

<<零失败新手烘焙>>

图书基本信息

书名：<<零失败新手烘焙>>

13位ISBN编号：9787501975068

10位ISBN编号：750197506X

出版时间：2010-4

出版时间：轻工

作者：王安琪

页数：104

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<零失败新手烘焙>>

内容概要

本书由台湾著名西点烘焙家精心打造，将带我们走进一个不一样的西点世界。

66种人气甜点，简单易学，教你在家轻松自制爱情代名词——巧克力，西点新生——饼干，入门小点心——松饼，奶油蛋糕始祖——磅蛋糕，超人气甜点——布丁。

精美的图片，细致的解析，贴心的提示，点心新手必备之物，也是追求高品质生活的你的佳选。

<<零失败新手烘焙>>

作者简介

王安琪，台湾知名美食家、著名烘焙家。

喜欢研究国内外美食，并尝试各种新奇美食DIY制作，醉心于烘焙世界。

已著有《童话点心屋》《吃出聪明好脑力》《饼皮75变最简单》《10分钟上班族低卡便当》《0~6岁幼儿成长饮品》等著作。

<<零失败新手烘焙>>

书籍目录

PART 1 基础篇——甜点班上课了 第一课 认识器具 第二课 认识材料 第三课 学习基础PART 2 巧克力——爱情代名词 杏仁巧克力 巧克力奶酪球 北海道生巧克力 榛果巧克力砖 浓情巧克力塔 枫糖双色巧克力 哈密瓜牛奶巧克力 棉花糖巧克力 花生麦麦巧克力片 苦甜杏仁巧酥 豆沙栗子巧克力 黑樱桃巧克力慕斯PART 3 饼干——西点新生 香草奶油饼干 咖啡杏仁瓦片 玫瑰花奶酥 辣味姜饼 咖啡核桃饼干 花生米香脆饼 咸酥海苔饼 焦糖杏仁酥饼 美式巧克力豆饼干 奶酪苏打饼干 奶油松子饼干 椰香柠檬卷 无花果酱夹心饼干 柠檬糖霜饼干 橙皮菠萝饼干 咖喱蛋白酥饼 芝麻红豆烤饼 茴香番茄烤饼 洋葱培根烤饼PART 4 松饼蛋糕——入门小点心 香草牛奶松饼 核桃胡萝卜松糕 抹茶奶酪松饼 咖啡榛果松饼 椰丝杏桃松饼 香葱玉米松饼 五谷山药松饼 紫苏松饼 苹果酸奶松饼 花园松糕PART 5 磅饼——奶油蛋糕始祖 传统香浓磅蛋糕 古典大理石磅蛋糕 地瓜牛奶磅蛋糕 洛神花酸奶磅蛋糕 蜜饯燕麦磅蛋糕 乡村李子磅蛋糕 柠香柳橙磅蛋糕 夏威夷磅蛋糕 榛果伯爵奶茶磅蛋糕PART 6 布丁——超人气甜点 焦糖鸡蛋布丁 草莓炼乳布丁 牛角面包姜汁布丁 脆糖烤咖啡布丁 椰子核桃面包布丁 绿豆沙薏仁蒸布丁 香橙水果布丁 南瓜蜂蜜蒸布丁 鲜奶豆腐冻布丁 珍珠杏仁冻布丁 番石榴鲜奶冻布丁 水蜜桃酸奶冻布丁 桂圆糯米冻布丁 芋香莲子冻布丁 芒果蛋糕冻布丁

