

DIY 手工餅乾 讓爺爺奶奶甜一下

整理／公關部 圖文摘自／台灣廣廈有聲圖書有限公司《職人級餅乾關鍵配方》

人 年紀越大，越喜歡吃些甜嘴的食物！重陽敬老節即將到來，想要給疼愛自己的爺爺奶奶一個驚喜嗎？不妨親自動手 DIY 手工餅乾，還能配合爺爺奶奶的身體情況調配糖分，讓爺爺奶奶吃得開心又健康。

由世界甜點冠軍彭浩及開平青年發展基金會聯合推出的《職人級餅乾關鍵配方》，以全圖解的方式公開「一塊成功餅乾」的構成要件，手把手帶您做出美味餅乾，今年重陽節給爺爺奶奶一個意外的甜美驚喜！

職人級餅乾的關鍵三要素

餅乾的種類細數不完，光一個市售鐵盒餅乾裡動輒 10 多款。但不管哪種餅乾，簡單來說都是由「口感」、「口味」、「造型」這三個元素所構成。

掌握這三項組成元素及要點，知道原理在哪裡，這樣一來，即使熟悉的只有基本做法，也能夠依照需求調整或是延伸品項，開發出讓人耳目一新的成果。

這三者並非獨立作業，而是相輔相成，例如餅乾夾入奶油霜可以提升風味與口感，造型上也更精緻，需要綜合思考才能做出高完成度的餅乾。接下來，我們就一起來了解這三項餅乾構成的關鍵要素。

Point 1：口感

解鎖餅乾的鬆、脆、乾、硬之謎

餅乾的製程相對單純，沒有太複雜的工序，基本上仰賴調整材料的比例來協調口感。也是因為這樣，通常不建議更動配方，因為粉、糖、油、水的存在都有其道理，假設為了降低甜度減少糖，做出來可



能就失去理想的脆度。即使要調整，最好也能先按照原配方做過，才知道實際的差別所在。

★餅乾口感 vs. 材料比例

粉多 → 乾 糖多 → 酥脆
油多 → 鬆 水少 → 硬

Point 2：口味

利用食材堆疊創造風味組合

接下來談口味的變化。最直覺的聯想就是不同味道的餅乾，例如巧克力餅乾、抹茶餅乾、咖啡餅乾。不過餅乾的多樣性不只如此，還可以透過結合其他元素來創造更豐富的變化。

★改變餅乾口味的方式

1. 改變餅乾的風味

在麵團材料中加入風味食材，做出各式味道。適合使用可可粉、抹茶粉等容易拌合的粉末材料，也

可以在最後拌入堅果、果乾，增加整體均勻的口感。

2. 結合配料做變化

透過抹醬、撒粉、夾入配料等方式，讓做好的餅乾延伸更多風味，並增加入口的濕潤度。可以用一款餅乾延伸多種口味，也可以透過組合不同餅乾和配料做出特色。適合使用奶油霜、果醬等抹醬類餡料，搭配果乾、堅果等增加層次感。

3. 餅乾中包入內餡

將果醬、巧克力等包裹在麵團中一起烘烤，烤好的餅乾會帶有餡料的香氣，有別於直接塗抹的感受，由於餡料聚集在中心，口感上的差異也更明顯。因為需要經過烤焙，必須選擇受熱不會變質的餡料。



利用各式各樣的餡料，組合出多樣化的口味。

Point 3: 造型

充滿自由度的塑形方式

餅乾的造型變化沒有上限，模具的選擇五花八門，而且即使形狀相同，也能透過堆疊等方式做出各種樣貌。對於新手來說很有成就感，對於已經熟練的人來說也很有挑戰的樂趣。餅乾的造型方式大約可分為以下幾種：

