



法国糕点大全

Pâtisserie
française

日本辻制果专门学校 监修

(日) 川北未一 著

谭颖文 沈海泳 译

法国 糕点 大全

Pâtisserie française

日本辻制果专门学校 监修

(日) 川北未一 著

谭颖文 沈海泳 译

辽宁科学技术出版社

沈阳

PRO NO TAME NO WAKARIYASUI FRANCE GASHI by Suekazu Kawakita(Under the Editorial Supervision of Tsuji Institute of Patisserie)

Copyright © Tsuji Culinary Research Co., Ltd. 2004

Photographs by Junko Fuma

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Original Japanese edition published by SHIBATA PUBLISHING CO., LTD., Tokyo.

This Simplified Chinese language edition published by arrangement with
SHIBATA PUBLISHING CO., LTD., Tokyo in care of Tuttle-Mori Agency, Inc., Tokyo.

© 2016, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由SHIBATA PUBLISHING CO., LTD.授权辽宁科学技术出版社在中国大陆独家出版简体中文版本。著作权合同登记号：06-2014第91号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

法国糕点大全 / (日)川北末一著;谭颖文,沈海泳译.
—沈阳:辽宁科学技术出版社,2016.5
ISBN 978-7-5381-9550-7

I.①法… II.①川… ②谭… ③沈… III.①蛋糕—糕点
加工 IV.①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第319242号

出版发行:辽宁科学技术出版社

(地址:沈阳市和平区十一纬路29号 邮编:110003)

印刷者:辽宁新华印务有限公司

经销者:各地新华书店

幅面尺寸:185mm×260mm

印 张:21.5

插 页:4

字 数:500千字

出版时间:2016年5月第1版

印刷时间:2016年5月第1次印刷

责任编辑:康倩

封面设计:袁舒

版式设计:袁舒

责任校对:李霞

书 号:ISBN 978-7-5381-9550-7

定 价:128.00元

联系电话:024-23284367 联系人:康倩 编辑

地址:沈阳市和平区十一纬路29号 辽宁科学技术出版社

邮编:110003

E-mail: 987642119@qq.com

	前言	2
	本书使用方法	8
第 1 章	法式糕点的分类	10
法式糕点的基础知识	糕点的历史	11
9	法国的风土及点心	15
	关于材料	17
	面粉	17
	鸡蛋	18
	砂糖	20
	乳制品	22
	关于用具	24
	烤箱	24
	模型或烤盘用的烤盘纸	25
	混拌用具	26
	计量用具	27
第 2 章	关于海绵蛋糕面团	30
海绵蛋糕面团、奶油面团的糕点	[基本面团] 海绵蛋糕面团 (Pâte à biscuit)	32
29	草莓蛋糕卷 (Omelette aux fraises)	34
	[基本奶油馅] 卡士达奶油馅 (Crème pâtissière)	37
	水果蛋糕卷 (Roulé aux fruits)	40
	* 挤花袋的准备及挤法	42
	洋梨夏洛特 (Charlotte aux poires)	43
	* 糖煮洋梨	46
	[基本面团] 热内亚海绵蛋糕面团 (Pâte à génoise)	47
	法式草莓蛋糕 (Fraisier)	49
	* 杏仁膏装饰加工 (玫瑰花)	52
	法式摩卡蛋糕 (Gâteau moka)	53
	* 模型的准备	55
	[基本奶油馅] 奶油馅 (Crème au beurre)	56
	* 糖浆的温度及状态	57
	方块巧克力蛋糕 (Tranche au chocolat)	58
	[基本奶油馅] 甘那许 (Ganache)	61
	吉涅司 (Pain de gènes)	62
	[基本面团] 杏仁海绵蛋糕 (Pâte à biscuit joconde)	65
	圣马可蛋糕 (Sanit-Marc)	66
	音乐盒蛋糕 (Opéra)	68
	关于奶油面团	70
	* 奶油蛋糕的制作方法	71
	水果蛋糕 (Cake aux fruits)	72
	南锡法式巧克力蛋糕 (Gâteau au chocolat de Nancy)	75
	马德琳 (Madeleine)	77

