### <<一學就會! 法國經典甜點>

#### 图书基本信息

书名:<<一學就會! 法國經典甜點>>

13位ISBN编号:9789866665950

10位ISBN编号:986666595X

出版时间:2011-8-4

出版时间:缪思

作者:[法]法蘭西斯.馬耶斯

页数:382

译者:林鳳美

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

### <<一學就會! 法國經典甜點>

#### 前言

傳承手藝,讓人人在家享受「最簡單的幸福」 法蘭西斯·馬耶斯(法國糕點師傅,本書甜點顧問) 法國甜點歷史悠久,中世紀開始即有蜂蜜餅的存在,直到14世紀才開始走向繁榮。當時糖的使用還不普遍,糖漿面包和松餅只在星期日于教堂廣場販賣。

文藝復興時期(15世紀初至17世紀),法國糕點才有了新的轉折,出現法式姜餅、馬卡龍、蛋白糖霜 、小泡芙和鮮奶油。

到了18世紀,才在食譜書中提到發泡鮮奶油、冰淇淋,以及其他種類的蛋糕食譜。

19世紀,法國糕點僅提供給富裕的貴族階層,從此帶動了法式甜點的流行,此時糖的價格已下降不少 ,使用上也越發普及。

如今,面包店和糕點店四處林立,已成為法國飲食文化執世界牛耳的象征符碼,吸引各地饕客取經學 藝、朝圣嘗鮮,更造就出許多身懷絕技、馳名國際的糕點師傅。

而我家的男人傳承糕點手藝已好幾世代。

我自己則從1952年14歲開始,在法國東部里爾市史汀福德城附近的叔叔糕點店當學徒,從此展開烘焙 的一生,一雙手注定沾滿蛋、糖和面粉。

三年的學徒生涯打穩了糕點制作基礎,進而成為糕點師傅。

18歲即獲得法國糕點師傅專業執照,并遇到人生的轉折:接受徵兵參與阿爾及利亞戰爭。

1960年退役后回到法國,繼續職場生涯。

當時的里爾城有許多糕點店附設午茶沙龍,前雇主戴高樂糕點店的招牌點心是法國松餅。 退役后,他請我回去工作。

也是在這時,我遇到人生中的伴侶,便決定自己開店當老板。

一年后,在叔叔的幫助下,我的糕點店成立了,就開在里爾市附近的歐布定。

糕點店也在我和妻子弗杭蘇瓦茲的相互扶持努力下,一點一滴慢慢累積忠實顧客,在同個地點一經營就是38年。

期間,大兒子艾瑞克也在里爾接下一家店,并另外學習制作面包的技能。

如今,他在法國各地開設許多面包糕點店,而25歲的孫子也投身烘焙業,在自家的糕點店工作。

傳承是一件非常令人值得驕傲的事!

一如我傳承了祖先與父叔輩的糕點手藝,我也想用自己的方式,盡量將畢生所學的專業技能和知識傳 授給更多人,身體力行延續傳統的想法與做法,使法國飲食文化傳統不被遺忘。

我于60歲退休,榮獲法國貿易商會頒發職業勛章,為糕點師傅生涯劃下完美句點。

2006年,我們選擇定居洛里昂。

為了不讓自己的退休生活無趣無聊,我在市政府主辦的新住民歡迎會中,主動向洛里昂市鎮協會提議,希望能將自己的糕點專長無酬地傳承下去。

當時,在法國自愿當義工的糕點師傅可不多呢!

法國飲食深得老饕喜愛,法國糕點更是如此!

它歷史悠久,聞名世界!

法國糕點于14世紀開始展露光芒,16世紀后不斷改變與創新,不僅保留了傳統的味道,更在外型上下功夫,在世界各地發揚光大,深受大眾喜愛。

近年來更有大型名店進駐國外開設法國糕點專賣店,還有許多外國人遠渡重洋來到法國學習糕點制作,甚或出版甜點專書讓讀者在自家學習制作,讓更多人享受法國甜點的滋味。

在此我想給學做甜點的新手一些小叮嚀,多做幾次必能熟能生巧。

此外,想準確計量材料的配方,請先買個好秤吧!

