

# 刘清西点蛋糕职业培训学校

【内部资料. 不对外公开】

## 紫薯宝宝

规格：90g/个 15g/2个

冷却可加工：巧克力配件

主面	材料名称	重量 (g)	面团材料重量
A 部分	水	11	倍数×11=
	牛奶	44	倍数×44=
	糖	15.5	倍数×15.5=
	酵素液	22	倍数×22=
B 部分	高粉	110	倍数×110=
	可可粉	4.5	倍数×4.5=
	葡萄种	22	倍数×22=
	酵母	2	倍数×2=
	烫种	5.5	倍数×5.5=
C 部分	盐	1.5	倍数×1.5=
	黄油	7	倍数×7=
	合计	245	/
计算步骤	所需面团总量÷配方面团总量=倍数 配方各材料重量×倍数=各材料实际重量 例：120g×10=1200g(所需面团总量) 1200g÷245=4.89		

操作流程：： A+B 部分称好倒入小型和面机桶里搅至无干粉成团打至 7-8 成面筋. 将 C 部分包入面团里搅均匀后打至 10 成面筋. 起面后收圆静置 15-30 分钟. 分割收圆形静置 20 分钟左右进行整形包馅

紫薯奶酪馅：

紫薯泥： 65g (蒸熟后) 不二奶酪： 65g

发酵：湿度：70-80% 温度：26-28℃

时间：约 30 分钟 (发其体积 2 倍大) 发酵完成后压烤盘烘烤

烘烤温度： 上火 20℃ 下火 170℃ 时间：8+2min

平炉蒸汽 2-4 秒 (每个烤箱蒸汽量不一样)

【最新作品】-烘焙实图 <http://m.liuqing999.com/goods/prodro.html> 可点击下载

【回忆篇】-上课现场图 <http://m.liuqing999.com/xianchang/classscene.html>

# 刘清西点蛋糕职业培训学校

【内部资料. 不对外公开】

## 霸气榴莲

规格：150g/个

表面装饰：粘酥粒

内馅：榴莲馅 40g

霸气榴莲面团配方计算表 (2个量)			
主面	材料名称	重量 (g)	面团材料重量
A 部分	白糖	17.5	倍数×17.5=
	酵素液	45	倍数×45=
	水	45	倍数×45=
B 部分	高粉	133	倍数×133=
	酵母	2	倍数×2=
	榴莲泥	12	倍数×12=
	法国老面	26	倍数×26=
	烫种	11	倍数×11=
C 部分	盐	2	倍数×2=
	黄油	13	倍数×13=
	合计	306.5	/
所需面团总量÷配方面团总量≈倍数			
配方各材料重量×倍数=各材料实际重量			
例：150g×10=1500g(所需面团总量)			
1500g÷306.5≈4.89			

操作流程：： A+B 部分称好倒入小型和面机桶里搅至无干粉成团打至 7-8 成面筋. 将 C 部分包入面团里搅均匀后打至 10 成面筋. 起面后收圆静置 15-30 分钟. 分割收长形静置 20 分钟左右进行整形  
酥粒配方：

黄油：50g 白糖：50g 高粉：100g

操作流程：

所有材料混合成颗粒状即可

榴莲馅：

安佳奶酪：40g (室温软化) 白糖：6g 榴莲泥：40g

操作：先把 1 部分材料隔水 (水温 50 度) 加热至软化，2 部分材料隔水加热后加入 1 部分搅匀即可。

发酵 湿度：70% 温度：35℃

时间：约 60-90 分钟 (发其体积 2-2.5 倍大)

温度：上火 210℃ 下火 170℃ 时间：8+2min

烤炉：平炉蒸汽 2-4 秒 (每个烤箱蒸汽量不一样)

