶油填料总是填入预烤过的馅饼壳中。

奶油馅饼的制作方法：将牛奶和一部分糖放在圆底锅中煮。将蛋黄、剩下的糖、淀粉和面粉一起搅拌成浆。加入一部分牛奶使混合物成为液体状。当第一部分接近沸点时，加入鸡蛋混合物继续搅拌，直到填料沸腾。撤火。在混合物中加入所需的调味料并搅拌。放入预烤过的馅饼壳内。冷却后上面放糖霜或搅打过的奶油。

3. 蛋白松软馅饼

蛋白松软馅饼的做法类似于水果填料中的熟水果和果汁填料方法，或奶油馅饼填料方法。将糖霜加入混合物中。奶油馅饼和水果馅饼都可转换成蛋白松软馅饼。

蛋白松软馅饼制作方法：将水果、调味料、色素、盐和水或牛奶放入盘中。在炉子上煮沸。将淀粉溶解在果汁或水中，和第一部分一起搅拌，并继续煮沸。撤火。用蛋白和糖做成糖霜。将糖霜直接倒入上面的热混合物中。将混合物填入预烤过的馅饼壳中。记住，要在壳内填得多一点。用一块刮板塞进去。使馅饼冷却，并在上面放上搅打过的奶油。

4. 软馅饼和特制馅饼

南瓜、甜土豆、压成泥的料、软冻和核桃馅饼都称为软馅饼。它们需要一块边缘有槽的、深凹的馅饼块。

软馅饼是用未烘烤的皮和未煮过的填料做成的。由于填料中含有有助于凝固的鸡蛋，所以在烘烤时会凝固。

每一种软馅饼都是按照下面几页所说明的特殊配方做成的。

蜜饯、冰淇淋和波士顿奶油馅饼都是"特制馅饼"。它是结合了上面的各种方法，并按下面所说明的配方而制成的。

5. 稠化剂

在馅饼填料中淀粉和面粉被用作稠化剂。淀粉比较常用，因为它们不会变色和发粘。

稠化剂的用量决定于淀粉的胶性、填料中的液体量和所要求的馅饼的韧性。在各种填料制备中，大约每1000cm³液体(果汁加水)使用50～140g玉米淀粉。

馅饼皮(一般用途)

糕点粉	1.36kg	盐	28g
起酥油	908g	冷水或牛奶	454g

制作方法：将起酥油搓揉到面粉中，成为核桃大小的块。将盐溶解在液体中。加入面粉和起酥油中并搅拌。

烘烤温度：204～218℃。

全麦粉克力架皮

磨碎的全麦粉克力架	454g	糖	170g
融化的黄油	170g		

制作方法：混合面包屑和糖。加入融化的黄油。用手搓揉，直到它成为潮湿的沙样的程度。将面包屑混合物倒在23cm的馅饼块上。将 -20cm的馅饼块放在面包屑上将两层压紧，使成为面包屑夹层。馅饼皮就准备好了。要做冰淇淋馅饼，就将其冷冻；或者要做酥脆皮，就将其在190℃的炉中烘烤8分钟(约做4块23cm的馅饼皮。)

问题 / 原因	馅饼面团	太稠硬	太脆易碎	太坚硬	烘烤的皮	皮子收缩	皮子太干	颜色太浅	皮子太硬	双层皮馅饼	底层未烤	烘烤填料沸腾	皮子粘住锅上	皮子湿透	糖霜	太稀薄或渗水	太坚硬
搅拌过度			√	√		√			√								
起酥油不够		√		√		√	√		√				√				
起酥油太多			√											√			
搅拌不适当			√	√							√					√	√
液体不够		√	√														
液体太多						√	√		√								
面粉不合适		√		√		√	√		√								
面团制作过度						√			√								
烘烤温度太低							√	√				√		√		√	
烘烤温度太高														√			
炉子无底热											√		√	√			√
调料过酸											√	√		√			
用了热填料												√		√			
上面的皮子无开口												√					
皮子封口不当												√					
填料太薄												√		√			
烤板太湿											√		√				
填料溢出													√	√			
糖太多														√		√	
糖不够																√	√
蛋白太稀薄																√	
搅打不够																√	

图 5－2　原始馅饼的问题和产生原因

苹果馅饼填料(罐头)

苹果(10号罐1罐)	3kg	肉桂	7g
水	908g	肉豆蔻	3.5g
糖	680g	黄油	42g
盐	14g	玉米淀粉	85g

制作方法：将除了玉米淀粉和227g水以外的所有的原料煮沸。将玉米淀粉溶解于水，加入混合物中。再将混合物煮沸，撤火。要得到苹果－葡萄干填料，可加227g葡萄干。

规格说明：5个23cm的馅饼。

烘烤温度：218°C。

苹果馅饼填料(冷冻)

苹果(冷冻)	4.54kg	肉豆蔻	3.5g
水	1.13kg	水	227g
糖	680g	玉米淀粉	142g
盐	14g	柠檬汁(2只柠檬)	
肉桂	3.5g	黄油	85g

制作方法：将苹果、水、糖和香料煮沸。将玉米淀粉溶解于水，加入混合物中。再将混合物煮沸，撤火。加入果汁和黄油并彻底搅拌。

规格说明：8个23cm的馅饼。

烘烤温度：218°C。

基本奶油填料和糕点奶油填料

牛奶	794g	玉米淀粉	28g
糖	85g	牛奶	113g
糖	85g	黄油	14g
蛋黄	85g	香草	适量
糕点粉	42g		

制作方法：将牛奶和糖煮沸。将糖、蛋黄、面粉、玉米淀粉和牛奶放在一起搅拌，加到热牛奶和糖中，继续搅拌，直到混合物沸腾。撤火。将黄油和香草拌入混合物中。

规格说明：2个23cm的馅饼。

巧克力填料：加入42g融化的巧克力。

香蕉奶油填料：每个馅饼中约切入1只香蕉。

椰子奶油填料：每个馅饼加入56g椰子。上面装饰搅打过的奶油。

三、糕点奶油

糕点奶油(Pastry Cream)在制作糕点时起重要的作用，因此必须精心制作。均匀和风味是特别重要的，所以在搅拌和煮沸过程中必须非常仔细。

牛奶应和1/2的糖一起加热。蛋黄必须和糖、面粉和玉米淀粉一起搅打到绝对均匀。当牛奶加热后，应当将其一部分和鸡蛋混合物一起搅拌，然后加到第一种混合物中并一起煮沸。这时必须用搅拌器继续搅拌，以防奶油烧糊，同时也能保证搅拌彻底，得到均匀的奶油。

千万不要让糖和鸡蛋在没有搅拌的情况下放在一起，因为糖会使鸡蛋凝固。这将形成小的硬块，你就必须在使用前将混合物过滤。这样将会丢失大约1/4的鸡蛋，并且奶油中会有颗粒，而不是均匀的。所以将糖和鸡蛋立即搅拌是很重要的。

糕点奶油应在浅盘中(不要在深锅中)尽可能快地冷却，并冷藏起来。要防止在奶油面上形成一层厚皮，应注意五点：

(1) 在冷却过程中不时地搅动，以防结皮。

(2) 当奶油撤火后，放在浅盘中冷却，在上面放一小块黄油。黄油将会融化而形成一保护层。

(3) 当冷却时，在奶油上撒一点砂糖。糖会融化而形成糖浆保护层。

(4) 在奶油上放一张蜡纸或玻璃纸。在纸上剪一小孔，以便释放在冷却时产生的蒸汽。

(5) 最重要的是，一直冷藏到使用。

其他花色

可将搅打过的奶油放入冷的糕点奶油中，以增加油脂。

可在热糕点奶油中加入糖霜以得到松软的轻质奶油。

可以在上两种花色中溶进少量的明胶，使奶油更稠。

其他的花色还有可在奶油中混入巧克力、咖啡、水果或任何利口酒。

葡萄干馅饼填料

葡萄干	1.36kg	肉桂	3.5g
红糖和砂糖	454g	水	227g
水	1.8kg	玉米淀粉	28g
盐	7g	黄油	28g
柠檬	1只		

制作方法：将葡萄干、糖、水、盐、柠檬和肉桂一起煮沸。将玉米淀粉溶解于227g水中，并加入混合物中。煮沸后撤火。加入黄油。

规格说明：4个23cm的馅饼。

烘烤温度：218°C。

软冻馅饼和椰子软冻馅饼填料

牛奶	908g	肉豆蔻	适量
糖	170g	鸡蛋	283g
香草	适量		

制作方法：放在一起搅打。

规格说明：2个23cm的馅饼。

烘烤说明：开始时在232°C下烤10分钟，然后在190°C下烘烤。

椰子软冻馅饼：将椰子涂一点黄油，放在馅饼壳内，再将混合物倒入馅饼壳内后烘烤。

樱桃馅饼填料

樱桃汁(10号罐)	1罐	水	113g
糖	454g	沥去水分的樱桃(10号罐)	1罐
盐	14g	黄油	28g
红色素	2滴	糖	680g
玉米淀粉	113g	柠檬汁(1只柠檬)	

制作方法：将樱桃汁、糖、盐和色素一起煮沸。将玉米淀粉溶解于水中，并加入混合物中。煮沸后撤火。加入其余的原料。

规格说明：5个23cm的馅饼。

烘烤温度：218°C。

樱桃馅饼填料(冷冻)

从樱桃滤出的樱桃汁	1.36kg	玉米淀粉	142g
糖	454g	糖	454g
盐	7g	沥去水分的樱桃	3.17kg
红色素	3滴	柠檬汁(1只柠檬)	
水	227g		

制作方法：将樱桃汁、糖、盐和色素一起煮沸。将玉米淀粉溶解于水中，并加入混合物中。煮沸后撤火。加入糖、樱桃和柠檬汁并彻底搅拌。

规格说明：6个23cm的馅饼。

烘烤温度：218°C。

杏子馅饼填料(冷冻)

杏子(冷冻)	4.54kg	黄色素	2滴
水	454g	水	227g
盐	7g	玉米淀粉	142g
糖	454g		

制作方法：将杏子、水、盐、糖和色素一起煮沸。将玉米淀粉溶

解于水中，并加入其他原料中。煮沸后撤火。

规格说明：6个23cm的馅饼。

烘烤温度：218°C。

瑞士奶酪馅饼(乳蛋饼填料)

搓碎的瑞士奶酪	227g	鸡蛋(3只)	170g
搓碎的意大利干酪	227g	切细的洋葱(1只小的)	
蛋黄	4个	切细的松脆熏肉	227g
盐和胡椒	适量	切细的荷兰芹	
稀奶油	908g		

制作方法：煮沸奶油，和奶酪、蛋黄、盐、胡椒、鸡蛋一起搅拌成蛋羹。在烤好的馅饼壳的底上撒上洋葱、熏肉和荷兰芹。在上面浇上蛋羹。

烘烤说明：在177～190°C下烘烤10～15分钟。

菠萝松软馅饼填料

压碎的菠萝	908g	黄色素	3滴
糖	454g	玉米淀粉	142g
水	908g	水	142g
盐	14g	蛋白	340g
明胶	14g	糖	340g

制作方法：将菠萝、糖、水、盐、明胶和色素一起煮沸。将玉米淀粉溶解在水中，加入上述混合物中。煮沸后撤火。将蛋白和糖搅打成糖霜，加入混合物中。将搅打过的奶油和烤过的椰子装饰在上面。

规格说明：4个23cm的馅饼。

菠萝馅饼填料(2号)

压碎的菠萝(10号罐1罐)	3kg	黄色素	3滴
盐	7g	水	227g
玉米糖浆	227g	玉米淀粉	85g
糖	680g	水	227g

制作方法：将菠萝、盐、玉米糖浆、糖、水和色素一起煮沸。将玉米淀粉溶解在水中，加入上述混合物中。煮沸后撤火。

规格说明：5个23cm的馅饼。

烘烤温度：218℃。

越橘馅饼填料

越橘和从越橘挤出的汁	454g	玉米淀粉	113g
水	454g	糖	908g
糖	680g	沥干汁的越橘	4.08kg
盐	7g	柠檬汁(2只柠檬)	
水	227g		

制作方法：将越橘汁、水、糖和盐一起煮沸。将玉米淀粉溶解在水中，加入上述混合物中。煮沸后撤火。加入糖、越橘和柠檬汁彻底搅拌。

规格说明：8个23cm的馅饼。

烘烤温度：218℃。

桃子馅饼填料

桃子汁(10号罐)	1罐	水	227g
水	908g	玉米淀粉	85g
糖	454g	糖	454g
黄色素	3滴	沥干的桃子(10号罐)	3kg
盐	7g		

制作方法：将果汁、水、糖、色素和盐一起煮沸。将玉米淀粉溶解

在水中，加入上述混合物中。煮沸后撤火。加入糖和桃子并彻底搅拌。

规格说明：5个23cm的馅饼。

烘烤温度：218°C。

柠檬馅饼填料

水	908g	蛋黄	85g
糖	340g	玉米淀粉	85g
盐	14g	柠檬汁	113g
黄油	28g		

制作方法：将水、糖、盐和黄油一起煮沸。将蛋黄、玉米淀粉和柠檬汁一起搅打后加入进去。煮沸后撤火。

规格说明：2个23cm的馅饼。

柠檬松软馅饼填料

水	680g	柠檬汁	227g
糖	454g	玉米淀粉	113g
盐	14g	水	227g
明胶	21g	蛋白	454g
蛋黄	227	糖	283g

制作方法：将水、糖、盐和明胶一起煮沸。将蛋黄、果汁、玉米淀粉和水一起搅匀，加入到上述混合物中。搅拌并煮沸后撤火。将蛋白和糖搅打成糖霜，并加入热的混合物中。

规格说明：4个23cm的馅饼。

橘子松软馅饼：用198g橘子汁和28g柠檬汁。

巧克力松软馅饼填料

水	908g	玉米淀粉	113g
明胶	14g	厚奶油	170g
糖	227g	香草	适量

苦味巧克力	113g	蛋白	340g
盐	7g	糖	227g
牛奶	170g		

制作方法：将水、明胶、糖、巧克力和盐一起煮沸。将玉米淀粉溶解在牛奶中，加到巧克力混合物中。煮沸后撤火。加入奶油和香草。将蛋白和糖搅打成糖霜，加到混合物中。将混合物放入烘烤过的馅饼壳中。

规格说明：4个23cm的馅饼。

草莓松软馅饼填料

冷冻草莓	908g	明胶	7g
水	454g	玉米淀粉	113g
盐	7g	水	227g
糖	227g	蛋白	454g
红色素	几滴	糖	340g
柠檬汁	1只柠檬		

制作方法：将草莓、水、盐、糖、色素、果汁和明胶一起煮沸。将玉米淀粉溶解在水中，加入上述混合物中。煮沸变稠后撤火。将蛋白和糖搅打成糖霜，加入热混合物中。

规格说明：4个23cm的馅饼。

新鲜水果馅饼：用908g草莓和454g糖。用覆盆子替代草莓做成覆盆子松软馅饼。

蜜饯馅饼填料

牛奶	908g	厚奶油	908g
明胶	21g	糖	113g
糖	227g	蜜饯混合物*	283g
蛋黄(8个)	170g		

* 蜜饯混合物可买来，也可制备如下：将各56g的樱桃、菠萝和葡萄干，85g的栗子一起浸泡在28g老姆酒中。

制作方法：将牛奶和明胶煮沸。混合糖和蛋黄后加入。烧煮此混合物，但不要煮沸。撤火并冷却。将奶油和糖搅打成糖霜直到硬稠，加入混合物中。在这之前一定要确定混合物已冷却，并开始凝固。加入蜜饯混合物。填入4个烤过的馅饼壳内。在上面装饰搅打过的奶油和刮下的巧克力。

南方雀麦馅饼填料

浅色红糖	454g	浅色红糖	908g
蛋糕粉	56g	鸡蛋	340g
盐	14g	香草	适量
奶粉	113g	热水	908g
起酥油和黄油	227g		

制作方法：将糖、面粉、盐、奶粉、起酥油和黄油一起乳化。搅打入其余的糖、鸡蛋、香草和奶油中。分3步加入热水。

烘烤说明：在204°C下烤10分钟，然后在177°C下烤到完成。

供应量：3个馅饼或80个糕点。

核桃馅饼：加入切碎的核桃。

南方核桃馅饼填料

糕点粉	56g	香草	适量
砂糖	56g	盐	14g
浅色Karo糖浆	1.36kg	融化的黄油	85g
整鸡蛋	454g	核桃	227g

制作方法：将面粉、糖和糖浆一起搅拌。将鸡蛋、香草、盐和黄油一起搅打后加入上面的混合物中。在每一个馅饼壳中放入113g核桃，然后在上面倒上混合物。

规格说明：2个23cm的馅饼。

烘烤温度：163°C。

南瓜馅饼填料

红糖和砂糖	1.36kg	姜	3.5g
面包粉	227g	南瓜(10号罐1罐)	3kg
盐	28g	鸡蛋	567g
肉桂	14g	脱脂牛奶	4kg
丁香	7g		

制作方法：将糖、面粉和香料一起过筛。依次加入南瓜、鸡蛋、牛奶。

规格说明：8个23cm的馅饼。

烘烤说明：在倒入馅饼壳前，至少放置3～4小时。在232°C下烘烤10分钟，然后降温至190°C。

笋瓜填料：用10号罐的笋瓜替代南瓜。

甜土豆填料：用10号罐的甜土豆替代南瓜。

肉末苹果馅饼填料

牛肉或野味肉	2.7kg	红醋栗	1.13kg
牛或羊的板油	454g	白兰地	227g
切碎的苹果	1.8kg	牙买加甜胡椒	14g
红糖	680g	丁香	14g
无籽葡萄干	1.13kg		

制作方法：将肉煮熟，在绞肉机中和牛或羊的板油一起绞碎。加入其余的原料后彻底搅拌。如果需要湿一点，则加一点肉汤。

快乐水果蛋酒*馅饼

无味明胶	21g	甜酒	适量
砂糖	624g	优质白兰地	227g
盐	14g	蛋白(12个)	340g
蛋黄(16个)	283g	搅打过的奶油	710cm³
煮沸的牛奶	1.36g	新鲜水果	454g

* 将鸡蛋、香料、砂糖加入酒类中配成的饮料。

制作方法：将明胶、454g糖和盐放在大的圆碗中搅拌。在热水中蒸(82°C)，加入牛奶和蛋黄，继续搅打到所有的原料都很好地混合，混合物开始变稠。撤火，放在冰上或在冰箱中冷却。不时地搅动使其快速冷却。当混合物凝固后，加入老姆酒和白兰地。彻底搅拌。将鸡蛋搅打成一个软泡，渐渐地加入剩余的糖。同时，将搅打过的奶油混入蛋黄混合物中，然后直接加入蛋白。将混合物填入烤好的馅饼壳中。在冰箱中冷却后，用搅打过的奶油和切好的新鲜水果来装饰。

预制水果蛋酒馅饼壳：烤好的馅饼壳，冷却后在底上放上新鲜草莓片、整趸橘或切成薄片的桃子或菠萝。在水果上浇上填料。这种可口的馅饼可伴随各人喜爱的沙司上桌。

规格说明：2个23cm的馅饼。

烘烤温度：163°C。

酸橙馅饼

此有名的酸橙馅饼配方来自南方Florida Keys。

蛋黄(36个)	680g	酸橙汁	680g
甜味浓缩牛奶	2kg	蛋白	454g
酸橙皮	3个，磨碎	糖	908g

制作方法：将蛋黄、浓缩牛奶和酸橙皮一起搅拌。加入酸橙汁。倒入烤过的馅饼壳中。

烘烤说明：放在烤炉板上，用190°C烤10分钟，或直到烤好。从炉中取出，彻底冷却。将蛋白搅打至硬稠，慢慢地加入糖。将糖霜均匀地盖在馅饼上，撒上XXXX糖。然后放入204°C的炉中。

第六章　布丁和沙司

布丁是大众的、经济的和有益的甜食。和其他产品一样，必须仔细制作，以得到最好的结果。制作布丁时，经常会不注意，结果做出的布丁无特色。

布丁的基本类型有5种。在商业食品制作中，3种最流行的是煮布丁、烤布丁和冷布丁。

蒸布丁通常在寒冷的季节中食用。它们一般比较重，并和热沙司一起食用。如果在最后的制作中小心一点的话，产品将很引人喜爱。

蛋白牛奶松软布丁适宜于放在菜单中供应。它们必须现做现食，以保证其新鲜松软，否则它就会粘湿。蛋白牛奶松软布丁不适宜于自助餐厅。

基本香草布丁

牛奶	908g	玉米淀粉	42g
糖	113g	香草	适量
蛋黄	56g	黄油	14g
糖	113g		

制作方法：将糖和牛奶混合后烧煮。将蛋黄、糖、玉米淀粉和一部分牛奶一起搅拌。加入其余的牛奶后煮沸，然后撤火。加入香草和黄油彻底搅拌。

供应量：10人用量。

其他花色：巧克力或其他风味。

面包和黄油布丁

牛奶	908g	肉豆蔻	适量
糖	113g	鸡蛋	56g
盐	适量	面包片	10片
香草	适量		

制作方法：牛奶煮沸。将糖、盐、香草、肉豆蔻和鸡蛋一起搅打，并加入牛奶中。去掉面包上的皮，切薄，涂上黄油，切为两半。将面包片放在布丁碟中叠起来。撒一点葡萄干，将蛋羹混合物倒在面包片上，趁热加奶油食用。

烘烤说明：将布丁碟放在盛水的盘中，在204℃下烘烤直到凝结。

基本牛奶冻

牛奶	908g	明胶	21g
糖	113g	搅打过的奶油	454g

制作方法：烧煮牛奶、糖和明胶。放在一边让其冷却并凝固。加入搅打过的奶油，并将其倒入各个模子中(用冷水洗净)。冷却。和压碎的水果或奶油一起食用。

巧克力牛奶冻：加113g巧克力。

椰子牛奶冻：加227g烤椰子。

硬壳果牛奶冻：加227g硬壳果肉。

老式英国李子布丁

磨碎的牛羊板油	908g	红醋栗	454g
无籽葡萄	454g	红糖	340g
柠檬皮	113g	橘子皮	113g

香橼	113g	柠檬汁(2只柠檬)	
盐	28g	甜酒	473cm³
肉豆蔻	7g	鸡蛋	227g
牙买加甜胡椒	7g	面包粉	454g
姜	7g	面包屑	454g

制作方法：将牛羊板油、无籽葡萄、红醋栗、糖、果皮、香橼、香料和柠檬汁一起煮2小时。在密封的容器中放置约1星期。加入老姆酒、鸡蛋后搅拌。加入面粉和面包屑再搅拌。装满容器的7/8。蒸2小时。和白兰地沙司或硬沙司一起食用。

李子布丁

黄油	454g	白兰地	227g
红糖	454g	面包粉	454g
盐	28g	葡萄干和无籽葡萄	1.36kg
肉豆蔻	7g	红醋栗	1.36kg
牙买加甜胡椒	7g	香橼	454g
姜	7g	橘子皮	454g
鸡蛋	454g	柠檬皮	227g
糖蜜	454g	面包屑	454g
甜酒	227g		

制作方法：将黄油、糖、盐和香料一起乳化。加入鸡蛋并搅拌。放入糖蜜、老姆酒和白兰地后搅打。混入面粉和水果并搅拌均匀。加入面包屑，搅拌到适当的稠度。装满容器的7/8。蒸2小时。和白兰地沙司或硬沙司一起食用。

木薯淀粉

牛奶	908g	糖	70g
小木薯淀粉	70g	蛋白	3只
盐	适量	糖	70g
蛋黄	56g	香草	适量

制作方法：煮沸牛奶，放入木薯淀粉后烧到透明。撤火，加入蛋黄和糖，一起搅打。将糖、蛋白和香草搅打成糖霜后，加入混合物中。

供应量：10人量。

柜子布丁

牛奶	908g	香草	适量
糖	170g	白发泡蛋糕	227g
鸡蛋	283g	葡萄干	113g

制作方法：将牛奶、糖、鸡蛋和香草一起煮成蛋羹。在12只蛋羹杯中涂上油并撒上糖。将发泡蛋糕切成1.3cm的小方块，放在杯中并撒上葡萄干。将蛋羹盖在上面。将杯子放在有水的盘中，烤到蛋羹结成块。将它倒在菜碟上，和热香草沙司一起食用。

烘烤温度：204℃

外交家布丁：用小块的糖渍水果代替葡萄干。和上面一样制作。

棕色布丁

蛋糕粉	454g	牛奶	454g
烘烤粉	28g	香草	适量
盐	7g	核桃	227g
糖	567g	红糖	680g
可可	56g	可可	113g
融化的起酥油	113g	热水	1.36kg

制作方法：将干原料一起过筛，放入起酥油中。混入牛奶，加入核桃和香草，然后将混合物放在30cm×45cm的布丁盘中。在布丁盘的混合物上倒上热水。

烘烤温度：190℃。

印度布丁

牛奶	1.36kg	糖	113g
黄玉米粉	227g	盐	7g
糖蜜	227g	姜	7g

制作方法：将牛奶和黄玉米粉放在双层炉中煮约20分钟，然后撤火。加入其他的原料，将混合物放在一深布丁盘中。与冰淇淋同食。

烘烤说明：在190℃的水浴中2小时。不时地搅拌布丁。

供应量：10人用量。

椰子布丁

糖粉	680g	切成细条的椰子	454g
黄油	340g	蛋糕粉	680g
盐	14g	烘烤粉	21g
蛋白	680g		

制作方法：轻度乳化糖、黄油和盐。加入蛋白和黄油。再加入其余的原料并搅匀。将混合物在蒸布丁盘中填满3/4，在上面加盖，蒸1.5小时。与热香草蛋羹沙司同食。

烘烤温度：190℃。

杯子蛋羹

牛奶	908g	鸡蛋(6个)	283g
糖	227g	香草	适量

制作方法：将糖、鸡蛋和香草一起搅拌，加入牛奶中。放入10只蛋羹杯中。杯子放在有水的盘中，烘烤到凝结。

焦糖蛋羹：将908g糖粉和454g水煮沸到164℃或呈琥珀色。在干燥的蛋羹杯中倒入0.6cm³这种糖浆。再将上面的蛋羹混合物倒入这只杯子中，和杯子蛋羹同样制作。当烘烤和冷却后，将蛋羹翻过来倒入碟中食用。

香草巴伐利亚布丁

牛奶	908g	厚奶油	227g
明胶	42g	蛋白	227g
糖	113g	糖	113g
香草	适量		

制作方法：将明胶溶解在一部分牛奶中，将其余的牛奶和糖一起煮沸。撤火，加入溶解的明胶。待混合物冷却后加入香草。将奶油搅打后加入。将蛋白和糖搅打成糖霜后加入。将此混合物放在蛋羹杯或布丁碟中，放进冰箱中使其凝固。凝固后，放在冷碟中，与沙司一起食用。

