



尚锦西餐系列

经典西点

上海衡山马勒别墅饭店 编



中国纺织出版社



经典西点

经典西点

1688种经典西点食谱



尚锦文化

尚锦西餐系列

经典西点

上海衡山马勒别墅饭店 编



总策划：王 磊
顾 问：赵仁荣
副主编：刘 洪
编 委：金 澜 董 华 金 渊 丁峥嵘
撰 稿：金 澜
摄 影：杨中俭
制 作：金 澜
编 务：林 琳 金 澜 蔡乾坤 姚恩俊

 中国纺织出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

经典西点 / 上海衡山马勒别墅饭店编. — 北京: 中国纺织出版社,

2010.8

(尚锦西餐系列)

ISBN 978-7-5064-6647-9

I. ①经… II. ①上… III. ①糕点—制作—西方国家 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第138685号

责任编辑: 卢志林 责任印制: 刘 强

装帧设计: 北京水长流文化发展有限公司

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京利丰雅高长城印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2010年8月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 6

字数: 49千字 定价: 22.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

Foreword 前言



西餐在上海颇有历史和传承。近代的上海是远东第一大都市，也是欧风美雨浸染最多的地方。20世纪30年代，在上海的霞飞路（淮海路）、亚尔培路（陕西南路）一带，西方人经营的餐馆鳞次栉比。如今，倘若您要体会西方人上世纪在上海的生活，可以到位于淮海路、陕西南路附近的衡山马勒别墅去吃西餐。

马勒别墅是老洋房的典范，是英籍犹太人马勒的住宅。马勒靠赛马发家，是著名的船商。马勒的女儿曾梦见一座童话城堡，为圆女儿的美梦，马勒经过十年的辛苦，于1936年建成了想象奇特、富有童话气息、融合东西方精华的花园别墅。

上海的西餐历来有“东有红房子，西有衡山宾馆”的说法，衡山马勒别墅继承了衡山宾馆的传统，在经营中餐的同时，“两条腿走路”，注重发展西餐。其特点有四：一是传承经典，以法式为主，但同时强调融合创新，将欧陆西餐融为一体；二是以海鲜为主要烹饪原料，讲究选料高档；三是强调原汁原味，追求口味纯正；四是力求新颖、小巧、精致。

在饭店用过西餐的朋友们都很喜欢马勒别墅的菜品和甜点，多次鼓励我们集成菜谱出版。为宣传西餐文化，也为与同行交流，我们西餐部的工作人员借此良机，将自己的点滴收获记录下来，希望大家喜欢，同时也祈请同行与识者教正。最后，我们热诚欢迎中外嘉宾莅临马勒别墅参观、指导！

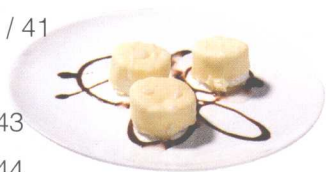
北京大学博士 / 上海衡山集团副总裁 / 上海衡山马勒别墅总经理 王磊

目录 CONTENTS

蛋糕·甜品

香橙蛋糕 / 7
蓝莓芝士蛋糕 / 8
咖啡蛋糕 / 9
香浓巧克力蛋糕 / 10
巧克力杏仁蛋糕 / 11
抹茶蛋糕 / 12
黑森林蛋糕 / 13
手工芝士蛋糕 / 14
马芬蛋糕 / 15
巧克力软心蛋糕 / 16
热巧克力蛋糕 / 17
巧克力榛子蛋糕 / 18
黄油蛋糕 / 19
巧克力布朗尼 / 20
芒果慕斯 / 21
蓝莓慕斯 / 22
黑朗姆酒巧克力慕斯 / 23
椰奶慕斯 / 24
蔓越莓慕斯 / 25
草莓慕斯 / 26
百香果慕斯 / 27
巧克力慕斯 / 28
杏仁奶油派 / 29

水果塔 / 30
榛子派 / 31
焦糖苹果塔 / 32
香橙芝士塔 / 33
核桃派 / 34
蜜桃派 / 35
草莓派 / 36
蓝莓派 / 37
柠檬派 / 38
苹果派 / 39
菠萝派 / 40
樱桃薄荷奶油塔 / 41
提拉米苏 / 42
绿茶提拉米苏 / 43
芒果提拉米苏 / 44
草莓提拉米苏 / 45
奶酪布丁 / 46
红豆布丁 / 47
焦糖布丁 / 48
英式布丁 / 49
奶油泡芙 / 50
意大利酸奶冻 / 50





