



亚洲咖啡西点

CATELY

ASIA COFFEE AND WESTERN-STYLE PASTRY

情人之约
NO. 01

真爱·情人节
人人都是有情人

咖啡烘焙师的职业素养
理论与实践相结合

世界名厨聚集地
名厨何以成名厨?

独特风格与无限创新
不靠“脸”吃饭的面包店

青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE



目前，公司在天猫商城拥有两大线上运营店铺：

三能旗舰店 <http://sanneng.tmall.com>

三能官方旗舰店，环保节能先行，安心烘焙首选。

三能家居专营店 <http://sannengjiaju.tmall.com>

产品齐全，价格实惠，满足您家庭烘焙的所有需要。

(欲了解更多信息，请登陆三能器具官方网站：<http://www.wxsanneng.com/>)

新浪微博：<http://e.weibo.com/wxsanneng>

UNOPAN (屋诺) 是三能器具 (无锡) 有限公司藉由39年的烘焙器具研发及生产销售经验专为中国家用烘焙市场量身打造的品牌。

幸福，从 unopan 开始

WILTON，专注家庭烘焙，服务您的味蕾，分享快乐、灵感、感动！

公司地址：江苏省无锡市锡山区友谊北路316号
联系电话：(0510)83634282



三能器具(无锡)有限公司
SAN NENG BAKE WARE (WUXI) CO.,LTD.

罗伯特·彭斯把爱人比作六月里迎风初开的玫瑰，又比作合拍又和谐的曲子，纵然大海干涸水流尽，太阳将岩石烧作灰尘，他对她的爱也不改变。

一个人也可以看太阳从东山走到西山，听一首美妙的旋律来舒缓心情，走在雨中却不被淋湿，看花开的瞬间，在破晓时分听鸟鸣，看阳光冲破黑云到达地面，在和风中奔跑……两个人有两个人的精彩，一个人也可以有一个人的潇洒。

有爱，每一天都是情人节。

2016年第一期的《Café & Gâteaux》带着温暖与爱又和大家如期见面了。亲爱的读者，不管您是单身，还是已经组建了幸福的家庭，都和我们一起来尽享食物给我们带来的美味和满足吧！

来自世界各西点大国的名厨们，依然为我们展示了他们最专业的技术和经验——法国甜点MOF主厨Jean-Francois Arnord为我们带来了充满爱意的甜点，意大利翻糖手绘大师Laura Saporiti带我们玩转调色盘上的精彩，法国巧克力MOF主厨Philippe Bertrand和明星甜点师Martin Diez更是为我们倾吐他们的独家秘笈……以及由印尼《Bareca》杂志、上海西诺迪斯公司、意大利Silikomart公司推荐的各位主厨，他们以敬业的态度和满怀热情为我们提供了这些知识与经验，奉献给大家，愿共同学习。

《Café & Gâteaux》得以发展并渐渐成熟，得到了日本果子学校、常州市森派食品有限公司、印尼《Bareca》杂志、西诺迪斯食品（上海）有限公司、加州葡萄干、东京烘焙职业人、意大利SilikoMart、《Cafe Culture》杂志等的大力支持，在此致以感谢。

我们力求把杂志做得应时应景，更具实用性和时尚性，让更多西点爱好者能热情地参与其中。最后，新的一年，我们的目标是让《Café & Gâteaux》成为每一个美食人一生的好搭档，并为此不懈追求与努力！祝大家心情愉快！

2016年2月

王森



主编：王森。西式糕点技术研发者，立志让更多的人学会西点这项手艺。作为中国第一家专业西点学校的创办人，他将西点技术最大化地运用到了市场。他把电影《查理与巧克力梦工厂》的场景用巧克力真实地表现，他可以用面包做出巴黎埃菲尔铁塔，他可以用糖果再现影视中的主角的形象，他开创了世界上首个面包音乐剧场，他是中国首个西点、糖果时装发布会的设计者。他让西点不仅停留在吃的层面，而且把西点提升到了欣赏及收藏的更高层次。

他已从事西点技术研发20年，教育培养了数万名学员，学员来自亚洲各地。自2000年创立王森西点学校以来，他和他的团队致力于传播西点技术，帮助更多人认识西点，寻找制作西点的乐趣，从而获得幸福。

图书在版编目（CIP）数据

亚洲咖啡西点 情人之约 / 王森主编. — 青岛：青岛出版社，2016.1

ISBN 978-7-5552-3593-4

I. ①亚… II. ①王… III. ①西点—制作②西点—商店—商业经营 IV. ①TS213.2 ②F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字（2016）第022283号