其他花色：巧克力、核桃、咖啡和草莓。

香草蛋白牛奶松糕坯

面包粉	85g	蛋白	227g
黄油	85g	糖	170g
牛奶	227g	香草	适量
蛋黄	170g	盐	适量

制作方法：将面粉和黄油调成糊。将牛奶煮沸后加入面粉糊中。煮熟。打入蛋黄，像做奶油泡夫混合物那样。将蛋白、糖、盐和香草搅打成软泡糖霜，加到上面的混合物中。在蛋白牛奶松糕杯或碟中涂上黄油并撒上糖。用混合物填满，烘烤至熟。和香草蛋羹

沙司一起食用。

烘烤说明：204℃。在盘底放水。

巧克力松糕：加入融化的巧克力和蛋黄。和香草松糕一样做。和香草沙司一起食用。

奶酪松糕：加入搓碎的奶酪和蛋黄，糖霜中不放糖。将搓碎的奶酪撒入松糕杯或碟中替代糖。

巴伐利亚奶油

牛奶	908g	普通明胶	14g
蛋黄(6个)	113g	厚奶油	454g
糖	227g		

制作方法：加热牛奶。将蛋黄、糖和明胶一起搅打后加入牛奶中，但不煮沸。搅打奶油并倒入冷的并开始凝固的混合物中。放入模子或杯中，使它凝结。取出模子，和沙司一起食用。

其他花色：咖啡、巧克力、核桃或枫糖。

越橘布丁

糖	680g	蛋糕粉	680g
黄油	340g	烘烤粉	21g
盐	14g	肉桂	适量
蛋白	454g	新鲜越橘	680g
牛奶	340g		

制作方法：将糖、黄油和盐放在一起轻微乳化。加入蛋白和奶油。加入牛奶。将面粉、烘烤粉和肉桂过筛后加入并搅匀。将越橘放入混合物中。在蒸布丁盘中填入此混合物满到3/4，上面加盖。蒸1.5小时，和硬沙司或柠檬沙司一起食用。

葡萄酒奶油(巴伐利亚)

葡萄酒(中干，不太甜)	850g	葡萄酒	56g
糖	227g	明胶	28g
蛋黄	283g	液体(葡萄酒，水等)	227g
一只柠檬汁		厚奶油	908g
糖	56g		

制作方法：将第一部分葡萄酒和第一部分糖在一起加热。用蛋黄、柠檬汁，和第二部分葡萄酒和糖制备勾芡。如制作奶油安琪儿那样间火并加入酒基中。煮到起壳，立即撤火并过滤。将其撒在液体上，制成胶质物。放置5分钟。放在双层锅中使其融化，温度达到43℃。将胶质物倒入第一种混合物中，放在冰上搅拌，使其冷却。搅打厚奶油(搅拌到稍微不足一点，可以加糖或不加糖)。当第一部分混合物达到15～18℃时，分2次加入搅打过的奶油。(小心不要过度搅拌使气体跑掉，还要小心混合，以免混合物不均匀。)混合后立即装入模子，并冷藏起来。

奶油焦糖

第一步		牛奶	908g
糖	227g	鸡蛋(8个)	368g
新鲜柠檬汁	28g	蛋黄(4个)	85g
水	56g	糖	227g
第二步		香草	适量

制作方法：在14只113g的杯子的四周涂上黄油。将第一部分糖加热使成深焦色。并仔细地分放在杯子中。将牛奶煮沸后撤火(如果用香草豆，将其浸入热牛奶中)。将鸡蛋和热牛奶混合。不要再加热。加入香草精。将蛋羹混合物分放在各杯中。

烘烤说明：将杯子放入双层蒸锅中在177℃下蒸35分钟，或到蛋羹凝固。在冰箱中放过夜，然后上桌。可得到14个113g的蛋羹。

注意：当蛋羹做好时出现的溶解焦糖，正是此甜食的沙司。

大米蛋羹布丁

牛奶	908g	蛋黄(2个)	42g
大米	113g	香草	适量
盐	适量	厚奶油	142g
糖	113g		

制作方法：煮沸牛奶，加入大米和盐，然后用文火煮，直到大米柔软。将糖、蛋黄和香草一起搅拌，加入到上面的混合物中。煮稠后，撤火并冷却。待其凝固后，加入奶油。

供应量：10人用量。

马铃薯布丁

牛奶	1.8kg	糖	170g
马铃薯粉	170g	奶油	227g
蛋黄(4个)	113g		

制作方法：在双层锅中煮沸牛奶。加入马铃薯粉，煮成块状。撤火。将其余的原料一起搅打后加入。倒入布丁盘或碟中，在水浴中烤。与奶油一起食用。

供应量：15份。

烘烤温度：204℃。

制作布丁和冰淇淋的沙司

基本的沙司有三种。通过加入各种原料，可由它们发展出许多种沙司。

奶油沙司是最通常的一种。它由牛奶、糖、鸡蛋或蛋黄和水做成很软的蛋羹，调味后热或冷用都可。

水果沙司是由水果或水果汁与水一起煮沸、调味而得。然后

加入柠檬汁，再用少量的淀粉来浓缩或变稠。再将其煮到成为一种稀薄的胶状沙司。

硬沙司由轻微乳化的糖粉和黄油组成，有时用奶油或鸡蛋来使其稀薄，再加以调味。硬沙司经常用于冷或热布丁和带馅面点中。

Brûlee奶油

蛋黄(10个)	198g	稀奶油	908g
鸡蛋(4个)	170g	香草豆	适量
红糖	227g		

制作方法：将蛋黄、鸡蛋和糖一起搅打到乳化和松软。将奶油加香草豆煮到沸点。撤火后渐渐地拌入鸡蛋混合物中。彻底搅拌并放在热水浴中，直到混合物开始变稠，并能挂在勺上为止。撤火并在冰上冷却，随时搅拌以加速冷却。挑出香草豆，将冷蛋羹倒入各只深陶制杯中。在上面撒上一厚层红糖。在热锅中小心地焦化，直到糖变成焦黄色。冷食。供应10～12人。

浮岛(Floating Island，覆以蛋白的蛋糕)

牛奶	1.36kg	蛋黄	198g
蛋白(6个)	170g	香草精(1茶匙)	4.5g
糖	142g		

制作方法：在深沙司锅中将牛奶煮沸。将蛋白打稠，慢慢地加入85g糖和香草。用一只大匙舀出一部分蛋白(约为鸡蛋的大小)加到牛奶中，煮1～2分钟，或到凝结为止。继续这样做，直到所有的蛋白都放入为止。在此过程中，牛奶应用文火煮。从热牛奶中提出糖霜，放在毛巾上晾干。将蛋黄和剩下的糖一起搅打。将牛奶离开火力，并加到蛋黄混合物中。搅拌所有的原料。再放到火上，将混合物小心地加热，直到沙司能挂在勺上为止。不要煮沸。再过滤。

当混合物变稠时，停止加热。在冰上冷却后倒入各只碟中，或一只大碗中。用一只浸在热焦糖中的叉将糖霜做成条状。将糖霜放入沙司中，使它浮在面上。供应8～10人。

巧克力沙司

糖	1.36kg	切细的苦味巧克力	908g
水	1.36kg	切细的甜味巧克力	908g
玉米糖浆	454g	厚奶油	908g

制作方法：将除了奶油以外的所有的原料放在一起。煮沸并搅拌。将厚奶油煮沸并拌入。

白脱司各其沙司

红糖	908g	黄油	227g
水	454g	厚奶油	908g
玉米糖浆	227g		

制作方法：将红糖、玉米糖浆和水放在一起，煮到160℃。加入黄油。加入奶油，在火上放几分钟。用于圣代冰淇淋。

柠檬蛋羹沙司

水	1.8kg	色素	几滴
糖	227g	糖	227g
蛋黄	227g	柠檬汁	227g
玉米淀粉	28g	柠檬皮(4只柠檬)	

制作方法：将水和糖煮沸。将蛋黄、玉米淀粉、色素和糖一起搅打。加到水中，使变稠。煮1分钟后撤火。加入柠檬汁和皮并搅拌。

橘子沙司：用橘子代替柠檬。

香草蛋羹沙司

稀奶油	908g	糖	227g
蛋黄	170g	香草	适量

制作方法：将奶油煮沸。将蛋黄、糖和香草一起搅拌，加入奶油中。烧煮混合物，使其变稠，但不能煮沸。

杏子沙司

杏子(10号罐1罐)	3kg	柠檬汁(2只柠檬)	
水	1.8kg	玉米淀粉	56g
糖	1.8kg	水	454g

制作方法：将杏子和水压过细筛。加入糖和柠檬汁后煮沸。将玉米淀粉溶解在水中后加入。煮沸1分钟后撤火。过滤后冷却。沙司可热或冷用。

桃子沙司：用桃子代替杏子。

覆盆子沙司

新鲜覆盆子	680g	色素	几滴
糖	908g	玉米淀粉	56g
柠檬汁(2只柠檬)		水	227g
水	454g		

制作方法：将覆盆子、糖、果汁、水和色素一起煮沸。将玉米淀粉溶解在水中后加入。大约再煮沸1分钟，撤火并过滤。

草莓沙司：用草莓代替覆盆子。

薄脆沙司

新鲜覆盆子	454g	水	56g
红醋栗果酱	227g	玉米淀粉	28g
糖	227g		

制作方法：将覆盆子、果酱和糖一起煮沸。将玉米淀粉溶解在水中后加入。再煮沸。

硬 沙 司

糖粉	908g	黄油	454g

制作方法：轻微乳化。鸡蛋或奶油可用来使沙司达到所要求的稠度。

其他花色：可加入摩卡咖啡、巧克力或白兰地。

野土耳其奶油安琪儿

蛋黄(8个)	142g	野土耳其酒	28g
糖	198g	搅打过的奶油	454g

制作方法：将蛋黄和糖在双层锅中搅打到变稠。冷却。加入酒。拌入搅打过的奶油。

第七章　糖　　衣

令人喜爱的糖衣(Icing)有三个主要的功能：在蛋糕四周包上保护层，隔离水汽；改善储存性能、改善味道；使外观漂亮，更能吸引顾客。

将调味品恰当地组合是必要的。只能使用最好的调味品。使用廉价的调味品是不合算的，因为这样会破坏产品的味道和质量。对水果糖衣应尽可能使用新鲜水果。

应注意食物色素不要用得太多，因为这将使糖衣发暗而不引人喜欢。漂亮的色彩增强了外观，但太多的色彩降低了产品的价值。必须仔细地研究色彩的组合，并通过试验使其显得精致。色素用少了比用多了要好。

一、基本糖衣

基本的糖衣有7种：方丹(Fondant)糖衣、加糖奶油糖衣、牛奶糖衣、清淡糖衣、浓缩糖衣、药蜀葵(Marshmallow)糖衣和Royal糖衣(表层的糖霜酥皮——译注)。

方丹糖衣是将葡萄糖、糖和水煮到115℃而得的糖浆。然后冷却到约43℃，并快速地加工，直到变成乳白色的均匀糖浆。

方丹糖衣是一种很难制作的糖衣。当要大量使用时，通常从面包师供应店购买。这时必须将它储存在用一块布盖住，或有少量水的容器中，以防干燥。

当要使用方丹糖衣时，取出所需的量，在暖浴中加热到

36.7～37.8℃，并经常搅动，使它稀薄，能自由流动。如果仍然太厚，可用纯净糖浆使它稀薄。还可按需要加入调味料和色素。方丹糖衣不能热过37.8℃，否则将失去光泽而变得暗淡。

方丹糖衣原来是用来浇在糕点上和浸泡糕点的。它也可作为其他糖衣的基础，例如用方丹糖衣乳化奶油或起酥油而得到白脱奶油。这是一种松软的糖衣。

加糖奶油糖衣是将糖、奶油或起酥油，和鸡蛋一起乳化而得到的。加入鸡蛋是为了使糖衣达到要求的稠度。乳化的程度取决于对产品光亮度的要求。白脱奶油可按需加入色素和调味料。当不用时，应将它储存在阴凉的地方，盖上蜡纸。

加糖奶油糖衣一般用于叠层蛋糕和装饰蛋糕。

牛奶糖衣是将糖煮成糖浆，以得到所要求的均匀性。趁热加入配方中的其他原料，生成一种较厚的浆体。当使用时应在暖浴中微微加热。当不用时，应盖起来，以免败坏和干燥。

牛奶糖衣一般用于纸杯蛋糕和叠层蛋糕。

清淡糖衣或普通的水糖衣是一种简单的糖衣。将它的基本原料——水、糖粉、玉米糖浆和调味料——一起充分搅拌。在将它用于早餐点心、丹麦糕点和类似的糕点上时，加热到37.8℃，使用时用手或糕点刷。清淡糖衣通常是白色的，并用香草或柠檬精来调味。可以使用色素。如果一定要用的话，不能用多。当不用时，必须加盖。

浓缩糖衣是将糖、水和葡萄糖煮成糖浆，然后趁热加入搅打过的蛋白而制得的。糖衣的稀稠取决于糖浆的稀稠。浓缩糖衣可用香草来调味，也可加一点色素。它可大量使用，放在蛋糕上。如果将它放置过夜，将会败坏，所以应该按需要的量来制作。

药蜀葵糖衣是浓缩糖衣的变种，但它加了稳定剂——通常是明胶和特细精糖粉。药蜀葵糖衣的使用方法和浓缩糖衣一样。

豪华糖衣或装饰糖衣的制作也很简单。将糖粉、蛋白和一种酸剂一起搅打到均匀。豪华糖衣最初用来装饰和制作花朵。它也

常用来制作蛋糕样品，而很少用于要久放的蛋糕上，因为它会发硬和易碎。它可按需加入色素。不用时应盖上湿布。

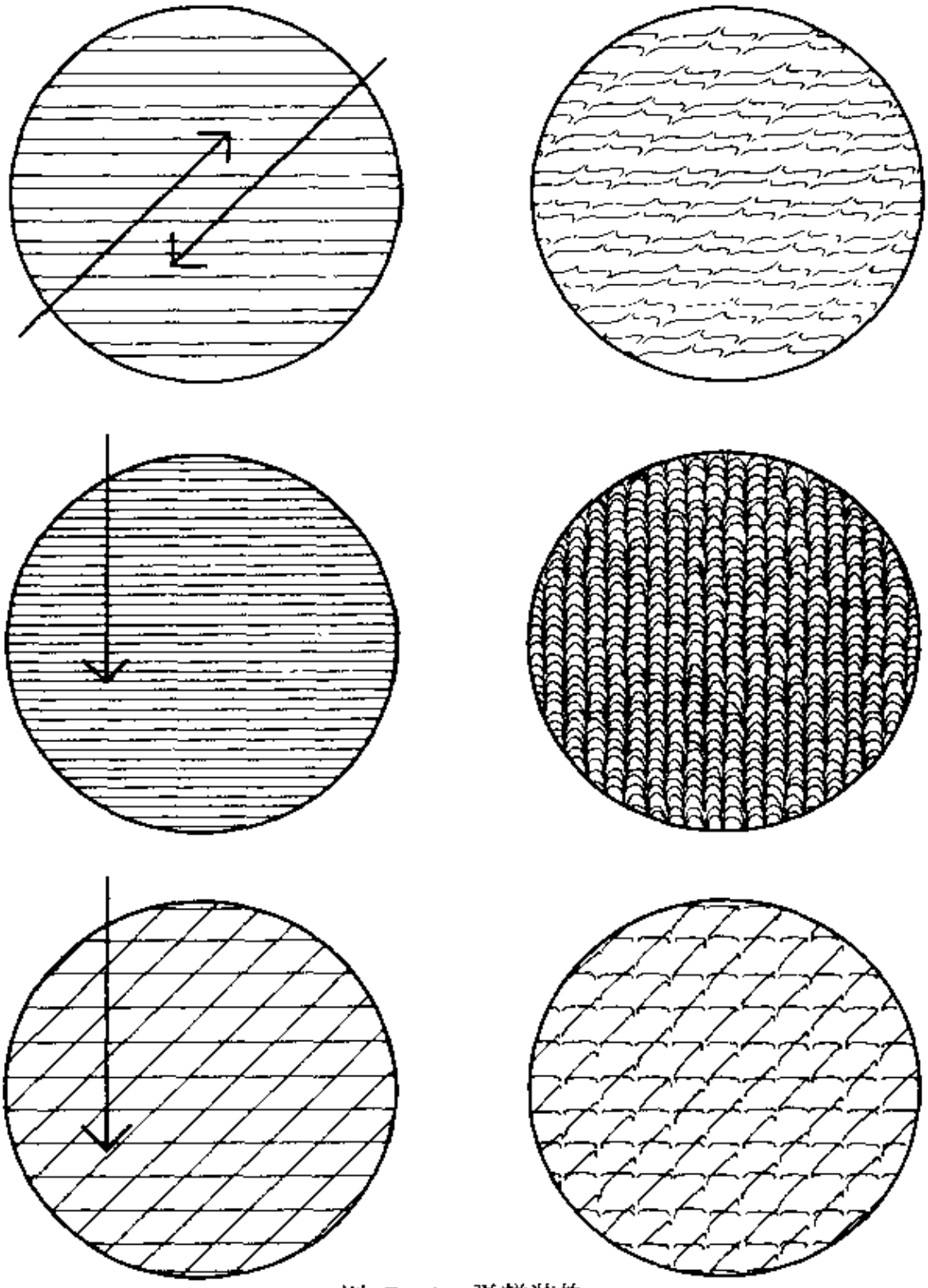


图 7－1 蛋糕装饰

将糖衣铺到蛋糕上后，用刀在所示的方向轻轻地划道，会得到悦目的效果。

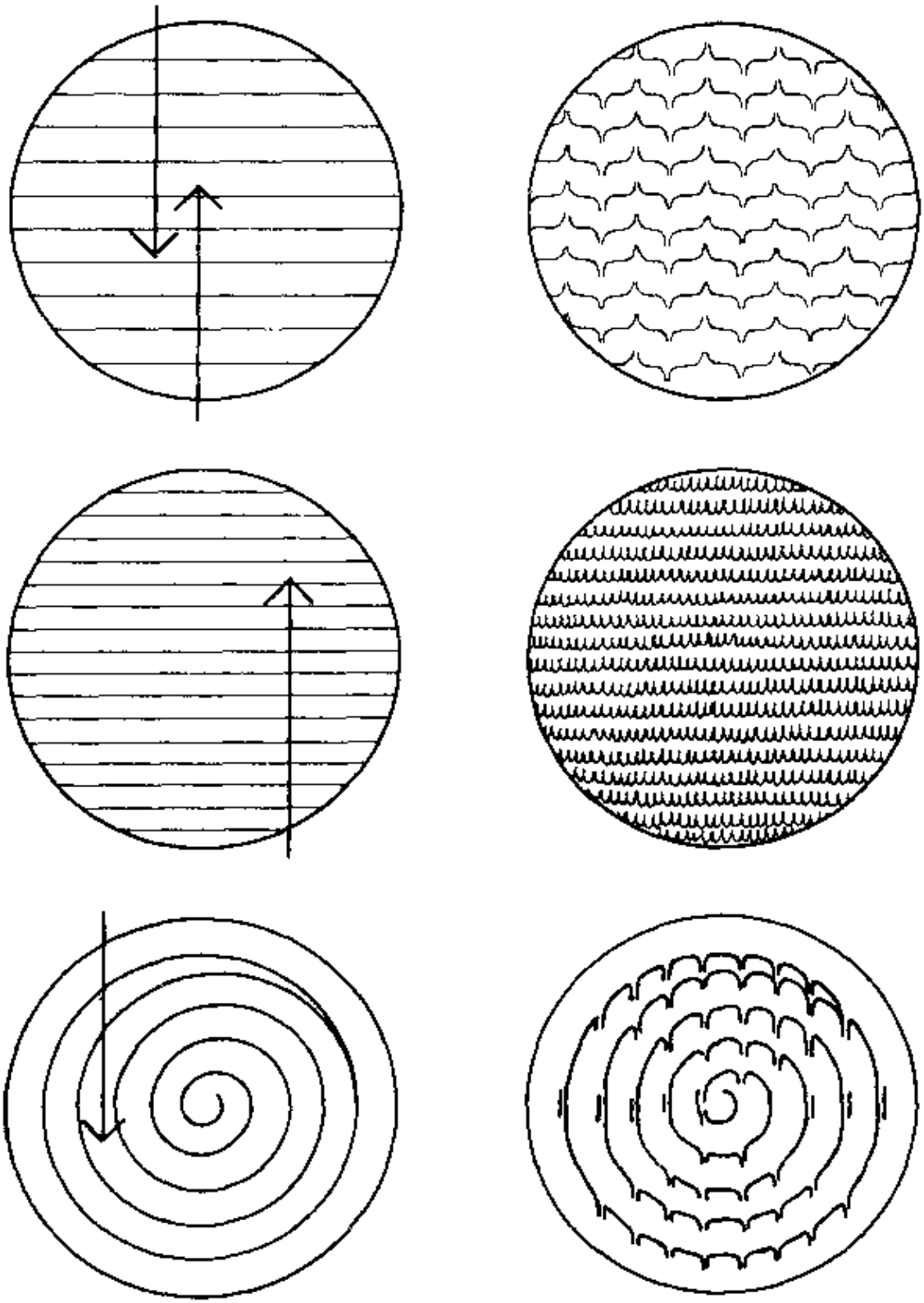


图 7-2　蛋糕装饰

将糖衣铺到蛋糕上后，用刀在所示的方向轻轻地划道，会得到悦目的效果。

清淡糖衣

特细精糖粉	2.27kg	蛋白	113g
玉米糖浆	227g	热水	340g

制作方法：将原料搅匀。加热糖衣到所需的程度，并只应用于已冷却的产品上。可用于早餐点心、丹麦糕点等等。

普通糖衣

特细精糖粉	2.27kg	蛋白	28g
水	340g	玉米糖浆	113g

制作方法：将原料一起搅匀。此糖衣是方丹糖衣很好的替代品。它必须加热到36.7℃，并像方丹糖衣那样调味。

药蜀葵糖衣

冷水	907g	盐	14g
明胶(普通颗粒)	85g	香草	适量
玉米糖浆	454g	蛋白	227g
特细精糖粉	3kg		

制作方法：将明胶浸在水中，加热到溶解。加入糖、糖浆、盐和香草后搅拌。加入蛋白并搅打到适当的稠度。搅拌后直接使用。如要使它柔软一点，可对每454g的糖衣加入85g起酥油。

Royal糖衣或装饰糖衣

特细精糖粉	908g	酒石	1/4茶匙
蛋白	170g(可变)		

制作方法：搅打到粘稠。用于装饰样品，制作花朵和格子等。当不用时，盖以湿毛巾。

方丹糖衣

砂糖	4.54kg	玉米糖浆	454g
水	908g		

制作方法：将原料煮到大约115℃后，将热糖浆倒在湿的大理石板上。在热糖浆上撒上水以防结晶。待其冷却到37.8℃后，用一块刮板从边上刮到中间，直到糖浆变粘稠，颜色变白为止。将它从大理石板上放到储存容器中，并用湿布盖紧。需要时使用。

白奶油糖衣

牛奶	454g(可变)	盐	7g
乳化的起酥油	227g	特细精糖粉	3.17kg
黄油	227g	香草	适量

制作方法：将牛奶、起酥油、黄油和盐加热到70℃。加入糖和香草并搅匀。此糖衣要趁热使用。

浓缩糖衣

蛋白	908g	葡萄糖	227g
盐	28g	水	454g
砂糖	1.8kg		

制作方法：将蛋白和盐慢慢地搅打成一个湿泡。将糖、葡萄糖和水煮到115℃后，慢慢地加入到蛋白中。搅打到适当的稠度。只制备够用的量。

加糖奶油糖衣

特细精糖粉	4.54kg	香精	适量
乳化起酥油	1.13kg	蛋白	454g
黄油	1.13kg	柠檬汁	14g
盐	14g		

制作方法：将糖、起酥油、黄油、盐和香料一起稍微乳化。加入蛋白和柠檬汁后乳化到所需的光亮度。

法式白脱奶油糖衣

鸡蛋(4个)	227g	黄油	1.36kg
蛋黄(8个)	170g	高成分起酥油	454g
糖	1.8kg	香草	适量
水	454g		

制作方法：搅打鸡蛋和蛋黄到发亮。将糖和水煮到114℃后，搅打到鸡蛋中直到冷却。加入黄油和起酥油再搅打。加入香草。

二、制作和使用纸锥

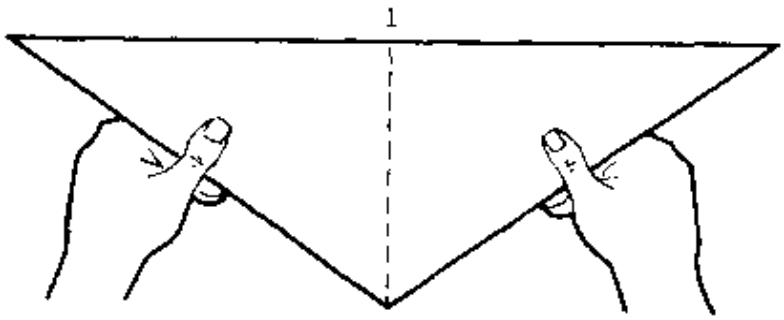
实际中可用纸锥来制作花样。将一张蜡纸，最好是羊皮纸，裁成三角形。然后将纸卷成锥形。在锥体中填入所需的糖衣，将顶部卷紧，将底部剪成所要的形状及大小。在实际使用中，Royal糖衣是所有糖衣中最经济的。

使用纸锥需要实践。初学者开始实践时往往用一个太复杂的图案。其实开始时应制作一系列直线，直到能正确地掌握挤压和拖拉糖衣。实践再实践就能灵巧地和完美地使用它。

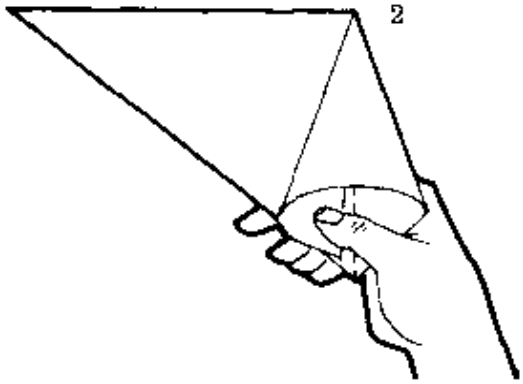
很多图案是借助于纸锥来制作的，如鸟、花朵和格子。能精通这类工作的人对他们自己和商业上都是有用的。