1. 手壓

不透過工具，只以手工搓揉壓扁的餅乾，呈現麵團烤後自然攤開的不規則形狀。最具代表性的是美式軟餅乾，能夠呈現出質樸的美味感。不



適合太濕軟或奶油含量高的餅乾，除了過軟不易塑形，遇熱化掉後的形狀也會過於扁平。

2. 模具

將麵團擀平後，以模具切割或壓紋的餅乾。模具選擇喜歡的形狀即可，但線條越細難度越高，不好操作、做出來不明顯，也很容易斷裂。麵團會比手壓或擠花餅乾的硬度高，以免太軟無法定型。



3. 擠花

將麵團放入擠花袋中，以花嘴擠成想要的形狀，可以做出手工或模具難以表現的精緻紋路。大多使用較軟的麵團，才有辦法從花嘴中擠出，需要多加練習才能擠得漂亮。



4. 刀切（冰盒）

將麵團塑形成長棒狀，再以刀切片，可以一次完成多片同樣造型的餅乾。硬度通



常比模具餅乾略高，麵團中的奶油含量較低，可先做好冷凍保存，需要時再取出切片烘烤。

5. 加入配料／夾心／包餡

將兩片餅乾夾餡堆疊如三明治，在表面撒糖粉、風味粉裝飾，沾裹部分巧克力等等，即使是同樣的餅乾和配料，透過不同組合方式，也能創造完全不一樣的外觀，在視覺和味覺上帶來驚喜感。



形形色色的餅乾世界

餅乾的形態變化萬千，但大方向約可分為下述幾種。如果不知道該從哪款餅乾著手，不妨參考介紹，找出理想中的餅乾。當然，每種都相當值得嘗試！

1. 軟性餅乾：美式軟餅乾

餅乾本體使用較多的糖粉及奶油製作，口味偏甜，口感鬆軟，烘焙後容易攤平塌陷。



2. 酥鬆類餅乾：擠花奶油餅乾（擠花餅乾）

餅乾麵團較為柔軟，經常使用花嘴擠製造型，口感酥鬆，烘焙後外觀些微塌陷，擠花造型完整。



3. 酥脆類餅乾：冷凍奶油餅乾（冰盒餅乾）

餅乾麵團較為紮實，以刀具切片後烘焙，口感酥脆，烘焙後外觀完整不變形。



4. 奶油夾心餅乾（模具餅乾）

餅乾麵團較為柔軟，整型擀平後使用模具切割造型，口感酥鬆或酥脆都有，烘焙後外觀完整，再搭配不同夾餡呈現整體風味。



5. 包餡奶油餅乾

餅乾麵團較為紮實，整型後包入不同口味的內餡，呈圓球狀，口感酥脆。



6. 其他類餅乾

除了上述分類外，還有一些形式比較特殊的餅乾，例如硬性餅乾（英國的薑餅、義大利的必斯考蒂餅乾等），以及法國馬卡龍、日本最中餅乾等，在台灣的觀念中不算正統的餅乾，但在烘焙中依然納入餅乾的範疇。

職人級餅乾 DIY 食譜

◆ 雙倍黑巧克力軟餅乾 ◆

難易度：★★

一口咬下，外層略微酥脆，可以感受到淡淡的巧克力香氣，而內層濕潤，略帶嚼勁，稍微咀嚼，濃郁的巧克力味立即爆發！



◎ 片數：13 片（分割 40g/片）

◎ 溫度：上火 170°C、下火 150°C

◎ 烘烤時間：16 分鐘

◎ 材料：

無鹽奶油 ---125g、黑糖粉 ---50g、細砂糖 ---50g
全蛋 ---60g、鹽 ---1g、低筋麵粉 ---80g、
法國粉 ---70g、可可粉 ---25g、泡打粉 ---2g、
耐烘焙巧克力豆 ---80g、耐烘焙巧克力豆（表面裝飾）---30g