书名：亚洲咖啡西点 情人之约

主编：王森

执行主编：张婷

国际特邀主编：印尼《Bareca Magazine》主编 张辉德

出版发行：青岛出版社

社址：青岛市海尔路182号（266061）

本社网址：<http://www.qdpub.com>

邮购电话：13335059110 0532-85814750（传真）

0532-68068026

组织编号：王森国际咖啡西点西餐学院

支持发行：西诺迪斯食品（上海）有限公司

常州市森派食品有限公司

日本果子学校

韩国慧田大学

策划编辑：周鸿媛

特约组稿：张婷 苏君

责任编辑：纪承志

特约编辑：邹凡 车奔

装帧设计：魏荣荣 施方丽

插画设计：夏园

翻译：陈玲华 周颖

摄影：黄鸿儒 刘力畅 王珠惠子

制版：青岛艺鑫制版印刷有限公司

印刷：青岛乐喜力科技发展有限公司

出版日期：2016年2月第1版 2016年2月第1次印刷

开本：16开（710毫米×1010毫米）

印张：7

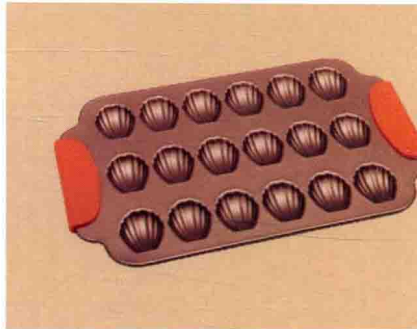
字数：200千字

书号：ISBN 978-7-5552-3593-4

定价：40.00元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017

（青岛版图书售出后如发现质量问题，请寄回青岛出版社出版印务部调换。电话：0532-68068638）



三能器具（无锡）有限公司成立于2000年，秉承台湾三能自创立伊始的制造技术与经验，为中国烘焙业提供最迅速、最方便的服务。

目前，公司在**天猫商城**拥有两大线上运营店铺：

三能旗舰店 <http://sanneng.tmall.com>

三能官方旗舰店，环保节能先行，安心烘焙首选。

三能家居专营店 <http://sannengjiaju.tmall.com>

产品齐全，价格实惠，满足您家庭烘焙的所有需要。

（欲了解更多信息，请登陆三能器具官方网站：<http://www.wxsanneng.com/>）

新浪微博：<http://e.weibo.com/wxsanneng>



公司地址：无锡市锡山经济开发区友谊北路316号

联系电话：（0510）83854210



三能器具（无锡）有限公司
SAN NENG BAKE WARE (WUXI) CO.,LTD.

幸福，从Unopan开始

Wilton，专注家庭烘焙，服务您的味蕾，分享快乐、灵感、感动！

Bring your chef home



Valentine's
Day







CONTENTS

08 主题季

在情人节化身一朵玫瑰，如初见般美好，
保留最纯的一份真，给自始至终，深爱的人们。

技术讲堂 36

如何打造完美蛋白霜？属于甜品，还是裱花装饰？
咖啡烘焙师的技艺提升，需要多少理论+多少实践？

48 新品推荐

新春我们吃什么甜品？一点暖心，一点甜蜜，再一点醇香。
健康又美味，这是必须的。

前沿资讯 58

把握西点界时尚前沿资讯，国际大师、知名品牌层出不穷，亲密接触，在这里。

90 品味时光

面包之于你，意义何在？
你有没有好奇过泡芙里的空洞？

名店报道 | 02

日本知名咖啡店、甜品店、面包店，在这里欣赏美食美景，
感受店面产品特色、独特装修和经营方式。



目前，公司在天猫商城拥有两大线上运营店铺：

三能旗舰店 <http://sanneng.tmall.com>

三能官方旗舰店，环保节能先行，安心烘焙首选。

三能家居专营店 <http://sannengjiaju.tmall.com>

产品齐全，价格实惠，满足您家庭烘焙的所有需要。

(欲了解更多信息，请登陆三能器具官方网站：<http://www.wxsanneng.com/>)