法式加糖奶油

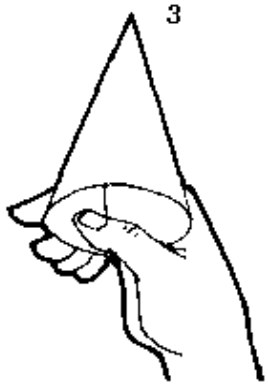
蛋黄(11个)	227g	水	680g
鸡蛋(8个)	340g	黄油(在室温下)	2.72kg
糖	2.72kg		



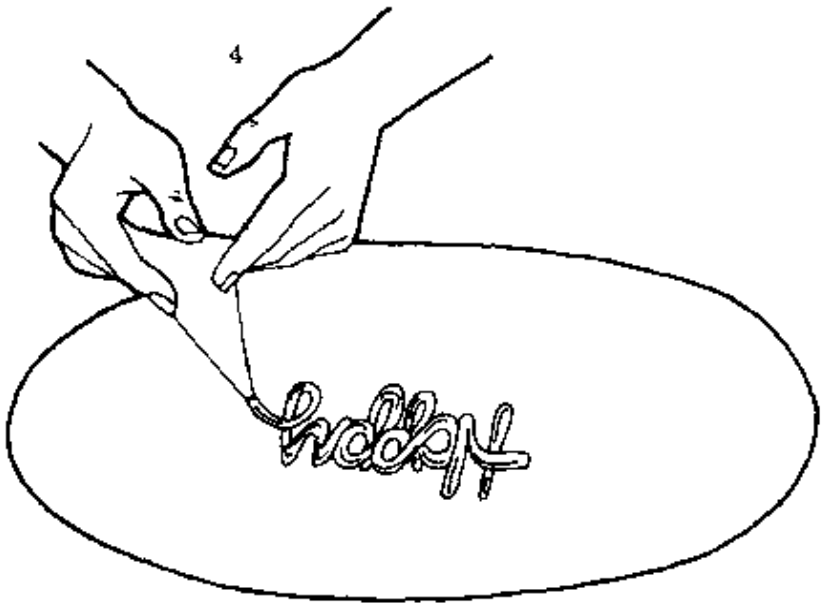
1. 将正方形对角剪开



2. 绕中心或中心稍微靠右的点卷成锥形



3. 完成锥体并将长出的末端摺起



4. 填入糖衣用拇指挤压；用另一只手稳定锥体

图 7 3 装饰用锥体

制作方法：将蛋黄、鸡蛋、糖和水放在双层锅中加温到43℃。搅拌到光亮和松软。将奶油乳化到光亮，并搅打到鸡蛋混合物中，直到很好地混合。按需要调味。

意大利加糖奶油

糖	2.27kg	蛋白(80个)	2.27kg
水	680g	黄油	4.54kg

制作方法：将糖和水放在锅中煮到115℃。将蛋白放在搅拌容器中，搅打到中等粘度。缓慢地、稳定地将煮沸的糖加到搅打过的蛋白中。继续搅打，直到冷却到室温。将黄油慢慢地搅打入混合物中。按需要调味。

德式加糖奶油

黄油	454g	糕点奶油	908g

制作方法：在搅拌容器中乳化黄油。渐渐地加入糕点奶油，一起乳化。

可可奶油糖衣

可可	454g	香草	适量
起酥油和黄油	454g	热水	454g(可变)
玉米糖浆	680g	特细精糖粉	2.27kg
盐	28g		

制作方法：将可可、黄油和起酥油、糖浆、盐和香草一起乳化到均匀。加入热水搅匀。再加入糖搅匀。

巧克力奶油糖衣

砂糖	1.36kg	盐	7g
水	454g	玉米糖浆	454g

苦味巧克力	454g	黄油	113g
糖果糖	680g	香草	适量

制作方法：将糖、水、盐和玉米糖浆煮到114℃，撤火。加入巧克力并搅拌到溶解。将糖、黄油和香草一起乳化。趁热倒入混合物中，慢慢地搅拌到适当的稠度。当糖衣尚温时很易使用。

三、装饰生日蛋糕

准备一只比蛋糕大5cm的蛋糕圆盘和一块比蛋糕圆盘大5cm的垫布。在蛋糕圆盘和垫布间放一点糖衣。将蛋糕弄平整并除去蛋糕屑。在涂糖衣前在蛋糕和垫布间放一点糖衣。这将固定蛋糕的位置。

涂糖衣。将蛋糕放在蛋糕圆盘和垫布的中心。从蛋糕的四周开始涂糖衣，0.6cm厚。涂完后，将糖衣放在蛋糕的中心，然后铺到整个蛋糕上。

装饰。首先在蛋糕中心写字。其次装饰边上。最后插上花朵和其他装饰物。



图 7－4　装饰生日蛋糕

四、蛋糕装饰果冻的转移

装饰果冻作为装饰物的图画将转移到蛋糕上。在下面的例子中用了一条帆船。首先选取一张合适的图并在其上放一张描图纸。然后用黑色或棕色装饰果冻将图的轮廓描下来。再用适当颜色的装饰果冻填在轮廓中。将此图案放置过夜，使其干燥。

准备一只涂好糖衣的蛋糕，以接受转移过来的图案。图案的果冻面放在糖衣上，面纸的一面朝上。最好用刷子或浸过水的棉布将纸面弄湿，放置1～2分钟，使纸和果冻脱离。将纸揭下，原来的图案就转移到了蛋糕上。

好的蛋糕图案可取自儿童的彩色书籍和杂志。装饰果冻可为无色的或各种颜色。

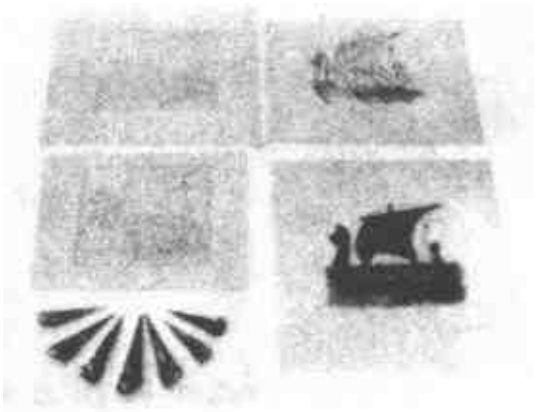


图 7－5 蛋糕的果冻的转移(Ⅰ)

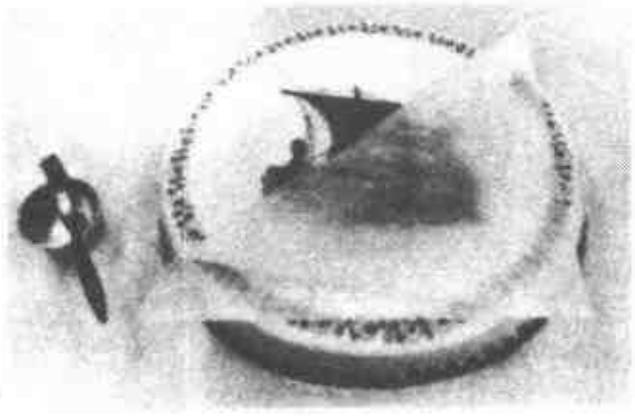


图 7－6 蛋糕的果冻的转移(Ⅱ)

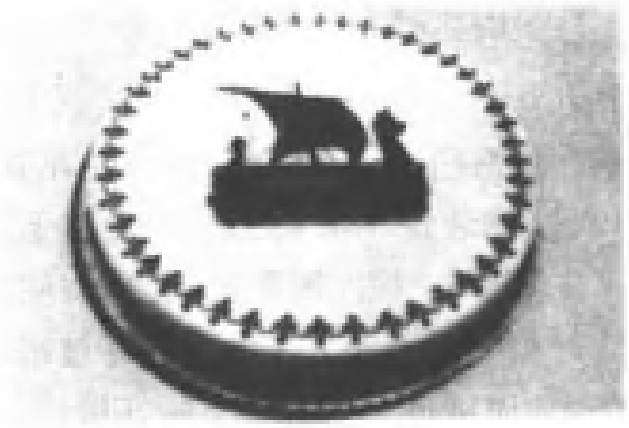


图 7－7　蛋糕的果冻的转移(III)

第八章　什锦糕点和甜食

现代的糕点师和面包师意识到，他们必须生产出很多各种各样的甜食才能吸引顾客。虽然花哨的糕点通常被称为"法式糕点"，但很多国家都生产出了几百种受人欢迎的甜食。

有些糕点在市场上被称为标准类型。由它们发展出的新品种，有很大的改进，并在生产它们的旅馆或饭店获得了专称。

对这些糕点，必须使用可得到的，质量最好的原料。要得到好的产品，还需有高超的技术。

创造力和别具匠心，加上对各种糕点的精心选择，使许多旅馆和饭店获得了好的声誉。

一、泡夫糕点及其变种

泡夫糕点(一种油酥糕点)是一种擀压的面食品，由它可制作各种多片状的，可口的糕点。

没有一种烘烤产品是与泡夫糕点很相像的。它不含糖或膨松剂，却仍可发成原来大小的8倍。这是因为在擀压过程中，使面团和油脂层互相交错(往往会超过1000层)。烘烤前只有0.6cm高的产品，有时可发到5cm高，有几百层薄片。做出的泡夫糕点是脆而易碎的。

有些面包师认为，加入酒石有助于发面。但是制作得当，即使不加酒石，也会使它发起来。

1. 制作泡夫糕点的规则

在制备和擀压泡夫面团时，必须非常小心，否则产品不会达到标准。应遵循下面的规则：

(1) 严格按照配方称量和制作面团。

(2) 当将黄油或泡夫起酥油卷入面团中时，它们必须和面团的稠度一样。如果一种比另一种粘稠，将得到糟糕的面团。

(3) 当气候温和或在面包店中，面团擀压好后，必须保存在冰箱中。

(4) 一定要使泡夫起酥油或黄油均匀地分布于整个面团中。所有的端角都要方正地折叠起来。

(5) 在折叠面团前，要刷去多余的面粉。

(6) 折叠面团前至少放置20～30分钟。

(7) 如果面团是前一天留下的，则需重新擀压，否则烘烤时面团发不好。

(8) 面团切下后应放置20～30分钟再烘烤，以防过分的收缩。

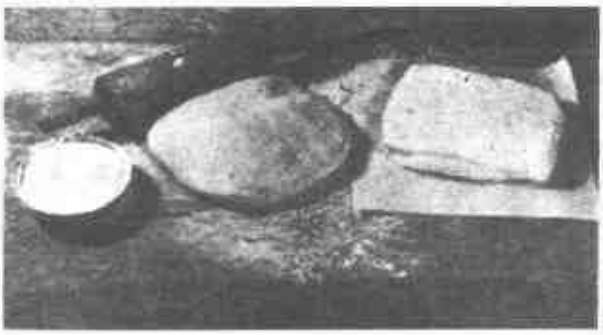


图 8－1 从四个角的方向擀压面团，使中心厚一点

(9) 泡夫糕点应烘烤到干燥和变脆为止。

2. 擀压和折叠面团

(1) 从四个角的方向擀压面团(图8－1)，使中心厚一点。

(2) 将起酥油放在中心(图8－3)，叠起四边(图8－4)。用擀面棒轻打面团，使其平坦。

(3) 再擀成1.3cm厚，长为宽2倍的面团(图8－5)。

方　法	原　料	质　量
1. 做一个面团。	面包粉	2.27kg
从搅拌器中取出。	盐	28g
搓成圆球状 放置15～20分钟。	黄油	227g
	鸡蛋(5个)	227g
	冷水	1kg
2 从步骤1做到步骤2，此过程的说明见下	黄油或起酥油	2.27kg
总产量：大约100个		
烘烤温度：177～190℃烘烤20～25分钟。		

图 8　2　产品名称：泡夫糕点面团

(4) 刷去多余的面粉后，将两边叠向中间，厚又加倍(图8－6)。

(5) 将面团放在阴凉的地方或冰箱中，至少20～30分钟。

(6) 重复上述擀压过程4次。最后一次擀压后折成三叠(图8－7)。

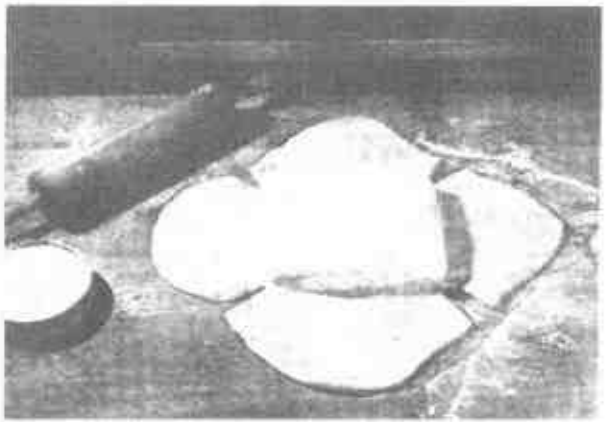


图 8－3　将起酥油放在中心



图 8－4　叠起四边，用擀面棒轻打面团，使其平坦

3. 奶油片

(1) 擀压出一块0.3cm厚的泡夫面团。在整个表面刷水。撒上切碎的杏仁或榛子。

(2) 用糕点切割轮将面团切成一些5cm×10cm的长方块。

(3) 在平板盘上放置30分钟。在190℃炉温下烘烤20～25分钟。



图 8－5　再擀成1.3cm厚，长为宽2倍的面团

(4) 烘烤后一切为二。填入搅打过的奶油。撒上糖果糖。

4. 奶酪棍

(1) 将454g泡夫面团折叠2次。在每一折中间撒上56g拌上盐和辣椒粉的奶酪粒。

(2) 擀成0.4cm厚，2.5cm宽的条。

(3) 将这些条绞成棍。放在湿的平板盘上，放置30分钟。

(4) 在190℃的炉温下烘烤20～25分钟。烘烤后切成10cm长的条供餐。

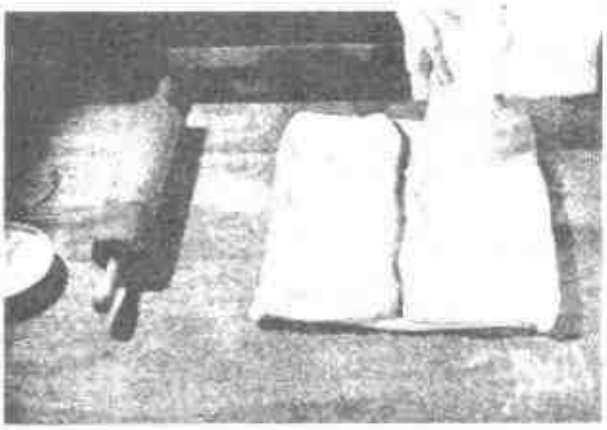


图 8－6　刷去多余的面粉后，将两边叠向中间

5. 拿破仑

(1) 将一块680g的泡夫面团擀得很薄，擀成烤盘大小。

(2) 在盘上放置30分钟。在各处穿一些孔，以防烘烤时起泡。

(3) 在190℃炉温下烘烤20～25分钟。

(4) 烘烤后切成3条。将一条放在另一条上，层间放香草味的糕点奶油。

(5) 将单味或多味的方丹糖衣盖在上面。

(6) 方丹糖衣干燥后，切成10cm×5cm的块。

6. 肉饼壳(Patty Shell)



图 8－7　重复上述擀压过程4次。最后一次擀压后折成三叠

(1) 擀一块0.3cm厚的泡夫面团。

(2) 用一个7.5cm的扇贝边缘形状的切割器切下一圆块。将圆块放在干净的湿烤盘上。

(3) 再擀一块0.6cm厚的泡夫面团。厚度要均匀。

(4) 用同样的切割器切一圆块，然后用一个5cm的扇贝边缘形状的切割器在每一圆块中心挖一孔。

(5) 在第一个圆块上刷上水，然后把从第二个圆块上切成的环放在用水刷过的圆块上。

(6) 刷上鸡蛋。放置至少30分钟。

(7) 在190℃炉温下烘烤20～25分钟。

注：烘烤前，在肉饼壳上放一张涂油的纸，以防塌下。

7. 半圆形酥饼(Turnover)

(1) 擀一块0.3cm厚的泡夫面团。切成12cm的方块。

(2) 在方块表面刷水，对角折叠成三角形(折叠前可放入填料，也可未放填料就烘烤)。

(3) 放置30分钟。

(4) 在190℃炉温下烘烤20～25分钟。

(5) 如烘烤前未放填料，可用刀将它剖开，填入各种水果填料。

8. 肉蛋馅饼(Vol－au－Vent)

(1) 按照上面关于圆饼壳的说明制作。肉蛋馅饼只是大的肉

饼壳，从对半径的比例上来说，它比较厚。

(2) 它的上面一层皮可用从第二个圆块上切下的部分。

(3) 如果在烘烤前在皮上刻一些花样，它会更吸引人。

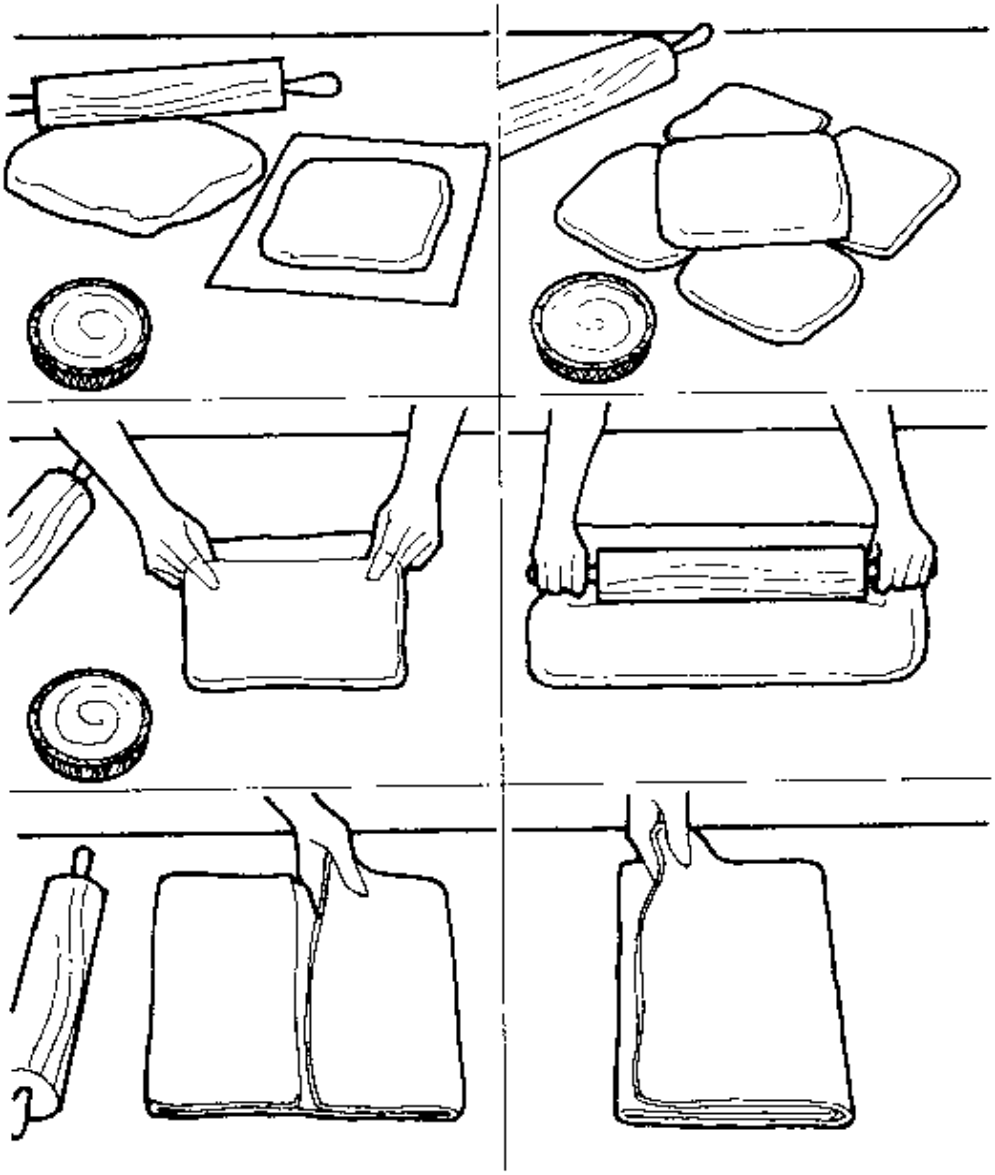


图 8－8　擀压和折叠泡夫面团

9. 奶油角(女士的发髻，Lady Lock)

(1) 将泡夫面团擀成约38cm宽，122cm长的条。擀好后不应超过0.3cm厚。

(2) 将上述面块切成0.6cm的条。表面刷水。将每一条卷在羊角形的铁皮罐上，从小的一端开始，斜方向卷。卷满后，在砂糖中滚一下。放入烘烤盘中。

(3) 烘烤前要放置一会儿，以减少收缩。

(4) 在190℃的炉温下烘烤成浅棕色。从烘烤好的奶油角中取出铁皮罐。填入药蜀葵填料或搅打过的奶油。

10. 棕榈树叶(猪耳朵)

(1) 在工作台上撒上砂糖。将454g泡夫面团擀成0.3cm厚，在面上撒糖。

(2) 将面团的两边折向中心，再重复一次。

(3) 切成0.6cm的薄片。在稳当的平板盘上放置15～20分钟。

(4) 在204℃的炉温下烘烤。半熟时将其翻个，使两面都有色(这也有助于使糖焦化)。

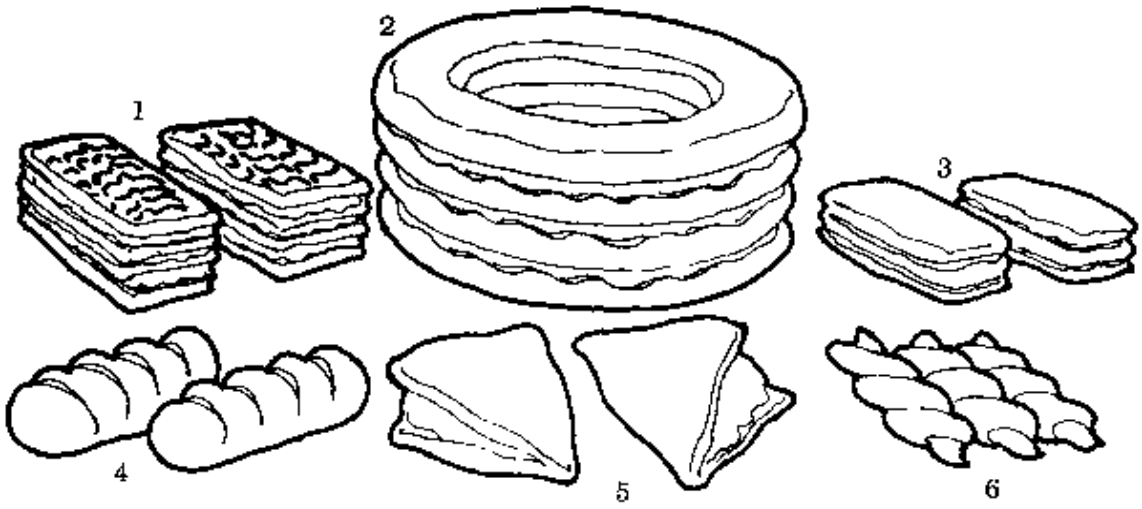


图 8－9

1.拿破仑；　2.肉蛋馅饼壳；　3.奶油片；　4.奶油角；　5.半圆形酥饼；　6.奶酪棍

11. 蝴蝶

(1) 擀一些泡夫碎面块。将每2或3层叠起来。

(2) 用水在每层的中心刷一窄条。用擀面杖做一印记。

(3) 垂直于印记切进1.3cm。将一片扭转一半(切割面向上)。穿过扭转片的中心放置一小片(0.6cm×5cm)作为身体。

(4) 放置15～20分钟。在204℃下烘烤。烤到一半时翻个，使两面都有色。

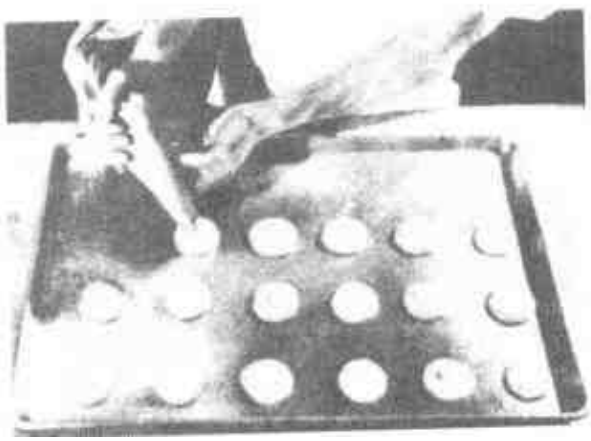


图 8－10 放置奶油泡夫壳

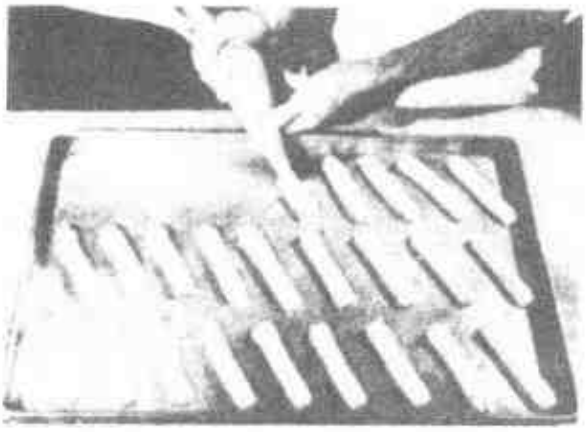


图 8－11 放置指形酥饼壳

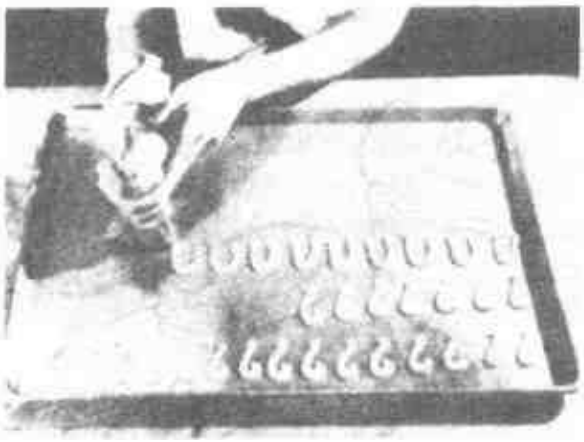


图 8－12 用指形酥饼面糊制作提篮把和天鹅颈

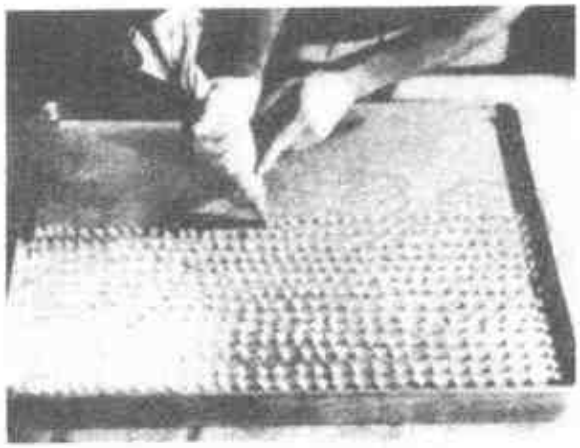


图 8－13 用指形酥饼面糊制作油炸片

12. 苹果馅酥饼(用泡夫面团制作)

