

经过一连串复杂的步骤，一盆混着丰富食材的面糊完成。终于来到了烘焙制作的关键一步，小心翼翼地将面糊倒入一个个纸杯容器中，在用蓝莓进行装饰后放入烤箱。旋钮指向180度，大约23分钟后，造型精巧、香味四溢的爆浆蓝莓玛芬诞生。北京市朝阳区法院民四庭法官孙雪婷，又一次在烘焙这个业余兴趣爱好中，感受到了满满的幸福。

孙雪婷：

真心喜爱，才能烘焙出满满的幸福感

□本报记者 盛丽/文 彭程/摄

机缘巧合 进入烘焙世界

高筋面粉适合制作面包，口感有嚼劲；中筋面粉介于高筋和低筋面粉中间，是用途最广的面粉；低筋面粉适合制作饼干，口感蓬松酥脆……提到烘焙的制作技巧，孙雪婷早已如数家珍。但在10年前，她还是个烘焙“小白”。

孙雪婷的烘焙之路源于一台旧烤箱的更换。“家中用了很多年的烤箱坏了，我就想着买台新的。”温度设定、时间设定、加热方式设定……她摆弄新烤箱，用手机查阅着各种资料。无意间，一个有关烘焙甜点的APP进入了她的眼帘。“这个蛋糕的外观可真精美。”“呀，原来这个甜品可以自己在家做啊。”渐渐地，制作甜品的想法在她的心中发芽。

业余时间，孙雪婷开始跟着APP试着烘焙甜品。“要想制作出美味的甜品，并不容易。不同的甜点不仅制作步骤复杂，而且对材料也有着不同的要求。”初闯烘焙世界的她，面对繁杂的材料和制作过程，一时间有些手足无措。

“不会，咱就学呗。”休息时间，孙雪婷就专心研究起烘焙。只要有空，她就翻阅各种烘焙的资料，跟着视频练习制作。曲奇饼干便是她的“处女作”。为了一次成功，她提前做足了准备——不但精心挑选各种材料，还在脑海中不断演练着制作步骤。

终于来到正式操作的阶段。按照配料表混合材料，将面团切割成大小适中的薄片，将其放入烤盘后用烤箱加热……站在厨房中的孙雪婷心无杂念制作着，她期待着甜品能够成功。“很酥脆。”家人对她的第一款甜品给出了“五星”评价。小试牛刀的完美成绩单，让孙雪婷充满了信心，也助推着她在这个兴趣爱好上继续前行。

10年坚持 成就烘焙高手

“我确实喜欢烘焙。”孙雪婷坦言，这个兴趣爱好能让她的“身心”都体会到了幸福感。“看着面糊在烤箱里一点

一点膨胀，然后散发出香味儿，我就很幸福。”

瑞士卷、芝士蛋糕、巧克力甘纳许、肉松小贝、玛格丽特、曲奇饼干、泡芙、司康、提拉米苏、舒芙蕾、巴斯克、铜锣烧……这些10年前孙雪婷只能在甜品店中品尝到的美味，如今她都能在家中独立制作完成。

这款甜品可以减糖；这款可以多放奶油、芝士；这款可以使用更好的原料，还可以对比不同配方，优化组合……不满足于在烘焙过程中墨守成规，喜欢挑战的孙雪婷还开始创作自己的专属口味。通过创作，她让自己的甜品口感更浓郁、更丰富、更有特色。在创作的过程中，她也找到了自己的“主打”甜品。

瑞士卷是孙雪婷最擅长制作的甜品。为了将家人喜欢的水果、香草、巧克力、咖啡等食材都融入这款甜品中，她给自己定了目标——掌握水果夹心配香草奶油，以及巧克力卷配咖啡奶油两种瑞士卷的制作。

为了完成这个目标，孙雪婷不断推敲、尝试了很多配方。调整、组合，再调整、再组合，经过一轮又一轮的尝试，最终，孙雪婷完美制作出家人喜欢的这两款瑞士卷。“好吃，真的太好吃了。”看着家人满足的神情，品尝着香甜的瑞士卷，孙雪婷笑了。

真心热爱 体会制作乐趣

能够长年坚持烘焙这个兴趣爱好，孙雪婷觉得原因是真心热爱。“因为热爱才能下决心牺牲业余休息和娱乐的时间，花很长时间去做融化黄油、巧克力，筛面粉，称重，搅拌，混合这些事。因为热爱，才能从简单的兴趣爱好中体会到乐趣。”

在坚持烘焙的过程中，孙雪婷说自己不仅收获了美味，还让自己更有耐心，“我觉得生活和烘焙有很多相同的地方，比如，要保持一颗好奇心，尝试新东西才能拥有新收获；要学会失败了不气馁，不过分纠结执着，才能继续前进。”

