

# 星级酒店精致西餐

# 甜品

食尚文化○组织编写

XINGJIDIAN JINGZHI XICAN TIANPIN



化学工业出版社

食尚文化



# 星级酒店精致西餐

# 甜品

食尚文化〇组织编写



化学工业出版社

·北京·



## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

甜品/食尚文化组织编写. —北京: 化学工业出版社, 2010. 6  
(星级酒店精致西餐)

ISBN 978-7-122-08288-6

I. 甜… II. 食… III. 西餐-食谱 IV. TS972.188  
中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第071322号

---

责任编辑: 张彦

责任校对: 吴静

装帧设计: 迷底书装

---

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)

印 装: 北京画中画印刷有限公司

720mm×1000mm 1/16 印张6 字数10千字 2011年1月北京第1版第1次印刷

---

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

---

定 价: 38.00元

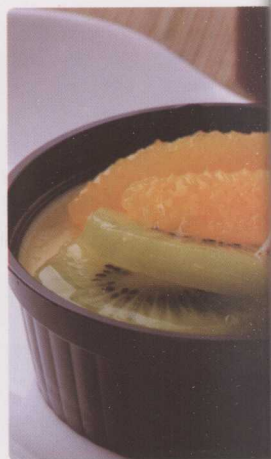
版权所有 违者必究

# 目 录 Contents

巧克力布朗尼	制作者：于梅英	7
意式芝士蛋糕	制作者：于梅英	8
意大利巧克力蛋糕	制作者：尚远新	9
乡村苹果派	制作者：李志忠	11
牛奶巧克力慕斯	制作者：李志忠	12
酸奶慕斯	制作者：李志忠	13
焦糖布丁	制作者：王鹏	15
水果泡芙	制作者：梁哲	17
黄金蛋卷	制作者：梁哲	18
椰汁西米露	制作者：李让	19
柠檬瑞士卷	制作者：李让	21
君度酒慕斯蛋糕	制作者：李让	22
香蕉慕斯蛋糕	制作者：李让	23
巧克力沙架蛋糕	制作者：李让	25
鲜桑子慕斯	制作者：赵华伟	27
蜂蜜巧克力慕斯	制作者：李凯	29
杏仁布丁	制作者：李凯	30
美式奶酪蛋糕	制作者：李凯	31
红酒煮梨	制作者：李凯	32



西柚奶油蛋糕	制作者：弓克	33
柠檬慕斯	制作者：张利民	35
剧院蛋糕	制作者：弓克	37
热带芒果蛋糕	制作者：弓克	38
法式奶油布丁	制作者：弓克	39
草莓慕斯蛋糕	制作者：隋江	41
黑森林蛋糕	制作者：隋江	42
奶油芝士蛋糕	制作者：隋江	43
提拉米苏杯	制作者：隋江	45
牛奶黑樱桃馅饼	制作者：董秀兰	47
草莓榛子蛋糕	制作者：董秀兰	49
奶油椰丝蛋糕	制作者：董秀兰	51
鲜果排	制作者：董秀兰	53
白巧克力蛋糕	制作者：刘英祥	55
蛋挞	制作者：刘英祥	57
咖啡气鼓	制作者：刘英祥	59
卡布奇诺布朗尼	制作者：刘英祥	60
芒果慕斯	制作者：刘英祥	61
松露巧克力蛋糕	制作者：刘英祥	62
巧克力气鼓	制作者：刘英祥	63





杏仁水果派	制作者：刘英祥	65
黑樱桃奶酪蛋糕	制作者：刘英祥	67
意大利香草布丁	制作者：谷国峰	69
水果蛋挞	制作者：谷国锋	70
马斯卡巴尼挞	制作者：谷国峰	71
巧克力榛子蛋糕	制作者：张德良	73
奶油开心果蛋糕	制作者：张德良	75
黄油粒苹果派	制作者：韩鹏	77
瑞士卷	制作者：韩鹏	79
杏仁樱桃派	制作者：韩鹏	81
黑巧克力慕斯蛋糕	制作者：李让	83
热情果苏非	制作者：刘海东	85
烤制奶酪蛋糕	制作者：李芳芳	87
意大利松仁蛋糕	制作者：吕建彪	89
鲜水果葡萄酒蛋黄布丁	制作者：刘亦纬	91
圣诞布丁	制作者：张萌	93
热心果布丁	制作者：张萌	94
热巧克力苏非	制作者：张萌	95
黄油蛋糕	制作者：李让	96