【最新作品】-烘焙实拍 <http://m.liuqing999.com/goods/prodro.html> 可点击下载

【回忆篇】-上课现场图 <http://m.liuqing999.com/xianchang/classscene.html>

# 刘清西点蛋糕职业培训学校

【内部资料. 不对外公开】

## 红酒桂圆

规格：150g/个

表面装饰：筛面粉，割刀

内馅：桂圆馅 20g

红酒桂圆面团配方计算表 (2个量)			
主面	材料名称	重量 (g)	面团材料重量
A 部分	白糖	17.5	倍数×17.5=
	红酒	30	倍数×30=
	酵素液	27	倍数×27=
	水	31	倍数×31=
B 部分	高粉	126	倍数×126=
	酵母	2	倍数×2=
	红酒种	25	倍数×25=
	烫种	12	倍数×12=
C 部分	盐	2	倍数×2=
	黄油	11	倍数×11=
D 部分	桂圆肉碎	20	倍数×20=
	合计	303.5	/
所需面团总量÷配方面团总量≈倍数			
配方各材料重量×倍数=各材料实际重量			
例：150g×10=1500g(所需面团总量)			
1500g÷303.5≈4.94			

操作流程：： A+B 部分称好倒入小型和面机桶里搅至无干粉成团打至 7-8 成面筋. 将 C 部分包入面团里搅均匀后打至 9 成面筋. 加入 D 部分搅均匀打至 10 成面筋. 起面后收圆静置 15-30 分钟. 分割收圆形静置 20 分钟左右进行整形

## 桂圆馅：

桂圆干：100g 红酒：20g

操作：所有材料称一起，用电磁炉 800 瓦翻炒煮至红酒香味散发即可。

发酵 湿度：70% 温度：35-38℃ 时间：约 60-90 分钟（发其体积 2-2.5 倍大）

温度： 上火 210℃ 下火 170℃

时间： 8+2min

烤炉： 平炉蒸汽 2-4 秒 （每个烤箱蒸汽量不一样）

【最新作品】-烘焙实图 <http://m.liuqing999.com/goods/prodro.html> 可点击下载

【回忆篇】-上课现场图 <http://m.liuqing999.com/xianchang/classscene.html>

# 刘清西点蛋糕职业培训学校

【内部资料. 不对外公开】

## 香芋芝士

规格：120g/个

表面装饰：芝士粉、割刀

内馅：香芋馅 60g，蛋黄肉松馅 20g

黑椒牛肉面团配方计算表（2个量）			
主面	材料名称	重量（g）	面团材料重量
A 部分	白糖	14	倍数×14=
	酵素液	51	倍数×51=
	水	27	倍数×27=
B 部分	高粉	113	倍数×113=
	酵母	1.5	倍数×1.5=
	葡萄种	17	倍数×17=
	烫种	11	倍数×11=
C 部分	盐	1.5	倍数×1.5=
	黄油	9.5	倍数×9.5=
	合计	245.5	/
所需面团总量÷配方面团总量=倍数			
配方各材料重量×倍数=各材料实际重量			
例：120g×10=1200g(所需面团总量)			
1200g÷245.5=4.88			

操作流程：： A+B 部分称好倒入小型和面机桶里搅至无干粉成团打至 7-8 成面筋. 将 C 部分包入面团里搅均匀后打至 10 成面筋. 起面后收圆静置 15-30 分钟. 分割收圆形静置 20 分钟左右进行整形