(1) 将泡夫面团擀成16cm×60cm的薄片。放在有纸的半板盘上。

(2) 将足够的发面蛋糕屑加入苹果填料混合物中，以吸收多

余的液体。

(3) 将苹果混合物放在面团的中心，在边缘刷上鸡蛋。

(4) 擀一块覆盖面团(和底块一样大小)。在纵向对叠，切成宽度的2/3。

(5) 将第二块面团盖在苹果混合物上，修去多余部分，并用手指压紧。

(6) 在表面刷上鸡蛋。

(7) 放置20分钟。在190℃的炉温下烘烤20～25分钟。

注：其他花色有樱桃、紫黑浆果或你喜爱的水果填料。

13. 风车

(1) 擀一块0.3cm厚的泡夫面团。切成10cm见方。

(2) 用一把锋利的刀在每一方块的四角切一口子，直到离中心2.5cm的地方。

(3) 在方块的中心刷上鸡蛋。将每个角折向中心，压紧。这样就做成了风车的样子，此泡夫饼也因此而得名。

(4) 在表面刷上鸡蛋。将一块罐头水果放在风车的中心。

(5) 在盘上放置几分钟。在177℃的炉温下烘烤20～25分钟。

14. 圆顶馅饼(Pâte Dome)

(1) 将泡夫面团擀成0.6cm厚。切成一20cm的圆块作为底块，另一25cm的圆块作为面块。

(2) 将整个底块的表面刷水。

(3) 将一张羊皮纸卷成圆顶状，盖以铝箔。放在刷过水的底块的中间。

(4) 盖上25cm的圆面团。

(5) 将底部压紧。用一把削皮刀在底块的整个边缘刻一凹槽。

(6) 擀几块泡夫面团。切出一0.6cm的圆带，绕在底块上。切出另一0.6cm的圆带，放在离顶部5cm的地方。

(7) 切4条0.6cm的带子放在顶上，使圆顶分成4部分。在每一部分中放一图案。涂刷整个表面。放置30分钟。在190℃炉温下烘烤20～25分钟。

注：馅饼烤了10分钟后，可切1～2个小口子，以释放水汽。

15. 四指油酥饼

(1) 将泡夫面团擀成长方形，滚上糖，而不是面粉。

(2) 在纵长方向的中心作一记号，并将两边折向中心。然后在中心作一十字记号，并沿此线折叠。沿原来的中心再折一次，并一起压紧。

(3) 像棕榈树叶那样切片和烘烤。

(4) 可在每一对手指间夹上加糖奶油。

16. Pithivier

(1) 将泡夫面团擀成0.6cm厚。切两块20cm的圆块。在一块上刷水。

(2) 在这块的中心处放一堆奶油杏仁酱。将第二块盖上，和底块压紧。

(3) 擀几块0.6cm厚的泡夫面团。切出一0.6cm宽，直径为20cm的环状带。将此带放在填了奶油杏仁酱的圆块的底部周围。在底块各处切开一些小口。

(4) 在表面刷鸡蛋。

(5) 用一把削皮刀在奶油杏仁酱堆上划成旋涡图案。

(6) 放置30分钟，在190℃炉温下烘烤20～25分钟(如果Pithivier的颜色太深，可盖上一张涂油的棕色纸)。

(7) 烘烤后从炉中取出。随便地撒上一些糖粉，并再放入炉中将其上光。

泡夫面团

面包粉	2.27kg	鸡蛋	227g
盐	28g	冷水	1kg
黄油	227g	做泡夫的黄油	2.27kg

制作方法：将面粉、盐、黄油、鸡蛋和水和成面团。从搅拌器中取出，搓成球后放置15～20分钟。将黄油擀压入面团。

烘烤温度：177～190℃。

可做成的花色：肉饼壳、肉蛋馅饼、奶油角、奶酪棍、奶油片、半圆形酥饼、拿破仑、蝴蝶等。

二、手指酥卷和奶油泡夫甜食的技术

方　法	原　料	质　量
1. 煮得沸滚。	水或牛奶	908g
	起酥油或黄油	454g
	盐	14g
2. 和第一步结合，搅拌。煮到混合物均匀后撤火。	面包粉	680g
3. 慢慢地加入，直到得到中等稠度的糊。每次加入鸡蛋后应充分搅拌。	鸡蛋(可变，大约24个)	1.13kg
烘烤温度：204℃烘烤1小时。		
注：在盘上可放上纸，也可涂一点油。		

图 8－14　产品名称：手指酥卷和奶油泡夫

1. 注意事项

(1) 起酥油和水一定要沸滚。

(2) 第一步的烧煮要适当(起酥油一定要融化)。

(3) 煮好后，第二步中的混合物应是干的，并不粘在盘上。

(4) 混合物的稠度是很重要的。通常的错误是鸡蛋用得太多或太少。

(5) 要正确地加入鸡蛋(每次只加入2或3个，加入后充分搅拌)。

(6) 要等到酥皮完全干后，才从炉中取出，否则会散掉。

2. 奶油一口酥(Croquembouche)

为了制作奶油一口酥，首先要做大约60个2.5cm的奶油泡夫，或按照要求的大小来制作所需的数目。冷却后填入糕点奶油。然后每次将一个泡夫浸入热焦糖浆中，并在其中放一块奶油杏仁糖。将第二层泡夫圈放在第一层之上。继续这样排放，构成6～9层泡夫的一个金字塔，逐层减小。

用奶油杏仁糖果像图中的那样装饰顶部和底部，以得到有趣的效果，如果需要的话，可用你自己的设计。



图 8－15　奶油一口酥

杏仁糖果的做法是：将454g砂糖和1/4个柠檬的汁混合起来，放在沙司锅中煮到糖浆变成金黄色。撤火后加入340g切细的暖杏仁(可用芝麻替代切细的杏仁)。将混合物涂在涂油的大理石板上。用涂了油的擀面杖擀压，并用一把涂油的刀(或切割器)切成所要的形状。为了使杏仁糖果在制作过程中不冷却，可将它放入暖炉中(116℃)。切成所需的形状后，可使它冷却并变硬。

可用焦糖将几块杏仁糖果粘在一起。将杏仁糖果附上焦糖，使其凝结在所需的位置上。用此法将所有的杏仁糖果都排好。

最后用小块的Royal糖衣装饰四周。供餐前在顶上加一皇冠。

3. Polka烘饼

(1) 擀成0.3cm厚的馅饼皮或糕点面团。要做整个一个大的烘饼，切出直径约为20cm的圆块；要做单个小的，则切出直径为8cm的圆块。

(2) 将面团放在有纸的烘烤板上。用一根平口管在边上装饰一圈奶油泡夫糊。

(3) 在204℃下烘烤30分钟或变成金黄色。冷却后填入糕点奶油。

(4) 在糕点奶油上放上大量的砂糖。在糕点上面压上烧红的烙铁，使糖焦化。

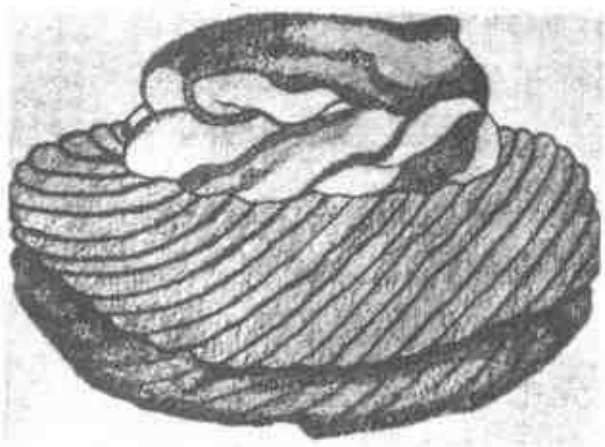


图 8－16　Polka烘饼

4. 法式炸面饼圈(Doughnuts)

(1) 将油放在锅内加热到190℃。

(2) 裁一张1/2锅大的厚纸。

(3) 在糕点袋中放入奶油泡夫糊。用一根星形管在厚纸上挤

出直径为6.5～7.5cm的环。各环间要很好地分开。

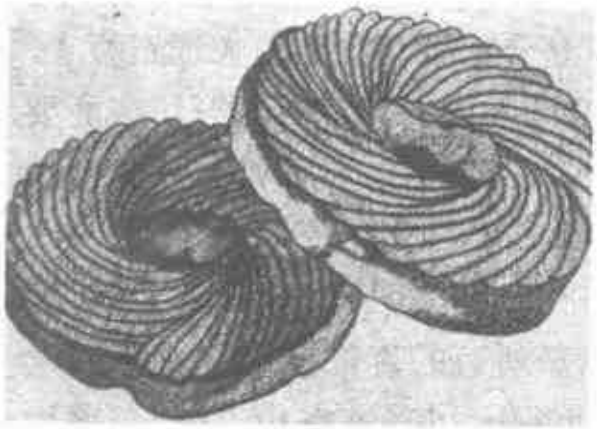


图 8－17　法式炸面饼圈

(4) 用两手握住纸，插入盛热油的锅中(纸面朝上)，这些环就掉入油锅中。

(5) 将面饼圈炸10分钟，或炸到一面变成金黄色。然后将其翻过来，使另一面也炸黄。从油锅取出并沥干。

(6) 法式炸面饼圈可剖开后填入果酱或糕点奶油，或裹上清淡糖衣。

5. 天鹅奶油泡夫

(1) 用一只带有开口0.6cm的管子的糕点袋，装入奶油泡夫糊，做到天鹅的头和脖子。其样子像问号。

(2) 将一个奶油泡夫壳切下顶部的1/3，然后将其剖成两块，作为翅膀。

(3) 在剩余的奶油泡夫壳中填入搅打过的奶油或糕点奶油。在填料的适当位置上装上翅膀、脖子和头。撒上糖果糖。

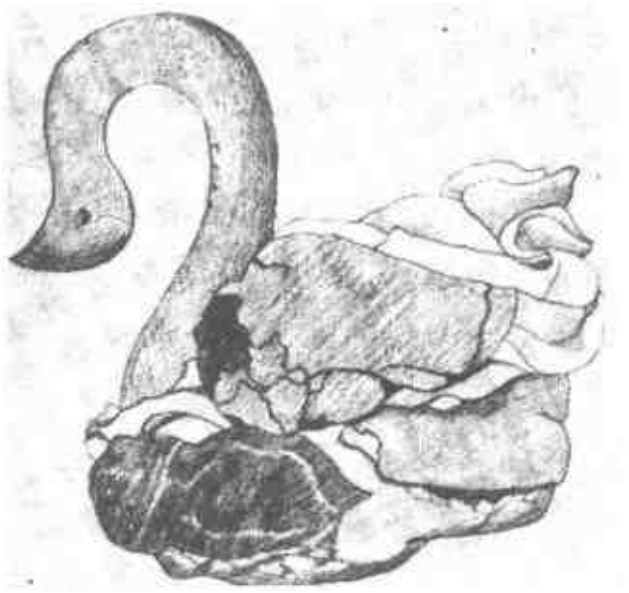


图 8－18　天鹅奶油泡夫

6. 手指形酥卷(Éclairs)

(1) 将纸排列在烘烤平板上，或在平板上涂一点油。

(2) 将奶油泡夫糊放入糕点袋中。装上一个普通的1.3cm的管子，制作出7.5～10cm长的指形。互相间要分开。

(3) 在204℃下烘烤30分钟或烤干。然后冷却。

(4) 填入糕点奶油、搅打过的奶油，或两者的混合物(也可用奶油冰淇淋)。涂上调味方丹糖衣或在上面浇沙司。

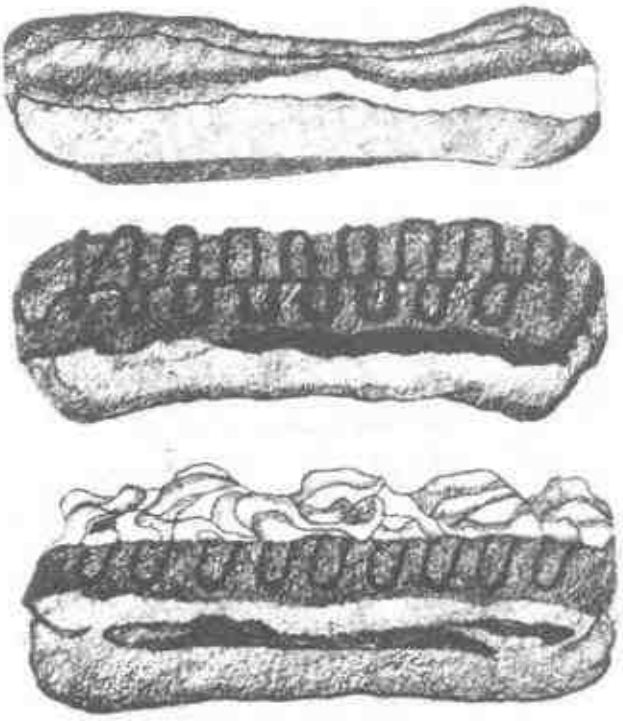


图 8－19　手指形酥卷

7. 奶油泡夫壳和篮

(1) 用一只平口的1.3cm的管子和糕点袋，将奶油泡夫糊铺到排上纸的或涂上油的烘烤盘上。铺成的泡夫直径大约为5cm。互相分开，以使烘烤均匀。

(2) 在204℃下烘烤30分钟或烤到干燥并呈金黄色，然后冷却。

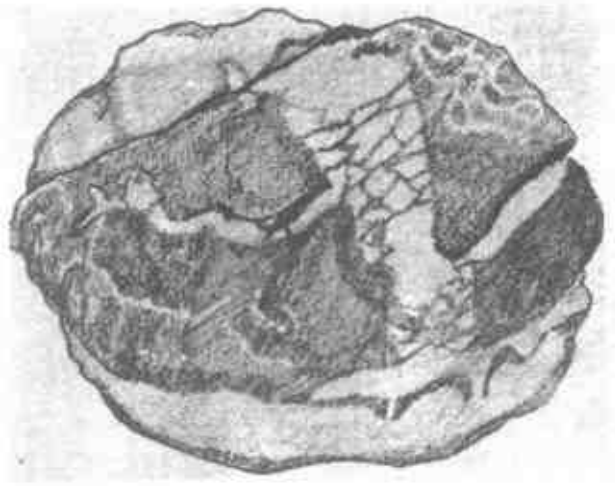


图 8－20　奶油泡夫壳

(3) 填入糕点奶油、搅打过的奶油、两者的混合物或奶油冰淇淋。涂上你喜欢的糖衣或在上面浇沙司。

(4) 奶油泡夫篮的做法是：取走奶油泡夫壳的上面部分，然后如图那样填充和插入提把(提把是用一个0.6cm的糕点管制作的，做成环状)。

(5) 奇妙奶油泡夫和奶油泡夫篮的做法一样，只是将三个小圈插入填料中，而不是插入作为提把的一个大圈。

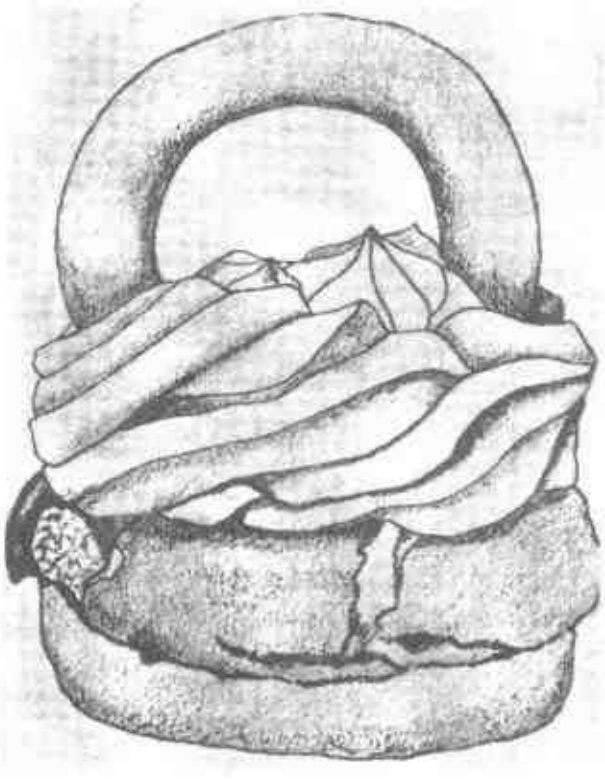


图 8－21　奶油泡夫篮

8. 奇异香蕉

(1) 制作一个弯曲的手指形酥卷壳。将壳一分为二。每个壳做两个甜点。

(2) 填入糕点奶油或奶油冰淇淋。

(3) 将一只香蕉切成4块，放在填料上。

(4) 浇上巧克力沙司，并撒上切细的烤杏仁。

9. St. Honore

(1) 制作15个2.5cm的奶油泡夫壳并烘烤。

(2) 将馅饼皮或糕点面团擀成大约0.3cm厚。切成直径为20cm的圆。将面团放在有纸的平板盘上。

(3) 用一个平口管在糕点的周边装饰一圈奶油泡夫糊(用制作Polka烘饼同样的方法)。

(4) 在204℃炉温下烘烤30分钟或烤到干燥和呈金黄色。冷却。

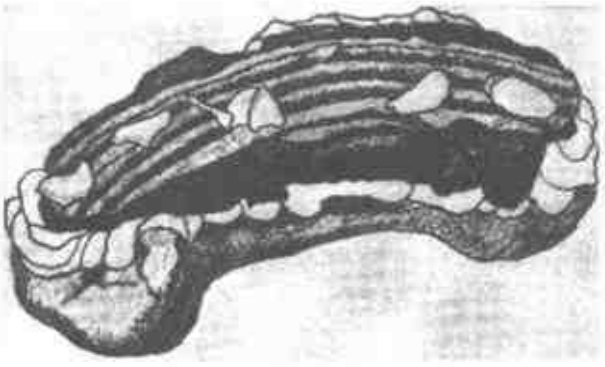


图 8－22　奇异香蕉

(5) 将小奶油泡夫壳(第一步)浸在焦糖中，并放在烤过的大圆块的奶油泡夫糊圈上。浇上剩余的焦糖。

(6) 在糕点中间填入巴伐利亚奶油或糕点奶油。

(7) 用樱桃装饰后供餐。

10. 蜜蜂窝

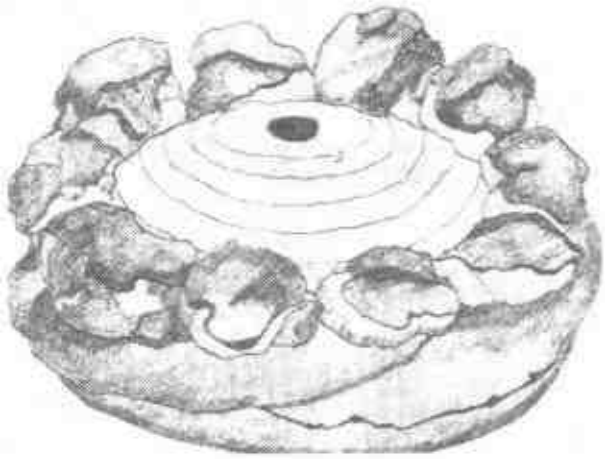


图 8－23　St. Honore

(1) 将纸排在烘烤板上。用一个1.3cm的平口管和糕点袋在板上制作0.6cm的奶油泡夫糊小球。

(2) 在204℃炉温下烘烤15～18分钟直到干燥，然后冷却。

(3) 将小泡夫浸入4份蜂蜜，1份砂糖的煮沸的混合物中。

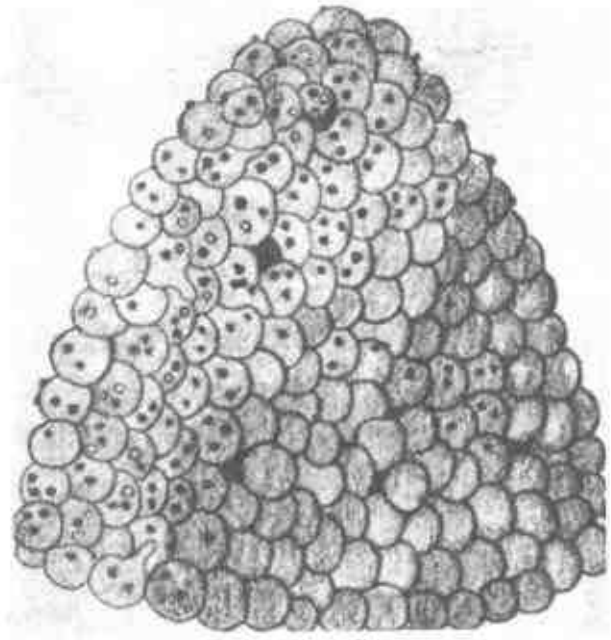


图 8－24　蜜蜂窝

(4) 将泡夫排列在一大盘上，堆成蜂窝状。

(5) 撒上彩色糖粒。

注：也用于装饰菜汤。

11. 油煎酥角

(1) 将油脂加热到188℃。将奶油泡夫糊摊在纸上。

(2) 用制作法式炸面饼圈同样的技术，将球放入油锅中(如果你愿意的话，可用汤匙将奶油泡夫糊直接放入热油中)。

(3) 在热油中煎到整个都呈金黄色。浇上蛋黄酱沙司，或撒上特细精糖粉供餐。

12. 夹心酥球(Profiteroles, Hors d'Oeuvre泡夫)

(1) 用一个平口管做成2.5cm的奶油泡夫糊球。



图 8－25　油煎酥角

糖衣。用硬壳果或水果等装饰。

注：有名的夹心巧克力酥球(Profiteroles au chocolat)填充了冰淇淋，并和稀巧克力沙司一起食用。

此泡夫也可填充有薄荷味的混合物。



图 8－27　穆斯林的头巾

(2) 在190℃炉温下烘烤20分钟或烤到干，然后冷却。

(3) 剖开壳，填入搅打过的奶油、糕点奶油、巴伐利亚奶油或其他类似的混合物。

(4) 裹上调味的方丹

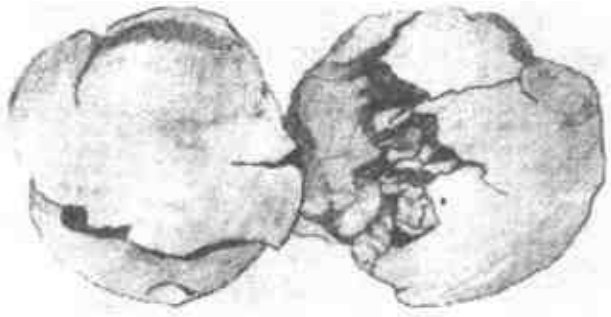


图 8－26　夹心酥球
(Hors d'Oeuvre泡夫)

13. 穆斯林的头巾(Turban)

(1) 在放有纸的烤板上画一个16～20cm的圆。

(2) 用一个平口糕点管做出一个大约3.7cm厚的奶油泡夫糊的圆环。

(3) 刷上鸡蛋。撒上粗粒杏仁。

(4) 在204℃的炉温下烘烤约30分钟或烤到干。冷却。

(5) 将环水平地剖开。填入搅打过的奶油或糕点奶油。将上面的那块环放回，并撒上特细精糖粉。



图 8－28　后排：穆斯林的头巾、奶油一口酥和Saint Honore糕点

中排：奶油指形酥卷、奶油泡夫、天鹅奶油泡夫、Polka烘饼和油煎酥角。

前排：巧克力指形酥卷、巧克力奶油指形酥卷、提篮奶油酥卷、蝴蝶奶油泡夫、夹心巧克力酥球和法式油煎饼。

奶油泡夫和指形酥卷糊

水或牛奶	908g	面包粉	680g
起酥油或黄油	454g	鸡蛋*	1.13kg

制作方法：将液体和起酥油煮到滚沸。拌入面粉，煮到混合物均匀，并脱离锅边。慢慢地加入鸡蛋，直到成为中等黏度的糊状物。

烘烤温度：204℃。

其他花色：奶油泡夫、法式油煎饼和夹心酥球。

*鸡蛋的数目是可变的。混合物有适当的稠度是很重要的，否则产品将达不到标准。鸡蛋少了，产量就小；太多了，产品要塌塌。

Saint Honore

Saint Honore由四部分构成：(1)油酥面团，如馅饼皮；(2)指形酥卷面糊；(3)小型泡夫或指形酥卷面糊小球；(4)糕点奶油填料。

将面团擀成直径为20cm，厚0.3cm的馅饼皮。在皮上刺一些小孔，以防产生气泡。在皮的边上涂上鸡蛋。用带平口管的糕点袋将指形酥卷面糊注在皮的边缘上。在204℃炉温下烤熟。皮子冷却后从壳的顶部切下1.3cm的片，在边上填入奶油填料，并将切下的片放回。从底部填入8个有奶油填料的小型泡夫。

将1/3重的水和2/3重的糖煮到163℃。做成焦糖。将泡夫的底浸以焦糖后，排在馅饼的四周，粘的一面向下。

中间的填料用基本奶油填料和搅打过的蛋白。用此混合物填在壳的中间，并在中心用红樱桃装饰，每个小泡夫间装饰半个樱桃。泡夫上撒糖粉。食用前，放在冰箱中冷却。可供8人食用。

苹果馅酥饼

全用途面包粉	142g	鸡蛋(1个)	56g
全用途糕点粉	85g	起酥油	7g
盐	3.5g	水	113g

制作方法：将原料搅拌成均匀的面团。做成球状，刷上植物油。将面团醒30分钟。将面团摊在90cm×90cm的布上，并延展成薄的半透明状(像卫生纸)。这时面团将为194cm²。将整个表面刷上黄油，底面刷鸡蛋。

