

对烘焙的基本认识---南京蛋糕培训 南京西点培训

产品名称	对烘焙的基本认识---南京蛋糕培训 南京西点培训
公司名称	杭州酷德教育咨询有限公司
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	萧山区城厢街道育才路675-1至675-9号（连续支号）第六层
联系电话	0571-86923891 13484040243

产品详情

杭州酷德教育培训 调酒魔术网站 www.zgtjs.cn 蛋糕西点咖啡网站
www.hzdgs.com 舞蹈瑜伽网站 www.kdggw.com 酷德演出公司 www.kdycch.com 酷德酒会服务公司
www.kdlch.com

咨询:100870284 1315111573 空间有详细资料 联系方式 13484040243曹老师 13606505869张老师

其中最重要的工作就是搅拌（mix），无论是糖油拌合法、油粉拌合法或是两部拌合法，只要掌握搅拌的过程及方式，要做出一个完美的点心，其实并不是难事，大部分都在强调搅拌的每个细节，至于最后的烘烤步骤，强调的是火温的控制。 以下就各类西点分别介绍基础的概念可分三大类

双皮派 水果派 苹果派、蓝莓派...等

咸派 鸡肉派、牛肉派

单皮派 生派皮生派馅 QUICH, 番瓜派

熟派皮熟派馅 柠檬派、各类戚风派

油炸派 如麦当劳的苹果派

一般常吃到的派，会发现派皮大概分两种口感： 饼干的口感 千层酥的口感

饼干的口感 无论是配方还是作法与一般的饼干大同小异，但是，有一种法式的沙布列（Pate Sable）作法，其中奶油的打发程度不必像一般的饼干要强调的松发状，所以制作出的派皮 口感特别清爽、松脆。

千层酥的口感 美式 即奶油切成颗粒状后直接与面粉混合，再做三折法杆开，制作 较省时、方便。又称苏格兰简易法。

法式 即整片奶油直接铺在面团上，再做4-3-4-3的折叠方式，制作上较花时间，但口感特别酥脆。 在烘焙世界中，慕斯是最令人惊艳的冷点。

我们可将配方内的材料分成两大类：

A.是主要材料,例如:新鲜水果、吉利丁、砂糖....等(拌在同一容器内) B.是打发的鲜奶油

如何将A.及B.两项不同浓稠度的液体拌合在一起，

则必须想办法将两者的浓稠度（比重）要接近才可以。因此，当A.项的液体在刚刚拌好显的非常稀时，最好立刻置于冰块上降温，继续搅拌，使它变的越来越浓稠（但不至于凝固），此时，正是与B.项打发的鲜奶油拌合最好的时机。

最后，慕斯在冰箱完全冷藏（或冷冻）后，一定要在慕斯的表面做漂亮的装饰，您可利用新鲜的水果发挥您的创意，但是不要忘记在水果表面刷上果胶，才有保湿和增加亮丽的效果。

小西饼应该是进入烘焙世界最入门的点心，不但制作过程简单（大部分都是糖油拌合法），而且是失败率极低的产品，只要注意不要将饼干烤焦了，大致上要完成一个饼干的成品是轻而易举的，如果，您发现饼干出炉后外观的颜色太淡了，似乎没烤熟，这时候当然没问题，照样可以放入烤箱再次烘烤至理想的色泽，因此，只要没烤焦，一切都好办。因此，我认为制作饼干 切忌高温烘烤。 烤饼干的最高指导原则 低温慢烤

面糊类小西饼 其中又因配方的不同而可制作出不同口感的各式饼干，分：

软性 如美式饼干bar、布朗尼brownies（将面糊倒入烤盘内直接烘烤成品出炉后在切片）

酥脆 如各式手工饼干（面团在冰箱醒过后，直接将面团分割用手搓圆再压平，或是将面团放在面板上杆平后，用模型压出各种形状）

松脆 如各式挤花西饼、奶酥（口感比「酥脆」要松，面糊可装在挤花袋中挤出各式饼干形状）

硬性 如各式冰箱饼干（面团放入冰箱冷藏数小时后取出再切片烘烤）

乳沫类小西饼 如手指饼干（Ladies Finger），马卡龙（Macaroon）
面糊非常稀软，必须使用挤的方式。

不同的蛋糕体在外观上看不出明显的差异，一旦以手触觉，才能感受它的质地。当然，其之间的组织、口感也有不同的特性。分析出不同的配方内容及搅拌方式所产生的面糊，会有不同的比重及性质。因此，将蛋糕分三类：（1）

面糊类：如重奶油蛋糕、轻奶油蛋糕。（2）乳沫类：如天使蛋糕、海绵蛋糕（3）

戚风类：戚风蛋糕（面糊质地介于以上两种蛋糕之间）以上类型蛋糕其组织、口感比较如下：

蛋糕种类 组织 口感

面糊类 较紧密 扎实

乳沫类 具弹性 韧性

戚风类 最松软 细腻

无论是软式面包（如土司、各式甜面包）或是硬式面包（法国面包等欧式面包）其中的制作过程，都是大同小异。 流程：搅拌

发酵（第一次发酵,又称基本发酵）翻面（可省略） 延续发酵（可省略）分割 滚圆 中间发酵 整形

最后发酵 烘焙 其它有关制作面包的基本概念如下： (1) 发酵法
直接法 中种法 (2) 搅拌及发酵过程 - 注意 温度,湿度控制。
时间控制 (完成阶段)。 (3) 温度,湿度
搅拌好的面团温度最好是26C~27C,不可超过30C。 基本发酵
: 相对湿度75~80%,温度28C (使用发酵箱时)。 最后发酵
: 相对湿度80~85%,温度38C (使用发酵箱时)。
(4) 添加物及其作用 (营业上最常使用) 改良剂 (作用 : 1.改良水质 2.增加面粉筋度
3.促进酵母发酵)。 乳化剂 (使面包组织柔软) 麦芽酵素 (作用 -
1.促进淀粉的液化作用 2.增加面包的弹性 3.改良面包的组织)。 防霉剂 (丙酸钙 -
防止面包在夏天易酸败,发霉)。 (5) 酵母粉种类 新鲜酵母 (Fresh yeast) ~
不易保存。 活性干酵母 (Active dry yeast) ~
即新鲜酵母低温干燥而成,使用前需用温水40C,水量 = 酵母粉的4 ~ 5倍 14 溶解 (约5分钟)。
即溶快速酵母 (Instant dry yeast) 较常用的。 (6) 酵母粉使用量换算
新鲜酵母 : 即溶快速酵母 = 3 : 1 活性干酵母 : 即溶快速酵母 = 1.5 : 1
酵母粉要冷藏保存。