再來就是掌握火候,得注意: 1.糕點烘烤期間絕對不要隨意開啟烤箱門。

2.定好時間。

3.控制好溫度。

我認為有一種最簡單的幸福,人人都可以輕易做到:就是在家親手制作糕點!

我很高興確認這本書傳承我的手藝和技法,書中匯集的制作配方,有許多都非常容易制作,例如:剛

## <<一學就會! 法國經典甜點>

果椰子巖石、馬卡龍小圓餅、法式戚風蛋糕、泡芙、奶黃醬等。

由衷希望每位讀者都能在家享受這「最簡單的幸福」!

自序 新手變達人,法國甜點輕松做 從臺灣來到法國定居前,我在五星級飯店與義大利餐廳工作多年,對歐式糕點愛不釋手。

每當下午茶時間,總是望著蛋糕柜中的千層蛋糕或草莓派無法自拔地垂涎,等到下班后再掏腰包外帶回家解饞,有時甚至還會向點心房的糕點師傅請教制作方法。

來到法國后,才知道法國人在午餐與晚餐后都有享用甜點的習慣,而每逢過年和特殊節日也有其傳統的節慶糕點,覺得很有意思,也更加喜愛法國甜點。

法國糕點歷史從中世紀簡樸的糕點開始,到19世紀受到皇室貴族的喜愛,至今已有千年的歷史。 其間經過歷代糕點師傅不斷創新與改良,使得現今的法國糕點在國際上占有重要地位,「甜點」兩字 幾乎已與「法國」畫上等號。

而讓我真正開始學習法式糕點制作的契機,則是因為我嫁給法國人,而心愛的他很愛甜點,促使 我去參加住家附近「法國市鎮協會」(Accueildes Villes Francaises,AVF)開設的法國糕點制作課程。

也就是在這時,我遇到為人親切、手藝精湛的糕點老師,法蘭西斯.馬耶斯先生。

我是班上唯一的亞裔學員,學習過程中遇到不懂的地方,老師總會耐心向我解說,分享許多人從來都不知道的糕點制作秘訣。

由此,我與馬耶斯老師結下糕點之緣,進而醞釀創作這本法國傳統糕點專書。

從基礎的法式糕點制作方法,到法國傳統節慶糕點與家常甜點和咸點,一一收錄書中,并分享傳統節慶糕點和地方甜點的由來與歷史故事。

在一般人的想法中,「法國道地傳統甜點」,不似臺灣小吃或面包甜點可以輕易在路邊或商店隨時享受到,得上五星級飯店的法式餐廳或法式甜點專賣店才吃得到。

然而現今進出口業發達,各種歐式進口食品和佐料比以往容易取得,在自家DIY制作外國甜點不再是 天方夜譚的夢想;隨手可得的食品材料,讓喜歡在家動手做甜點蛋糕的小姐先生主婦們,也能輕松烘 焙出各式各樣的甜點,收服每個人的胃。

而且,自家制作的甜點用的食材原料都很講究品質、衛生和營養,絕對比外面賣的糕點可能采用來路 不明原料或添加有毒化學成分,吃得健康又有保障!

每當我動手做每一道甜點,都非常用心!

因為我知道這是做給我鐘愛的人吃的,因此更加用心去制作。

我深信透過我幸福念力和雙手釋放出來的愛心,絕對能讓這甜點帶有特殊魔力,緊緊抓住他人的味蕾

這就是為何法式甜點總是吸引大眾目光,總讓人駐足在甜點店櫥窗前流連不去;雖然光用看的無法填 飽肚子,但視覺上的滿足,讓人有股沖動恨不得全部買下來盡情品嘗享受。

我就是這樣的人啊!

每次經過甜點店總會整張臉緊貼櫥窗盯著法式蛋糕的作工與裝飾,或是一家人上餐廳用餐,上甜點時 總會先觀察研究一番,拍下美美的照片后才心甘情愿享用它們,然后帶著舌間上的味蕾遺留下來的味 道,回家憑著感覺試做一遍。

我將一路以來學做法國甜點的心得和知識,呈現在本書中,最想傳達給讀者的是: 沒有人是 天生的烘焙家,只有不斷從失敗中學習,才有制作成功的那一刻。

我也是從初學者開始慢慢摸索學習,從一次又一次的失敗經驗中尋求更好的制作方式。

制作法國家常點心并沒有想像中的難,不要一開始就把它想得太難,自我設限。

請按照書上的說明,一個步驟一個動作地照做,相信你一定也能輕松完成。

就像我和其他糕點班的同學原本也是甜點新手,經過努力不懈的嘗試和學習,現在也能制作出法國人 也贊賞的甜點了。

我在書中還特別為食譜標上星號,讓讀者能輕易辨別每一種糕點制作的難易度。

星星越少越簡單,越多則越難,方便新手和具有基礎的達人從中選擇適合的甜點入手。

我能,我的朋友能,相信現在正在看這本書的你(你)一定也能!