第 3 章	关于饼底脆皮面团	80
揉搓派皮的糕点	[基本面团] 饼底脆皮面团 (Pâte à foncer)	80
79	* 派皮的推展方式	81
	樱桃挞 (Tarte aux cerises)	82
	* 擀面杖的使用方法	85
	泰坦反转苹果派 (Tarte Tatin)	86
	黑乳酪蛋糕 (Tourteau fromagé)	88
	关于甜酥面团	90
	[基本面团] 甜酥面团 (Pâte sucrée)	90
	焦梨派 (Flan aux poires)	92
	[基本奶油馅] 杏仁奶油馅 (crème d'amandes)	94
	法式柠檬小挞 (Tartelette au citron)	95
	法式松子挞 (Tartelette aux pignons)	97
	关于法式挞皮面团	100
	[基本面团] 法式挞皮面团 (Pâte sablée)	100
	佛罗伦丹焦糖杏仁饼干 (Florentin sablé)	102
	柳橙薄挞 (Galette d'orange)	104
	巧克力磨坊蛋糕 (Moulinois)	106
第 4 章	关于千层酥派 (Pâte feuilletée)	110
折叠派皮的糕点	[基本面团] 粉包油法 (Feuilletage ordinaire)	111
109	[基本面团] 反转法 (Feuilletage inversé)	114
	[基本面团] 速成法 (Feuilletage à la minute)	115
	糖衣千层派 (Mille-feuille glacé)	117
	* 风冻	119
	* 杏桃果酱	120
	* 纸卷挤花袋的做法	121
	皇冠杏仁派 (Pithiviers)	122
	爱之泉 (Puits d'amour)	124
	拿破里修颂 (Chausson napolitain)	126
	焦糖千层 (Feuilletage sucré)	128
	[千层酥派的应用] 巧克力千层酥派 (Feuilletage au chocolat)	130
	巧克力薄荷千层 (Mille-feuille chocolat à la menthe)	132
第 5 章	关于泡芙面团	136
泡芙面团的糕点	[基本面团] 泡芙面团 (Pâte à choux)	136
135	奶油泡芙 (Choux à la crème)	138
	惊奇泡芙 (Choux en surprise)	140
	新桥挞 (Pont-neuf)	142
	巴黎车轮泡芙 (Paris-brest)	144
	圣多诺黑香缇泡芙 (Saint-honoré)	146
	修女泡芙 (Religieuse)	149

第 6 章
使用蛋白霜的糕点
153

- 关于蛋白霜 154
- 法式蛋白霜 (Meringue française) 155
 - 瑞士蛋白霜 (Meringue suisse) 156
 - 意式蛋白霜 (Meringue italienne) 157
 - 蒙布朗 (Mont-blanc) 158
 - 塞维尼蛋糕 (Séigné) 161
 - 苦甜巧克力蛋糕 (Bitter) 163
 - 胜利杏仁夹心蛋糕 (Succès praliné) 165
 - 覆盆子蛋白杏仁甜饼 (Macaron aux framboises) 167
 - 洋梨挞蛋白杏仁甜饼 (Tarte aux marrons et poires) 170
 - 马郁兰蛋糕 (Gâteau marjolaine) 172

第 7 章
发酵面团的糕点
175

- 关于发酵面团 176
- 咕咕霍夫 (Kouglof) 178
 - 萨瓦仑 (Savarin) 181
 - 糖渍水果皮力欧许 (Brioche aux fruits confits) 184
 - 奶油烘饼 (Kouign-amann) 187

第 8 章
点心
191

- 关于点心 192
- 诺曼底可丽饼 (Crêpes normandes) 193
 - 布列挞尼奶油蛋糕 (Far breton) 196
 - 炸苹果饼 (Beignets aux pommes) 198
 - 油炸麻花饼 (Bugnes) 200
 - 香草舒芙蕾 (Soufflé à la vanille) 202
 - 苹果舒芙蕾 (Soufflé aux pommes) 204
 - 松饼 (Gaufres) 206
- 关于冰点糕点 208
- 巴巴露亚 (Bavarois) 209
 - 杏仁牛奶冻 (Blanc-manger) 212
 - 葡萄柚果冻 (Gelée de pamplemousse) 214
 - 法式焦糖布丁 (Crème renversée au caramel) 216
 - 巧克力洋梨慕斯 (Mousse au chocolat) 218
 - 柠檬慕斯 (Mousse au citron) 220
 - 沙巴雍 (Sabayon) 222
 - * 兰斯饼干 (Biscuit de Reims) 223
 - 雪浮岛 (Œufs à la neige) 224
 - 糖煮李子 (Compote de pruneaux) 226

