

超级详细的冰皮月饼及馅料的做法

↓ 查看评论 标签: 盈盈而笑的美食坊 冰皮月饼 中秋节 2009-09-16 11:32 精华



“中秋节”又要来到，一月前月饼已经被商家炒得热火朝天，我小就不爱吃月饼，只是玩上烘焙后就对做月饼感兴趣了。想着一个个从来认为只能是买来的月饼能被自己亲手做出来，那份喜悦就比吃它美上 N 倍了。去年就忍不住做月饼（不是吃哈）的诱惑，折腾了一把冰皮和广式月饼，那冰皮月饼

是用糯米粉方子做的，刚做出来看着还有点象那么回事，可是口感上就不那么理想，再放冰箱冷藏一天，得，硬得可以把牙崩掉。只好一、二、三声叹息中，扔掉了。发誓明年再不玩这个啦！

这誓刚过去一年，就又心动了，也许誓言也有保质期，过了保质期无效了哈。看见“红杉树姐姐”发的冰皮月饼的贴，又对比了去年我做的，从配方到做法上都有很大的不同，再跟她交流后，找到了失败的原因，俺又重拾信心。嘿嘿，手痒痒就是抵挡不了，立马决定再战月饼。

到“红杉树姐姐”购月饼的材料，刚好她炒制好了晚上准备做冰皮月饼的馅，让我尝了尝，真的很美味，又再交流了心得，这个冰皮的配方也是她们几个烘焙爱好者几年来反复实践得出的，在此感谢“红杉树姐姐”无私的奉献。

开场白后就要转入正题，下面就开始做冰皮月饼，这是个比较复杂的过程，你准备好了吗？好！开始！在此也感谢小宝摄影师拍摄部份过程图。

材料汇总：

冰皮饼皮材料：水 80 克，牛油 50 克，糖 20 克，宝笙冰皮粉 60 克，粟粉 60 克，椰浆 20 克，牛奶 80 克

绿豆馅料：脱皮绿豆半斤左右，牛油小块（我用了 60 克左右），卡夫芝士粉或者是卡夫芝士适量，麦芽糖一大勺。

工具：擀压式月饼模子

手粉：宝笙冰皮粉约 50 克

首先我们来炒制绿豆馅，冰皮月饼的馅也可以依自己的口味来配制，可以是绿豆，红豆，紫薯，水果等，我先做的是绿豆的，下次再做紫薯的。



冰皮月饼绿豆馅

绿豆馅料：脱皮绿豆半斤左右，牛油小块（我用了 60 克左右），卡夫芝士粉或者是卡夫芝士适量，麦芽糖一大勺。

做法：1、先把脱皮绿豆洗净用清水浸泡半小时以上，有时间的话也可泡上两小时，泡的时间长，蒸制的时间就短。我只泡了半小时，捞起后放容器里，加水高出绿豆面 3CM，隔水蒸，高压 50 分钟。取出后都成绿豆泥了，呵呵，再把绿豆泥过筛，当时看着都成泥状了，犹豫要不要偷懒不过滤了，思想斗争那个激烈呀，最后，用心成就美食占了上风。过滤这一步是较费事，实在不好过时，可适当用点清水，就好弄了。

2、过滤好的绿豆糊糊看着就是细腻，口感上也一定很棒，所以再三啰嗦，过滤的工作较为枯燥，但不要为了省这点功夫，让最后的成品大打折扣哈，可以边做事边听音乐呀，心情愉快才能做出美味的食物。

3、平底不沾锅中火烧热后，放入 60 克黄油（这个量根据自己喜欢来放），喜欢看黄油慢慢溶化并散发出浓浓的香味。

4、把过滤好的绿豆糊倒入锅里翻炒，又一个枯燥机械的动作开始



冰皮月饼 绿豆馅

5、不停的翻炒翻炒再翻炒，心里想着，它一定是非常美味，家人朋友吃着也会感受那份关怀和幸福，脸上也不觉笑意盈盈。

6、我炒呀炒，翻呀翻，慢慢的，水汽蒸发掉了大部份，馅料变干了，这时可以加上一勺白糖，糖不要一次加足，最好是边尝边加，低糖的味道更好。

7、白糖炒匀后，再加入一大勺麦芽糖，再翻炒均匀

8、然后再加入适量卡夫芝士粉，建议边尝边加，找到最适合自己的口味。

9、加入糖和芝士粉后，馅料又变稀了，再接着翻炒翻炒再翻炒，最后油炒出来，馅料干成团了就可以熄火铲出来放凉后备用。馅料炒制的程度可以自己掌握，一般放凉后会比刚炒好热馅要稍干些，一定要等馅凉了再包哈，最好是冷藏两小时以上更好包。建议初学者还是炒稍干些好，容易包。