填　充　物

切碎的苹果	908g	核桃或杏仁	56g
面包屑	113g	肉桂	3.5g
红糖	56g	柠檬汁(半个)	
砂糖	56g	盐	适量
葡萄干	56g		

制作方法：铺开填充物，每边保留5cm，并将边折起。做成果冻卷，切成两半。放在有纸的盘上。刷上黄油。在204℃下烘烤45分钟。和搅打过的奶油一起食用。

苹果馅饼

擀一块大约厚0.3cm的馅饼面团，切成15cm的方块。用水涂刷。

在每一方块上放一直径为7.5cm的削皮去核的苹果。在苹果的中心填充肉桂糖混合物，像图8－29那样折叠，然后在204℃下烘烤。趁热浇上柠檬沙司或硬沙司食用。

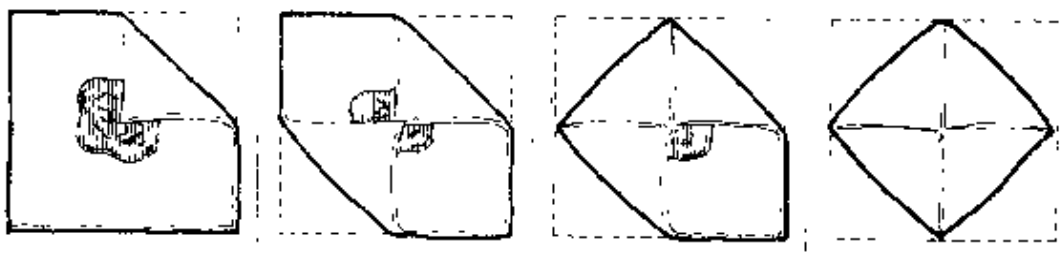


图 8　29　折叠苹果馅饼

油炸发酵面饼圈

盐	28g	水	908g
糖	170g	酵母	85g
起酥油	170g	奶粉	113g
香精	适量	面包粉	1.6kg
鸡蛋	227g		

制作方法：搅拌一块直接发面团。发酵1.5小时。

检查：油炸过程中经常检查油炸温度、面团温度、油脂情况和设备情况。

规格说明：每打454g。

油炸温度：190℃。

问题 / 原因	坚硬	油吸收太多	不膨松	过分膨松	核心太大	面饼圈多结	油脂吸收太少	浮起太少	面饼圈成球	面饼圈紧缩	底部发脆	圈内发脆	皮子粗糙	面饼圈分散
机器速度太快			√	√	√	√	√	√	√	√		√		
面团太热			√			√		√		√	√		√	
面团太冷		√	√		√	√		√	√		√	√	√	
面圈浮上后翻转太早					√		√		√					
起酥油太陈		√							√	√		√	√	
切口重叠不够								√	√			√		
面团搅拌过分	√		√		√	√	√	√		√	√			
切割器太小					√				√					
面团搅拌不够		√									√	√	√	
起酥油太新	√		√				√			√	√			
面团放置过久			√								√		√	
切口重叠太多			√			√				√				
油炸温度太高	√		√		√	√	√	√	√	√			√	
油炸温度太低		√			√						√	√		√
切口状态不好			√					√		√				
面团太硬			√				√	√		√		√	√	
面团太软	√	√			√	√		√		√	√			√
油炸时间过长		√		√									√	

图 8－30　炸面饼圈的问题及其原因

油　煎　饼

糖	510g	鸡蛋(一半黄,一半整鸡蛋)	227g
起酥油	142g	牛奶	908g
盐	21g	蛋糕粉	1.8kg
香草	适量	烘烤粉	56g
肉豆蔻	7g		

制作方法：将糖、起酥油、盐、香草和肉豆蔻一起乳化。加入鸡蛋和奶油。拌入牛奶。将面粉和烘烤粉一起过筛后加到黄油中搅拌均匀。

规格说明：每打454g。

油炸温度：188℃。

老姆糕(Baba au Rhum)

牛奶	454g	盐	14g
酵母	56g	融化的黄油	227g
面包粉	227g	面包粉	680g
糖	85g	磨碎的柠檬皮(1个柠檬)	
鸡蛋	680g		

制作方法：用面粉、牛奶和酵母做一发面团。加入其他的原料一起搅拌成均匀的糊。令此混合物发1小时，然后放在模子中。发到二倍大小后，进行烘烤。烘烤后，从模子中取出，浸入老姆酒糖浆*中。用搅打过的奶油装饰。

烘烤温度：177℃。

*老姆酒糖浆：将2000cm³水、908g糖、一只柠檬皮和一根肉桂棍一起煮沸。加入113g老姆甜酒。

14. 老姆糕

将未烘烤过的面团放在涂油的模子中。醒发成3倍后烘烤。将烤过的老姆糕浸在老姆酒糖浆中，然后在上面放置或填入搅打过的奶油，并用樱桃装饰。

起酥饼干

蛋糕粉	908g	起酥油或黄油	340g
盐	14g	鸡蛋	4个
烘烤粉	56g	牛奶	454g
糖粉	85g		

制作方法：将干原料一起过筛和拌和，拣入起酥油。将鸡蛋和牛奶一起搅打并搅拌。将烘烤后的饼干一分为二，将半块放在碟子中，上面放草莓或桃子。盖上另一半饼干，上面放搅打过的奶油后供餐。

规格说明：3打6cm的饼干。

烘烤温度：204℃。

Suzette薄饼

蛋糕粉	113g	鸡蛋	142g
糖	56g	融化的黄油	28g
盐	3.5g	牛奶	227g

稍微磨碎的柠檬皮(1只柠檬)

制作方法：融化黄油。将糖、盐和面粉一起过筛到碗中。将鸡蛋和牛奶一起搅打。然后将鸡蛋混合物和干原料合在一起搅拌均匀。加入柠檬皮和融化的黄油，并彻底搅拌。将平底煎锅适度加热。倒入糊状物使刚好盖住锅底。将锅倾斜或前后旋转，使糊状物薄而均匀地铺开。将薄饼在中火上烤到底面微黄，上面摸上去结实为止。用刮板刮开边上，将其翻过来，使另一面也烤黄。每烤一张薄饼后，应在锅上涂点油。

Suzette薄饼使用的沙司

橘子	1个	柑桂酒	1汤匙
柠檬	1个	大Marnier	1汤匙
糖	4块	法国白兰地	1汤匙
黄油	1/2汤匙		

制作方法：在橘皮上擦糖。将它们放在炒锅中，加几滴柠檬汁和一只橘子的汁，并用叉将糖弄碎。加入黄油，并放在火上充分搅拌，然后加入柑桂酒(Curacao)和大Marnier。将混合物煮沸后撤火。将薄饼折叠起来，并一个接一个地放入沙司中，在上面倒上柑桂酒。将锅放在火上煮沸，趁热供餐。

三、糖霜甜食的制作技术

糖霜(Meringue)主要由蛋白、糖和香精做成。诱人的糖霜还派生出其他的精致的糖果。

糖霜经常被认为是难以制作的。但如果严格地按照图8－32的配方和基本规则来制作，就不会碰到困难，并可获得非常好的糖霜。

非常重要的是使所有的用具都很清洁，没有油脂。在蛋白中不能有一丝蛋黄，并且不能有一点面粉和糖霜混合物接触。在下面给出了许多花色的糖霜壳。

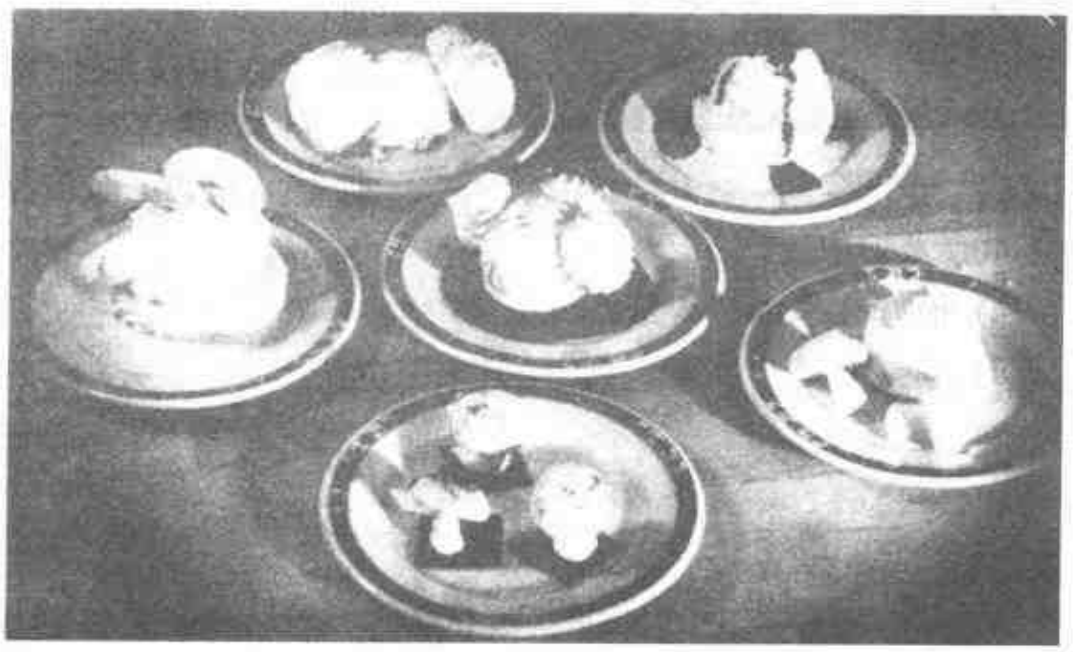


图 8－31　糖霜甜食

方　法	原料	重量
1. 一起搅打成一粘稠的泡	蛋白	454g
	砂糖	454g
	香精	适量
2. 用最慢的速度放入上面的混合物中	砂糖	454g

总产量：50张壳
规格说明：用糕点管挤成所要的形状
烘烤温度：在120℃炉温下烘烤到干(约1小时)
备注：其他花色的糖霜，可加入113g磨碎的硬壳果、小块巧克力，或融化的巧克力

图 8－32　糖霜壳的基本配方

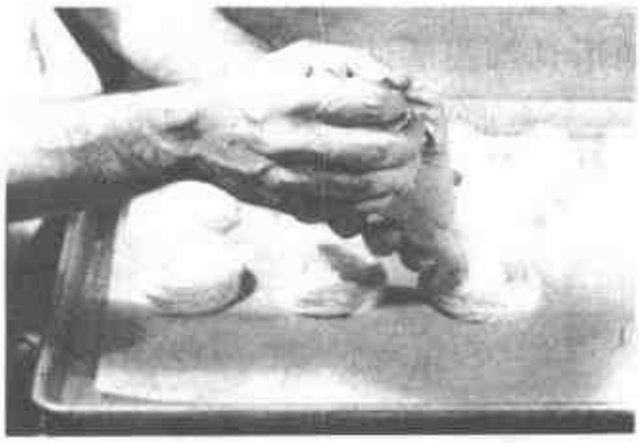


图 8－33　制作糖霜壳

1. 制作最好的糖霜应遵循的规则

(1) 所有的器具都要干净，并无油脂和面粉。

(2) 慢慢地操作。

(3) 将烤炉预热到所要的温度。糖霜做好后立即放入炉中。

(4) 最好在锅中垫入纸。

(5) 重要的是产品要烤到干，但不能黄。

糖　霜　壳

蛋白	454g	盐	7g
糖	908g	香草	适量

制作方法：搅打蛋白、盐和香草时慢慢地加入糖。搅打到形成一个粘稠的泡，就制成了糖霜。用糕点袋将糖霜挤到放有纸的盘

上，做成鸟巢或各种形状。在93℃的低温下烘干。和在上面放脆薄面包片沙司的冰淇淋一起食用。糖霜棍是用糕点管将糖霜挤成棍并撒上硬壳果而制得的。

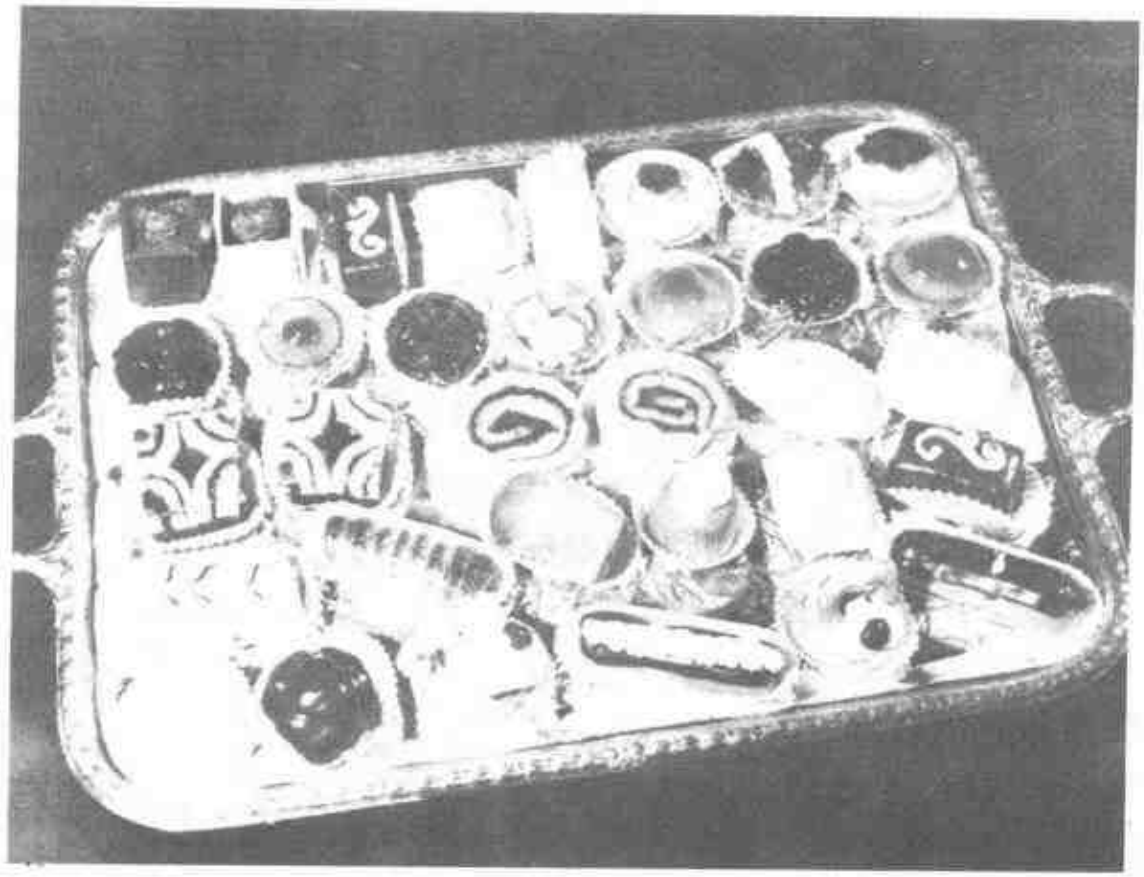


图 8－34　法式糕点

2. 天鹅糖霜、提篮糖霜、字母糖霜

(1) 将纸排在烤板上。在糕点袋上配一个0.6cm的普通糕点管，里面装上糖霜混合物。

(2) 将糖霜挤成一个问号，作为天鹅的头和脖子(见图示)。

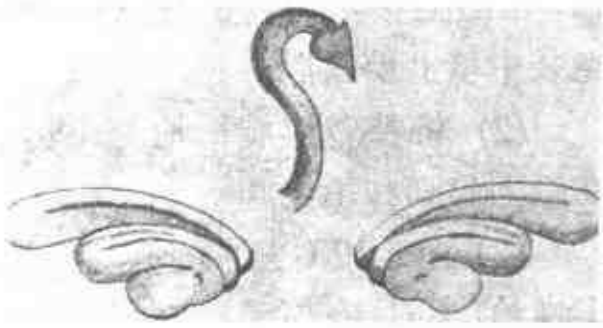


图 8－35　天鹅糖霜的配件

(3) 像上图那样做成

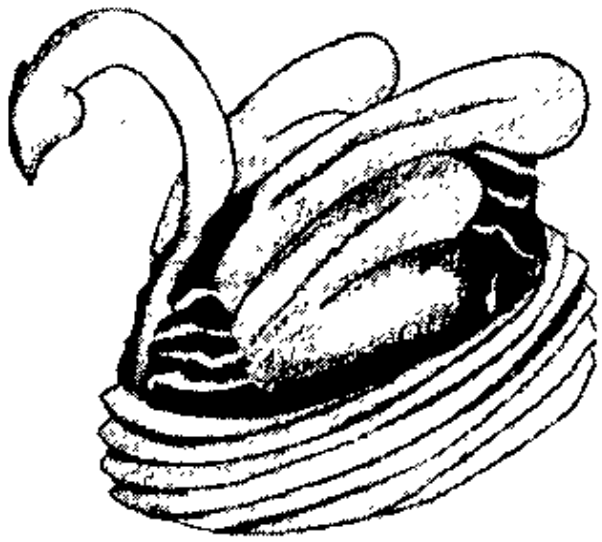


图 8－36　天鹅糖霜

左和右翅膀。

(4) 天鹅的基座做成椭圆形的糖霜鸟巢。在120℃的炉温下烘约1小时，使糖霜干燥。然后在基座中填入冰淇淋或粉红色的搅打过的奶油。用巧克力或糖衣将糖霜头和翅膀粘上。

(5) 对提篮糖霜，做一个环或马蹄形作为篮把。它的基座用一个圆的鸟巢填入搅打过的奶油或冰淇淋而做成。

(6) 可以用糖霜做成各种字母和数字，用作蛋糕和甜食的装饰。字母和数字做成后，在120℃的炉温下干燥约30分钟。

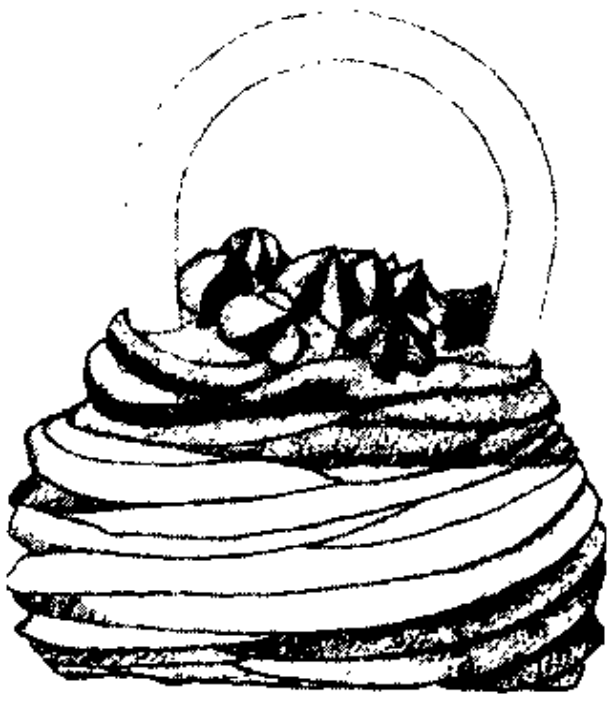


图 8－37　提篮糖霜

3. 德式糖霜大蛋糕

(1) 将纸排在锅上。画3个直径约为20cm的圆。在配上平口圆管的糕点袋中填上糖霜混合物。

(2) 将糖霜螺旋形地在纸上勾画和填充圆。

(3) 在120℃炉温下干燥约1小时，冷却后从纸上取下。

(4) 供餐时将糖霜和冰淇淋、搅打过的奶油、水果或它们的组

合交替叠放。

4. Schaum德式大蛋糕

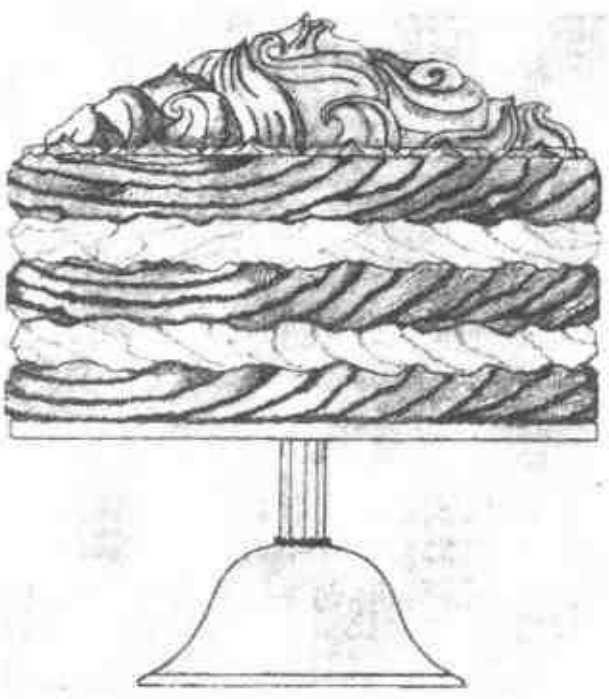


图 8－38　糖霜大蛋糕

(1) 将纸排在锅上。画4个20cm的圆。

(2) 在配上0.9cm的平口管的糕点袋中填上糖霜混合物。

(3) 用糖霜螺旋形地填满一个圆。

(4) 用糖霜在另两个圆上勾画出约3.8cm宽，2.5cm厚的轮廓。

(5) 在最后一个圆上用一只星形管挤一圈糖霜小花块，每一花块和下一个相接，形成一个花环。

(6) 在120℃的炉温下干燥约1小时。冷却后从纸上取下。

(7) 将实心的糖霜圆放在冷的餐盘上。

(8) 将两个糖霜圆圈放在实心糖霜圆上。

(9) 将500cm³在利口酒中浸过的草莓放入500cm³搅打过的厚奶油中。

(10) 将此混合物填入糖霜壳中，然后将糖霜花环放上。最后用整只草莓装饰。

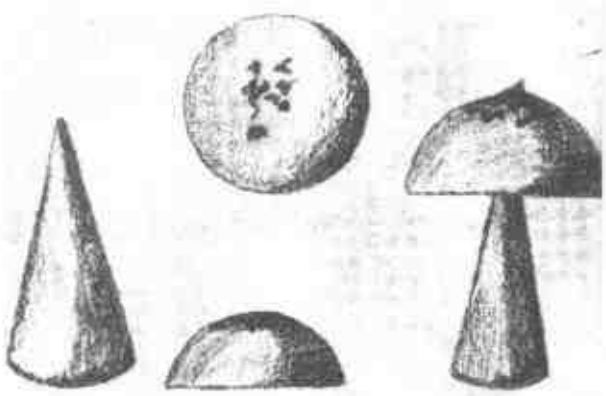


图 8－39　糖霜蘑菇

5. 糖霜蘑菇

(1) 将纸排在烤盘上。在配上0.9cm圆管的糕点

袋中填上糖霜混合物。

(2) 挤几个约5cm高的茎梗，和同样数目的2.5cm圆盖。

(3) 将可可粉或肉桂撒在盖上。

(4) 在120℃的炉温下烘烤约30分钟。冷却后用巧克力糖衣将盖附在茎梗上。蘑菇可用于装饰冰淇淋或花色小蛋糕。

6. 糖霜冰淇淋

(1) 将纸排在烤盘上，在配上星口管的糕点袋中填上糖霜混合物。做一些蔷薇花或橄榄球。

(2) 撒上细砂糖，然后按糖霜壳的说明制作。

(3) 将糖霜蔷薇花或橄榄球插在冰淇淋球的两边，用搅打过的奶油装饰后供餐。

7. 糖霜鸟巢或糖霜壳

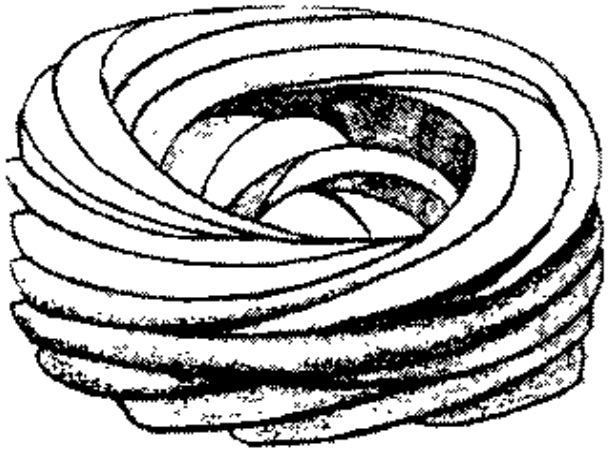


图 8-40 糖霜鸟巢或糖霜壳

(1) 将纸排在烤盘上。在配上0.9cm平口管的糕点袋中填上糖霜混合物。制作几个直径为7.5或10cm，高约2.5cm的圆形或椭圆形的鸟巢。互相间要分开。

(2) 撒上细砂糖。

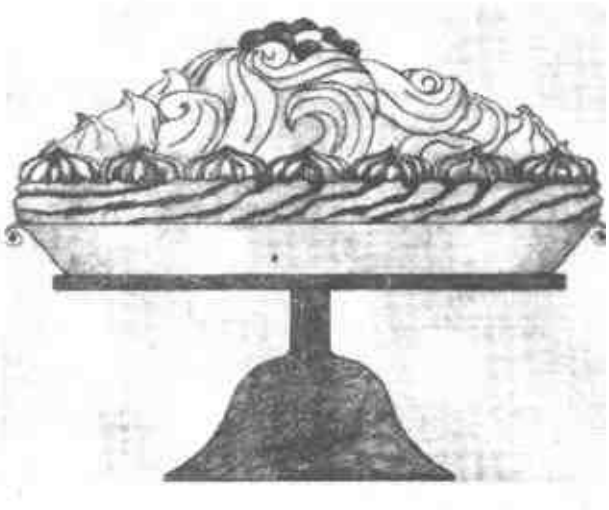
(3) 在120℃炉温下烘烤约1小时(当干燥充分时，糖霜将自由地从纸上脱下。这种类型的糖霜干燥后应不发黄)。

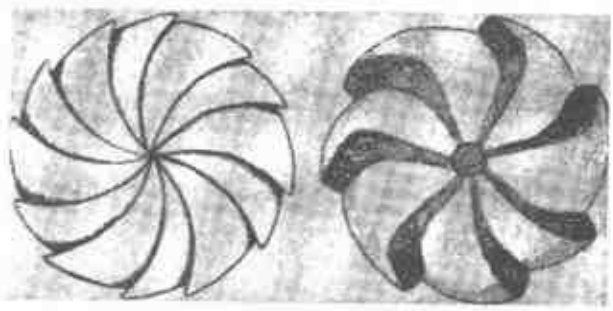
(4) 供餐前放入水果、搅打过的奶油或奶油冻(mousse)。用搅打过的奶油或沙司装饰。

8. 糖霜馅饼壳

(1) 在馅饼盘上涂黄油和撒上面粉。

(2) 在配上0.9cm平口管的糕点袋中填上糖霜混合物。从





四、糖霜

许多甜食和馅饼在面上加一些糖霜后，看起来会更吸引人。

一般有3类糖霜：通用糖霜、意大利糖霜、瑞士糖霜。

通用糖霜

蛋白	454g	糖	908g

制作方法：搅打蛋白，渐渐地加入糖。所有的糖都加入后，搅打到所要的稠度。

意大利糖霜

蛋白	454g	水	227g
糖	908g		

制作方法：轻微地搅打蛋白。将糖和水煮到118℃后，慢而稳定地加入到搅打过的蛋白中。继续搅拌到所要的稠度。

瑞士糖霜

蛋白	454g	糖	908g

制作方法：将糖和蛋白在隔水炖锅或双层锅中加热，并搅拌到非常热。然后放在机器中搅打到适当的稠度。

五、什锦糕点

1. 巧克力盒

将甜巧克力加热后，薄薄地铺在有纸的盘上，令其冷却。切成5cm的方块。同样地处理白巧克力。将蛋糕切成2条5cm宽的带子，在一条上铺一层果冻或白脱奶油糖衣，将两层夹在一起。然后将蛋糕切成5cm的方块。边上用巧克力糖衣覆盖。再将巧克力方块贴