◎ 麵團總重：543g

◎ 製作步驟：

01. 將軟化無鹽奶油、黑糖粉、細砂糖、鹽攪打至完全混合均勻。
02. 分次加入全蛋，攪拌至油脂和蛋液乳化完全。
03. 接著加入過篩的低筋麵粉、法國粉、可可粉、泡打粉。
04. 再次攪打均勻。
05. 加入耐烘焙巧克力豆。
06. 攪打均勻。
07. 將麵團放在烘焙紙上整型後，再放入冰箱冷藏約 1 小時至變硬。
08. 取出後確定麵團不會沾黏即可進行操作。
09. 將冰硬的麵團切割，每一塊的重量為 40 公克。
10. 將麵團滾圓，如果覺得黏手，可以使用手粉。

11. 烤盤先鋪入烘焙紙，將滾圓的麵團排入烤盤中。
12. 將麵團稍微壓扁，留意麵團之間不要排得過密。
13. 放上適量的耐烤焙巧克力豆，再壓入麵團中。
14. 烤箱以上火 170°C、下火 150°C 預熱後，將烤盤放入，烘烤 16 分鐘。
15. 取出、放涼即完成。

◆ 拿鐵咖啡擠花餅乾 ◆

難易度：★★★

這是一款專屬大人味的奶油餅乾，咀嚼的每一口都飄散著咖啡香。餅乾外層批覆的牛奶巧克力，更加提升了風味與口感層次。



◎ 片數：35 片

(擠製 15g/片)

◎ 特殊工具：8 齒花嘴

孔徑 10mm

Φ25X40mm

◎ 溫度：上火 170°C、下火 150°C

◎ 烘烤時間：18 分鐘

◎ 材料：

無鹽奶油 ---150g、糖粉 ---75g、全蛋 ---50g、
低筋麵粉 ---190g、杏仁粉 ---7g、咖啡粉 ---10g
動物性鮮奶油 ---55g、牛奶巧克力 ---150-250g
(披覆用，依需求調整)

◎ 麵團總重：537g

◎ 製作步驟：

01. 將無鹽奶油與糖粉一起放入攪拌盆中。
02. 攪拌至糖油完全混勻。
03. 分次加入全蛋，攪拌至油脂和蛋液乳化完全。
04. 加入過篩的低筋麵粉、杏仁粉。
05. 再次攪打均勻。

06. 另取一鍋倒入動物性鮮奶油、咖啡粉。
07. 加入動物性鮮奶油，以小火加熱並攪拌均勻。

TIPS. 因分量不多，儘量使用最小的火力，以防燒焦；並在過程中適度攪拌，加快融合。

08. 將煮好的咖啡鮮奶油加入麵糊中。
09. 攪拌均勻。
10. 將擠花袋裝上花嘴，並將麵糊填入袋中。
11. 在已鋪好烘焙紙的烤盤上，擠出鋸齒狀。

TIPS. 保持均勻的壓力和節奏，有助於擠製出漂亮的花紋。

12. 擠製時儘量保持餅乾大小一致，烘焙時才能夠均勻熟透。
13. 烤箱以上火 170°C、下火 150°C 進行預熱後，將烤盤放入，烘烤 18 分鐘。
14. 烤好後取出、放涼。
15. 牛奶巧克力加熱融化後，將餅乾前端沾裹巧克力。
16. 待巧克力凝固即完成。

◆ 香橙果醬餅乾 ◆

難易度：★★★★

香橙果醬的滋味微甜微酸，並具有清爽的柑橘香氣，與帶有奶香味的酥鬆餅乾結合時，交織出美妙的風味與口感。



◎ 片數：25 片

◎ 溫度：預熱：上火 180°C、下火 150°C

烘烤：上火 180°C、下火 0°C

◎ 烘烤時間：24 分鐘

◎ 材料：

【餅乾】

無鹽奶油 ---120g、糖粉 ---110g、鹽 ---2g
全蛋 ---55g、低筋麵粉 ---50g、法國粉 ---200g、
泡打粉 ---2g、香橙果醬 ---30g

