

<<一学就会!70道最经典的法国甜点>>

图书基本信息

书名：<<一学就会!70道最经典的法国甜点>>

13位ISBN编号：9787540759421

10位ISBN编号：7540759429

出版时间：2012-10

出版时间：漓江出版社

作者：[法] 弗朗西斯·梅斯,林凤美

页数：384

字数：150000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<一学就会!70道最经典的法国甜点>>

内容概要

本书是作者定居法国十年学习制作地道法国甜点的心得总结，完整收录并体现法国糕点老师傅弗朗西斯·梅斯的独门手艺与诀窍，专为烘焙新手及甜点达人量身打造的法国甜点全书。

从附上法语发音的甜点基本材料器具，到甜点基本功，再到不同难易程度的70道法国甜点制作全过程，详细图解每个小步骤，还有更多贴心小叮咛，手把手教你学会做法国甜点。

在教做甜点之余，作者也融入第一手法国生活及文件观察，详细介绍法国节庆糕点及各地区代表甜点，让读者深入了解法国的民俗风情及饮食文化。

充满想象力的手绘甜点插图，让本书艺术性与实用性兼具，成为一本值得收藏的法国甜点大全。

作者简介

费朗西斯·梅斯

出身糕点世家，烘焙生涯将近一甲子。

14岁（1952年）开始在叔叔的糕点店当学徒，18岁获法国CAP专业糕点师执照，1961年至1999年间开设梅斯糕点&巧克力店，担任甜点主厨。

曾获得法国贸易商会颁发职业勋章，现在普罗马、洛里昂法国市镇协会以及洛里昂休闲俱乐部教授糕点课程，继续将毕生所学的专业技能与烘焙知识传承下去。

林凤美

学生时代念的是食品加工，在校学习过西点制作，曾在五星级饭店与意大利餐厅工作多年。

2001年随丈夫儿子回法国定居，四年学习后获得法国餐饮专业文凭。

对甜点无比热爱，因此得以与费朗西斯·梅斯先生结下糕点之缘。

书籍目录

〔前言〕传承手艺，让人人在家享受「最简单的幸福」

—弗朗西斯·马耶斯（Francis Maes）

〔自序〕从新手变达人，法国甜点轻松做

基本材料与器具介绍

1-1 糕点基本器具，附法语和音标

1-2 糕点基本材料，附法语和音标

1-3 糕点制作步骤，附法语和音标

新手制作须知与注意事项

2-1 新手制作须知

2-2 新手注意事项

法国甜点基本功

3-1 如何分开蛋白与蛋黄

3-2 如何打发蛋白 & 法式烤蛋白糖霜

3-3 义式发泡蛋白

3-4 法式戚风蛋糕

3-5 夹心饼干蛋糕

3-6 基本派皮和塔皮

3-7 手指饼干

3-8 杏仁奶油馅

3-9 杏仁糖面团 & 杏仁糖小点心

3-10 发泡鲜奶油

3-11 英式香草奶黄淋酱

3-12 奶黄馅

3-13 奶油馅

3-14 原味奶油慕斯林酱 & 巧克力奶油慕斯林酱