到蛋糕方块的四边。最后在此盒子上面涂上白脱奶油或巧克力糖衣，并用樱桃或阿月浑子装饰。

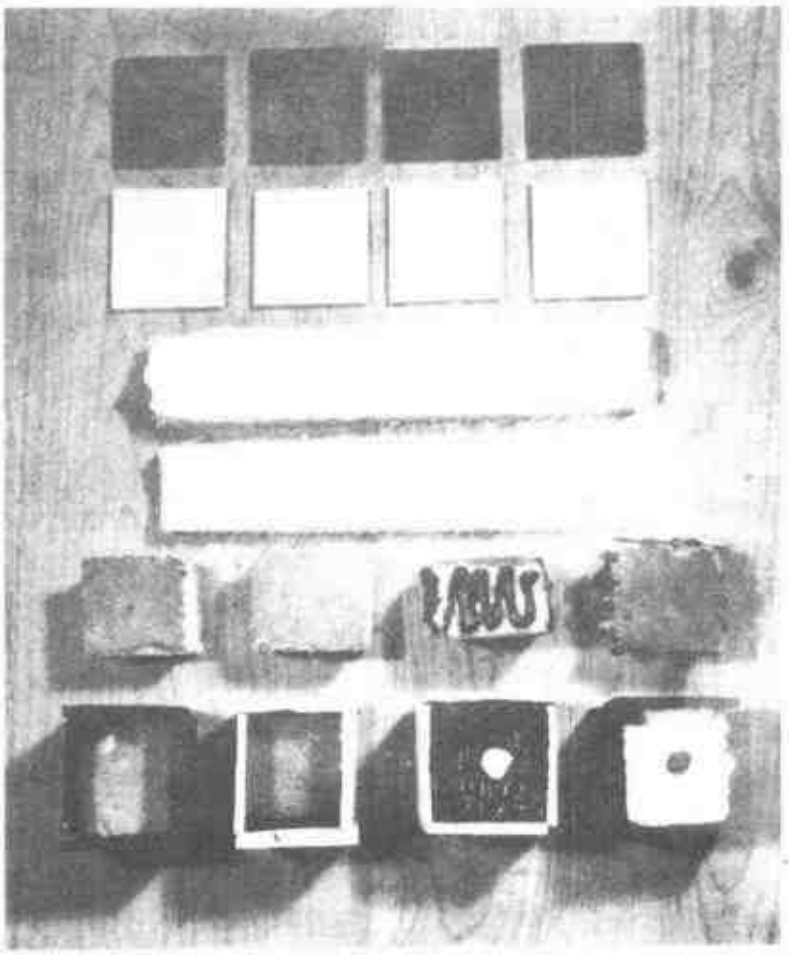


图 8－43　巧克力盒子

2. 奶油杏仁糕点

在各种形状的奶油杏仁糕点上涂上方丹糖衣再作所要的装饰。

3. 拿破仑

取3条约9.8cm宽的烤好的泡夫糕点。在各条间涂以糕点奶油。然后在面上涂以温的(约37℃)方丹糖衣，并用各种颜色的线条来装饰。最后将它切成片。

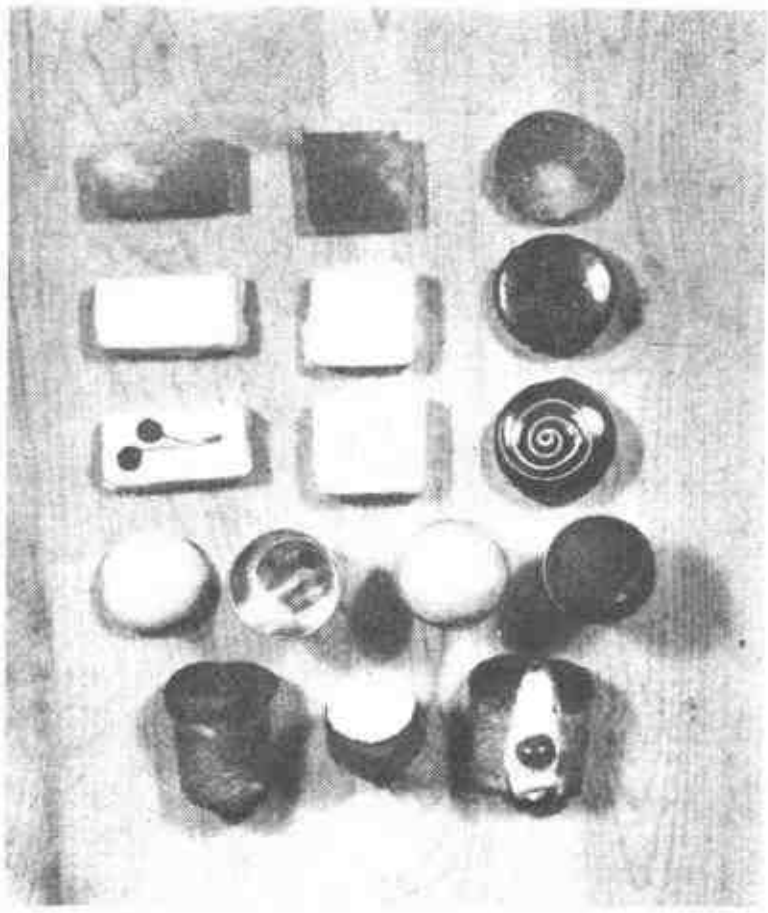


图 8－44　奶油杏仁糕点

4. 奇妙果冻卷

将蛋糕切成6cm的方块，上面放白脱奶油糖衣。将填有摩卡(Mocha)咖啡、果冻或柠檬填料的果冻卷切成片，每片切成四块，将这四块重新排成一方块。将这些方块放在蛋糕上，中心填以果冻、巧克力或白方丹糖衣。

5. 奶油泡夫提篮和天鹅

奶油泡夫提篮和天鹅都用奶油泡夫壳的下面一半作为它们的基座。天鹅的脖子和提篮把是将面团成型并烘烤后的独立部件。天鹅的翅膀是用泡夫壳的上半部做成的。成品提篮和天鹅中填充奶油，用樱桃装饰，并撒以糖粉。奶油泡夫壳本身可浸在蛋白

或巧克力方丹糖衣中，并填入搅打过的奶油。

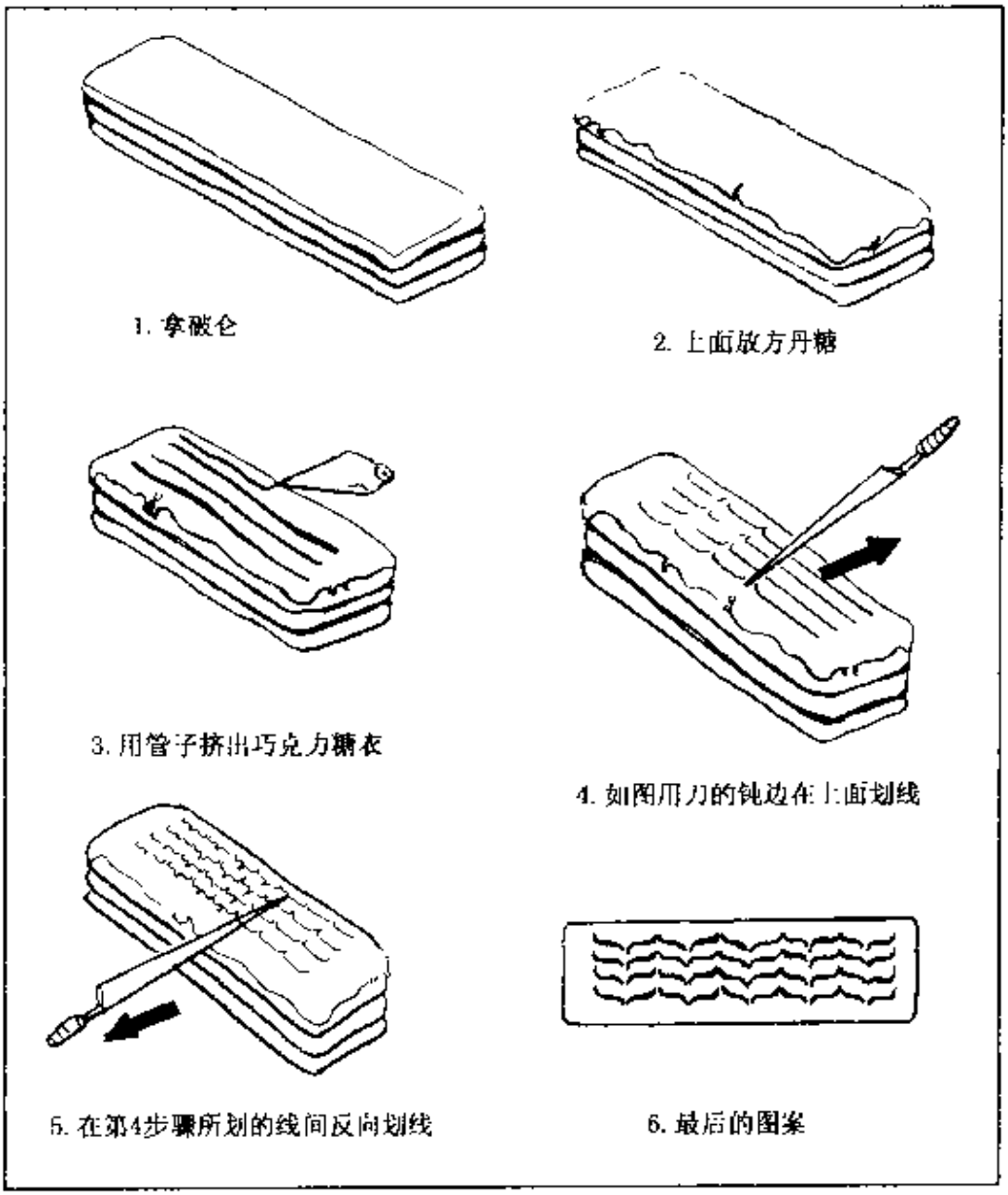


图 8－45　拿破仑

6. 指形酥卷

指形酥卷烤好后，或者填以糕点奶油并浸入巧克力或白方丹糖衣中，或者将其剖开，浸入巧克力或白方丹糖衣中然后填充搅

打过的奶油。



图 8－46　奶油角和奇妙果冻卷

7. 水果馅饼(Fruit Tartlet)

擀出0.3cm的馅饼皮或油酥糕点面团，并用糕点切割器切成10cm直径的圆。压入馅饼锅中，并修理整齐。在烘烤过程时，在壳中填入岩盐、豆子或大米，满到3/4。烘烤后填入糕点奶油到1/2满，并盖上一块约0.6cm厚，直径为3.8cm的发泡蛋糕。在上面可放上桃子、草莓、菠萝、樱桃(罐装或新鲜的)、梨、杏子、香蕉、葡萄和越橘罐头之类的水果。放置后覆盖热杏子糖皮。

8. 奶油杏仁馅饼

将56g奶油杏仁混合物放入馅饼盘中烘烤。从馅饼的中心切开一部分，不要切到底。填入糕点奶油，撒上糖粉。在切下部分上

涂上红醋栗果冻，放在馅饼的上面。

9. 冻糕(Parfait)

冻糕是各种颜色和味道的冰淇淋、水果和沙司的组合，上面放搅打过的奶油。它应放在高面窄的玻璃杯中供食。

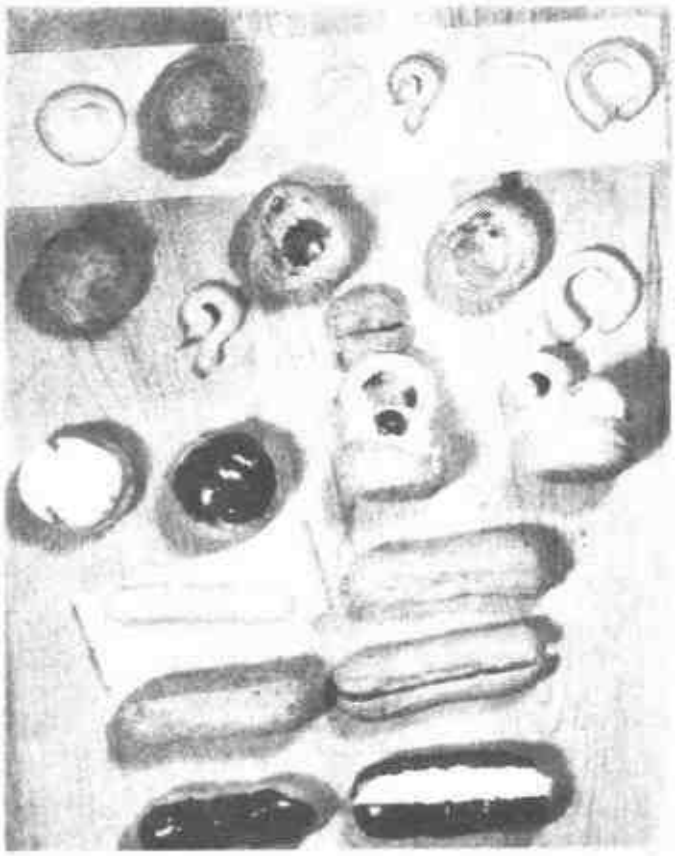


图 8－47　奶油泡夫提篮、奶油泡夫天鹅和指形酥卷

制作冻糕的方法是将一勺搅碎的水果放入冻糕杯中。加入一勺冰淇淋，盖上一勺搅碎的水果。再加入一勺冰淇淋和盖上搅碎的水果。又加入一勺冰淇淋和盖上搅碎的水果。然后盖上一满勺硬壳果糖浆，并浇上搅打过的奶油。用一片水果或硬壳果来装饰。

在冻糕杯中倒入1～2汤匙沙司或糖浆。将冰淇淋放入杯中，并使它浸入糖浆中，这使它螺旋地环绕在杯子内。上面盖上搅打过的奶油，直接供食，或在冰箱中放到供食时。

这种受人欢迎的甜食的一些其他花色有：

Melba：香草冰淇淋加Melba沙司。

爪哇冻糕：咖啡冰淇淋加巧克力沙司。

蜜饯冻糕：香草冰淇淋加蜜饯混合物。

彩虹冻糕：香草、草莓和巧克力冰淇淋加草莓沙司。

草莓冻糕：香草冰淇淋加草莓沙司。

白脱司各其冻糕：香草冰淇淋加白脱司各其沙司。

巧克力冻糕：巧克力冰淇淋加巧克力沙司。

菠萝薄荷冻糕：柠檬冰冻果子露加菠萝薄荷沙司。

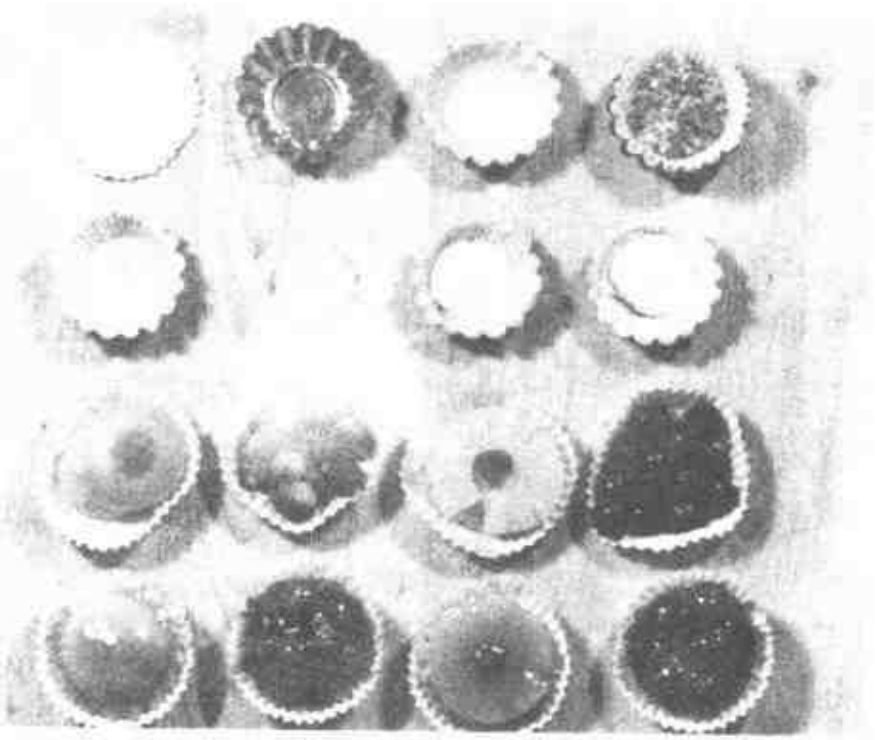


图 8-48 水果馅饼

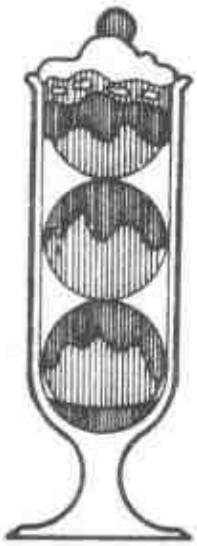


图 4-49 冻糕

10. 轿式马车(Coupe)

在法国，这个词的意思是“杯子”或“高脚玻璃杯”。它也用来称呼放在这种杯子中供食的甜食。



图 8-50 轿式马车

轿式马车是用冰淇淋、冰冻果子露或冰、水果和酒、搅打过的奶油和各种沙司做成的。它们装在高茎状的玻璃杯或香槟玻璃杯中供食。

制作轿式马车的方法是将沙司或水果放在杯中。加一勺冰淇淋，盖上水果沙司和酒，用搅打过的奶油装饰。

草莓轿式马车：香草冰淇淋、草莓和搅打过的奶油。

St. Jacques轿式马车：野樱桃酒、新鲜

水果沙拉、覆盆子和柠檬冰冻果子露。

Helen轿式马车：薄荷味奶油、黑樱桃、冰淇淋、搅打过的奶油和白兰地。

菠萝轿式马车：冰淇淋、菠萝、搅打过的奶油和樱桃酒。

Melba轿式马车：香草冰淇淋、桃子和Melba沙司。

栗子轿式马车：加糖的栗子、香草冰淇淋和搅打过的奶油。

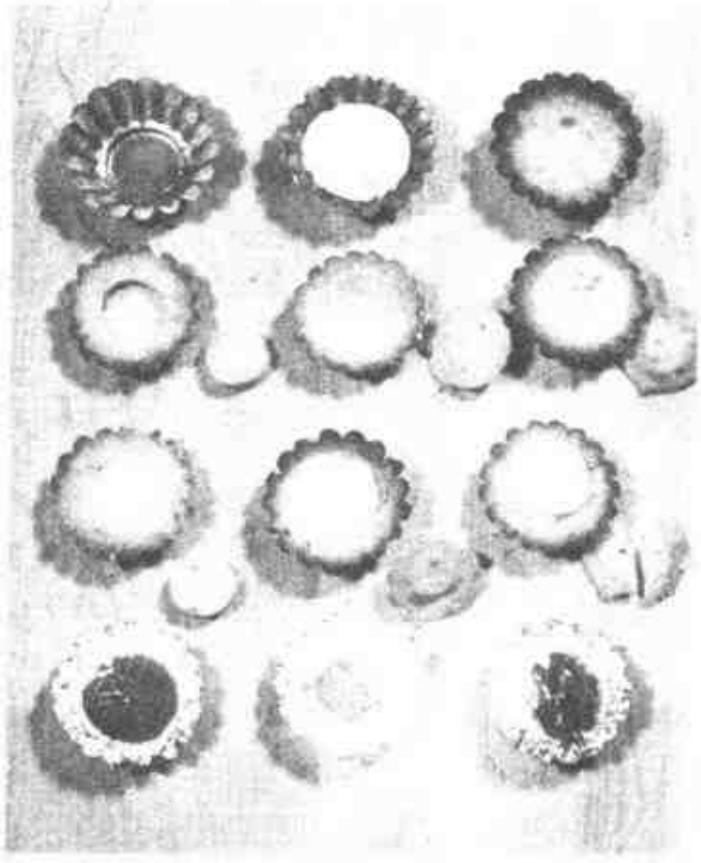


图 8－51　奶油杏仁馅饼

六、制作冰淇淋甜食的技术

冰淇淋是一种人们喜爱的甜食。轿式马车、冻糕、奶油冻、炉烤冰淇淋甜食和冰点心只是可用冰淇淋制作的许多甜食中的一部分。因为样子复杂的冰淇淋甜食是很易制作的，所以生产部门不太注意它们。

在此收集了各种可丰富菜单的冰淇淋甜食。

1. 烤Alaska尊贵蛋糕

挖去20cm的发泡蛋糕的中心，在空洞中填入沥干的樱桃(罐装的)。上面涂一层冰淇淋，将原来从中心挖出的蛋糕放上。盖上糖霜，使形成一金字塔。在顶上放一些剖成半块的杏子。(图8－52到图8－56为烤Alaska尊贵蛋糕的制作过程。)

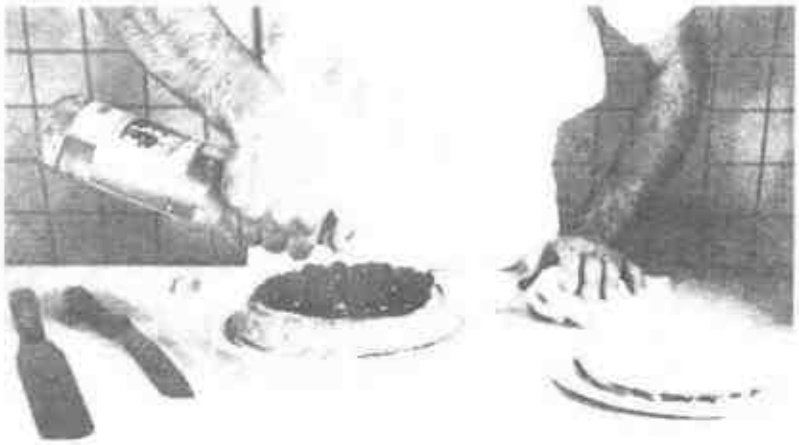


图 8－52　第一步：制作烤Alaska尊贵蛋糕，将一20cm的发泡蛋糕的中心挖去，在空洞里填入沥干的樱桃(可加一点樱桃酒，作为调味)



图 8－53　第二步：在樱桃和蛋糕上放一层硬冰淇淋，在冰淇淋层上面放上原来从蛋糕中心挖出的部分



图 8－54　第三步：将整个甜食盖以糖霜，边上做成螺旋形
(因为挖出的蛋糕块比基块小，所以形成金字塔形状)

2. Alaska甜瓜

将甜瓜切成两半，挖去籽。在空洞内填入冰淇淋。上面涂以糖霜。使糖霜变棕色后供餐。

3. 奇异橘子

将一小块发泡蛋糕放在橘子皮杯的底上。加一勺冰淇淋。盖上糖霜。使变棕色。

4. 热带椰子甜食

取半只椰子壳，垫一张剪纸。将水果放在底上(切片的香蕉或菠萝等)。加入冰淇淋。上面放上糖霜并使成棕色，或放搅打过的奶油和弄碎的椰子或昆士兰果。

5. 新鲜菠萝快乐甜食

1/4只新鲜菠萝。去芯。加一小块发泡蛋糕。放上冰淇淋。盖上糖霜。使成棕色。这道甜食也可用半只梨代替菠萝。



图 8－55　第四步：用糕点管在金字塔的顶上
再加一层糖霜(这一步的说明者是美国
Culinary学院的主面包师Joe Amendola)

6. 巧克力杯冰淇淋

在用巧克力做成的杯子中加入冰淇淋、搅打过的奶油，上面放硬壳果。



图 8－56　第五步：将烤Alaska在炉中放置足够的时间使糖霜变棕色，上面放半块杏仁

7. 水果奶油冻

将水果味的奶油冻用同种水果装饰，用作配方中的果泥。

8. 白雪公主

在发泡蛋糕上放一勺冰淇淋，冰淇淋的中央放一小玩偶(公主)。在发泡蛋糕基座上加上搅打过的奶油。用樱桃来装饰。

9. 奇异香蕉

做一个香蕉形状的指形酥卷。将指形酥卷一分为二。加入糕点奶油或冰淇淋，和半只香蕉。用巧克力沙司和硬壳果作装饰。

10. 牛奶葡萄冰淇淋

在发泡蛋糕上放上冰淇淋，将牛奶葡萄放在冰淇淋的四周。放上搅打过的奶油和樱桃。在糕基的四周用沙司装饰。

11. Appareil à Bombe

Appareil à Bombe是制作奶油冻或糖渍点心的基本料。它

最初由蛋黄、糖和水组成。制作方法如下:

(1) 将1.36kg糖、454g水混合后,在115℃下煮成软球状。

(2) 将24个蛋黄放在混合器中用搅拌器中速搅打。

(3) 将煮过的糖和水的混合物慢慢地倒在正在搅打的鸡蛋上,继续搅打到冷却。当达到奶油的稠度时从混合器中倒出,放在冰箱中,要使用时才取出。在冰箱中它可保质一个多星期。

(4) 当要用来制作奶油冻、糖渍点心等时,在每946cm³搅打过的奶油中倒入227g基础混合物。按照各种甜食的要求加入利口酒、水果等。

12. 饼干果子冰淇淋

在基本的Appareil à Bombe混合物中,加入28g老姆甜酒或白兰地和113g压碎的蛋白杏仁饼干。搅拌后倒入tortoni(一种冰淇淋)杯中。撒上压碎的蛋白杏仁饼干,放上马拉斯金樱桃,然后冰冻。

13. 奶油冻

奶油冻是各种味道的冰冻搅打冰淇淋甜食。在基本的搅打过的奶油混合物中加入特定的味道(巧克力、草莓、摩卡咖啡等)。然后放在砖形的模子中冰冻。使用时切成片,或在大块奶油冻上装饰搅打过的奶油和水果,再浇上沙司。

14. 糖渍点心

糖渍点心的基本混合物和奶油冻的一样。这种甜食放在蛋白牛奶酥纸杯或纸盒中冰冻和食用。它通常用和混合物的味道协调的材料来装饰。

15. 冰淇淋鸭舌帽(Ice Cream Bombe)