面包 · 饼干 · 巧克力

啤酒面包棒 / 52

香料面包 / 53

农夫面包 / 54

巴达面包 / 55

全麦吐司 / 56

葵花子面包 / 57

全麦长棍面包 / 58

口袋面包 / 59

杂粮餐包 / 60

蒜香面包 / 61

黑麦长棍面包 / 62

玉米面包 / 63

羊角包 / 64

巧克力羊角包 / 65

杏仁丹麦 / 66

葡萄丹麦 / 67

蓝莓丹麦 / 68

玉桂丹麦 / 69

唐纳滋 / 70

黄油饼干 / 71

胡椒黄油饼干 / 72

黄油可可饼干 / 73

杏仁饼干 / 74



榛子饼干 / 75

香草黄油饼干 / 76

巧克力饼干 / 77

椰丝饼干 / 78

花生饼干 / 79

白巧克力 / 80

榛子巧克力 / 81

杏仁巧克力 / 82

杏仁白巧克力 / 82

冰激凌 · 雪葩

抹茶冰激凌 / 84

草莓冰激凌 / 85

薄荷冰激凌 / 86

香草冰激凌 / 87

巧克力冰激凌 / 88

朗姆巧克力冰激凌 / 89

红豆冰激凌 / 90

芒果冰激凌 / 91

香橙冰激凌 / 92

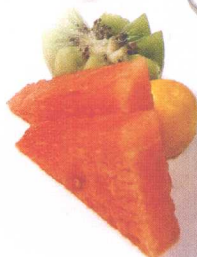
桑梅冰激凌 / 93

薄荷雪葩 / 94

蓝莓雪葩 / 95

黑莓雪葩 / 96

桑梅雪葩 / 96





蛋

糕 · 甜 品

DANGAO · TIANPIN



厨师提示



在制作香橙奶油的时候可以加入少许其他新鲜水果，会给你带来不同的口味及口感。

原料 Raw material

蛋糕坯	40克
蛋黄	4个
砂糖	120克
玉米淀粉	50克
橙汁	400克
君度酒	20克
淡奶油	200克

装饰料 Ornamental material

香橙酱	50克
樱桃	适量



香橙蛋糕

装饰

在蛋糕表面涂满香橙酱，放上樱桃点缀即可。

特点

橙香味的奶油中夹有淡淡君度酒的味道。

做法

Practice

1. 蛋黄加砂糖搅拌至微微发白，放入玉米淀粉搅匀。
2. 橙汁加热后冲入蛋黄料中搅匀，静置冷却。
3. 把奶油打发，将君度酒及橙汁蛋黄料一起倒入盘中，搅匀，制成香橙奶油待用。
4. 把蛋糕坯分成2层，取一层先抹上香橙奶油，再放上一层蛋糕坯，随后再抹上香橙奶油，放入冰箱冷藏后改刀即可。



厨师提示

用蘸了热水的刀修整蛋糕不易粘刀。

原料

Raw material

奶油芝士 400克
砂糖 100克
淡奶油 70克
全蛋 2个
鲜奶油 35克
玉米淀粉 20克
柠檬汁 10克

装饰料

Ornamental material

蓝莓酱 少许
巧克力棒 2根



蓝莓芝士蛋糕

做法

Practice

1. 奶油芝士软化后加砂糖打发。
2. 加入其他原料搅匀。
3. 倒入烤盘内隔水入烤箱以160℃烘烤50分钟即可。

装饰

表面淋蓝莓酱，装饰巧克力棒。

特点

奶酪香浓，冷却食用更佳。

厨师提示

夹层的咖啡奶油抹薄点，进冰箱冷藏6小时。

原料 Raw material

咖啡蛋糕坯

鸡蛋	115克
白糖	115克
低筋粉	100克
清咖啡	5克
黄油	20克

咖啡奶油

淡奶油	200克
白糖	20克
咖啡酒	5克
咖啡糖浆	5克

装饰料 Ornamental material

巧克力酱	少许
巧克力棒	2根

装饰

表面抹巧克力酱，装饰巧克力棒。

特点

浓浓咖啡香，口感类似冰激凌。



咖啡蛋糕

做法

Practice

1. 黄油加白糖搅拌至化开，加入鸡蛋打发。
2. 慢慢加入低筋粉、清咖啡拌匀。
3. 入烤箱以200℃烤15分钟取出成咖啡蛋糕坯，冷却。
4. 淡奶油打发至八成发，加白糖、咖啡糖浆、咖啡酒拌匀成咖啡奶油。
5. 将咖啡蛋糕坯改刀，取一片蛋糕坯抹上咖啡奶油，再盖上一层蛋糕坯。