3-15 焦糖浆

3-16 覆盆子淋酱

3-17 巧克力夹心馅

3-18 DIY简易刮刀

3-19 DIY简易小型挤花袋

3-20 DIY简易生日祝词装饰

3-21 DIY简易巧克力装饰

法国传统节庆甜点

4-1 主显节 & 国王派

4-2 圣烛狂欢节 & 可丽饼

4-3 愚人节 & 鱼形苹果派

4-4 复活节 & 鸟巢蛋糕

4-5 诸圣节 & 诸圣蛋糕

110

4-6 圣诞节 & 巧克力木柴蛋糕

法国甜点地图

法国北部

5-1 诺曼底苹果派

5-2 诺曼底烤米布丁

法国东北

<<一学就会!70道最经典的法国甜点>>

- 5-3 亚尔萨斯奶油圆蛋糕
- 5-4 亚尔萨斯香料面包 & 耶诞树姜饼
- 5-5 黄香李塔
- 5-6 蓝莓塔
- 5-7 巴巴兰姆酒蛋糕
- 5-8 玛德莲小蛋糕
- 法国中部
- 5-9 欧贝拉蛋糕
- 5-10 巴黎蛋塔
- 5-11 巴黎—布雷斯特泡芙
- 5-12 反烤苹果派
- 5-13 讷韦尔牛轧糖
- 法国西部
- 5-14 不列塔尼奶油焦糖
- 5-15 不列塔尼黑李蛋糕
- 5-16 不列塔尼奶油蛋糕
- 5-17 不列塔尼奶油小圆饼
- 5-18 不列塔尼焦糖奶油酥
- 法国南部
- 5-19 波尔多可丽露
- 5-20 巴斯克蛋糕
- 5-21 樱桃塔
- 5-22 糖浸薄酒莱西洋梨
- 5-23 科雷兹核桃蛋糕 & 杏仁核桃塔
- 法国经典甜点
- 6-1 漂浮岛
- 6-2 法式小泡芙
- 6-3 法式榛果奶馅小泡芙
- 6-4 巧克力闪电泡芙
- 6-5 双球咖啡泡芙
- 6-6 法式焦糖布丁
- 6-7 焦糖烤布蕾
- 6-8 焦糖苹果
- 6-9 糖心苹果
- 6-10 蒙布朗
- 6-11 马卡龙
- 6-12 草莓奶油霜蛋糕
- 6-13 蛋白糖霜柠檬塔
- 6-14 圣多诺黑
- 6-15 香草千层派
- 6-16 法兰酥
- 6-17 刚果椰子球
- 6-18 熔岩巧克力蛋糕
- 6-19 杏桃塔
- 6-20 西洋梨夏洛特
- 法国巧克力甜点
- 7-1 松露巧克力

<<一学就会!70道最经典的法国甜点>>

7-2 巧克力杏仁脆饼

7-3 干果巧克力

7-4 栗子巧克力球

7-5 黑巧克力慕斯杯

7-6 三色巧克力慕斯

7-7 巧克力舒芙蕾

法国餐前小咸点

8-1 法兰酥咸拼盘

8-2 洛林咸派

8-3 火腿奶酪土司

8-4 韭葱熏肉塔

8-5 迷你紫茄饼

8-6 烟熏鲑鱼白芝麻塔饼

8-7 奶油虾泡芙

<<一学就会!70道最经典的法国甜点>>

章节摘录

版权页：插图：Part1基本材料与器具介绍 蛋、糖、面粉、奶油是法国糕点的四大材料，配角则有蛋糕发粉、玉米粉、新鲜水果、鲜奶油、干果、香草及巧克力等，依照不同配方混合搭配。