新浪微博：<http://e.weibo.com/wxsanneng>

UNOPAN (屋诺) 是三能器具 (无锡) 有限公司藉由39年的烘焙器具研发及生产销售经验专为中国家用烘焙市场量身打造的品牌。

幸福，从 unopan 开始

WILTON，专注家庭烘焙，服务您的味蕾，分享快乐、灵感、感动！

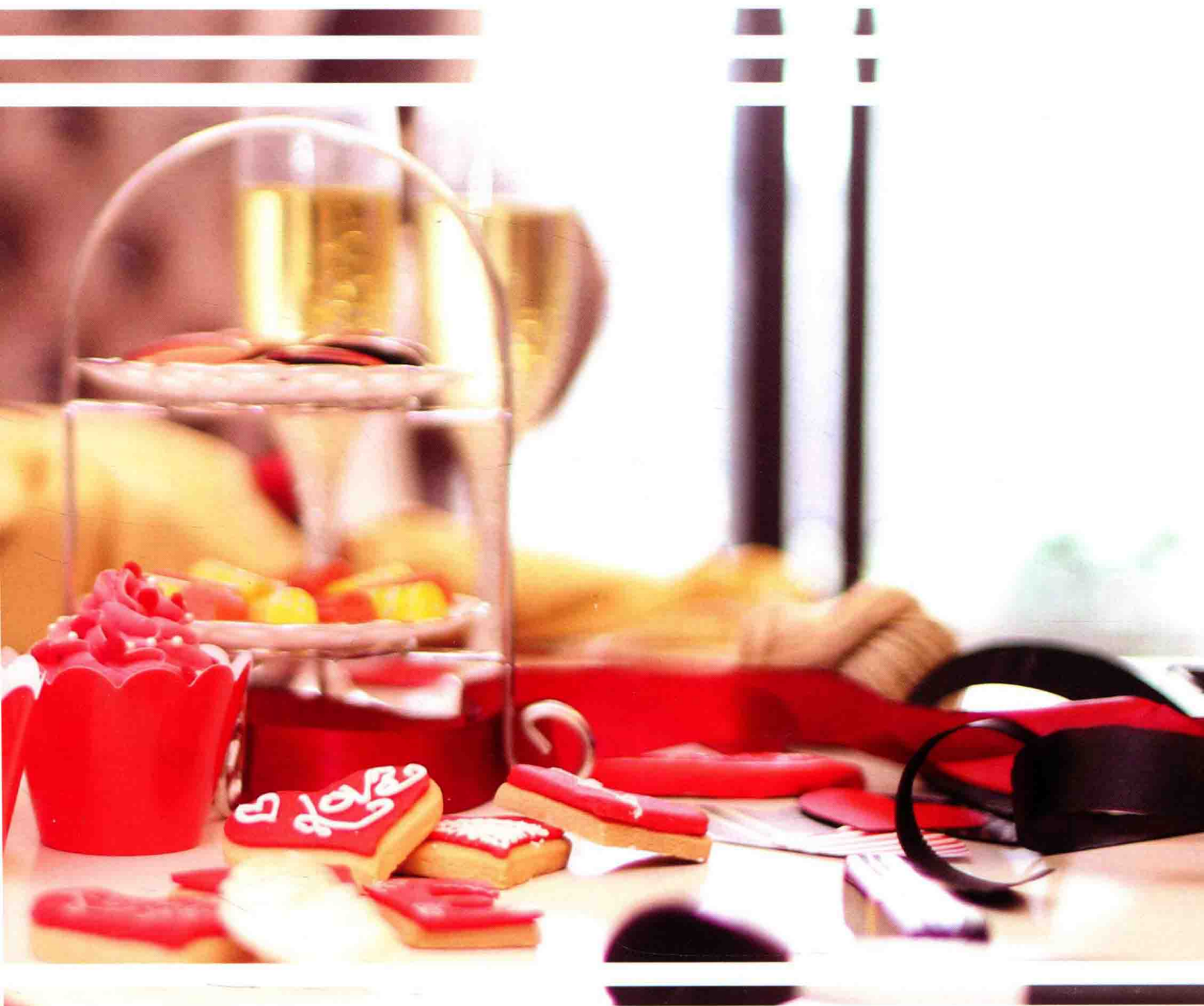
公司地址：江苏省无锡市锡山区友谊北路316号
联系电话：(0510)83634282



三能器具(无锡)有限公司
SAN NENG BAKE WARE (WUXI) CO.,LTD.