## 香芋馅（2个量）

荔浦芋头 100g，白糖 9g，黄油 6g，淡奶油 6g

- 操作：
- 1、荔浦芋头切小块大火蒸 30 分钟蒸熟
  - 2、趁热加入白糖、黄油融化搅拌均匀
  - 3、再加入淡奶油搅拌均匀压成泥状

## 蛋黄肉松馅（2个量）

肉松 25g，沙拉酱 6g，咸蛋黄 2 个（咸蛋黄烘烤：上火 190 下火 170 5~6min）

- 操作：
- 1、肉松与沙拉酱搅拌均匀
  - 2、咸蛋黄烤好压碎加入拌均匀

发酵 湿度：70-80% 温度间：约 40-60 分钟（发其体积 2-2.5 倍大）

温度：上火 210℃ 下火 170℃

【最新作品】-烘焙实图 <http://m.liuqing999.com/goods/prodro.html> 可点击下载

【回忆篇】-上课现场图 <http://m.liuqing999.com/xianchang/classscene.html>

# 刘清西点蛋糕职业培训学校

【内部资料. 不对外公开】

烤炉：平炉蒸汽 2-4 秒 （每个烤箱蒸汽量不一样）

时间： 8+2min

## 核桃布里奥斯

规格：150g

内馅：奶酪馅

核桃布里奥斯面团配方计算表（2个量）			
主面	材料名称	重量（g）	面团材料重量
A 部分	白糖	16	倍数×16=
	酵素液	50	倍数×50=
	淡奶油	32	倍数×32=
	水	18	倍数×18=
B 部分	高粉	130	倍数×128=
	酵母	1.5	倍数×1.5=
	葡萄种	25	倍数×25=
	烫种	13	倍数×13=
C 部分	盐	2	倍数×2=
D 部分	核桃碎	18	倍数×18=
	合计	305.5	/
所需面团总量÷配方面团总量=倍数			
配方各材料重量×倍数=各材料实际重量			
例：150g×10=1500g(所需面团总量)			
1500g÷305.5=4.9			

操作流程：： A+B 部分称好倒入小型和面机桶里搅至无干粉成团打至 7-8 成面筋. 将 C 部分包入面团里搅均匀后打至 9 成面筋. 加入 D 部分搅均匀打至 10 成面筋. 起面后收圆静置 15-30 分钟. 分割收圆形静置 20 分钟左右进行整形

## 奶酪馅：

蛋糕芝士：150g 糖粉：45g

操作：先把 1 部分材料室温软化奶油机 4 档打只无颗粒，接着加入 2 部分材料 4 档搅匀快速 7 档打至微发。

## 焦糖皮

1. 水 60g 糖 60g

2. 蛋白 9g

3. 低粉 36g

操作流程：1、将一部分称好用电磁炉小火煮至糖融化，再开大火烧开煮 2 分钟左右至稍微粘稠后关电磁炉。

2、放凉后加入蛋白拌匀。

3、加入低粉拌匀。

【最新作品】-烘焙实图 <http://m.liuqing999.com/goods/prodro.html> 可点击下载

【回忆篇】-上课现场图 <http://m.liuqing999.com/xianchang/classscene.html>

# 刘清西点蛋糕职业培训学校

【内部资料. 不对外公开】

发酵 湿度：70-80% 温度：35-38℃ 时间：约 40-60 分钟（发其体积 2.5 倍大）  
温度： 上火 230℃ 下火 170℃  
烤炉：平炉蒸汽 2-4 秒 （每个烤箱蒸汽量不一样）  
时间： 12+3min

## 欧式香橙包

规格：150g/个  
表面装饰：筛面粉割刀

欧式香橙面团配方计算表（2 个量）			
主面	材料名称	重量（g）	面团材料重量
A 部分	白糖	16.5	倍数×16.5=
	酵素液	61	倍数×61=
	牛奶	37	倍数×37=
B 部分	高粉	130	倍数×130=
	酵母	1.5	倍数×1.5=
	葡萄种	26	倍数×26=
	烫种	13	倍数×13=
C 部分	盐	2.5	倍数×2.5=
	黄油	7	倍数×7=
D 部分	橙皮丁	11	倍数×11=
	合计	305.5	/
所需面团总量÷配方面团总量≈倍数			
配方各材料重量×倍数=各材料实际重量			
例：150g×10=1500g(所需面团总量)			
1500g÷305.5≈4.9			

操作流程：： A+B 部分称好倒入小型和面机桶里搅至无干粉成团打至 7-8 成面筋. 将 C 部分包入面团里搅均匀后打至 9 成面筋. 加入 D 部分搅均匀打至 10 成面筋. 起面后收圆静置 15-30 分钟. 分割收长形静置 20 分钟左右进行整形