原始的冰淇淋鸭舌帽是球形或圆顶形的,所以称为鸭舌帽。

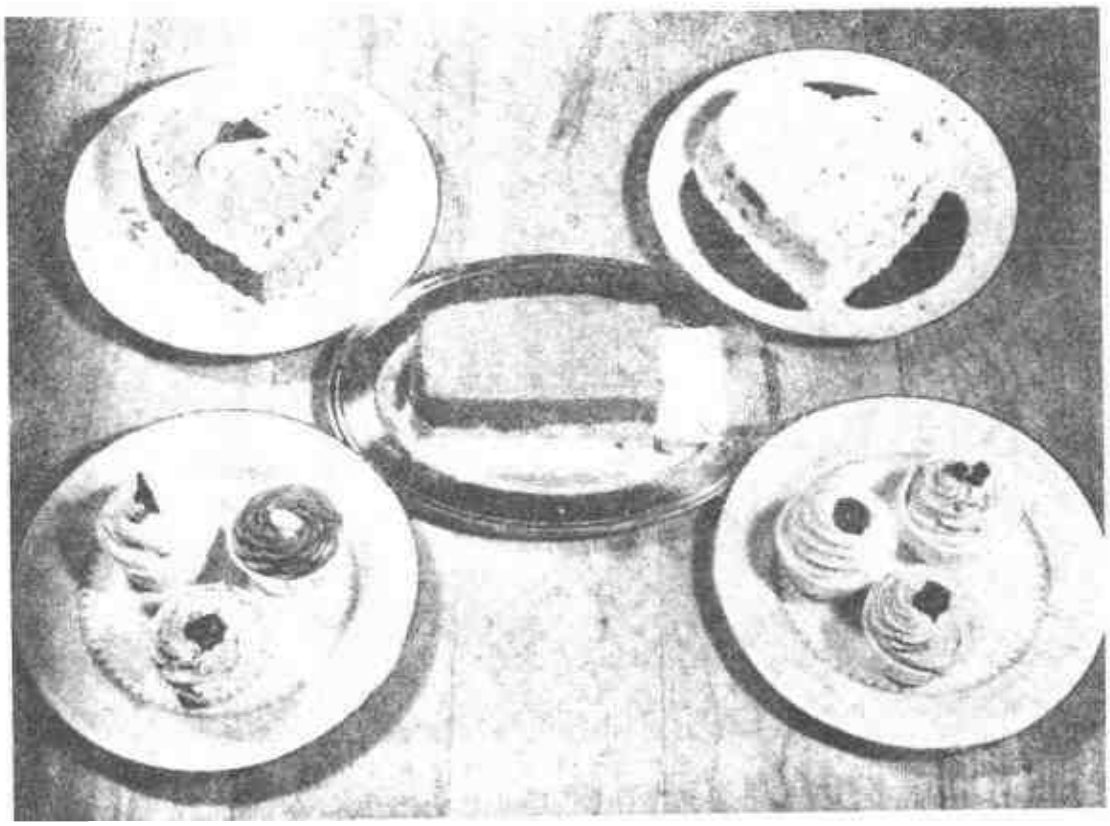


图 8--57　奶油冻、糖渍点心、冰淇淋点心，appareil à bombe 混合物的变种，包括巧克力和草莓心形奶油冻(上排左和右)；Neopolitan奶油冻(中间)；巧克力－香草、咖啡核桃和摩卡糖渍点心(下排左)；饼干果子冰淇淋(下排右)

如今冰淇淋鸭舌帽有各种形状，但它们的组成基本保持不变。

制作冰淇淋鸭舌帽的传统方法是将混合物放在模子中，并在冰和岩盐中冰冻。但现在有了先进的冰冻机器，就不需这样了。

虽然各种形状的模子都可用，但球形模子的形状有趣和令人喜欢。图8－58是两种令人喜欢的鸭舌帽形模子。

制作冰淇淋鸭舌帽的方法是在模子中放入冰淇淋、冰、冰冻果子露、奶油冻、水果或硬壳果和蜜饯，或者两三种这些原料的组合，然后冰冻。

16. 冰淇淋鸭舌帽的脱模

为了脱掉模子，可快速地将模子浸入热水中，将模子擦干后

朝下放在冷板上，取走模子。

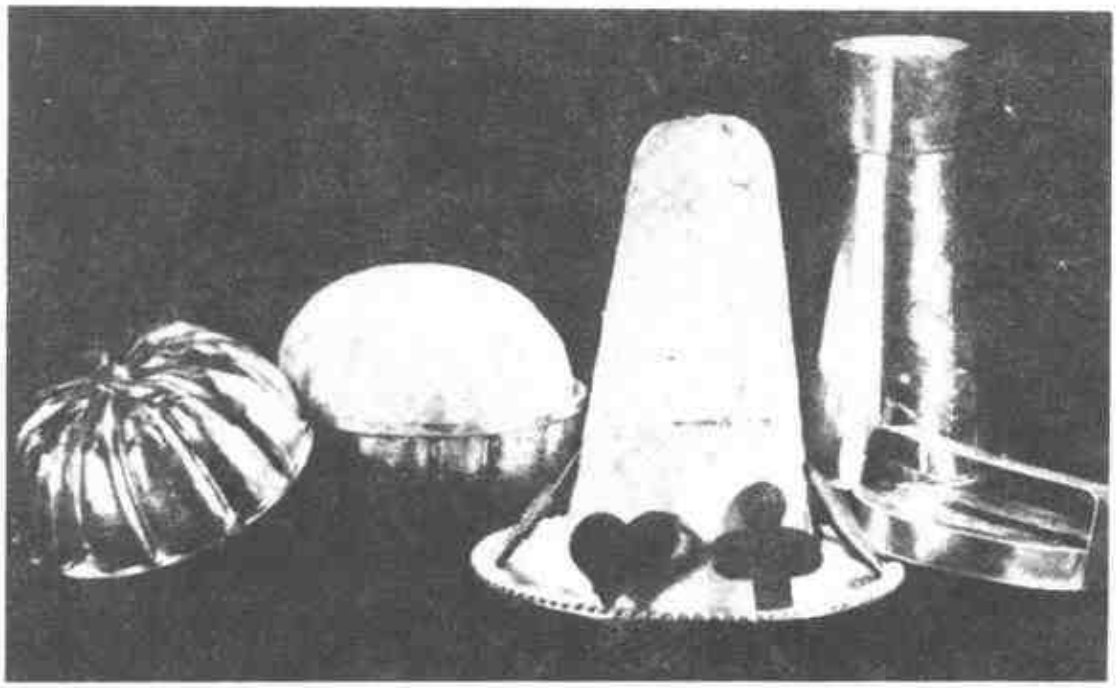


图 8－58　冰淇淋鸭舌帽：传统的冰淇淋是在球形或圆顶形模子中制作的，如图左所示，但现在有各种不同形状的模子，而装饰就要靠面包师的创造力了。

17. 冰淇淋鸭舌帽的切片和食用

冰淇淋鸭舌帽在脱模后应立即装饰后食用。鸭舌帽上面通常放搅打过的奶油。进一步的装饰就要靠面包师的创造力了。

要将冰淇淋鸭舌帽切片，可用一把在热水中浸过的银刀。

18. 草莓鸭舌帽

在鸭舌帽模子中盖上草莓冰淇淋。第二层放柠檬冰。最后填入在樱桃酒中浸过的草莓。然后冰冻。

19. 卡门(Carmen)冰淇淋鸭舌帽

在鸭舌帽模子中盖上香草冰淇淋，约1.3cm厚。在中心填入覆盆子奶油冻，然后冰冻。

20. 圣代冰淇淋(Sundae)

圣代冰淇淋的制作方法是将14g压碎的、切片的或整只水果放在碟中。加两勺冰淇淋、并将28g压碎的、切片的或整只水果放在冰淇淋的四周。加入硬壳果，并浇上搅打过的奶油和一片水果。

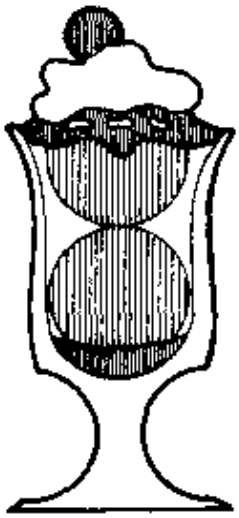


图 8－59　圣代冰淇淋

21. 香蕉劈(Banana Split)

香蕉劈的制作方法是将香蕉连皮纵向分成两半。在碟子的两边各放半个香蕉，平的一面向下，然后去皮。在香蕉上放3勺冰淇淋，中间是香草味的，两旁是其他味的。在各勺冰淇淋上覆盖不同的顶饰，每种14g。在冰淇淋的顶上和冰淇淋间用搅打过的奶油装饰。撒上硬壳果，并加一片水果。



图 8－60　香蕉劈

22. 奶昔(Milk Shake)

奶昔的做法是将170g牛奶放在冷冻杯中，加入2勺冰淇淋和42g糖浆。快速而充分地搅拌，然后倒入饮料杯中。

23. 苏打冰淇淋

苏打冰淇淋的做法是：将42g的糖浆放在397g的杯子中。混入一满汤匙冰淇淋或42g咖啡奶油。然后注入汽水到3/4杯，并在上面漂两勺冰淇淋。缓缓地搅拌一下，再加入汽水到满杯。放上搅打过的奶油。

24. 司帕牟尼(Spumoni)

司帕牟尼是一种用模子制作的意大利冰淇淋，其外层是含有

切碎杏仁的蛋羹，内部填料是用厚奶油、糖、樱桃和糖渍橘子皮做成的。

司帕牟尼的做法是：将巧克力冰淇淋放在一模子中，形成外层。将草莓冰淇淋放在巧克力冰淇淋上，形成第二层。用香草冰淇淋做成第三层。中间填入搅打过的奶油或奶油冻和硬壳果与水果的混合物。冰冻、去模后供食。

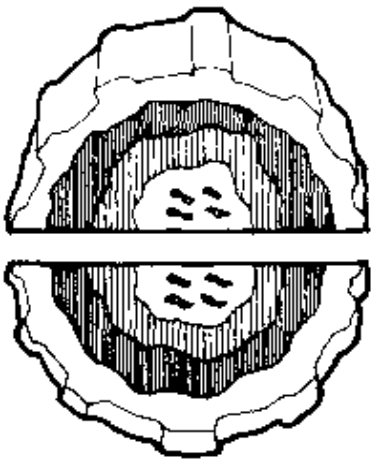


图 8-61 卡萨塔

25. 卡萨塔(Cassata)

卡萨塔的做法是：将阿月浑子冰淇淋放在甜瓜状的模子中形成外层。放入草莓冰淇淋作为第二层，巧克力冰淇淋为第三层。中间填入搅打过的奶油或奶油冻和阿月浑子。冰冻、去模后供食。

26. 冰淇淋派

将冰淇淋填入烤好的派壳中(通常用两种味道不同的冰淇淋)，在上面用搅打过的奶油来装饰，并和压碎的草莓一起食用。这种派制作后，可储存在冰箱中，食用时才取出。

27. 雪球

在一大勺冰淇淋中裹入蛋白杏仁椰子(Macaroon Coconut)。在冷盘子中放一点巧克力沙司，然后将冰淇淋球放在中间。

28. 桃子美尔芭(Peach Melba)

在一块圆的发泡蛋糕的中间放一勺冰淇淋。将另一块圆发泡蛋糕放在冰淇淋上，成为一块三明治。上面放半块桃子。在各处浇上美尔芭沙司，并用搅打过的奶油和切碎的烤杏仁来装饰。



图 8－62　桃子美尔芭

29. 冷冻糖霜

在冷盘上放一勺冰淇淋，其两边各放一个糖霜甜酥糕。在冰淇淋上浇上Melba沙司或草莓沙司。

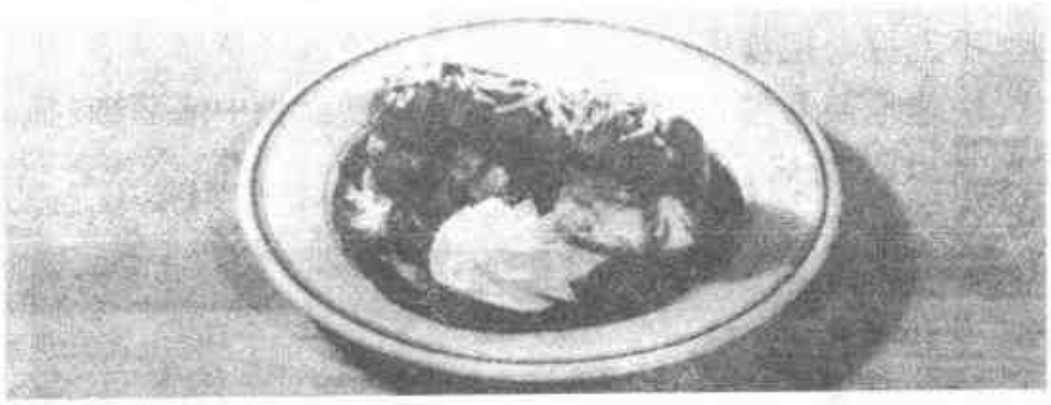


图 8－63　冷冻糖霜

30. 冰冻指形酥卷

在指形酥卷中填入冰淇淋。上面放白脱司各其沙司。用搅打过的奶油装饰后食用。

31. 冰淇淋泡夫

在奶油泡夫壳中填入香草冰淇淋。上面放白脱司各其沙司。

用搅打过的奶油装饰后食用。

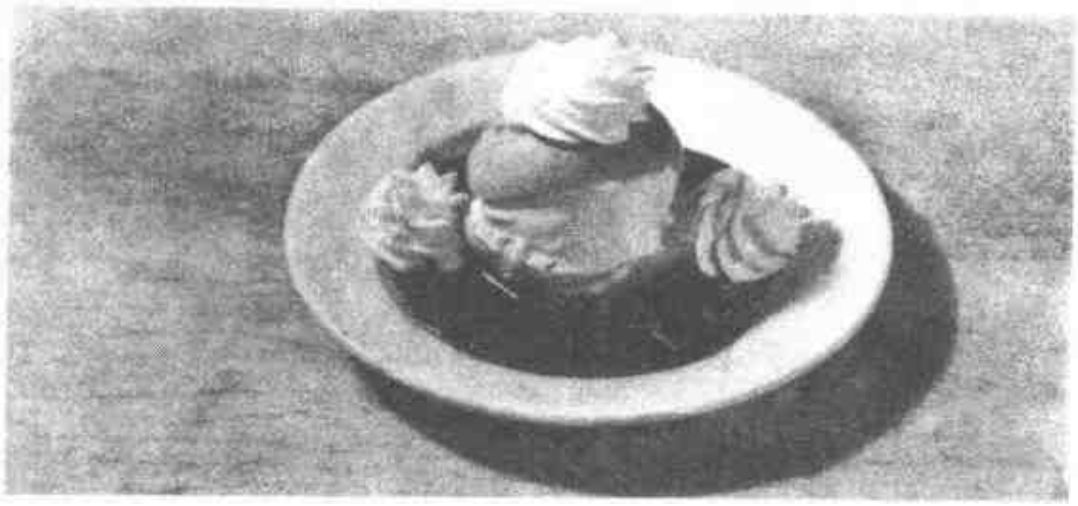


图 8－64　冰淇淋泡夫

32. 烤Alaska冰淇淋

将一1.3cm厚的发泡蛋糕切成椭圆形。挖去中心部分，放在一银盘上。手上握一把糖霜混合物。在蛋糕中填入香草冰淇淋，堆成圆顶状，快速地盖上糖霜。另用此糖霜装在糕点袋中来装饰。撒上糖。并在232℃下烘烤，马上食用。

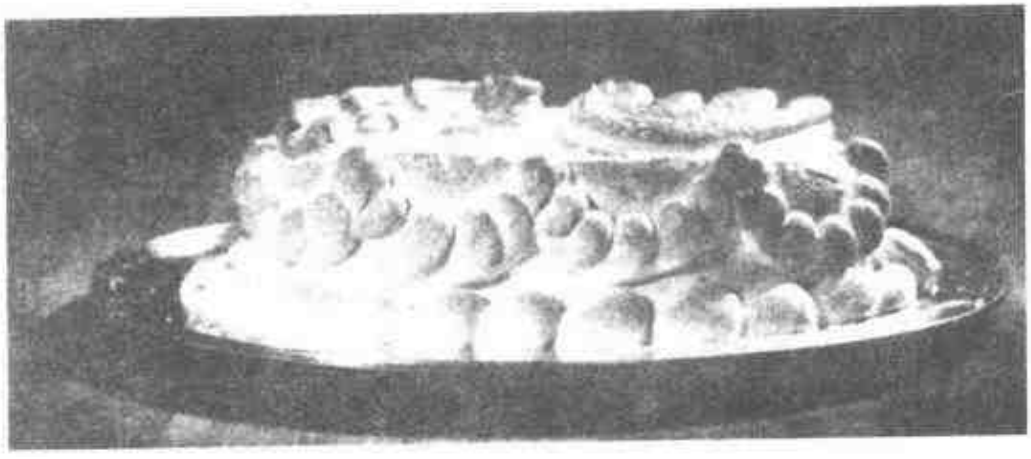


图 8－65　烤Alaska冰淇淋

33. 梨子Hélène冰淇淋

在餐碟子中放一块发泡蛋糕。上面放一勺冰淇淋。冰淇淋上

放半只梨。盖以巧克力沙司。用搅打过的奶油装饰后食用。



图 8－66　梨子Hélène冰淇淋

美式奶油水果布丁

切片苹果	454g	切片香蕉	227g
黄油	56g	柠檬皮(1只柠檬)	
杏子沙司	113g	樱桃酒	28g
压碎的菠萝	227g		

制作方法：将黄油加热后加入苹果，并在旺火上调拌，直到柔软。加入杏子沙司，并用文火煮几分钟，然后加入菠萝、香蕉和柠檬皮。撤火。加入樱桃酒并搅拌。供应8人。

将一10cm高，直径为11cm的美式奶油水果布丁模子中涂上黄油。在底上放上0.3cm厚的圆三明治白面包片(如可能的话，用干面包)。将这些面包片围绕四周和中心排放，互相间稍有重叠，仔细地将它们浸在澄清的黄油中。然后将一些0.3cm厚的面包片切成2.5cm的条，使它们和模子一样高。将它们浸在黄油中，并使它们直立在模子内的四周，互相间稍有重叠。在模子中填入水果混合物，在190℃下烘烤1小时，或烤到面包呈金黄色。从炉中取出，并使其冷却。倒入有樱桃酒的水果沙司，和搅打过的奶油分开食用。

奶油苹果布丁：用908g切片苹果代替香蕉和菠萝。

巴伐利亚香草奶油

明胶	42g	牛奶	908g
水	340g	香草豆	适量
蛋黄(12个)	227g	搅打过的奶油	908g
砂糖	227g		

制作方法：将明胶浸在冷水中。将蛋黄和113g糖搅打到厚而松软为止。将牛奶和香草放在沙司锅中煮沸后撤火，并慢慢地倒在蛋黄混合物中，快速地搅拌此混合物。加入浸过的明胶，充分搅拌，使溶解到牛奶中。然后倒入一圆碗中，放在碎冰上或冰箱中，不时地搅拌以加速冷却过程。当蛋黄混合物开始凝结而变稠时，加入搅打过的奶油，并充分搅拌。最后倒入准备好的模子或餐碟中。

供应量：供18人食用。

发泡蛋卷(Spoge Roulade)

蛋黄(30个)	600g	糖	510g
糖	170g	蛋糕粉	312g
蛋白(30个)	850g	玉米淀粉	227g

制作方法：将蛋黄和糖搅打到轻微发泡。将蛋白和糖搅打成一软泡。用手混合这两种混合物。过筛蛋糕粉和玉米淀粉后混入混合物中。在190℃下烘烤约10分钟。烘烤后涂上果冻，卷成螺旋形。

供应量：4～5个。

34. Russe奶油水果布丁

在奶油水果布丁模子的边上排上所需数目的、已整修过的牛奶葡萄。然后在模子中填入巴伐利亚奶油或搅打过的奶油。冰冻到凝固。去掉模子，用搅打过的奶油来装饰后食用。它常常做在小的纸杯或容器中成为单个甜食。

35. 豪华奶油水果布丁

在奶油水果布丁模子中排上细条果冻卷，并填入巴伐利亚奶油或搅打过的奶油。去掉模子，用搅打过的奶油来装饰后供食。

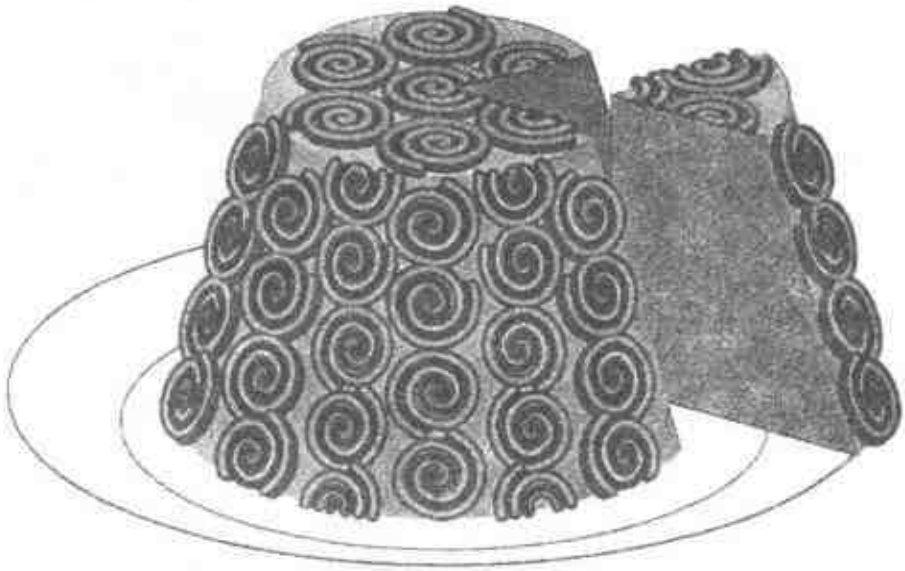


图 8－67　豪华奶油水果布丁

大米皇后(Rice Imeratrice)

水	454g	香草	适量
瓶盆子明胶	113g	明胶	28g
精白米	908g	糖	227g
牛奶	908g	厚奶油	908g
盐	14g	马拉斯金樱桃	227g

制作方法：将明胶溶解在热水中。倒入所用的模子中到1.3cm高，并令其凝固。将大米、牛奶、盐、香草、明胶和糖放在锅中文火煮约10分钟。令其冷却和凝固。搅打奶油并倒入已凝固的混合物中。再加入樱桃，然后放入在底上有凝固明胶的模子中。放入冰箱内直到凝固。将模子放在热水中，以去掉模子倒在餐盘上。

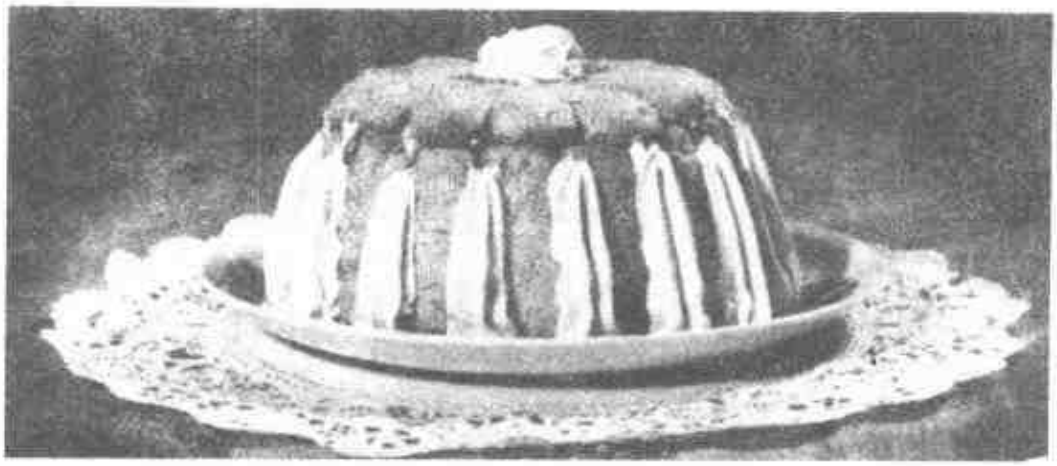


图 8－68　Russe奶油水果布丁

水果肯代(Condé)

牛奶	454g	糖	113g
精白米	454g	明胶	14g
盐	7g	厚奶油	454g

制作方法：将除了奶油以外所有的原料放在锅中，用文火煮约10分钟后，令其冷却和凝固。搅打奶油并倒入已凝固的混合物中。将此混合物放在大或小的水果奶油布丁模子中，并冰冻到混合物凝固为止。去掉模子，放在盘上，并在大米混合物上加上什锦水果。在水果上刷上杏子沙司后供食。

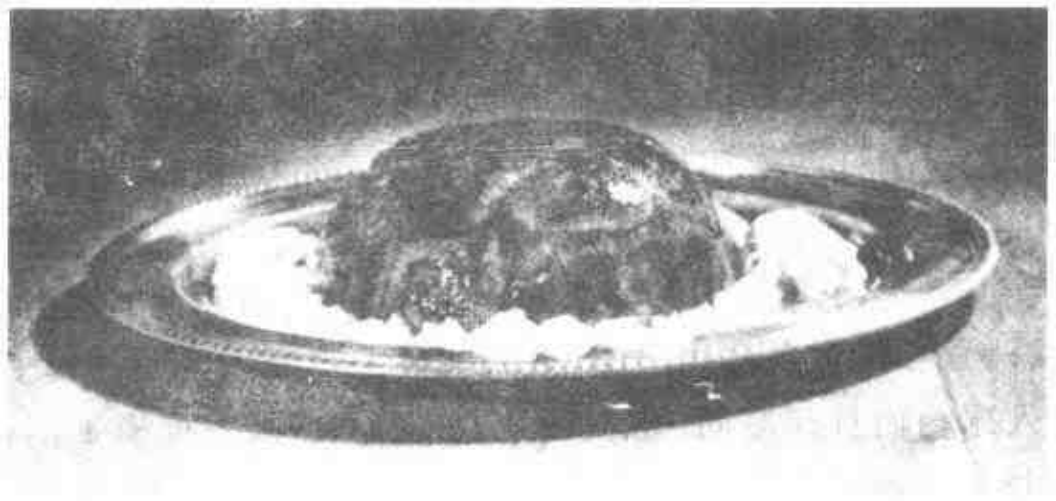


图 8－69　豪华奶油水果布丁

桃子Condé

准备好上述大米混合物，并放在一大的、小的或单个模子中，令其冰冻到凝固。去掉模子，放在盘上，将半块的桃子放在大米上，刷上热杏子沙司后供食。

其他花色：无花果、草莓、梨子和苹果都可用来替代桃子。

巴伐利亚奶油Ⅱ.和水果奶油布丁

牛奶	908g	明胶	14g
蛋黄	6个	厚奶油	454g
糖	227g		

制作方法：将牛奶加热。将蛋黄、糖和明胶一起加热后加入牛奶中，不要煮沸。搅打奶油，并倒到上述经冷却而开始变厚的混合物中。放入模子或杯子中冷却到凝固。去掉模子，和沙司一起食用。供12人食用。