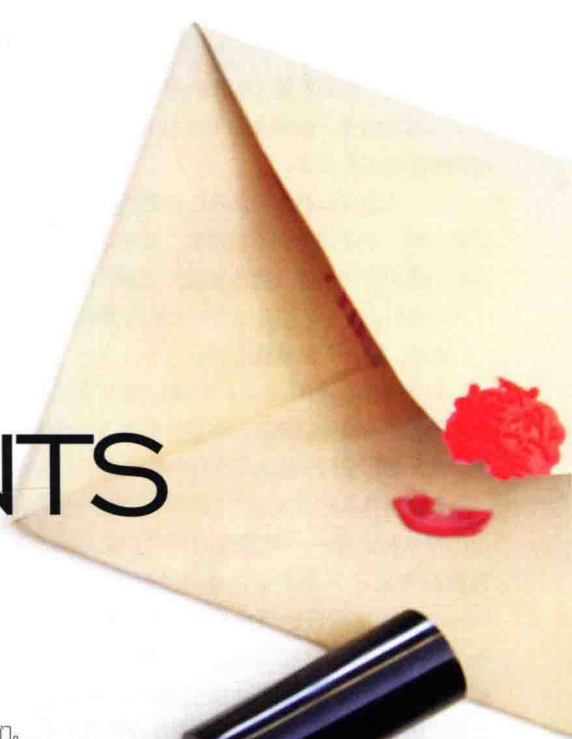


Valentine's
Day





For you
WITH LOVE
Happy Valentine Days



CONTENTS

08 主题季

在情人节化身一朵玫瑰，如初见般美好，
保留最纯的一份真，给自始至终，深爱的人们。

技术讲堂 36

如何打造完美蛋白霜？属于甜品，还是裱花装饰？
咖啡烘焙师的技艺提升，需要多少理论 + 多少实践？

48 新品推荐

新春我们吃什么甜品？一点暖心，一点甜蜜，再一点醇香。
健康又美味，这是必须的。

前沿资讯 58

把握西点界时尚前沿资讯，国际大师、知名品牌层出不穷，亲密接触，在这里。

90 品味时光

面包之于你，意义何在？
你有没有好奇过泡芙里的空洞？

名店报道 | 02

日本知名咖啡店、甜品店、面包店，在这里欣赏美食美景，
感受店面产品特色、独特装修和经营方式。



罗伯特·彭斯把爱人比作六月里迎风初开的玫瑰，又比作合拍又和谐的曲子，纵然大海干涸水流尽，太阳将岩石烧作灰尘，他对她的爱也不改变。

一个人也可以看太阳从东山走到西山，听一首美妙的旋律来舒缓心情，走在雨中却不被淋湿，看花开的瞬间，在破晓时分听鸟鸣，看阳光冲破黑云到达地面，在和风中奔跑……两个人有两个人的精彩，一个人也可以有一个人的潇洒。

有爱，每一天都是情人节。

2016年第一期的《Café & Gâteaux》带着温暖与爱又和大家如期见面了。亲爱的读者，不管您是单身，还是已经组建了幸福的家庭，都和我们一起来尽享食物给我们带来的美味和满足吧！

来自世界各西点大国的名厨们，依然为我们展示了他们最专业的技术和经验——法国甜点MOF主厨Jean-Francois Arnord为我们带来了充满爱意的甜点，意大利翻糖手绘大师Laura Saporiti带我们玩转调色盘上的精彩，法国巧克力MOF主厨Philippe Bertrand和明星甜点师Martin Diez更是为我们倾吐他们的独家秘笈……以及由印尼《Bareca》杂志、上海西诺迪斯公司、意大利Silikomart公司推荐的各位主厨，他们以敬业的态度和满怀热情为我们提供了这些知识与经验，奉献给大家，愿共同学习。

《Café & Gâteaux》得以发展并渐渐成熟，得到了日本果子学校、常州市森派食品有限公司、印尼《Bareca》杂志、西诺迪斯食品（上海）有限公司、加州葡萄干、东京烘焙职业人、意大利SilikoMart、《Cafe Culture》杂志等的大力支持，在此致以感谢。

我们力求把杂志做得应时应景，更具实用性和时尚性，让更多西点爱好者能热情地参与其中。最后，新的一年，我们的目标是让《Café & Gâteaux》成为每一个美食人一生的好搭档，并为此不懈追求与努力！祝大家心情愉快！

2016年2月

王森



主编：王森。西式糕点技术研发者，立志让更多的人学会西点这项手艺。作为中国第一家专业西点学校的创办人，他将西点技术最大化地运用到了市场。他把电影《查理与巧克力梦工厂》的场景用巧克力真实地表现，他可以用面包做出巴黎埃菲尔铁塔，他可以用糖果再现影视中的主角的形象，他开创了世界上首个面包音乐剧场，他是中国首个西点、糖果时装发布会的设计者。他让西点不仅停留在吃的层面，而且把西点提升到了欣赏及收藏的更高层次。

