

龙行龘龘迎新春 有滋有味过新年

■ 国家二级面点师 顾佳梅

新年点心象征吉祥、幸福和团圆，寓意着新的一年里好运连连、事事如意。本期就用几款“龙”元素点心祝福大家在龙年里龙马精神、身体健康，龙章凤姿、福禄双全，龙行虎步、前程鹏翮，龙腾鱼跃、学业有成！

【龙须酥】



用料

白砂糖 150 克、麦芽糖 30 克、水 85 克、白醋 3 克、桂花适量、炒熟糯米粉适量。

做法

步骤 1: 锅中放入白糖、麦芽糖、清水。水开后转小火，倒入白醋。熬糖过程不搅动，以免反砂。温度达到 133℃ 立即关火；

步骤 2: 将熬好的糖浆倒入铺有硅油纸的容器内降温，不烫手即可取出，拉长对折，反复数次后整理成一个糖块；

步骤 3: 将糖块捏成圆饼状，当中掏个洞，捏成一个粗细均匀的圆环。捏的过程裹熟糯米粉防粘；

步骤 4: 将圆环折成“8”字，对折这两个小圆环。慢慢拉长圆环，粗细捏均匀，再次折成“8”字，对折小圆环，如此循环至细如丝。拉的过程中，多裹熟糯米粉；

步骤 5: 剪一段拉好的龙须酥，随喜好包些坚果碎，卷起，撒些干桂花装饰即可。

【龙眼酥皮泡芙】



用料

酥皮: 低筋面粉 45 克、黄油 45 克、糖粉 35 克。
泡芙糊: 黄油 40 克、水 80 克、盐 1 克、低筋面粉 80 克、鸡蛋 2 个。

馅料: 淡奶油 200 克、细砂糖 15 克、龙眼、草莓适量。

做法

步骤 1: 酥皮制作: 将软化的黄油和糖粉拌

匀，筛入低筋面粉，翻拌均匀成一个面团。将面团放在两张硅油纸中间，用擀面杖擀成厚约 2-3 毫米的薄片。放入冰箱冷冻 10 分钟，用模具压成适合泡芙的大小后，放入冰箱冷藏备用；

步骤 2: 泡芙糊制作: 将黄油、水、盐放入锅中，中小火加热并不停搅拌至微微沸腾，立即将过筛后的低筋面粉倒入，快速搅拌至无颗粒，离火，倒出。将烫面糊放置不烫手后，分次加入蛋液，拌匀，最后状态为刮刀舀起面糊呈倒三角；

步骤 3: 烤盘垫上硅油纸，将泡芙面糊装入裱花袋，挤出大小均匀的圆形。盖上备用的酥皮；

步骤 4: 放入预热后的烤箱 200℃，25 分钟左右。烤好后，烤箱开一条缝再焖 20 分钟后出炉；

步骤 5: 冷藏后的淡奶油加入细砂糖打发后，装入裱花袋挤入泡芙壳，再放入去核龙眼和草莓即可。

【吉祥花环泡芙】



用料

泡芙糊: 黄油 40 克、水 80 克、盐 1 克、低筋面粉 80 克、鸡蛋 2 个。

馅料: 淡奶油 200 克、细砂糖 15 克、草莓适量。

巧克力淋面: 淡奶油 50 克、黑巧克力 50 克。

做法

步骤 1: 泡芙糊做法同“龙眼酥皮泡芙”，将泡芙糊装入裱花袋挤入烤盘（不要垫硅油纸），每层三圈，共挤三层；

步骤 2: 放入预热后的烤箱 200℃，40 分钟左右。烤好后，烤箱开一条缝再焖 15 分钟后出炉，对半切开；

步骤 3: 冷藏后的淡奶油加入细砂糖打发后，装入裱花袋挤入泡芙壳；

步骤 4: 淋面用淡奶油加热至微微沸腾后放入巧克力，搅拌至融化，装入裱花袋，挤在泡芙上，让其缓慢流下；

步骤 5: 表面淡奶油裱花，并放上草莓即可。

【核桃枣泥桂圆蛋糕】

用料

去核红枣 150 克、蛋液 105 克、红糖 30 克、



盐 1 克、玉米油 50 克、蜂蜜 10 克、朗姆酒 10 毫升、低筋面粉 150 克、小苏打 3 克、泡打粉 3 克、核桃仁、提前泡软桂圆干、白芝麻适量。

做法

步骤 1: 去核红枣放入锅中，放入与其持平的水（不可过多），水开后煮 10 分钟左右关火，晾凉后，红枣连汤水一起放入料理机打成枣泥；

步骤 2: 蛋液、红糖、盐、玉米油、蜂蜜、朗姆酒、枣泥搅拌均匀；

步骤 3: 加入过筛后的低筋面粉、小苏打、泡打粉，翻拌均匀。倒入切碎的桂圆干、核桃仁碎，略翻拌；

步骤 4: 面糊倒入底部垫了硅油纸的吐司盒模具，表面撒上核桃仁、白芝麻。放入预热后的烤箱 180℃，1 小时左右即可。

【火龙果芋泥盒子蛋糕】



用料

芋头、紫薯、牛奶、淡奶油、细砂糖、蛋糕片、火龙果、芒果。

做法

步骤 1: 芋泥制作: 比例为芋头:紫薯:牛奶:淡奶油:细砂糖 = 8:2:2:2:1。将芋头和紫薯切片上锅蒸熟，加入牛奶、淡奶油、细砂糖。料理机搅打成芋泥，装入裱花袋备用；

步骤 2: 冷藏后的淡奶油加入细砂糖打成奶油馅料，装入裱花袋，一般 100 克淡奶油加入 8 克左右细砂糖。用所装盒子压出一片蛋糕片。火龙果和芒果切小块；

步骤 3: 底部挤入芋泥，放上一片蛋糕片，挤入奶油馅料，最后放上水果即可。