第 9 章
冰冻点心
227

- 关于冰冻点心 228
- * 糖度的检测方法 229
 - 香草冰淇淋 (Glace à la vanille) 230
 - 雪酪 (Sorbets) 232
 - 柠檬雪酪 (Sorbets au citron) 233
 - 覆盆子雪酪 (Sorbet à la framboise) 234
 - 芒果雪酪 (Sorbet à la mangue) 234
 - 柳橙雪酪 (Sorbet à l'orange) 234
 - 红酒桃冰沙 (Granité aux pêches) 236
 - 冰淇淋冻糕 (Parfait) 238
 - 香橙甜酒舒芙蕾冻糕 (Soufflé glacé au Grand Marnier) 240
 - 牛轧糖雪糕 (Nougat glacé) 242

第 10 章	关于迷你花式小点心	246
迷你花式小点心		245
	新鲜迷你花式点心 (Petits fours frais)	247
	船形巧克力小点心 (Bateaux chocolat)	247
	船形栗子小点心 (Barquettes aux marrons)	249
	栗子挞 (Marrons)	249
	摩卡小蛋糕 (Mokas)	249
	甘那许可可挞 (Hérissons)	249
	草莓挞 (Fraises)	250
	糖霜小点心 (Confits)	250
	杏仁瓦片饼 (Tuiles aux amandes)	251
	蕾丝瓦片饼 (Tuiles dentelles)	252
	卡蕾多尔 (Galette bretonnes)	253
	雪茄饼 (Cigarettes)	255
	葡萄干小圆饼 (Palets aux raisins)	257
	将军拐杖饼 (Bâtons maréchaux)	259
	椰子球 (Rochers aux noix de coco)	261
	南锡马卡龙 (Macarons de Nancy)	262
	马卡龙 (Macarons mous)	263
第 11 章	关于糖果	266
糖果		265
	* 糖杏仁膏	267
	[基本生料] 杏仁膏生料 (Pâte d'amandes crue)	268
	[基本生料] 糖杏仁膏 (Pâte d'amandes fondante)	269
	杏仁小点心 (Petits fours aux amandes)	272
	水果杏仁糖 (Fruits déguisés)	275
	水果软糖 (Pâte de fruits)	278
	棉花糖 (Guimauve)	280
	蒙特马利牛轧糖 (Nougat de Montélimar)	282
	普罗旺斯牛轧糖 (Nougat de Provence)	284
	牛奶软糖 (Caramels mous)	286
	利口酒糖 (Bonbons à la liqueur)	288
	果仁糖 (Pralines)	290
第 12 章	关于巧克力	292
巧克力		291
	* 巧克力的制作	293
	* 巧克力制品	294
	* 调温 (Tempérage)	296
	* 调温法的顺序	297
	一口巧克力 (Bouchées au chocolat)	298
	四色巧克力 (Mendiants)	299
	皮埃蒙特榛果巧克力 (Piémontais)	300
	松露巧克力 (Truffles)	301
	柳橙巧克力 (Oranges)	303
	酒渍樱桃巧克力 (Griottes au kirsch)	305
	覆盆子巧克力 (Framboisines)	307
	杏仁巧克力 (Amandes au chocolat)	309
	杏仁巧克力块 (Roches d'amandes)	311
	水果巧克力 (Tutti frutti)	313

第 13 章
法式糕点的相关知识
315

糕点的呈现——包装 316
方形箱（直角方形）的包装 318
蝴蝶结的打法 319
以不同颜色缎带来加以变化 320
圆形箱（圆筒状）的包装 321
三角箱的包装 322
六角箱的包装 323

关于咖啡 324
咖啡的三原种 325
咖啡的产地 325
咖啡豆的精选（Handpick） 326
咖啡豆的煎焙（Roast） 327
咖啡豆的研磨（Grind） 328
咖啡的萃取（滴漏） 329

关于红茶 331
红茶的等级 331
红茶的种类 331
红茶的产地 332
红茶的冲泡 333
* 咖啡豆及红茶茶叶的保存法 334

糕点制作用语
335

法国 糕点 大全

Pâtisserie française

日本辻制果专门学校 监修

(日) 川北未一 著

谭颖文 沈海泳 译

辽宁科学技术出版社

沈阳

前言

在编写这本书时最烦恼的事，就是要如何才能让这本书不只是学校的教科书，而是能让广大喜爱糕点的读者轻松地运用。

开始做点心的初学者，要如何着手才好呢？已经不是新手，但是，为什么要用这个方法呢？为什么无法顺利地做出好吃的糕点？……希望本书能在这些“为什么”的问题上帮上一点忙，并且希望这本书能在食谱类书架上占有一席之地，因此这本书中的糕点制作，都是以：赏心悦目地观赏、乐于其中地制作、满心喜悦地享用、落落大方地馈赠为终极目标。