厨师提示



面粉用细网过筛后做出来的蛋糕中不会出现颗粒状。

原料

Raw material

鸡蛋	2个
糖	少许
黄油	30克
牛奶	50克
奶油	50克
牛奶巧克力	100克
低筋粉	50克

装饰料

Ornamental material

巧克力粉	少许
巧克力棒	1根



香浓巧克力蛋糕

做法

Practice

1. 巧克力、黄油化开，混合拌匀。
2. 鸡蛋加糖搅拌至无颗粒。
3. 将所有原料混合均匀。
4. 入烤箱以190℃烤45~50分钟。

装饰

切三角形，撒巧克力粉，装饰巧克力棒。

特点

巧克力味香浓，搭配奶茶更香甜。

厨师提示

出烤箱后立即从模具中倒扣出来。改刀时锯刀要烫，防止粘刀，冷藏食用更佳。

原料

Raw material

鸡蛋 2个
黄油 30克
牛奶 50克
奶油 50克
牛奶巧克力 100克
杏仁粉 50克

装饰料

Ornamental material

巧克力粉 少许



巧克力杏仁蛋糕

装饰

挤上打发奶油，撒巧克力粉。

特点

杏仁味香浓，入口即化。

做法

Practice

1. 巧克力、黄油化开，混合均匀。
2. 鸡蛋加牛奶混合均匀。
3. 做法1与做法2混合，筛入杏仁粉，倒入模具内，入烤箱以190℃烘烤45~50分钟。



抹茶蛋糕

原料

Raw material

鸡蛋	4个
糖	120克
低筋粉	120克
蛋糕油	6克
水	20克

装饰料

Ornamental material

淡奶油	100克
抹茶粉	10克

做法

Practice

- 1.鸡蛋打散，加糖、低筋粉、蛋糕油、水和匀。
- 2.倒入模具中，入烤箱以190℃烤12~15分钟。

装饰

表面抹打发的淡奶油，撒抹茶粉。

特点

制作简单，口感清爽。



黑森林蛋糕

做法

Practice

1. 淡奶油打发。
2. 蛋糕坯刷樱桃酒，撒上酒渍樱桃，抹打发奶油。

装饰

巧克力刨成屑撒在蛋糕表面，侧面贴杏仁片。

特点

酒渍樱桃醇香味浓，蛋糕入口即化。

原料

Raw material

- 淡奶油 850克
 10寸海绵蛋糕黑坯 1个
 樱桃酒 35克
 酒渍樱桃 450克

装饰料

Ornamental material

- 巧克力 适量
 杏仁片 适量



厨师提示



冷藏食用更佳。

原料

Raw material

奶油芝士	400克
糖	100克
淡奶油	70克
鸡蛋	2个
鲜奶油	35克
玉米淀粉	20克
柠檬汁	10克

装饰料

Ornamental material

巧克力嘎纳什	少许
白巧克力屑	少许
巧克力插片	少许



手工芝士蛋糕

做法

Practice

1. 奶油芝士软化后加糖打发，加入其他原料，搅匀。
2. 入烤盘，隔水以160℃烤50分钟。

装饰

用巧克力嘎纳什画线装饰，撒白巧克力屑，周围贴上巧克力插片。

特点

香浓酸甜，搭配香草沙司更佳。



原料 Raw material

砂糖	200克
鸡蛋	3个
柠檬汁	10克
淡奶油	200克
牛奶	50克
低筋粉	200克
发酵粉	6克

马芬蛋糕

装饰

可以淋上不同口味的果酱或点缀新鲜水果。

特点

口感松软，奶香味浓郁。

做法

Practice

1. 将淡奶油打发至半发状态。
2. 将除奶油外的其他原料一起搅匀，再慢慢加入奶油成马芬浆料。
3. 用裱花袋将马芬浆料挤入纸托中，进烤箱以190℃烤10~13分钟，取出即可。