以天然食材制作的糕点吃起来安心又健康，各式烘焙器具更是制作不同类型及外形糕点的好帮手。

1-1糕点基本器具 钢锅Cul-de-poule 打发蛋白，混合糕点材料，隔水融化巧克力时使用。

玻璃（白瓷）盅Saladier 打发蛋白，混合糕点材料，隔水融化巧克力时使用。

塑料盅Bolplastique 打发蛋白，混合糕点材料用。

打蛋器Parcellesaufouet 混合液体材料或打发蛋白蛋黄、无（半）盐奶油。

电动搅拌器Batteur électrique 打发蛋白、无（半）盐奶油、发泡鲜奶油。

电子秤Balance électrique 称量糕点材料的准确重量。

烤箱Four 依据不同糕点的烘烤温度及时间调节火温，烘烤糕点时用。

烤盘Plaque à pâtisserie] 放糕点进烤箱烘烤时用。

烤架Grille à pâtisserie 放糕点进烤箱烘烤时用。

压石 烘焙石Cha?nefonddetarte 烘烤前在生塔皮或生派皮上垫张烘焙纸，再压上烘焙专用的重石，使塔皮或派皮不致过度膨胀、变形。

也可使用干燥豆子代替。

量杯 测量液体或少量粉状材料时用。

玻璃量杯 塑料量杯 网筛 面粉、糖粉、杏仁粉过筛用。

Part2新手制作须知与注意事项 不论新手或达人，制作糕点前请详读制作须知和注意事项，并注意每道甜点的小叮咛和小妙招，制作起来就能更加得心应手，提高成功的几率。

2-1新手制作须知 1制作糕点前须详读材料配方、制作方法和步骤，可减少或避免过程中的失败。

2制作前先准备好材料配方，一一过秤分配好，才不会在制作过程中手忙脚乱。

3制作前将所需的烘焙器具先准备好，制作起来才会比较顺手。

4糕点的材料和配方多一分少一分皆不可，必须讲求精准。

5制作糕点的面粉种类分为低筋面粉、中筋面粉、高筋面粉。

低筋面粉一般用于饼干和蛋糕制作上；中筋面粉适用于馒头、包子等中式糕点；高筋面粉则用于吐司或面包上。

6糕点制作一般以低筋面粉（Type45）为主，有些配方则需要用到高筋面粉（Type55）。

法国没有售卖中筋面粉，若需用到中筋面粉，只要将低筋和高筋面粉以同等比例混合即成。

7制作糕点使用的鸡蛋以中型蛋为佳，一颗约重60克。

8制作前须将所有粉末类材料事先用网筛筛去多余杂质。

9液态鲜奶油必须放置冰箱冷藏后再行制作，打发成发泡鲜奶油。

10固体奶油可在制作前半个小时从冷藏室拿出静置放软，使其较容易搅拌混合与制作。

11烘烤前应先在模具上涂一层薄奶油，烘烤后才较易脱模。

如果模具已铺上烘焙纸，则不需再涂奶油。

此举可让烤盘在烘烤后比较不易沾黏，也较容易清理。

12烘烤时，除非有另外注明烤盘的层面，一般都将烤盘置于烤箱中间那一层烘烤。

13制作糕点的同时，必须依照书中食谱所注明的烘烤温度，提前预热十分钟，好让制作好待烘烤的糕点可以立刻放入烤箱烘烤。

14糕点在烘烤未成熟前，尽量避免打开烤箱观察熟透度，以免因空气冷热交替致使糕点变塌，影响蓬松和外形美观。

15每家烤箱的温度差异各有不同，若未达到烘烤时间且糕点还未熟透，但糕点已着色太深，可放一张铝箔纸盖在烘烤的糕点上，使其不易着色太快，直到烘烤时间完成。

16烘烤完成移出烤盘时，记得要戴上隔热手套，以免烫伤。

2-2新手注意事项 1法式戚风蛋糕移出烤箱后将烤模倒扣放凉，再行脱模。

脱模时先用刀子沿着烤具与蛋糕边缘划一圈，再将刀子插入蛋糕底部的中间以顺时针方向轻转一圈便

<<一学就会!70道最经典的法国甜点>>

可脱模。

2其他糕点则请依照制作程序的指示，马上倒扣脱模或放凉后再脱模。

3法式戚风蛋糕可在室温下保存三天，若想保存更久，可将蛋糕用密封塑料袋包好后放入冰箱冷冻室，约可保存两星期，食用前一天再拿出解冻即可。

4打发蛋白前滴入几滴浓缩柠檬汁或白醋再行打发，可消除蛋白的腥味。

5打发蛋白发泡时，先打至软性发泡后再加入细砂糖比较不容易消泡，再继续打发至想要的发泡程度或硬性发泡。

6打发发泡鲜奶油时，在另一只大钵里放入冰块隔冰打发，可缩短打发的时间，也较容易打发发泡鲜奶油。

7融化无盐奶油时，可利用微波炉加热一分钟使其软化或融化，也可使用隔水加热的方式将固状奶油融化成液状。

8隔水加热融化固体奶油或块状巧克力时，请准备一大一小两个深锅。

在大型深锅中装入过半的水，再放上另一个小型深锅，将材料切成或分成小块状放入小锅，以中火煮沸大型深锅里的水，再将小锅里的固体奶油或块状巧克力用打蛋器或木棒搅拌融化成液状，即可制作糕点。