身为专业糕点师傅，每天除了进行糕点的制作，更接触很多事情，如新颖独特的新产品问世、热卖商品因应需求而有多样性的变化，以及学生学习过程中不断地询问……这些各方的声音，正是我们想要编写这本书的主要原因。制作及出售的喜悦，相对于以商业为主的各式多样化点心制作，我们期待能将这些经验广为传授，在学校的教育方针中，“DOCENDO DISCIMUS：教学相长”，这句话正点出辻制果专门学校最主要的精髓。我个人认为，与其称之为点心师傅（pâtissier），不如称之为专业糕点师傅（Professeur de Pâtisserie），会更贴切。

现在许多关于糕点制作的书籍，作者不仅是owner-chef糕点师傅更是经营者，都不藏私地将点心的制作方法及配方介绍给大家。这在过去是无法想象的事。但即使知道了这些糕点的制作理论，在这些有限的材料中，不同的混合调配及组合使用，糕点的完成度及状态也会因而改变，这点也是大家都知道的。这也正是糕点最不可思议的地方。

大家常常会认为糕点的制作，只要依照配方上的配比，使用正确的计量等就可以完成，但实际上，光是如此仍不能做出美味、漂亮的点心。那么，要如何做才好呢？其实就是要能感受到其状态的变化。

“要怎么感受呢？！”“就是要用全身来感受！”

观察（不只是用眼睛看，要用心的感觉观察）、触摸（温度、弹力、黏性）、闻、听、尝（温度、味道、硬度），请务必用身体的五感来体会。面团制作、奶油的操作及烘焙时及完成后的管理和保存等，这些诸多事项，都与制作美味糕点的条件有着直接的关联。

法国最伟大的料理达人也是糕点师傅的安东尼·卡瑞蒙（Antoine Carême）曾说过：艺术有五种。即绘画、雕刻、诗、音乐、建筑，而建筑的一个主要部分就是糕点制作（pâtissier）。我个人进入这个领域已经数十年了，随着岁月的流逝，让我更深刻地体会到这句话的真意。并且非常确定这些艺术，都是制作糕点时所不能少的重要因素。

将粉类、鸡蛋、砂糖及乳制品这些没有固定形体的物质，制成有形的物体（面团、奶油等）、组合以及最后的装饰。再加上营造出店内良好的气氛以提供顾客们美味的糕点。我想应该没有其他的艺术作品可以超越于此吧。

但糕点是会腐坏，而无法以作品形态长久保存下来的艺术杰作。正因如此，糕点师傅才会不断地涌出崭新的创意而制作出更多新的作品。为了不让这股创意的热情消失，希望这本书可以作为创作宝典，让更多的糕点师傅加以使用。

在制作本书之际，承蒙杂志连载时期就开始长期协助的摄影师夫马润子小姐，以及柴田书店书籍编辑部的佐藤顺子小姐的支援。在此深深致上感谢之意。

川北未一

	前言	2
	本书使用方法	8
第 1 章	法式糕点的分类	10
法式糕点的基础知识	糕点的历史	11
9	法国的风土及点心	15
	关于材料	17
	面粉	17
	鸡蛋	18
	砂糖	20
	乳制品	22
	关于用具	24
	烤箱	24
	模型或烤盘用的烤盘纸	25
	混拌用具	26
	计量用具	27
第 2 章	关于海绵蛋糕面团	30
海绵蛋糕面团、奶油面团的糕点	[基本面团] 海绵蛋糕面团 (Pâte à biscuit)	32
29	草莓蛋糕卷 (Omelette aux fraises)	34
	[基本奶油馅] 卡士达奶油馅 (Crème pâtissière)	37
	水果蛋糕卷 (Roulé aux fruits)	40
	* 挤花袋的准备及挤法	42
	洋梨夏洛特 (Charlotte aux poires)	43
	* 糖煮洋梨	46
	[基本面团] 热内亚海绵蛋糕面团 (Pâte à génoise)	47
	法式草莓蛋糕 (Fraisier)	49
	* 杏仁膏装饰加工 (玫瑰花)	52
	法式摩卡蛋糕 (Gâteau moka)	53
	* 模型的准备	55
	[基本奶油馅] 奶油馅 (Crème au beurre)	56
	* 糖浆的温度及状态	57
	方块巧克力蛋糕 (Tranche au chocolat)	58
	[基本奶油馅] 甘那许 (Ganache)	61
	吉涅司 (Pain de gènes)	62
	[基本面团] 杏仁海绵蛋糕 (Pâte à biscuit joconde)	65
	圣马可蛋糕 (Sanit-Marc)	66
	音乐盒蛋糕 (Opéra)	68
	关于奶油面团	70
	* 奶油蛋糕的制作方法	71
	水果蛋糕 (Cake aux fruits)	72
	南锡法式巧克力蛋糕 (Gâteau au chocolat de Nancy)	75
	马德琳 (Madeleine)	77