其他花色：咖啡、巧克力、核桃、枫糖或任何味道的利口酒。此混合物也可用来制作各种冰冻的水果奶油布丁甜食，如豪华水果奶油布丁、Russe水果奶油布丁、草莓水果奶油布丁等。

草莓水果奶油布丁

在普迪水果奶油布丁模子的底上排上草莓果冻，然后在边上排上牛奶葡萄，并在中间填入巴伐利亚奶油混合物。凝固后，去掉模子，将水果奶油布丁放在冷的盘上，用搅打过的奶油和草莓来装饰。其他花色可用桃子、覆盆子、杏子或其他水果来代替草莓。

附　录

一、煮糖

水和糖的理想比例是3份糖和1份水。应将它们放在铜的或不锈钢的锅中煮，并搅拌到沸腾。

锅的边上可用水刷，以清除糖的结晶。或者当糖浆沸腾时将锅盖住，使蒸汽冲刷锅边。在早期阶段，这是很重要的一步。

继续煮糖浆，使达到合适的程度。专业糖果师通常判断糖浆的合适程度的方法是将食指浸到冷水中，然后再直接将该指浸入沸腾的糖浆中。对新手，我们绝对不推荐此方法，因为这很危险，应使用糖果温度计(在实际使用中，先将温度计放在温水缸中，以防破裂，如果将冷的温度计放入热的糖浆中，经常会发生这种情况)。

下面的图表指出了各个阶段的状态及读出的温度。因为只差几度就可使糖浆进入另一阶段，所以温度控制是很重要的。还必须记住，由于湿度和纬度的不同，下面图表中的温度也会不同。

阶段	温度/℃
线状	110～112
软球状	115～118
球状	121～124
硬球状	127～130

细裂缝	132～135
裂缝	135～138
大裂缝	140～157
焦糖状	163～177

糖和水的比例随温度的改变如下:

糖和水的温度/℃	糖的质量分数/%	水的质量分数/%
100	10	90
101	30	70
102	50	50
106	70	30
107	75	25
115	85	15
118	87	13
121	89	11
123	90	10

岩糖或蛋白牛奶酥糖

制作岩糖是很简单的。煮岩糖应用一特大的锅，因为此混合物会发得很大并起泡沫。当制好时，需要有一只木的或硬纸板的盒子用来装此混合物。如果用木制的，应在其中垫上纸。一只30cm×30cm×15cm的蛋糕盒，足以装入按如下的配方制备的混合物:

砂糖	1.36kg	玉米糖浆	142g
水	454g	蛋白	1个

制作方法: 将糖和水煮到138℃后撤火。将蛋白和糖浆一起搅打后加到煮过的混合物中。用一块木刮板慢慢地搅拌。混合物将会发泡，然后又瘪下去。继续搅打到第二次发起来。当混合物第二次开始要发的时候，将它倒入盒中，它就发了。然后让它凝固。它是多孔的并可被断裂成所要求的大小，并和豪华糖衣粘在一起。

二、杏仁糖

杏仁糖是一种有杏仁味的糖果。它有很多用处。它可用模子

或用于雕刻成水果、蔬菜、各种动物等，也可装饰在甜饼或蛋糕上。

当用模子加工杏仁糖时，最好先用糖果糖涂刷模子，以防黏住。加工后应马上从模子中取出，然后令其干燥。

当用干的或液体色素适当地添色后，杏仁糖将非常吸引人。杏仁糖的配方有很多，但下面的配方看来是最令人满意的。

杏仁酱	454g
糖果糖	454g

制作方法：将原料一起磨细。方丹糖衣、蛋白，或清糖浆都可用来使混合物获得细密和厚实的密度。

杏仁糖是一种多用途的糖果，是产生许多糖果的有趣的中介物。下面给出一些制作的建议。

首先要有适当的工具：一根平的或有条纹的棍棒、镊子、雕刻骨头或木头的工具，和用来使糖产生棕色效果的小型发火器(blowtorch)。其他工具根据需要来确定，例如用电灯泡使花瓣卷曲。

图A－1显示了完全用各种颜色的杏仁糖构成的花的图案。它

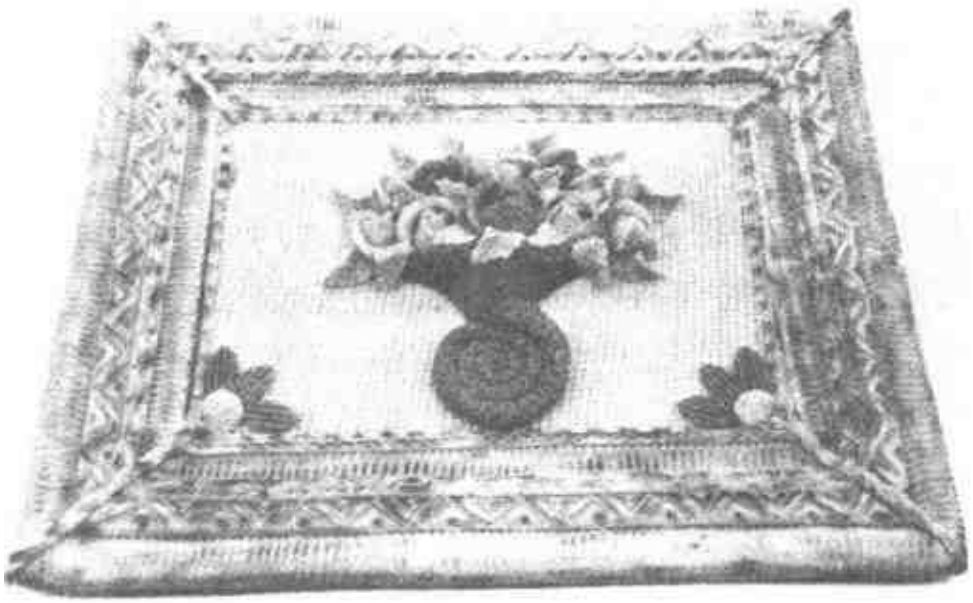


图 A－1 用杏仁糖构成的图案

的边界分别用平的和有条纹的杏仁糖(分别用平的和有条纹的棍棒来制作)来装饰。圆柱体用镊子和雕刻工具来装饰。古色古香的效果是由小型发火器来完成的。花朵和其他图案是用小的杏仁糖搭配成的。

1. 特殊蛋糕

用于感恩节和其他节日的特殊蛋糕，可按在这里介绍的一些基本原理，用杏仁糖来制作。例如玉米穗的做法是将一块蛋糕切成椭圆形，在上面盖上点点黄色的白脱奶油糖衣，就得到了玉米的效果。玉米包皮是将杏仁糖通过辊压切割，并将其放在适当的位置上而得到的。

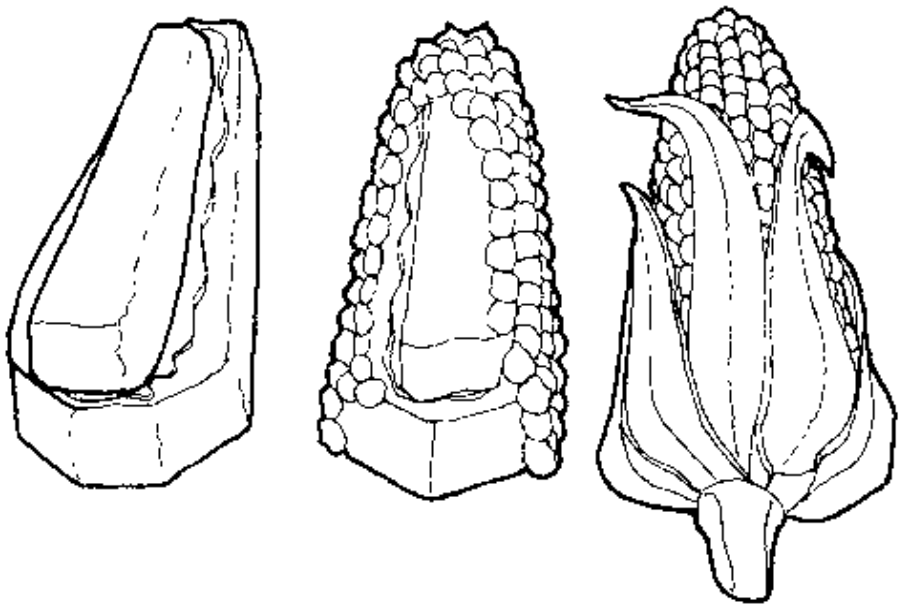


图 A-2　用蛋糕和杏仁糖做成的玉米穗

另一种感恩节蛋糕是火鸡蛋糕。它的做法是将一块蛋糕切成烤火鸡的形状，铺上白脱奶油糖衣。然后整个蛋糕盖上薄而浅淡色的杏仁糖以达到火鸡的效果。在杏仁糖的表面用焦黄色的糖皮覆盖，以使蛋糕获得烤的效果。最后一步是在纸筒上剪出一些毛边装在"火鸡"的腿上。

2. 吹糖和拉糖

图A－3到图A－5中的糖的中心部分，是主糕点和糖果师Charles Camarano制作的。这些吸引人的装饰是用煮糖吹拉而成的。Camarano先生的技术如下。

砂糖	2.27kg	沙拉油(涂于大理石板上)	
水	454g	什锦糕点色素	适量
酒石	7g		

煮糖的配方和制作方法：将2.27kg砂粒蔗糖和454g水放在一重锅中，最好是铜锅。将锅放在中火上加热。当糖和水开始沸腾时，加入7g融化在1汤匙水中的酒石。放回最大的火上，使糖快煮。偶尔用一把湿的刷子洗刷锅边，以防在锅边结晶。当糖的温度达到160℃时，将糖倒在轻微涂油的大理石板上。如果要求有各种颜色，则简单地将糖分开地倒在板上，然后按要求上色。开始时糖是透明的。

将糖煮沸，并倒在大理石板上后，不时地将边上的糖翻到中间，使得边上和中间一样软和柔顺。当糖开始能固定其形状时，将其拉几下直到它的质地像丝一般光亮。不要拉得太多，否则就会失去其光亮而像蜡一样。将糖放在保暖器前面的帆布上，使其保持软而柔顺，以备使用。

3. 水果和各种物品

图A－3中的梨树的做法是，将糖吹起来，就像吹制玻璃器皿那样。将一根小的金属圆管插入一加入黄色素的拉糖球中。将糖向上拉，包住金属管，然后通过管子缓缓地吹气，使糖均匀地膨胀。将颈部拉一下，形成一细长的上部。为使这个易碎的糖不破裂或冷得太快，用手轻轻地握住它，使它保暖。当吹到所要的大小，或很薄时，将它放在电扇前使其变硬，否则会变形和塌缩。

当糖块成型和冷却后，用一把热的刀，在紧挨着金属管的地方切下颈部。最后在梨上装上梗和叶。

调色的方法是将一把2.5cm的刷子浸在红色浆中，然后刷成所要的色调。做各种水果、蔬菜和花瓶等也是同样的步骤。它们都很薄，中间是空的。



图 A－3　用吹拉糖做成的梨树

4. 缎带和蝴蝶结

要做缎带和蝴蝶结，应先拉出一条长的糖带。其宽度取决于使用它的物品和篮子的大小。糖应拉得很薄，并使宽度尽可能均匀。糖缎带不能在冷的部位拉，并必须在暖炉前操作。

蝴蝶结的做法是，将缎带切成所要的长度。将两端弯过来重叠成一个圈。每个圈要单独做，并且要在糖还很柔软的时候做成。将这种圈直立在电扇前的大理石板上，使它们保持形状。所要的圈和作为旗子的两条带子都要事先做好。

要做一个完整的蝴蝶结，可取几个圈，在本生灯上将切口部分融化，然后将两圈连起来，形成蝴蝶结。



图 A－4　用吹拉糖设计制作的缎带和蝴蝶结

5. 多色缎带

将糖的一半上一种色，另一半仍为普通的白色。将白的糖拉成长的但不太薄的带，放在保暖器前。用同样的方法拉长有色的糖，也放在保暖器前，并使它的边缘刚好盖住白带的边缘。在两块糖上加压，使它们粘在一起，成为一条宽带。将此带再切成两半，并将其中半条的边缘重叠在另半条上。这样做成一条颜色交替的带。可重复此过程，使缎带获得所需的颜色条。将它均匀地加温，并将它拉成长而薄的缎带。放在帆布上冷却使其变硬。在将它安装到物件上前，如要改变其形状或将它弯曲时，可将带子放在保暖器前，使它柔软。

6. 编织拉糖篮

编织篮需要一块圆的或椭圆的木板，其上有奇数个按一个角度钻入木板的洞(如19～25个洞，但总是奇数)。将和篮子一样高的木签或金属签插入洞中。木板和签上都涂一点油脂。

将糖拉成绳索状，将其在各签间穿进穿出，直到达到所要求的高度。这时拔出签子，换入用拉糖做成的签子。最后在篮子的上面和下面分别围一圈二股绞的拉糖。

制作篮把的方法是将一根比较硬的金属线穿入拉糖中。拉糖包住了金属线，就可以将它弯成所要求的篮把形状。将篮把装到篮子上，并按要求装饰。

产品应放在不透气的容器中。在容器中放入矽胶或石灰，可使湿度达到最小，就可保护好糖制品。



图 A－5　用拉糖编织的篮

三、水晶糖

制作水晶糖可看作制作拉糖的初步阶段。水晶糖比拉糖费时少，因此，产品制作快，且耐久，这适合于硬壳果或糖果盘、花篮等。

水晶糖的烧煮和制备方法和拉糖的一样。煮糖后，将它倒在大理石板上，做成所要大小的圆盘。充分冷却后，放在涂以油脂或油的倒放的花瓶或碗上。在碗的四周需作一些整形。

当水晶糖冷却并固化后，取下来，使正面朝上。最后用豪华糖衣、拉糖花或叶子来装饰。产品是漂亮的糖制品，它不需要制作拉糖制品那样冗长的编织等等。

四、胶姆软糖

胶姆糖有时称口香糖，它用来制作模型，可表现从摩天大楼到小住宅，从简单的篮子到复杂的极品。胶姆糖也是制作各种花朵的很好的材料。

在要制作这类样品前必须仔细地计划好，勾划轮廓和给出照片样本。

制作胶姆糖模型是容易的，只要模子是清洁、干燥的，并稍微撒上玉米淀粉。聪明的办法是在大理石板上辊压胶姆糖或将它切割成各种形状，这能保证得到平滑的糖块。必须保证石板是干净的，并且在使用前上面没有干的胶姆糖块。在辊压前糖块必须做得均匀。切割时应用一把锋利的刀或专门的切割器，并按照样板切割。

当制作胶姆糖模型时，先要在模子中撒一些玉米淀粉。然后将糖压到模子中，再取出来，并使其干燥。必须在室温下，并在像大理石或玻璃那样硬而干净的面上进行干燥。这使糖块能均匀地干燥。当糖块半干时，将它翻身，使另一面也干燥。当两面都干燥时，用细砂纸来磨砂，使其更平滑。

当各种部件都准备好了，可用另外的用水或鸡蛋稀薄过的胶姆糖来组装。胶姆糖可上色，但白色的胶姆糖看起来更有用。即使上色也只能用清淡的颜色。当它们用于观赏的话，应该做得优雅一点，不要太粗俗，否则会不美观的。

制作胶姆糖的配方有几种。下面给出的一种由于制作简单，产品杰出而最令人满意。

胶姆糖或口香糖

明胶	28g	糖果糖	2.27kg
水	227g		

制作方法：将明胶放在盛水的容器中加热到溶解。稍微冷却后加入糖然后搅拌均匀，使其达到结实而柔软的稠度。做好后储存在容器中待用。可将它放在冰箱内待用。

五、用于装饰观赏的奶油杏仁糖

用于观赏的奶油杏仁糖的制作是很简单的。用它可制作许多新颖的物品，如书本、提篮、复活节鸡蛋、帽子等等。如果初学者看了示范表演，就能很容易地制作了。参观了有经验的工人制作产品后，应尽可能自己多实践。

这个工作需要一块大理石板或其他硬的表面，上面涂一点油，以防粘结。其他的工具是一根重的擀压棒、刮板和一把涂一点油的法国刀。

当糖果烧煮后，将它倒在硬面上，不断地将旁边的混合物翻到中间，直到开始凝固。趁热将奶油杏仁糖切成或压模成所要的形状。操作时，它必须是热而柔韧的。做成所要的形状后，使其冷却到坚硬。如果在制作时，它就开始变冷而坚硬，可将它放在暖炉中，使它重新柔韧。

将糖和水煮到155℃，成为糖浆，用来将配件组装起来。如果要装饰花朵或其他特殊的图案，则可用豪华糖衣。

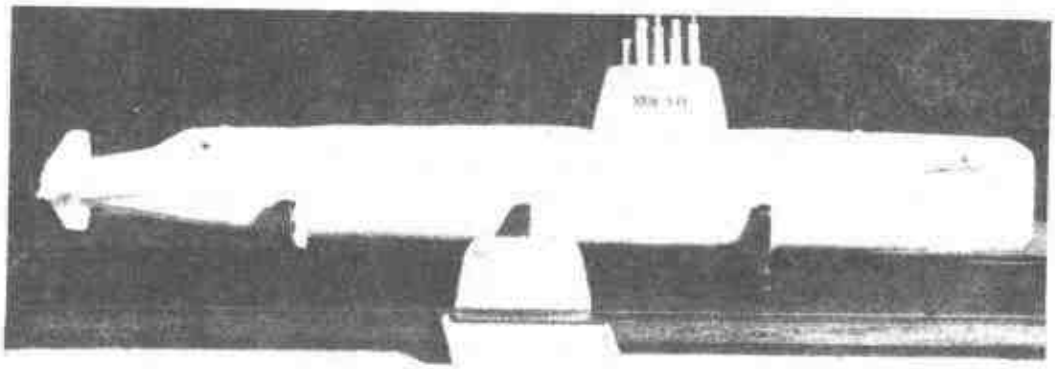


图 A－6　奶油杏仁糖制品(Ⅰ)

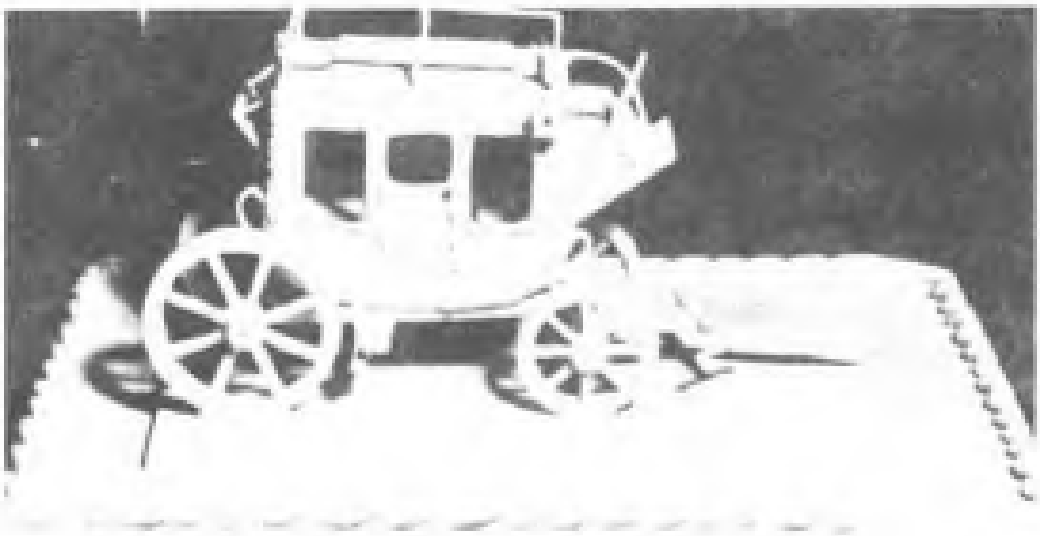


图 A－7　奶油杏仁糖制品(II)



图 A－8　奶油杏仁糖制品(III)

奶油杏仁糖

糖	1.36kg	玉米糖浆	227g
水	454g	切片温杏仁	1.36kg

制作方法：将糖、水和糖浆煮到160℃。加入柠檬后搅拌。

六、巧克力的罗曼史

当哥伦布于1492年开始他的探险时，西方世界(欧洲)甚至还没有听说过巧克力。他从第一次新发现的航海中返回时，在西班牙国王费迪南的脚下放了各种新奇的物品，其中包括最没有用的棕黑色的可可豆样品。

1519年，作为阿兹特克(Aztec)皇帝蒙泰祖马二世宫廷的客人，Hernando Corté发现，这种不起眼的豆可做成饮料。蒙泰祖马将它装在金色高脚玻璃杯中招待客人，并称它为"巧克力"。

当Corté将它带回家时，由于太苦，不合西班牙人的口味，但他的一位公民想出了一个主意，在其中加入蔗糖。另一位西班牙人又想出加入肉桂。第三位加了一点香草，第四位认为将它煮热后味道会更好，于是一种工业就产生了。西班牙人开始在他们的海外殖民地种植商业可可豆。

在将近100年中，他们极力对巧克力的制作方法保密，但西班牙的修道士泄露了秘密。饮用巧克力传到了法国和英国。小工厂的手工制作方法让位于大规模的生产。1828年发明的可可压榨方法通过挤出一部分可可油脂而改善了它的味道和浓度。1876年，一位叫Daniel Peter的瑞士人革新了可可工业。他发明了食用的牛奶巧克力。

Peter的革命性发现的一个结果是，食用巧克力大大地超过了饮用巧克力的产量。它成为上亿美元的工业，给全世界提供了数万个工作岗位。

可可豆长在阴凉、潮湿的热带土地上的常青树上。它的蜡样

的粉红色或白色的花朵，有一种奇特的人工制造的外貌。它的荚果从树干和主要的分枝上发出芽来，起初是青色或栗色的。然后生长和成熟成修长的甜瓜形状，带有金色或猩红色的雀斑。

当这种木质的荚果从树上摘下来后，用刀割开，再出奶油色的豆。经过一个时期的发酵，可可豆就干燥了，并装在大的牛皮纸袋中运走。

在工厂中，运用了巧克力制造工艺。经过清洗后，各种可可豆被放在一大的圆柱筒中烘烤，剥去了薄壳，剩下的可可粒被小心地搅拌。搅拌后的可可粒在磨房中被磨碎，此过程中产生足够的热，使可可油脂液化。产生被称为"可可液"的液体，它是各种巧克力产品的基础。

可可油脂取出后，得到的块状物可磨成粉，成为饮用的巧克力。相反地，食用巧克力是加入可可油脂做成的，而独特的巧克力块是又加入了牛奶和精制糖做成的。经过辛苦的乳化和调和后，将混合物倒入模子中冷却，再包装。于是哥伦布的一个发现，成为20世纪学童们喜爱的食品。

七、用巧克力装饰

巧克力模块或覆盖物(Couverture)

欧洲的糕点师将用作模块的巧克力称为"覆盖物"。在美国，它被做成4.54kg的块，并可在任何面包房买到。Hershey和Stollwerk甜巧克力一般用于制作覆盖物。

用作模块或浸渍的巧克力应慢慢地在温水浴中或巧克力加热器中融解，直到温度达到约30℃。温度是最重要的，如果超过或不到此温度，巧克力将变灰而失去其光泽。

将巧克力破成小块，并在热水浴中融解(水温不超过32℃)，充分搅拌，直到所有的巧克力都融解。

如果巧克力太稠，则加入融化的可可油脂，以得到适当的稠度。在气温很高的情况下，加一点融化的蜂蜡，肯定有助于巧克力

抗热。454g巧克力用28g蜂蜡就够了。

将总量的2/3倒在大理石板上，用刮板翻刮到冷却。然后和其余的1/3混合，再加热到28～30℃使其融化。此过程称为回火。

调制巧克力时一定要用木勺或钢制刮板，而不要用手，因为手的温度会使融化的巧克力变色。

巧克力模子是用马口铁或塑料制成的，并且必须使它保持干燥和十分清洁。用尖锐的工具来刮模子的内部，会使巧克力粘在模子上，以后就无法将模子脱下。

八、巧克力装饰品

巧克力装饰的第一步是用一把法国刀将一大块巧克力切成小块。然后将巧克力放在一只碗中，在46℃下使其融化。巧克力在融化时，一定不要和水和任何液体接触，因为这样会使它变硬而不成为液态。注意不要将巧克力热过火或热得太快。温度超过49℃将使巧克力变厚而粗糙。

将巧克力冷却到约30℃，如有必要，可调入或加入一些磨得极细的巧克力，这有助于使巧克力凝固得快一些。

要做成弯形的或刨花形的，可在大理石板上倒一点巧克力，用一把刮刀将它铺开，使成为10cm宽，0.3cm厚的长条。当巧克力开始凝固时，用一把刀快速地向前移动，切下刨花形的或弯形的巧克力，它就弯成离开刀时的形状。

对其他的装饰，可令巧克力冷却并凝固，然后用刀将其切成方块或三角形，或用组合刀切成各种形状。巧克力可储存在冷而干燥的地方，需用时用到糕点、蛋糕和甜食上。如果开始的操作不成功也没有关系，只要将巧克力刮下放回热锅中，从头开始。

1. 用于作花色条纹装饰的巧克力

在杯子中融化甜巧克力，加入1/3巧克力量的方丹糖衣。慢慢地加入有一点温的糖浆或水使成为均匀的制作花色条纹的稠度，

趁温使用。

2. 巧克力长条面饰物

这种面饰物广泛地使用于叠层蛋糕和法式糕点中。

在一些融化的甜巧克力中慢慢地加几滴水，不断地搅拌，直到巧克力变成较硬的稠度。将一只中等网眼的筛子翻过来，将巧克力压过筛子。让细条的巧克力挂在那儿冷却，然后将细条从筛子上取下，保存在冷的地方待用。

	各种烘烤温度(近似范围)/℃
装在模子中烘烤的面包	204～218
装在模子中烘烤的小面包卷	204
放在平板上烘烤的面包或小面包卷	204～218
丹麦糕点	190～204
各种甜面团	190～204
咖啡蛋糕	190～204
叠层蛋糕	190
安琪儿和发泡蛋糕	177～190
重水果蛋糕	163～177
水果派和软派	190，204，218
各种甜饼	177～190
泡夫和指形酥卷	190～204
各种松饼	204～218
泡夫糊	177～190
烘烤布丁	177～190