他已从事西点技术研发20年，教育培养了数万名学员，学员来自亚洲各地。自2000年创立王森西点学校以来，他和他的团队致力于传播西点技术，帮助更多人认识西点，寻找制作西点的乐趣，从而获得幸福。

图书在版编目（CIP）数据

亚洲咖啡西点 情人之约 / 王森主编. — 青岛：青岛出版社，2016.1

ISBN 978-7-5552-3593-4

I. ①亚… II. ①王… III. ①西点—制作②西点—商店—商业经营 IV. ①TS213.2 ②F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字（2016）第022283号



书名：亚洲咖啡西点 情人之约

主编：王森

执行主编：张婷

国际特邀主编：印尼《Bareca Magazine》主编 张辉德

出版发行：青岛出版社

社址：青岛市海尔路182号（266061）

本社网址：<http://www.qdpub.com>

邮购电话：13335059110 0532-85814750（传真）

0532-68068026

组织编写：王森国际咖啡西点西餐学院

支持发行：西诺迪斯食品（上海）有限公司

常州市森派食品有限公司

日本果子学校

韩国慧田大学

策划编辑：周鸿媛

特约组稿：张婷 苏君

责任编辑：纪承志

特约编辑：邹凡 车奔

装帧设计：魏荣荣 施方丽

插画设计：夏园

翻译：陈玲华 周颖

摄影：黄鸿儒 刘力畅 王珠惠子

制版：青岛艺鑫制版印刷有限公司

印刷：青岛乐喜力科技发展有限公司

出版日期：2016年2月第1版 2016年2月第1次印刷

开本：16开（710毫米×1010毫米）

印张：7

字数：200千

书号：ISBN 978-7-5552-3593-4

定价：40.00元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017

（青岛版图书售出后如发现质量问题，请寄回青岛出版社出版印

务部调换。电话：0532-68068638）



张婷

执行主编

王森国际咖啡西点西餐学校高级技师、《Café & Gâteaux》杂志编辑、省残联考评员、多家烘焙杂志社特约撰稿人，参与出版发行了专业书籍 150 余本。

编者语 EDITOR'S NOTE

关于我们的团队

世界可以很大，我们用一生的时间都不可能踏遍世界的每一个角落；世界可以很小，坐在午后慵懒的阳光房里，翻看纸清墨香，就可以了解外面的万物乾坤，以及各国的美食文化。

做杂志，就像一次次地经历人生，在每期的小轮回里不断努力、挣扎、释然、欣喜、归于平静。过程中有克服困难后的欢欣鼓舞，也有达不到目标后的心有不甘。正如人生，总要尝过了酸甜苦辣，才会在合版关书的那一刻体会到亢奋过后的那种平和。不同的是，每一次出刊不等于完结，没有盖棺定论的残忍，却为下一次初生留有完全的余地。

很想说的是，做杂志的人不能心胸狭小，要有客观审视自己的勇气，这才是推动自己和杂志前进的根本动力。做杂志要眼观六路耳听八方，要有吸收意见和建议的气量。在现如今这个信息爆炸的时代，闭门造车再也行不通了，关上门自己玩自己的，只能让空间越缩越小，让眼界越变越窄。只有打开门，做好面对各种变数的心理准备，才能给自己多寻找一些可能性，而创作的灵感和激情也会在此时找到更多的出口，与外界达到更默契的连接。

《Café & Gâteaux》自创刊以来也一直在寻找更适合中国乃至亚洲的西点艺术的容纳方式：它不是故弄玄虚高深莫测的艺术创意，也不是表面华丽实则苍白的浮夸造型，而是真正能够让我们的心灵产生高度共鸣的那份对于甜点及美食的热爱。如今我们走过第三个年头了，这中间有过辉煌也有过低谷，在如今传统媒体普遍受到冲击的现实面前，怎样站稳脚跟、如何发展成为了最大的挑战。于是杂志从今年几期开始有新的改变，我们将回归到之前的大板块设置，这样能更明确、更集中地为读者传达相应的信息。同时我们也会在之后的几个月完成栏目的锁定和新栏目的陆续推出。我们的团队会一直不遗余力而深入浅出地将西点艺术推广到更广泛的人群中，让美食发挥其本来的力量。