還在等什么?

# <<一學就會! 法國經典甜點>

趕快穿上圍裙制作甜點吧! 一起努力成為法國甜點達人!

### <<一學就會! 法國經典甜點>

#### 内容概要

法國甜點不再像櫥窗精品高不可攀,道地家常甜鹹點在家就能輕鬆完成!

只要一支木製攪拌棒 + 一台手控電動打蛋器 + 隨手可得的製作器具 , 馬卡龍、可麗露、漂浮島、 蒙布朗、閃電泡芙等經典甜點都難不倒你!

60年烘焙經驗的法國糕點老師傅「法蘭西斯.馬耶斯」親自傳授,分享獨門訣竅和配方。

70道最具代表性、最傳統道地的法國甜點和家常鹹點,一次學會。

製作方法最簡單易學,圖解步驟最清楚翔實。

利用家裡廚房現有工具,就可做出五星級和大師級水準的甜點。

一邊製作甜點,一邊還能學習法國語言文化和風俗民情,深入了解甜點的由來和典故。

書中另附精美手繪糕點圖和法國甜點故事圖。

台灣食品烘焙業最近深陷塑化劑和起雲劑風暴,在家DIY健康衛生又美味的甜點正是時候!

法國甜點一向深受饕客喜愛,這從法式甜點店紛紛開立、不乏大師名店進駐、消費者趨之若騖、 馬卡龍這繽紛小點造成嘗鮮搶購熱潮等可見一斑。 但甜點店裡賣的糕點多半價昂,高貴不可親,讓人只能垂涎興嘆,下不了手,無法盡情享用。

殊不知,這些看似高不可攀的甜點,其實都只是法國人最家常傳統的味道,你也可以在家輕鬆就 做出來品嘗。

本書是作者定居法國十年學習製作道地法國甜點的心得總結,完整收錄並體現法國糕點老師傅法 蘭西斯.馬耶斯的獨門手藝和訣竅,專為烘焙新手及甜點達人量身定做的法國甜點專書。

作者教做甜點之餘,也帶入第一手在地生活及文化觀察,詳細介紹法國節慶糕點的由來,以及各 地區的代表甜點,讓讀者深入了解法國的風俗民情及飲食文化。

書中還清楚介紹製作糕點的器具、材料和步驟的基礎法語及其發音,教你製作簡易刮刀、擠花嘴和巧克力裝飾,詳細圖解每一步驟的製作過程,每道甜點食譜都標上星號表示難易度,並附有貼心小叮嚀教你注意過程中的楣楣角角,讓初學新手、家庭主婦、烘焙達人都能輕鬆上手。