第 3 章
揉搓派皮的糕点
79

- 关于饼底脆皮面团 80
- [基本面团] **饼底脆皮面团** (Pâte à foncer) 80
 - * 派皮的推展方式 81
 - 樱桃挞 (Tarte aux cerises) 82
 - * 擀面杖的使用方法 85
 - 泰坦反转苹果派 (Tarte Tatin) 86
 - 黑乳酪蛋糕 (Tourteau fromagé) 88
- 关于甜酥面团 90
- [基本面团] **甜酥面团** (Pâte sucrée) 90
 - 焦梨派 (Flan aux poires) 92
 - [基本奶油馅] **杏仁奶油馅** (crème d'amandes) 94
 - 法式柠檬小挞 (Tartelette au citron) 95
 - 法式松子挞 (Tartelette aux pignons) 97
- 关于法式挞皮面团 100
- [基本面团] **法式挞皮面团** (Pâte sablée) 100
 - 弗罗伦丹焦糖杏仁饼干 (Florentin sablé) 102
 - 柳橙薄挞 (Galette d'orange) 104
 - 巧克力磨坊蛋糕 (Moulinois) 106

第 4 章
折叠派皮的糕点
109

- 关于千层酥派 (Pâte feuilletée) 110
- [基本面团] **粉包油法** (Feuilletage ordinaire) 111
 - [基本面团] **反转法** (Feuilletage inversé) 114
 - [基本面团] **速成法** (Feuilletage à la minute) 115
 - 糖衣千层派 (Mille-feuille glacé) 117
 - * 风冻 119
 - * 杏桃果酱 120
 - * 纸卷挤花袋的做法 121
 - 皇冠杏仁派 (Pithiviers) 122
 - 爱之泉 (Puits d'amour) 124
 - 拿破里修颂 (Chausson napolitain) 126
 - 焦糖千层 (Feuilletage sucré) 128
 - [千层酥派的应用] **巧克力千层酥派** (Feuilletage au chocolat) 130
 - 巧克力薄荷千层 (Mille-feuille chocolat à la menthe) 132

第 5 章
泡芙面团的糕点
135

- 关于泡芙面团 136
- [基本面团] **泡芙面团** (Pâte à choux) 136
 - 奶油泡芙 (Choux à la crème) 138
 - 惊奇泡芙 (Choux en surprise) 140
 - 新桥挞 (Pont-neuf) 142
 - 巴黎车轮泡芙 (Paris-brest) 144
 - 圣多诺黑香缇泡芙 (Saint-honoré) 146
 - 修女泡芙 (Religieuse) 149