9固状无盐、半盐奶油放在室温下软化后，想知道到底是否够软，可用手指戳入奶油中测试，若轻易就戳入表示已经完成软化。

10煮焦糖浆时，若怕焦糖太快硬化，加入几滴白醋或浓缩柠檬汁，糖浆不易凝结变硬。

11将奶油馅料或发泡鲜奶油等材料放入挤花袋时，旁边可摆放一个小型圆筒量杯，并将挤花袋放入圆筒量杯中翻开，再将馅料装入挤花袋里。

12烤盘上或深锅中若沾上焦糖洗不干净时，可用热水浸泡一会，再用温布来回擦洗，即可轻易清除烤盘上或深锅里的焦糖。

13清洗布制挤花袋时，可滴入几滴白醋再加入洗洁精清洗，比较容易去除油脂。

14请保持不疾不徐的态度和愉悦的心情制作糕点，成功率较高。

15手边如果没有计量器或量秤，可用简易衡量糕点基本材料的方法估计出其重量。

以欧美国家的汤匙和茶匙作为计量单位如下：1汤匙平匙油脂类约15g 1汤匙平匙液态牛奶类约15g 1汤匙平匙面粉类约10g 1汤匙尖匙面粉类约25g 1汤匙平匙可可粉约5g 1咖啡匙平匙细砂糖约5g 1咖啡匙平匙糖粉约5g 1咖啡匙平匙食盐约5g Part3法国甜点基本功 写给初学者打好糕点制作基础的入门功夫。

从零开始学习法国糕点制作的基础知识和操作方法。

基础打好就等于成功了一半，通过详细的图解步骤说明，不论是初学者还是甜点达人，都可在糕点制作过程中得到极大助益。

3-1分开蛋白与蛋黄 材料 蛋数颗3个小碗 做法 1准备好需要的蛋量，取3个小碗备用。

2将全蛋在碗缘轻敲一下。

3用大拇指轻轻掰开已敲出小洞的全蛋。

4掰开后将蛋白倒在空碗中。

5顺势将蛋黄倒入另一半空蛋壳里，再将其余的蛋白慢慢倒入装有蛋白液的碗里。

6将倒完蛋白液的蛋黄放入另一个空碗中（或装有蛋黄的碗中）。

7蛋壳则放在另一个空碗里。

继续重复以上动作分开所有全蛋的蛋白和蛋黄。

小叮咛 若遇到品质不良的蛋，可先将蛋敲开放入盘中，再小心用汤匙将蛋黄舀起，以分开蛋白和蛋黄。

Part4法国传统节庆甜点 法国是重视传统和信仰的国家，一年中的主要节庆也各有搭配的应景糕点。

本章介绍6个传统节庆及代表甜点，以此了解法国的传统文化和风俗民情，并学习制作法国的节庆糕点。

4-1 主显节 & 国王派 L' épiphanie & La Galette des Rois 法国过完新年第六天的1月6日是主显节，也是吃国王派（La Galette des Rois）的日子。

我先生老米说法国人为了方便过节，就选择在过年后的第一个星期日吃国王派。

<<一学就会!70道最经典的法国甜点>>

可以说，在主显节前后这几天，餐桌上的最佳主角非国王派莫属！而且吃完之后的小瓷偶还可以收藏，我来法国定居九年了，收藏的小瓷偶已有十几个。有些疯狂收集瓷偶的法国人在主显节前后狂吃国王派，只为了收藏更多不同造型的小瓷偶。法国店里通常贩售两种国王蛋糕：一是国王派，另一种是糖渍水果国王蛋糕。卖得最好的当然是包裹着小瓷人的国王派啦！但法国人为什么要在这一天吃国王派呢？