馅炒好了，祝贺成功了一半，这时可以偷点来吃吃，休息下，喝杯咖啡，接下来再做冰皮。



冰皮月饼冰皮

冰皮饼皮材料：水 80 克，牛油 50 克，糖 20 克，宝笙冰皮粉 60 克，粟粉 60 克，椰浆 20 克，牛奶 80 克

1、将水 80 克，牛油 50 克，糖 20 克放锅里煮至融化

2、倒入椰浆 20 克，牛奶 80 克搅匀

3、煮至刚沸就关火

4、把冰皮粉和粟粉搅匀后过筛放入盆里，把煮开的液体倒入粉里，边倒边搅



冰皮月饼 冰皮

5、刚开始我用的手动打蛋器，有点搅在网里了不好出来，又改用勺来搅，后来又改回打蛋器，刚开始有点疙瘩，面糊也较稀，要不停的搅，小宝说该用电动的，这么吃力呀。

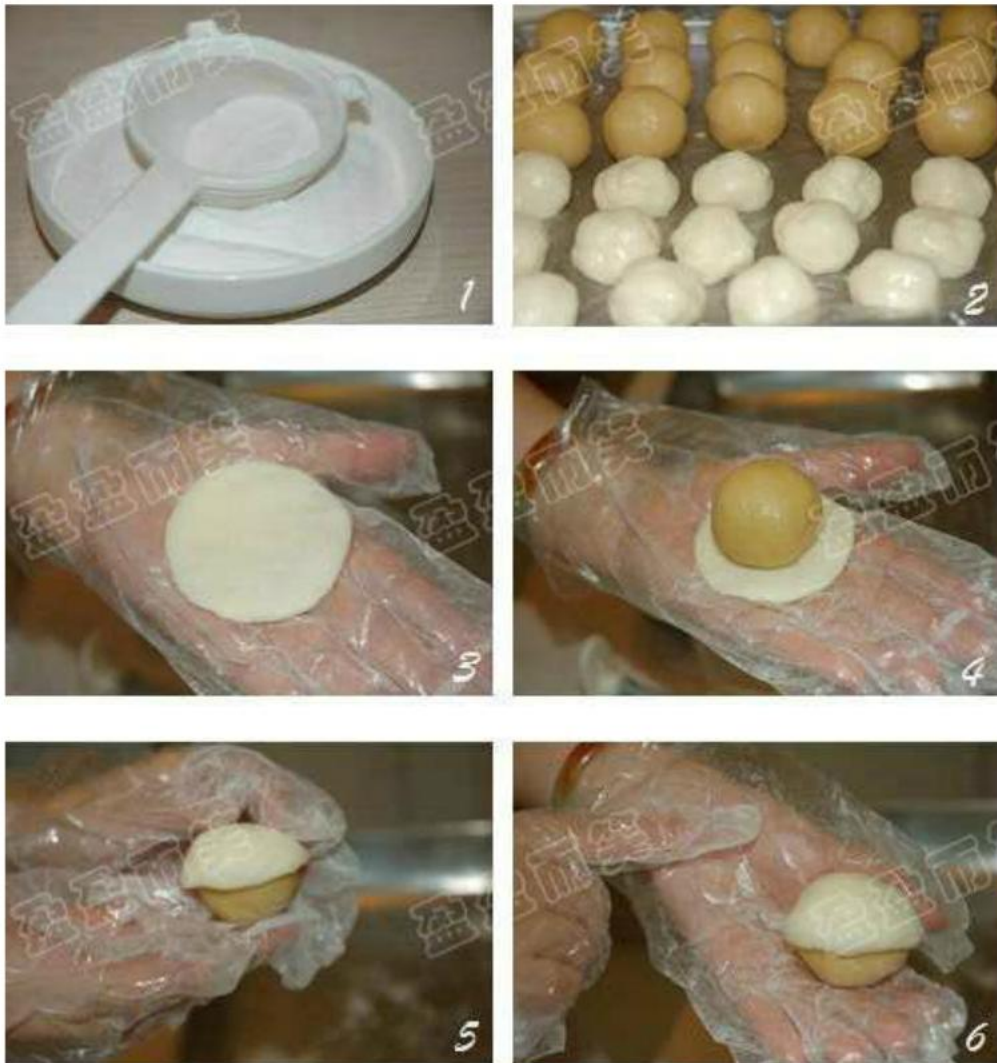
6、越搅越吃力，一定要搅出筋来，看看，起筋了吧，我的手臂呀，酸！

7、然后就纤手上场啦，戴上手套我再揉，这里可以加入5—10克左右的冰皮粉，一起揉揉

8、看，蛮有弹性了吧，揪一小团塞嘴里，嗯，味道好极了。

9、揉好的面团放保鲜袋里压扁入冰箱冷藏两小时以上，让面皮放松放松，也趁这个时间给自己放松下，坐下来歇歇，上菜园子顺点菜啥的。

下面就是最后的工程，包制月饼啦。首先要根据自己的模子大小再确认月饼的重量，皮和馅的比例一般是 2: 8 或 3: 7。也可以是别的比例，自己喜欢的就是最好的。我那天第一次做，是为了第二天的教师节准备的，先是按 2: 8 的比例，结果把馅秤出来后发现不够小宝要求的数量，又改成差不多是 3: 7，做出来后也很满意，第二天再做就按这个量了。月饼是 50 克一个，馅 34 克，皮 16 克。这里再唠叨一句，一定要用精确的电子秤来量，不然做出来差别就大了。