第 6 章	关于蛋白霜 154
使用蛋白霜的糕点	法式蛋白霜 (Meringue française) 155
153	瑞士蛋白霜 (Meringue suisse) 156
	意式蛋白霜 (Meringue italienne) 157
	蒙布朗 (Mont-blanc) 158
	塞维尼蛋糕 (Sévigé) 161
	苦甜巧克力蛋糕 (Bitter) 163
	胜利杏仁夹心蛋糕 (Succès praliné) 165
	覆盆子蛋白杏仁甜饼 (Macaron aux framboises) 167
	洋梨挞蛋白杏仁甜饼 (Tarte aux marrons et poires) 170
	马郁兰蛋糕 (Gâteau marjolaine) 172
第 7 章	关于发酵面团 176
发酵面团的糕点	咕咕霍夫 (Kouglof) 178
175	萨瓦仑 (Savarin) 181
	糖渍水果皮力欧许 (Brioche aux fruits confits) 184
	奶油烘饼 (Kouign-amann) 187
第 8 章	关于点心 192
点心	诺曼底可丽饼 (Crêpes normandes) 193
191	布列挞尼奶油蛋糕 (Far breton) 196
	炸苹果饼 (Beignets aux pommes) 198
	油炸麻花饼 (Bugnes) 200
	香草舒芙蕾 (Soufflé à la vanille) 202
	苹果舒芙蕾 (Soufflé aux pommes) 204
	松饼 (Gaufres) 206
	关于冰点糕点 208
	巴巴露亚 (Bavarois) 209
	杏仁牛奶冻 (Blanc-manger) 212
	葡萄柚果冻 (Gelée de pamplemousse) 214
	法式焦糖布丁 (Crème renversée au caramel) 216
	巧克力洋梨慕斯 (Mousse au chocolat) 218
	柠檬慕斯 (Mousse au citron) 220
	沙巴雍 (Sabayon) 222
	* 兰斯饼干 (Biscuit de Reims) 223
	雪浮岛 (Eufs à la neige) 224
	糖煮李子 (Compote de pruneaux) 226
第 9 章	关于冰冻点心 228
冰冻点心	* 糖度的检测方法 229
227	香草冰淇淋 (Glace à la vanille) 230
	雪酪 (Sorbets) 232
	柠檬雪酪 (Sorbets au citron) 233
	覆盆子雪酪 (Sorbet à la framboise) 234
	杧果雪酪 (Sorbet à la mangue) 234
	柳橙雪酪 (Sorbet à l'orange) 234
	红酒桃冰沙 (Granité aux pêches) 236
	冰淇淋冻糕 (Parfait) 238
	香橙甜酒舒芙蕾冻糕 (Soufflé glacé au Grand Marnier) 240
	牛轧糖雪糕 (Nougat glacé) 242

第 10 章	关于迷你花式小点心	246
迷你花式小点心	新鲜迷你花式点心 (Petits fours frais)	247
245	船形巧克力小点心 (Bateaux chocolat)	247
	船形栗子小点心 (Barquettes aux marrons)	249
	栗子挞 (Marrons)	249
	摩卡小蛋糕 (Mokas)	249
	甘那许可可挞 (Hérissons)	249
	草莓挞 (Fraises)	250
	糖霜小点心 (Confits)	250
	杏仁瓦片饼 (Tuiles aux amandes)	251
	蕾丝瓦片饼 (Tuiles dentelles)	252
	卡蕾多尔 (Galette bretonnes)	253
	雪茄饼 (Cigarettes)	255
	葡萄干小圆饼 (Palets aux raisins)	257
	将军拐杖饼 (Bâtons maréchaux)	259
	椰子球 (Rochers aux noix de coco)	261
	南锡马卡龙 (Macarons de Nancy)	262
	马卡龙 (Macarons mous)	263
第 11 章	关于糖果	266
糖果	* 糖杏仁膏	267
265	[基本生料] 杏仁膏生料 (Pâte d'amandes crue)	268
	[基本生料] 糖杏仁膏 (Pâte d'amandes fondante)	269
	杏仁小点心 (Petits fours aux amandes)	272
	水果杏仁糖 (Fruits déguisés)	275
	水果软糖 (Pâte de fruits)	278
	棉花糖 (Guimauve)	280
	蒙特马利牛轧糖 (Nougat de Montélimar)	282
	普罗旺斯牛轧糖 (Nougat de Provence)	284
	牛奶软糖 (Caramels mous)	286
	利口酒糖 (Bonbons à la liqueur)	288
	果仁糖 (Pralines)	290
第 12 章	关于巧克力	292
巧克力	* 巧克力的制作	293
291	* 巧克力制品	294
	* 调温 (Tempérage)	296
	* 调温法的顺序	297
	一口巧克力 (Bouchées au chocolat)	298
	四色巧克力 (Mendiants)	299
	皮埃蒙特榛果巧克力 (Piémontais)	300
	松露巧克力 (Truffes)	301
	柳橙巧克力 (Oranges)	303
	酒渍樱桃巧克力 (Griottes au kirsch)	305
	覆盆子巧克力 (Framboisines)	307
	杏仁巧克力 (Amandes au chocolat)	309
	杏仁巧克力块 (Roches d'amandes)	311
	水果巧克力 (Tutti frutti)	313