出品量 4 份

原 料

黄油	75克
砂糖	75克
全蛋	1个
美玫面粉	30克
可可粉	22克
金像面粉	10克
核桃仁	50克
玉桂粉	6克
丁香粉	6克

制作过程

1. 先将黄油和砂糖打制均匀，细腻，加入鸡蛋慢慢打发。
2. 加入美玫面粉、金像面粉、可可粉、玉桂粉、丁香粉、核桃仁打均匀。
3. 倒入模具中，炉温上火170℃，下火180℃，烤制30分钟左右即可。



济南贵和皇冠假日酒店饼房厨师长。



# 意式芝士蛋糕 \ 制作者：于梅英

Tiramisu



## 出品量 10 份

### 原 料

马斯卡布尼芝士	400克
蛋黄	50个
牛奶	50毫升
朗姆酒	25克
蛋清	3个
吉利丁	25克
淡奶油	200毫升
速溶咖啡	50毫升
手指饼	适量
糖	50克

### 制作过程

1. 芝士与糖打至发白、细腻，加入蛋黄、蛋清打发。
2. 将牛奶加热放入化好的吉利丁，再加入朗姆酒混合凉至手温。
3. 再加入打发的淡奶油，搅拌均匀。
4. 模具中铺一层糕坯，将打好的料倒入一半，放沾咖啡的手指饼，稍冷冻片刻再倒入余料抹平。



大连富丽华酒店西餐行政总厨。

## 出品量 4 份

### 原 料

海绵蛋糕坯	200克
咖啡液体	40毫升
香草冰淇淋	400克
干鲜果粒	100克
巧克力汁	200克
黄车厘子	8粒

### 制作过程

1. 准备4个大咖啡杯，将蛋糕坯切片放杯子周围，浇匀咖啡，中间放香草冰淇淋，再放干鲜果粒，顶部放蛋糕坯盖好，放冰箱冷冻5分钟。
2. 从杯里取出蛋糕模放盘中，面上浇巧克力汁，用黄车厘子做装饰即可。







出品量 1 份

原 料

甜面：

糖粉	100克
黄油	200克
面包粉	150克
饼粉	150克
鸡蛋	1个

馅料：

苹果	500克
糖	100克
玉桂粉	少许
葡萄干	少许

制作过程

1. 将甜面原料混合均匀，和好后放入冰箱。
2. 取出冷藏的甜面，将其擀至4厘米厚放入圆模中。
3. 苹果削皮切片加入糖、玉桂粉、黄油、葡萄干炒熟。
4. 把炒好的苹果放入圆模中压实，上面用甜面盖上或拉条。
5. 入炉中180℃烤25分钟即可。



华侨大厦饼房厨师长。

# 牛奶巧克力慕斯 \ 制作者：李志忠

Milk Chocolate Mousse



## 出品量 4 份

### 原 料

牛奶巧克力	500克
鸡蛋	3个
糖	60克
鸡蛋黄	1个
鱼胶	10克
淡奶油	400毫升
朗姆酒	30毫升

### 制作过程

1. 先把巧克力化开。
2. 把鸡蛋和鸡蛋黄放在一起隔水打起。
3. 把化好的鱼胶、朗姆酒、蛋液加入打起的奶油中，一半放入模中，另一半放入化好的巧克力后也放入模中，全部放入冰箱。
4. 成型后切成长方形装饰即可。



## 出品量 4 份

### 原 料

水	40毫升
柠檬汁	50毫升
糖	60克
奶油	200毫升
草莓酸奶	150克
鱼胶	10克

### 制作过程

1. 将水、柠檬汁、糖放在一起上火煮开。
2. 把奶油打起加入煮好的水和草莓酸奶，然后放入鱼胶。
3. 放入模具，移入冰箱冷藏成型即可。





出品量 4 份

### 原料

牛奶	500毫升
糖	150克
鸡蛋	4个

### 制作过程

1. 取50克糖，将其炒至焦糖色，倒入模具中，铺一层薄底。
2. 把剩余的糖加牛奶煮开，放凉，加入打好的鸡蛋，倒入模具中。
3. 将其放入150℃烤箱（下火高于上火），烤40分钟左右。



华侨大厦饼房主管。



