

<<西点制作大全>>

图书基本信息

书名：<<西点制作大全>>

13位ISBN编号：9787506485074

10位ISBN编号：7506485079

出版时间：2012-6

出版时间：王森 中国纺织出版社 (2012-06出版)

作者：王森 编

页数：128

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>

## <<西点制作大全>>

### 前言

午后的阳光，温暖地洒在身上。

斜坐在椅子上，一阵懒散扑面而来。

在这个慵懒的午后，泡上一杯清茶，品尝一份甜点，就是种莫大的享受。

那种美妙的滋味，从口中甜到心里。

果真如同人们常说的那样，多吃甜食，心情也会跟着甜蜜起来呢！

每每逛西饼屋，总是对那琳琅满目的各式点心留恋不已，甜蜜的酥糖，酥脆的千层酥，香浓的巧克力饼，还有那可爱的甜甜圈……各种甜点，甜蜜地靠在一起，让人垂涎不已。

每次都想打包，把它们全部带回家现在，这份心愿有了更简单的实现方法。

在想念那甜蜜滋味的时候，自己亲手做出各式点心，是不是更有感觉呢？

为至爱奉上自己亲手做的点心，会不会更令人感动呢？

那就走进这本书吧。

在书中，我们介绍了各式塔派、蛋糕、饼干、糖果、甜甜圈和面包的做法，一步步详细阐述它们的制作步骤。

在这里，你会惊喜地发现，其实，它们的制作是那么简单明了。

为自己亲手制作一份甜点吧，让这份甜蜜抚平内心的躁动和寂寞；为亲爱的他（她）做一份甜点吧，把那浓浓的爱意融入其中，让两颗相爱的心更加相融……

## <<西点制作大全>>

### 内容概要

《大厨必读系列：西点制作大全》专业、系统地介绍了多款西点的制作方法，全书按照蛋糕、泡芙塔派、饼干、糖果、酥点、慕斯、吐司等进行分类，原料、做法详细，过程图一目了然，图文并茂，直观性强，可作为西点从业人员、西点培训机构的专业用书。

## <<西点制作大全>>

### 作者简介

王森，亚洲著名烘焙大师、森派西点蛋糕装饰配料及应用技术总监、亚洲残联裁判、中国烘焙西点国家级裁判、中国焙烤协会专家组专家、中华烘焙协会专家组专家、国内多家杂志社特约撰稿人、台湾蛋糕协会理事、日本蛋糕协会理事、法国西餐协会理事、王森烘焙西点西餐咖啡技师学院创办人、亚洲著名艺术烘焙设计师、分子厨艺研发总监、美食摄影师、食尚先生DIY全国连锁教室创办人、森派烘焙西点西餐咖啡装饰配料及应用技术研发总监。

## &lt;&lt;西点制作大全&gt;&gt;

## 书籍目录

基础篇 P6 找对工具做好点心 P9 搞清材料做对点心 P11 如何把握蛋清的打发程度 P12 认识三大类饼干 P12 认识塔派的基本面团 P13 认识三大蛋糕面糊 P14 熟悉面包制作的基本工艺流程 P19 最详尽的抹面步骤 P22 油炸甜甜圈的四大要点 蛋糕类 P23 草莓咖啡蛋糕 P24 咖啡轻芝士 P25 奶酪蛋糕 P26 巧克力卷 P27 巧克力蛋糕 P28 布朗尼蛋糕 P29 水果重油蛋糕 P30 巧克力杏园 P30 胡萝卜芝士 P31 天使蛋糕 P31 海绵蛋糕 P32 黑森林蛋糕 P33 肉松蛋糕卷 P34 胚芽蛋糕 P35 葡萄蛋糕 P36 红豆方糕 P37 无糖戚风蛋糕 P38 蜂蜜乳酪蛋糕 饼干类 P39 核桃饼干 P40 奶油小西饼 P41 巧克力手指饼 P42 巧克力饼 P43 巧克力酥条 P44 绿茶薄饼 P44 黄金椰蓉球 P45 全麦核桃酥饼 P45 维纳斯 P46 花生饼 P47 养生酥饼 P48 土豆饼干 P49 花生薄饼 P50 巧克力棒 面包类 P51 黑樱桃面包 P52 姜粉蔬菜佛卡夏 P53 蔓越莓夹心面包 P54 培根生菜三明治 P55 叉烧面包球 P56 杏仁地瓜 P57 千层面包 P58 欧式三明治 P59 肉桂苹果 P60 玉米面包串 P61 蔬菜面包 P62 橄榄芝士面包球 P62 法式蒜香面包 P63 北海道牛奶面包 P63 虾肉串裹柠檬草 P64 奶酪迷迭面包 P65 迷你巧克力可颂 P66 大地瓜面包 P67 日式风味面包 P68 南瓜可颂 P69 栗子奶黄 P70 树桩 P70 奶香面包 P71 米包 P71 欧风杂粮 P72 西式风味面包 P73 美乃滋黑米饭面包 P74 杏仁麦香面包 P75 杂粮面包串 P76 法香番茄面包 P77 日式洋葱面包 P78 竹炭红豆面包 P79 乡村三角面包 慕斯类 P80 天使奶酪慕斯 P82 薄荷奶油甜冻 P83 核桃苹果奶油冻 P84 奶酪布丁焦糖慕斯 P86 红酒炖梨白慕斯 P88 咖啡奶酪慕斯 P90 酸奶覆盆子慕斯 P91 热带芒果慕斯 P92 热带水果风 P93 巧克力覆盆子慕斯泡芙塔派 P94 可颂咸派 P95 水果塔 P96 蛋塔 P97 咖啡塔 P98 经典水果塔 P99 蓝莓椰蓉塔 P100 核桃塔 P101 椰蓉塔 P102 荷兰杏仁派 P103 水果派 P104 吉士蛋塔 P105 芝士塔 P106 奶油水果泡芙 P107 巧克力哈斗 P108 杏仁椰蓉塔 P109 樱桃杏仁塔 酥点类 P110 蛋黄酥 P111 莲蓉酥 P112 桂花糕 P112 绿豆糕 P113 千层酥 P114 椰蓉酥 P115 芝麻酥 糖果类 P116 缤纷软糖 P116 花生脆糖 P117 牛轧糖 P118 棉花糖 甜甜圈类 P119 草莓巧克力甜甜圈 P119 红豆芝麻甜甜圈 P120 抹茶甜甜圈 P121 薄荷甜甜圈 吐司类 P122 鸡蛋吐司 P123 全麦吐司 P124 提子吐司 P125 杂粮吐司 月饼类 P126 广式莲蓉月饼 P127 鲜肉月饼