国王派是庆祝主显节的专属糕点。每年1月6日，是东方三贤士首次看到神迹显露的日子。不同宗教（如天主教、基督教等）各有不同的庆祝日期和方式。依照法国过此节日的传统，过完新年后，在主显节的前后几天，街上的面包店、甜点店，甚至各大型超市，都可见到刚出炉的国王派正热腾腾地售卖着。不论是公司或一般家庭，那几天的聚会或午茶休息时段国王派一定会被端上桌。国王派以两张千层派皮为外皮，以杏仁粉、糖、蛋、奶油和少许朗姆酒或白兰地为内馅材料制成，并在杏仁内馅里放入小瓷偶，有人物、动物、卡通、雕像等造型。送入烤箱前，会在派皮上用刀尖划上图案，涂上稀释的蛋黄水，放入烤箱烤30-40分钟，即为国王派。而国王蛋糕则是用牛油、面粉、糖、蛋和发粉为材料制成，烤好后再摆上糖渍蜜饯和果干。吃国王派有趣又好玩的是，馅料里藏着一两个迷你小瓷偶，不知谁会吃到。当大伙一起分享国王派，年纪最小的人藏在桌子底下，由主人将派分成几等份，然后请藏在桌下的人选择每块派饼该分给在座的哪一位吃，等全部分发完毕，大伙才开始吃国王派。谁也不知道谁会吃到藏有小瓷偶的国王派。而吃到藏有小瓷偶国王派的人，在那一天就是国王或皇后，会戴上纸做的金色皇冠命令点到名的人为他（她）做任何事，或是得到一个亲吻。每年老米都会在主显节那天买来一个国王派，我也会特别做苹果内馅口味的国王派，一方面维持传统，一方面也收集小瓷偶当收藏。而法国人吃到重复的小瓷偶，还会与亲朋好友互相交换，看谁收集的种类比较丰富哩！

嘿！还在等什么？

请家里的小朋友做一个纸皇冠，再烘焙一个地道的国王派，与家人一起体验当国王的乐趣吧！

国王派 分量：6人份 难易度： 烤箱温度：200 -220 烘烤时间：30分钟 材料 125g无盐奶油 100g细砂糖 2颗全蛋 125g杏仁粉 两张圆形派皮（请参考“3-6基本派皮”做法）1颗蛋黄加入少许水和盐 糖水（50g细砂糖加50g热水融化）做法 150g细砂糖加入热水用汤匙搅拌融化，放凉备用。

2无盐奶油放在常温下软化。

3软化后的无盐奶油加入细砂糖，用打蛋器搅打均匀。

4倒入2颗全蛋继续搅拌均匀。

5加入杏仁粉搅拌均匀备用。

6烤盘铺上烘焙纸。

72张派皮各自擀成约8寸大小的圆形。

81张派皮放在铺有烘焙纸的烤盘上。

9派皮的中央铺上准备好的杏仁奶油内馅，边缘预留约2厘米宽。

10蛋黄加入少许盐和水混合均匀成蛋黄水，用毛刷在预留的派皮边缘涂上蛋黄水。

11盖上另1张派皮，切掉边缘修整成圆形。

12在派皮上用刀尖画上想要的花样，再用牙签戳上几个洞。

13在派皮边缘划上刀痕，间隔约1厘米。

14派皮涂上蛋黄水。

15送入220 预热好的烤箱烤约15分钟，派皮表面着色后再将火温调至200 继续烤15分钟。

16移出烤箱后在派皮表面涂上放凉后的糖水，放至微温或放凉后切块食用。

小叮咛 1想在派里加入小瓷人，可在步骤9放入，再盖上另1张派皮。

<<一学就会!70道最经典的法国甜点>>

2在派皮上戳洞和在边缘压上刀痕，是为了防止派皮在烘烤中太过膨胀而无法透气，边缘的派皮会迸开，内馅容易溢出，致使派皮变形。

3调好的糖水若用不完，可装在玻璃容器里，用于其他用途，如喝冰红茶、咖啡或新鲜果汁时调理甜度使用，或冷藏起来，下次做其他糕点需涂上糖水时使用。

<<一学就会!70道最经典的法国甜点>>

编辑推荐

《一学就会!70道最经典的法国甜点》编辑推荐：完整收录60年烘焙经验老师傅的独门手艺与诀窍，让你从甜点菜鸟一跃成为糕点达人。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介, 请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>