冰皮月饼

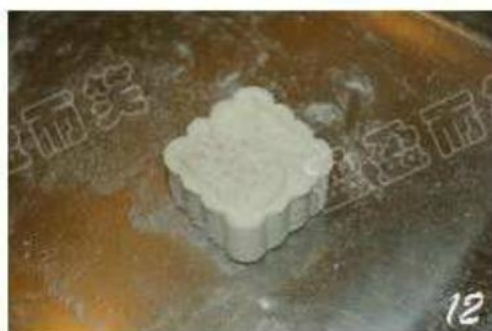
- 1、冰皮粉 50 克左右过筛后做手粉用
- 2、戴上手套，把馅和皮分别按比例秤出来揉成团备用

3、在手上沾少少手粉，拿一团冰皮在手掌上搓圆后压扁

4、取一个馅球放在皮上

5、用皮贴着馅包住后，翻转，一手托着馅，一手拇指和食指配合把皮往下轻轻的用力，均匀的把皮裹在馅上

6、看看裹住一大部份了吧



冰皮月饼

7、再把它翻过来，口朝上，还是一手托着，一手用拇指和食指往上轻推冰皮

8、直到冰皮把馅全包住为止，这里也可调整下整个的表面，让它厚薄均匀

9、包好后的月饼坯放入手粉里滚上手粉

10、月饼模子里也洒上手粉，再轻轻磕出多余的粉，然后把月饼坯稍搓成圆柱状，这样方便放入月饼模子里，注意不要碰着边缘划破冰皮。

11、然后用手掌轻压坯子，完全进入模具里

12、再放在平底盘里轻压后脱模，这就是自己的手感来决定了，多做几次就好了，不要急，但坯子放入模具里的时间也不要太长，不然不好脱模了。

做好的月饼放入冰皮月饼盒里，入冰箱冷藏一夜后食用更佳。椰香奶香绿豆香，皮 Q 馅滑停不了。







制作心得：这次做的冰皮月饼特别成功，归纳下主要是几点：1、要选好品质的材料，这个也是一个关键，同样的粉，但品质不一样，做出来的效果就不一样，有时会相差很远。2、要用精确的度量工具，才能保证味道和外形的完美。3、用心成就美食，其实做这个并不难，主要是工序较多，费时，既然做就一定要尽量的做好，不要偷懒，其实多的时间和材料都花了，何必为一时省事而让整个成品大打折扣呢。

总之，用心做出的美食，家人朋友也一定能从中品味到那份浓浓的关爱和情意。