## <<一學就會! 法國經典甜點>

#### 作者简介

林凤美,1970年生,屏东县人。

学生时代念的是食品加工,在校初学西点制作基础,开启对饮食和烘焙的热情,毕业后也从事餐饮相 关工作,当过酒吧调酒员和餐厅外场领班。

兴趣是制作中西式甜点和中西式料理、摄影和学日文。

2001年底随夫婿儿子回法国定居,前三年专心学习法文,第四年参加法国职训餐饮服务人员课程,与法国同学一起学习餐饮知识,并顺利取得专业文凭。

在受训期间,对法式甜点制作产生极大兴趣,从此一头栽进法国糕点的世界。

### <<一學就會! 法國經典甜點>

#### 书籍目录

推薦序認識法國美食、學習製作甜點的絕佳參考 呂慶龍

前言 傳承手藝,讓人人在家享受「 最簡單的幸福 」 法蘭西斯.馬耶斯(Francis Maes) 自序 從新手變達人,法國甜點輕鬆做

#### Part1 基本材料與器具介紹

- 1-1 糕點基本器具, 附法語和音標
- 1-2 糕點基本材料, 附法語和音標
- 1-3 糕點製作步驟,附法語和音標

#### Part2 新手製作須知與注意事項

- 2-1 新手製作須知
- 2-2 新手注意事項

#### Part3 法國甜點基本功

- 3-1 如何分開蛋白與蛋黃
- 3-2 如何打發蛋白&法式烤蛋白糖霜
- 3-3 義式發泡蛋白
- 3-4 法式戚風蛋糕
- 3-5 夾心餅乾蛋糕
- 3-6基本派皮和塔皮
- 3-7 手指餅乾
- 3-8 杏仁奶油餡
- 3-9 杏仁糖麵團&杏仁糖小點心
- 3-10 發泡鮮奶油
- 3-11 英式香草奶黃淋醬
- 3-12奶黃餡
- 3-13奶油餡
- 3-14原味奶油慕斯林醬&巧克力奶油慕斯林醬
- 3-15焦糖漿
- 3-16巧克力夾心餡
- 3-17覆盆子淋醬
- 3-18 DIY簡易刮刀
- 3-19 DIY簡易小型擠花袋
- 3-20 DIY簡易生日祝詞裝飾
- 3-21 DIY簡易巧克力裝飾

#### Part4 法國傳統節慶甜點

- 4-1 主顯節 & 國王派
- 4-2 聖燭狂歡節&可麗餅
- 4-3 愚人節 & 魚形蘋果派
- 4-4復活節&鳥巢蛋糕
- 4-5 諸聖節&諸聖蛋糕
- 4-6 耶誕節 & 巧克力木柴蛋糕

#### Part5 法國甜點地圖

- [法國北部]
- 5-1 諾曼地蘋果派
- 5-2 諾曼地烤米布丁
- [法國東北]
- 5-3 亞爾薩斯奶油圓蛋糕

### <<一學就會! 法國經典甜點>

- 5-4 亞爾薩斯香料麵包 & 耶誕樹薑餅
- 5-5 黃香李塔
- 5-6 藍莓塔
- 5-7 巴巴蘭姆酒蛋糕
- 5-8 瑪德蓮小蛋糕
- [法國中部]
- 5-9 歐貝拉蛋糕
- 5-10 巴黎蛋塔
- 5-11 巴黎-布列斯特泡芙
- 5-12反烤蘋果派
- 5-13納韋爾牛軋糖
- 〔法國西部〕
- 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不列塔尼奶油小圓餅
- 5-18不列塔尼焦糖奶油酥
- 〔法國南部〕
- 5-19波爾多可麗露
- 5-20巴斯克蛋糕
- 5-21櫻桃塔
- 5-22科雷茲核桃蛋糕&杏仁核桃塔
- 5-23糖浸薄酒萊西洋梨

#### Part6 法國經典甜點

- 6-1 漂浮島
- 6-2 法式小泡芙
- 6-3 法式榛果奶餡小泡芙
- 6-4 巧克力閃電泡芙
- 6-5 雙球咖啡泡芙
- 6-6 法式焦糖布丁
- 6-7 焦糖烤布蕾
- 6-8 焦糖蘋果
- 6-9 糖心蘋果
- 6-10 蒙布朗
- 6-11馬卡龍
- 6-12草莓奶油霜蛋糕
- 6-13蛋白糖霜檸檬塔
- 6-14 聖多諾黑
- 6-15 香草千層派
- 6-16 法蘭酥
- 6-17 剛果椰子球
- 6-18 熔岩巧克力蛋糕
- 6-19 杏桃塔
- 6-20 西洋梨夏洛特
- Part7 法國巧克力甜點
  - 7-1 松露巧克力
  - 7-2 巧克力杏仁脆餅

## <<一學就會! 法國經典甜點>

- 7-3 乾果巧克力
- 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
- Part8 法國餐前小鹹點
  - 8-1法蘭酥鹹拼盤
  - 8-2 洛林鹹派
  - 8-3 火腿乳酪土司
  - 8-4 韭蔥燻肉塔
  - 8-5 迷你紫茄餅
  - 8-6 煙燻鮭魚白芝麻塔餅
  - 8-7奶油蝦泡芙

## <<一學就會! 法國經典甜點>

### 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