奶酪馅：

蛋糕芝士：100g 糖粉：30g

操作：先把 1 部分材料室温软化奶油机 4 档打只无颗粒，接着加入 2 部分材料 4 档搅匀快速 7 档打至微发。

发酵 湿度：70-80% 温度：35-38℃ 时间：约 40-60 分钟（发其体积 2-2.5 倍大）

温度： 上火 210℃ 下火 170℃

烤炉：平炉蒸汽 2-4 秒 （每个烤箱蒸汽量不一样）

【最新作品】-烘焙实图 <http://m.liuqing999.com/goods/prodro.html> 可点击下载

【回忆篇】-上课现场图 <http://m.liuqing999.com/xianchang/classscene.html>

# 刘清西点蛋糕职业培训学校

【内部资料. 不对外公开】

时间： 8+2min

## 竟日杂粮堡

规格：120g

后期装饰：生菜、沙拉酱、  
青瓜、火腿、洋葱、

主面	材料名称	重量 (g)	面团材料重量
A 部分	白糖	16	倍数×16=
	牛奶	44	倍数×44=
	水	13	倍数×13=
	酵素液*	22	倍数×22=
B 部分	高粉	110	倍数×110=
	酵母	1.5	倍数×1.5=
	葡萄种	22	倍数×22=
	烫种	5.5	倍数×5.5=
C 部分	盐	1	倍数×1=
	黄油	6.5	倍数×6.5=
装饰	杂粮粉	5.5	
	合计	241.5	/
计算 步骤	所需面团总量÷配方面团总量=倍数 配方各材料重量×倍数=各材料实际重量 例：120g×10=1200g(所需面团总量) 1200g÷241.5=4.96		

操作流程：： A+B 部分称好倒入小型和面机桶里搅至无干粉成团打至 7-8 成面筋. 将 C 部分包入面团里搅均匀后打至 10 成面筋. 起面后收圆静置 15-30 分钟. 分割收长形静置 20 分钟左右进行整形

发酵 湿度：70-80% 温度：35-38℃ 时间：约 40-60 分钟（发其体积 2-2.5 倍大）

温度：上火 210℃ 下火 170℃

烤炉：平炉蒸汽 2-4 秒 （每个烤箱蒸汽量不一样）

时间：8+2min

【最新作品】-烘焙实图 <http://m.liuqing999.com/goods/prodro.html> 可点击下载

【回忆篇】-上课现场图 <http://m.liuqing999.com/xianchang/classscene.html>

# 刘清西点蛋糕职业培训学校

【内部资料. 不对外公开】

## 麻薯巧克力

规格：150g/个

表面装饰：发酵完成后表面筛粉，割刀烘烤

内陷：麻薯馅 60g 核桃 10g 蔓越莓 10g

麻薯巧克力面团配方计算表（2个量）			
主面	材料名称	重量（g）	面团材料重量
A 部分	白糖	20	倍数×20=
	酵素液	62	倍数×62=
	牛奶	33	倍数×33=
B 部分	高粉	131	倍数×131=
	酵母	2	倍数×2=
	可可粉	2.5	倍数×2.5=
	葡萄种	27	倍数×27=
C 部分	烫种	16	倍数×16=
	盐	2	倍数×2=
C 部分	黄油	10	倍数×10=
	合计	305.5	/
所需面团总量÷配方面团总量=倍数			
配方各材料重量×倍数=各材料实际重量			
例：150g×10=1500g(所需面团总量)			
1500g÷305.5=4.9			

操作流程：： A+B 部分称好倒入小型和面机桶里搅至无干粉成团打至 7-8 成面筋. 将 C 部分包入面团里搅均匀后打至 10 成面筋. 起面后收圆静置 15-30 分钟. 分割收与圆形静置 20 分钟左右进行整形