第 13 章	糕点的呈现——包装	316
法式糕点的相关知识	方形箱（直角方形）的包装	318
315	蝴蝶结的打法	319
	以不同颜色缎带来加以变化	320
	圆形箱（圆筒状）的包装	321
	三角箱的包装	322
	六角箱的包装	323
	关于咖啡	324
	咖啡的三原种	325
	咖啡的产地	325
	咖啡豆的精选（Handpick）	326
	咖啡豆的煎焙（Roast）	327
	咖啡豆的研磨（Grind）	328
	咖啡的萃取（滴漏）	329
	关于红茶	331
	红茶的等级	331
	红茶的种类	331
	红茶的产地	332
	红茶的冲泡	333
	* 咖啡豆及红茶茶叶的保存法	334

糕点制作用语
335

<本书使用方法>

本书内容及构成

内容是以辻制果专门学校的指导方法为基准，以法式糕点的面团种类来分类，再加上特别标注的技巧以及知识等内容，使得糕点的制作变得更加易学，并且从简单的基本面团到深入的面团应用，循序渐进地从每页当中学习到面团的种类及糕点的制作。书本的最后，附有基本面团、奶油馅，以及本书所使用的材料、道具，请需要时加以参考对照。咖啡色的记述部分，补充说明了在进行各项作业时必须知道的要领、重点、知识等。另外，括弧内以橙色标记出的单字，是在糕点制作时使用频率相当高的动作的法文原文，希望大家务必将这些单字牢记。在本书最后的“糕点制作用语”，也可以帮助您配合参照，加以利用。

面团的构造图

关于基本面团，为了让大能理解操作步骤及组成的状态，特别将面团示意图画了下来。虽然与实际上用显微镜来观察面团的组成，应该会有差别，但用这样简略的图形，希望能帮助大家更加了解其状态，因此还是大胆地将此图形运用。另外，糕点的组合等，也因其必要性，以图形来加以解释。

法文的知识

糕点名称是以法文来表现。因此在读法方面，也尽量以接近法语读法来标示。此外，关于材料及操作时的相关用语，也会尽量以法文来表达。为了更加了解法式糕点，法语知识是不可或缺的。本书中的法文，会在本书最后以“糕点制作用语”的方式来加以整理解说，所以请大家灵活地加以运用。

法语注释的表达上，[f] 是女性名词，[m] 是男性名词，[adj] 是形容词。

糕点的登场

糕点绝不是在制作完成后就结束。以专业的角度而言，糕点的制作，必须是要使糕点看起来更加美味，同时也乐在其中地享用，这才是不能少的重要意念。更何况，糕点不只是吃下肚而已，应该必须要搭配其他的饮料，才会加倍美味。在本书当中，对于糕点的必要知识，咖啡、红茶以及包装的基础也都提出完整的建议。

在开始制作之前

- ※ 材料表的黄油，没有特别制定时，都是使用无盐黄油（标示为不含食盐）。
- ※ 面粉在没用特别指定时，使用的都是低筋面粉。务必先过筛后再称重，并且使用前必须再次过筛。
- ※ 在延展面团时所使用的粉，请使用容易平均散开的高筋面粉。
- ※ 糖浆，请依指定的配比，混合了砂糖和水并且加以沸腾，放凉后使用。
- ※ 打发淡奶油（将搅拌盆放在碎冰中，边冰镇边进行搅打）、冷却卡士达奶油及还原板状果胶（用高温时）等操作时，都需要冰块，希望能事先就先准备好冰块（碎冰）。
- ※ 鸡蛋或淡奶油的打发动作，面团的搅拌等可以使用电动搅拌机（搅拌器）。同样搅拌的动作也可以使用手动搅拌器，或是用手以网状搅拌器或刮勺等来加以进行。
- ※ 烤箱，在此用的是专业用的大型烤箱。温度和加热时间是大约的标准时间，所以可以视面团的状态以及烘焙时的状况，并依使用的烤箱来加以调整。
- ※ 使用家庭用的小烤箱时请参考P.24。
- ※ 烤箱在面团生料放入30分钟前，就必须先行加以预热。
- ※ 操作时的室温是以15~20℃来设定的，因此提及常温时，即是指将其冷却（或加热）至这个温度。

第1章

法式糕点的基础知识

Généralités

法式糕点的分类 (Classification)

糕点的历史 (Histoire de la pâtisserie)

法国的风土及点心 (Atlas de la pâtisserie française)

关于材料 (Produits de base)

关于用具 (Matériels)