<<零失败新手烘焙>>

章节摘录

PART 1 基础篇——甜点班上课了 第一次做甜点的你，只要先上3节基础课程，即使是新手，也不会失败了！

成功制作甜点的注意事项： 关于器具 * 各种烘焙用器具是为了操作方便而设计的，若有其他现成且顺手的物品可以使用，也不一定要购买专用的器具。

不过为了学习更多的点心种类，建议还是慢慢购买一些专用器具比较好。

* 第一次购买器具时，可先买些想制作的点心所需的器具，之后再慢慢买其他的，这样才不会因一次买太多而造成浪费！

* 使用器具前后都要注意清洁及存放，才能延长使用期限。

关于材料 * 一般来说，材料在烘焙材料专卖店都能买到。

* 在材料保存上，要注意材料外包装上的说明，并依照上面的指示进行保存。

如果买的是分装过的，最好用标签注明购买日期及保存期限，以免超过有效食用期限。

关于基础 * 严格按照基础步骤执行，这是制作甜点不失败的先决条件。

或许第一次做甜点的人会觉得麻烦，但了解原理后，就会体会到基础步骤的重要性！

* 各种材料的配比比例不仅会影响成品的风味，还是甜点成败的关键。

所以在第一次做甜点时，一定要准确计量所有材料，做过一次后，再根据自己的喜好进行适当调整，并纪录具体的比例，这样就能拥有专属于自己的招牌点心了！

第一课 认识器具 第一次做甜点前，必须购买一些基本器具，下面是新手应该必备的器具。

另外，若是完全没有经验，想要从某一种甜点开始做起，也可以先根据这类甜点的需要购买一些不可或缺的器具，然后再慢慢买其他器具，这样就避免一次买太多而造成浪费。

烤箱（A） 烤箱是做点心必备的器具之一，其他物品不可替代。

购买烤箱前要先了解自己的需求，除了定时、定温装置一定要有之外，如果条件允许，建议购买上下火可分开调温的，这类应用较广；也可以购买容积够大且有上下火转钮的，即使不能分别调温，只要熟练运用，也能操作自如。

磅秤（B） 有弹簧秤与电子秤两种，建议购买可归零的电子秤，不仅可精准秤量1~2克的小份量，又可避免传统磅秤因长期使用导致弹簧弹性丧失。

量匙（C） 量匙则是秤量份量较少的粉状固体材料或液体材料，一套通常为4支，分别为1大匙（15毫升）、1小匙（5毫升）、1/2小匙、1/4小匙，塑料制品约30元，不锈钢制品约100元。

量杯（D） 量杯是用来秤量液体材料的器具，以毫升为单位，有玻璃、塑料、不锈钢等材质，建议使用透明的玻璃量杯，它不容易因视觉产生误差，也能秤量温度较高的液体，但因重量较重，操作时要小心。

筛网（E） 平底，主要用来过筛粉类，使各种粉松散细致，再使用时才不会结块。

滤网（F） 中间较尖，适合用来过滤液态材料或是在成品上装饰用的糖粉。

有各种尺寸可供选择，建议选用孔洞较细密的。

搅拌盆（G） 是混合、搅拌材料时使用的，有不锈钢和玻璃两种材质，不锈钢材质较耐用，建议准备大小尺寸不同的2个，在材料需隔水加热或混拌时使用。

选购时要挑选深度较深的，可避免在搅拌时材料掉出。

打蛋器（H） 有手工打蛋器和电动打蛋器两种。

手工打蛋器是最常用的搅拌器具，钢圈条数越多越容易搅拌均匀。

电动打蛋器有手提式和桌用型两种，搅拌时较为省力省时。

建议手工打蛋器及电动打蛋器都准备，以便在需要简单拌匀或快速拌打时都能得心应手。

PART 2 巧克力——爱情代名词 制作巧克力并非想象中那么困难，当然，我们自己在家无法制作出有如世界顶级水平的巧克力，但是只要配方与步骤正确，一样可以制作出香甜迷人、充满风格和爱意的手工巧克力。

制作好吃的巧克力需要把握以下几项原则 关于制作 * 巧克力分调温、免调温两种，若买到的为调温巧克力，隔水加热至融化时，就要经过调温的步骤，否则会没有光泽，也可能不成形。

<<零失败新手烘焙>>

建议买免调温巧克力，操作较简单。

* 巧克力（如哈密瓜、牛奶等口味）调温的方式如下：将巧克力切碎，放入搅拌盆内，在约70℃的热水中隔水加热拌融，移开热源，等温度降至34~40℃时，让巧克力隔冷水降温至27℃以下，再移入热水中回温至30~33℃即可。

若为苦甜巧克力，则调温方式相同，但第一次隔水加热的温度范围为45~50℃。

调温的程序并不困难，只要勤加练习并随时用温度计测量，即可轻松完成。

* 制作巧克力时添加的干果类都需要事先烘烤，待退去高温后再与巧克力浆混合。

* 天气较炎热时，巧克力放置在室温下不易凝固，此时不妨放入冷藏室，静置15~20分钟，让巧克力较快降温凝固，待凝固后立刻取出脱模。

关于器具 * 隔水加热的搅拌盆最好使用导热性佳的钢盆，可以将热气均匀扩散。

* 准备一张可重复使用的烤盘垫纸，可以顺利取下凝固的巧克力，制作出的巧克力外观会更完美。

* 平时可以搜集塑料空盒，用来当作巧克力的模具盒。

关于保存 * 最适合巧克力的保存温度是15~20℃，放在阴凉处即可；若室内温度很高，可以将巧克力放入密封袋，外层覆上厚纸或布，放入冰箱冷藏保存。

从冰箱取出后不要马上吃，让它在室温下回温，口感较好。

* 巧克力本身并不容易变质，但所含的可可脂在20℃以上就会融化，因此只要室温高一点，巧克力就开始软化，且“出汗”（即是油脂分离），一旦变软，其表面会产生白色雾状物，口感也会比较差。