【香橙果醬】

香吉士果肉 ---120g、香橙果泥 ---100g、
砂糖 ---120g、水 ---30g、玉米粉 ---7g

◎ 製作步驟：

【香橙果醬】

01. 將香吉士果肉、香橙果泥、砂糖煮滾，加入預先混勻的玉米粉水。
02. 以中火熬煮至 118°C，即可熄火、冷卻。

TIPS. 煮製果醬過程中要定期攪拌，以防黏底或燒焦。

【餅乾麵團】

03. 將軟化無鹽奶油與糖粉、鹽，一起攪拌至完全混合均勻。
04. 分次加入全蛋，攪拌至油脂和蛋液乳化完全。
05. 接著，加入過篩的低筋麵粉、法國粉、泡打粉。
06. 充分攪打均勻後，加入香橙果醬。
07. 將材料再次攪打均勻。
08. 將麵團以烘焙紙包覆，略微整形，放入冰箱冷藏 1.5 小時。
09. 將冰過的麵團取出。
10. 分割成 20 公克的小麵團後，搓圓備用。

【包餡】

11. 將香橙果醬裝入擠花袋中，並準備好餅乾麵團。
12. 取一個麵團，將中間壓成凹狀，放在磅秤上。
13. 在凹洞中擠入 5 公克的香橙果醬。
14. 一手握好麵團，用另一手的拇指將果醬壓入。
15. 收口並緊密包裹後，將麵團滾圓。
16. 將所有麵團填入果醬後，放入事先鋪好烘焙紙的烤盤中。再放入冰箱，冷凍 20 分鐘。
17. 烤箱以上火 180°C、下火 150°C 預熱後，將烤盤放入，再以上火 180°C、下火 0°C 烘烤 24 分鐘。
18. 取出、放涼即完成。🍪

Profile

《職人級餅乾關鍵配方：
世界甜點冠軍秒殺課程大
公開！一次掌握美式餅
乾、奶油餅乾、夾心餅
乾、包餡餅乾全技法》

世界甜點冠軍 X 台灣
唯一餐飲專校，聯合推出
超人氣「餅乾專門課」！

全書收錄美式、奶油、
夾心、包餡餅乾的全面性
食譜，帶你從製程中了解粉、糖、油如何影響入口的
鬆脆硬，怎麼透過風味食材、夾心、包餡創造餅乾的
更多可能。

從基本的麵團攪拌、整形切割、擠花、包餡到烘烤
組裝，全圖解公開「一塊成功餅乾」的構成要件，無
論是自家吃、營業用、考照用、開單賣，都能輕鬆運
用！

作者：

彭浩

臺北市私立開平餐飲學校烘焙行政主廚

【獲獎經歷】

- 2012 第一屆勞動達人盃全國技能競賽麵包製作職類〔全國第一名〕
- 2015 IBA 世界盃西點大賽台灣代表選拔賽榮獲〔金獎〕
- 2015 德國 IBA 世界盃西點大賽〔世界冠軍〕
- 2016 第十二屆技職之光教師組競賽〔卓越獎〕

【特殊經歷】

- 2014 UIBC 青年世界盃蛋糕廚藝錦標賽台灣選手指導教練
- 2016 中華民國總統表揚接見 2015 德國 IBA 世界盃西點大賽世界冠軍團隊
- 2021 iba-UIBC 世界盃西點大賽台灣隊指導教練

開平青年發展基金會

致力於訓練青年飲食與文化相關人才。並舉辦、規劃飲食文化相關認證，青年餐飲人才能力檢定系統與青年餐飲廚藝比賽。

而開平餐飲學校為台灣唯一獲得 WorldChefs 世界廚師聯合會頒發「優質廚藝學程認證」的餐飲學校。多年來以創新課程與實戰經驗，培養優秀人才，積極推廣餐飲文化。並由專業師傅帶領學生於國際賽事屢創佳績。