## &lt;&lt;西点制作大全&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图： 搞清材料做对点心 一 油脂类 起酥油 起酥油英文为Shortening，我们通常说的起酥油是指固体脂肪，无味、色淡，通过特殊处理之后，可用于烘焙。

起酥油的脂肪含量一般接近100%。

在制作饼干、糕点、蛋塔或酥皮时，它可以让产品呈现酥软松脆的口感。

起酥油有固体的片装，也有液态的，液态起酥油很难买到，故家庭用常用固体的。

黄油 黄油，英文名为Butter。

它是从牛奶中提炼出来的油脂。

新鲜黄油含有约80%的脂肪、15%的水和5%的牛奶固体。

常用黄油有含盐的和不含盐的两种。

无盐黄油较易腐败，但味道更鲜明，更甘甜，因此烘焙效果较好。

如果使用含盐黄油，则配方中盐的分量需相应减少，在烘焙配方中提到的黄油多指无盐奶油。

在制作高级西点时一定要用黄油，纯正黄油的色泽近似白色，若是黄色应是色素加工而成的。

质量好的黄油应该是细滑的，黄油的特性是在冷藏的状态下是比较坚硬的固体、易碎，而在28 左右会变得非常软，这个时候，可以通过搅打使其裹入空气，体积变得膨大，俗称“打发”。

在34 以上，黄油会成为液态。

需要注意的是，黄油只有在软化状态才能打发，液态是不能打发的。

配方里提到的奶油基本上指的都是黄油，裱花蛋糕中的奶油指的是鲜奶油。

人造奶油 人造奶油，英文名为Margarine，它的中文名称很多，比如人工奶油、人造黄油，以及音译的玛琪琳、麦琪林等，它是将植物油部分氢化以后，加入人工香料模仿黄油的味道制成的黄油代替品，在一般场合下都可以代替黄油使用。

因为是人造的，所以，它拥有很灵活的熔点。

不同的植物黄油，熔点差别很大。

人造奶油根据品种分很多等级，有的即使冷藏也保持软化状态，这类植物奶油是不能用来做干层酥皮的，否则，必将漏油，用来涂抹面包较好：有的即使在28 的时候仍非常硬，这类植物黄油适合用来做裹入用油，用它来制作干层酥皮，会比黄油要容易操作的多。

高质量的人造奶油能承受大量气体，从而做出较大体积的蛋糕，但没有黄油般的香味。

高筋面粉 简称高粉，日文称做强力粉，主要原料是小麦，高粉中蛋白质含量在12.5%以上，其特性是筋度大，黏性及吸油性强，制作出的产品较有弹性，口感较劲道，通常用来制作面包、比萨等。

低筋面粉 简称低粉，日文称为薄力粉，主要原料是小麦。

低粉蛋白质含量在7%~9%，低粉的蛋白质含量少，筋度低，黏度也较低，想做出蓬松松软的烘焙产品，用低筋粉就对了。

因此大部分蛋糕类都是用低粉做出来的。

除了做烘焙面点外，低粉还可以拿来炒面糊，加上奶油一起炒成的面糊，可以用来做浓汤、白酱。

另外，低粉因为具有吸油性，撒一点在粘满油的锅子或盘子中，待面粉把油吸收，再洗会轻松得多。

<<西点制作大全>>

编辑推荐

《西点制作大全》热销西点做法大公开，分步详解指导零失败，超值附赠光盘。

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>