* 制作完成的巧克力最好用铝箔纸包好，一方面可以隔热，另一方面也可以阻隔其他味道进入巧克力。

杏仁巧克力 Almond Chocolate 成品数量：约40个 保存期：室温30天 材料：杏仁条300克 纽扣巧克力400克。

准备：1.所有的材料依配方称量好。

2.杏仁条平铺在烤盘上，放入烤箱中，用150℃烤约15分钟，途中要翻面1次。

3.烤盘铺上烤盘垫纸备用。

做法：1.巧克力放入搅拌盆中，隔水加热融化后即为巧克力浆。

2.将杏仁条倒入巧克力浆中。

3.搅拌均匀，让每个杏仁条表面都均匀沾满巧克力。

4.利用小汤匙将杏仁巧克力浆舀在烤盘垫纸上，待凉变硬后即完成。

贴心话：* 制作过程中，若搅拌盆中的杏仁巧克力浆硬化不好操作，可将搅拌盆移到温水上，略融化后拌匀即可。

* 用汤匙舀杏仁条巧克力浆时，要尽量让杏仁条重叠，不要太扁平，这样较为美观。

* 烤盘垫纸也可铺在干净的工作台或桌上。

舀入巧克力浆时，要留出一定空隙，确保每个成品的完整。

* 巧克力风干变硬后，可重叠放入保鲜盒中密封。

若天气较热，建议放入冰箱冷藏保存。

巧克力奶酪球 Cheese Ball with Chocolate Sauce 成品数量：10个 保存期：冷藏30天

材料：1.白巧克力、草莓巧克力各100克，原味奶酪球70克。

2.动物性鲜奶油90毫升。

3.彩色巧克力米、糖珠、椰子粉各适量。

做法：1.白巧克力、草莓巧克力切碎后，分别放入两个搅拌盆中；每个奶酪球都插入1根牙签；备用。

2.鲜奶油用小火加热至滚，分成一半后，再分别倒入搅拌盆中搅拌至巧克力融化。

3.将一半的奶酪球沾上白巧克力，再均匀沾裹巧克力米及糖珠，放在盘子上放凉凝固；另一半的奶酪球沾上草莓巧克力，撒上椰子粉，放在另一个盘子上放凉凝固，两种巧克力奶酪球就完成了。

贴心话：* 原味奶酪球可改用其他口味，例如酸奶、蓝莓或草莓奶酪球等。

<<零失败新手烘焙>>

表面的装饰也可以换成各式各样的碎坚果粒，如核桃碎、杏仁碎等。

北海道生巧克力 Creamy Chocolate Slice from Hokkaido 成品数量：2厘米×2厘米，16个

保存期：冷藏30天 材料： 1.苦甜巧克力180克。

2.动物性鲜奶油120毫升，威士忌20毫升。

3.防潮可可粉适量。

做法： 1.准备一个浅底方形模具，铺上保鲜膜以防沾黏。

2.巧克力切碎放入搅拌盆中，鲜奶油用小火加热至滚，倒入搅拌盆中搅拌至巧克力融化，再加入威士忌拌匀。

3.巧克力浆倒入模具中整平，静置待凉至凝固。

4.砧板上撒可可粉，放入凝固的巧克力，巧克力表面也均匀撒上可可粉。

5.巧克力切成小块，四周均匀裹上可可粉即完成。

贴心话： * 选购巧克力时要挑选免调温的，较方便操作。

* 除了威士忌外，还可选用白兰地或朗姆酒来代替，或是其他酒精浓度在35%以上的烈酒，较有成人风味。

* 生巧克力的材料中鲜奶油的比例很高，所以巧克力做好后务必冷藏保存，以免巧克力软化而变质。

<<零失败新手烘焙>>

编辑推荐

<<零失败新手烘焙>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>