## 麻薯团配方：

麻薯预拌粉 70g 鸡蛋 14g 大豆油 14g 牛奶 28g 糖 9 g

总量 135g

操作：所有材料慢速搅拌均匀再快速搅拌 15 秒左右即可

发酵 湿度：70-80% 温度：35-38℃ 时间：约 60-90 分钟（发其体积 2-2.5 倍大）

温度：上火 210℃ 下火 170℃

烤炉：平炉蒸汽 2-4 秒（每个烤箱蒸汽量不一样）

时间：10+5min

## 菠菜土豆咖喱鸡：

【最新作品】-烘焙实图 <http://m.liuqing999.com/goods/prodro.html> 可点击下载

【回忆篇】-上课现场图 <http://m.liuqing999.com/xianchang/classscene.html>



# 刘清西点蛋糕职业培训学校

【内部资料. 不对外公开】

规格：60g/个 11

表面装饰：马苏里拉芝士

内馅：土豆咖喱鸡 30 克

菠菜土豆咖喱鸡面团配方计算表（4 个量）

主面	材料名称	重量 (g)	面团材料重量
A 部分	白糖	12	倍数×12=
	菠菜汁	38	倍数×38=
	酵素液	38	倍数×38=
B 部分	高粉	121	倍数×121=
	酵母	1.5	倍数×1.5=
	葡萄种	19	倍数×19=
	烫种	9	倍数×9=
C 部分	盐	1.5	倍数×1.5=
	黄油	7	倍数×7=
	合计	247	/
所需面团总量÷配方面团总量=倍数			
配方各材料重量×倍数=各材料实际重量			
例：60g×10=600g(所需面团总量)			
600g÷247=2.42			

操作流程：： A+B 部分称好倒入小型和面机桶里搅至无干粉成团打至 7-8 成面筋. 将 C 部分包入面团里搅均匀后打至 10 成面筋. 起面后收圆静置 15-30 分钟. 分割收圆形静置 20 分钟左右进行整形

## 土豆咖喱鸡馅：

A: 鸡肉丁 500g 盐: 6g 花生油: 20g 酱油: 10g 玉米淀粉: 10g 咖喱粉: 4g (腌制 2 小时)

B: 土豆丁: 300g 胡萝卜碎: 200g

C: 水: 800g 咖喱块: 200g 咖喱粉: 6g

D: 洋葱丁: 300g

E: 玉米淀粉 60g 水 120g

馅料流程：

先把 A 部分炒制 6-7 分熟起锅，接着把 B 部分炒制 5 分熟，加入 A 部分一起炒熟，然后加入 C 部分炒匀焖熟，收汁前 5 分钟加入 D 部分炒匀。

发酵 湿度：70-80% 温度：35-38℃ 时间：约 40-60 分钟（发其体积 2-2.5 倍大）

温度：上火 210℃ 下火 170℃

烤炉：平炉蒸汽 2-4 秒（每个烤箱蒸汽量不一样） 时间：8+2min

## 烫种：

【最新作品】-烘焙实图 <http://m.liuqing999.com/goods/prodro.html> 可点击下载

【回忆篇】-上课现场图 <http://m.liuqing999.com/xianchang/classscene.html>

# 刘清西点蛋糕职业培训学校

【内部资料. 不对外公开】

1、高粉：100g      糖：10g      盐 1g      2、开水：90g

烫面操作：先把 1 部分材料称入不锈钢盘预先混合，把 2 部分烧开后马上倒入 1 搅匀成团即可。

## 法国老面：

王后高粉：200g、水：130g、酵母 1g，盐 2g

法国老面操作：所有材料搅拌至无面粉颗粒状，用保鲜膜封好放置冰箱冷藏隔夜后使用。

## 红酒种：

王后高粉 100g      葡萄种 100 g      红酒 40g      酵素液 40g

红酒种操作：所有材料搅拌至无面粉颗粒即可，封好保鲜膜放置冰箱冷藏隔夜即可使用。

## 酵素液制作

1，种水制作：取 100g 提子干，用水清洗干净，然后加 300g 冷开水与之混合，加 20g 左右的白糖或者蜂蜜，一起放置在玻璃容器里，轻轻晃动几下，然后密封，在 28 度左右的室温下放置 5 到 7 天（玻璃容器必须消毒，温度最好保证恒温）

每天来了之后，打开容器盖几秒钟关上，填一些氧气进去。

## 葡萄种制作

2，种面制作：时间到了之后，取出容器里面的种水，也就是酵素液，这个时候，称 100%高粉和酵母液 80%，一起搅拌均匀，密封后发酵到原体积的两倍到三倍，室温发酵就可以了，发酵完成后，把种面放进冷藏保存就可以了，第二天继续养

3，种面续养：取出昨天的种面，然后加高粉和自来水，

比例是：种面总量：高粉：水 = 1:1:0.8，

加入然后搅拌均匀后，室温发酵到起泡，接着放进冷藏，第二天接着养

【最新作品】-烘焙实图 <http://m.liuqing999.com/goods/prodro.html> 可点击下载

【回忆篇】-上课现场图 <http://m.liuqing999.com/xianchang/classscene.html>