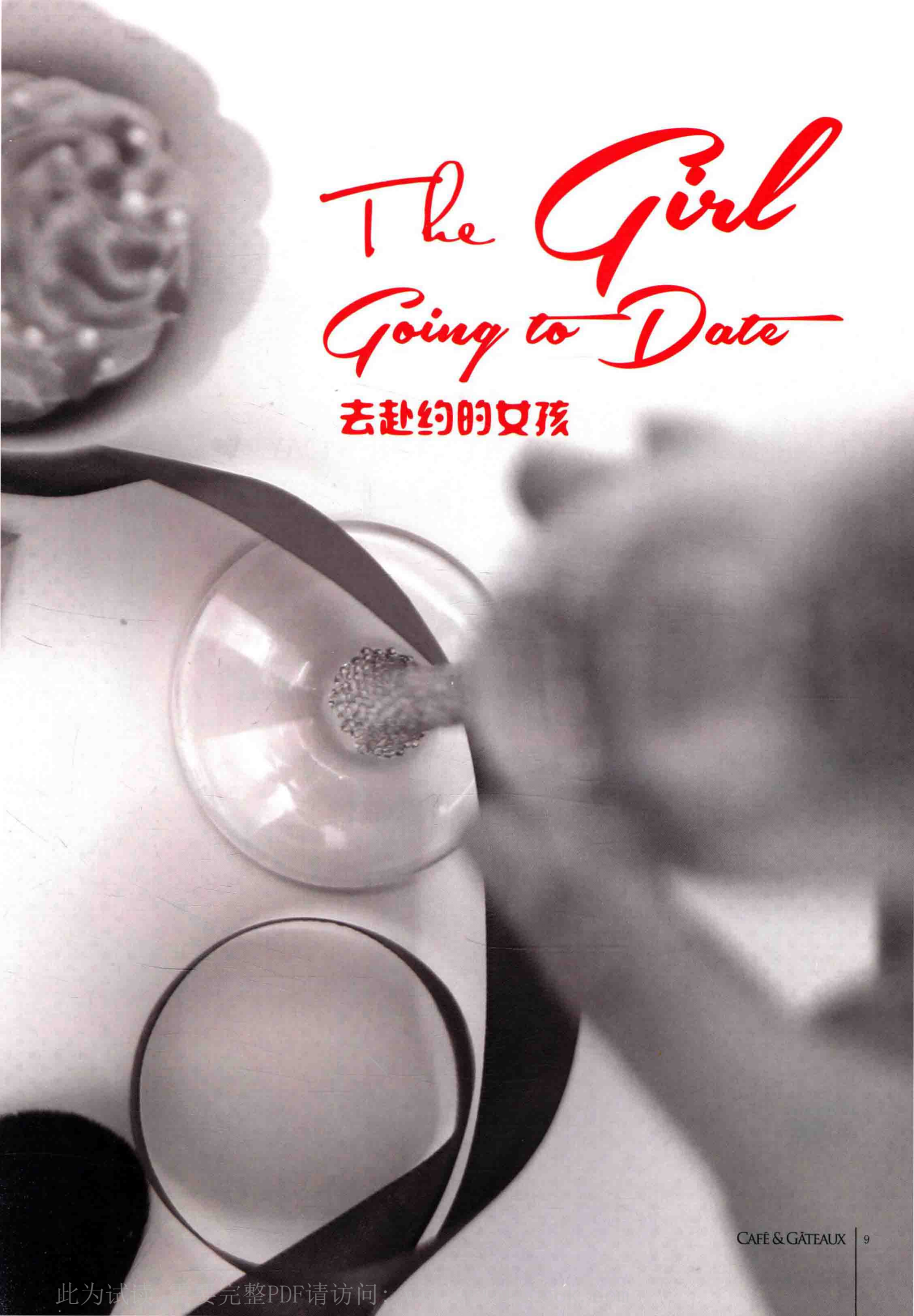
《Café & Gâteaux》得以发展并渐渐成熟，得到了日本果子学校、常州森派食品有限公司、印尼《Bareca Magazine》、西诺迪斯食品（上海）有限公司、韩国慧田大学、东京烘焙职业人王子剑的大力支持，在此致以感谢。

亲爱的读者们，希望您阅读每期杂志的时候能够真正体会到我们的诚恳用心。我们将带您去了解，还将为您带来业界的奇思妙想，及其对于时尚、设计等领域的影响，解读艺术如何与我们的生活联系得更加紧密。

2016 年 2 月

张婷





The Girl Going to Date

去赴约的女孩