

为家庭手工烘焙量身打造
献给未来糕点师的决胜手册

Yasumasa Takagi

日本顶级甜点师的 烘焙创意

(日)高木康政◎著 李珊◎译

日本甜点界顶尖代表 人气甜品店首席大师 **高木康政**

——带您开始手工烘焙之旅



辽宁科学技术出版社
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

日本顶级甜点师的烘焙创意

(日) 高木康政 著

李珊 译



辽宁科学技术出版社

• 沈阳 •

TITLE: [洋菓子の基本]

BY: [高木康政]

Copyright ©Yasumasa Takagi/Kazuo Mizutani

Original Japanese language edition published by Shinsei Publishing Co.,Ltd.

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

Chinese translation rights arranged with Shinsei Publishing Co.,Ltd.

Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

© 2011, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由日本株式会社新星出版社授权辽宁科学技术出版社在中国范围内独家出版简体中文版本。著作权合同登记号: 06-2010第225号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

日本顶级甜点师的烘焙创意 / (日)高木康政著; 李珊译. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2011.9

ISBN 978-7-5381-7065-8

I. ①日… II. ①高… ②李… III. ①西点—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第143904号



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总 策 划: 陈 庆

策 划: 张 羿

封面设计: 周 军

装帧设计: 书情文化

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: 北京瑞禾彩色印刷有限公司

经 销 者: 各地新华书店

幅面尺寸: 170 mm × 240 mm

印 张: 13

字 数: 62千字

出版时间: 2011年9月第1版

印刷时间: 2011年9月第1次印刷

责任编辑: 卢山秀 谨 严

责任校对: 合 力

书 号: ISBN 978-7-5381-7065-8

定 价: 48.00元

联系电话: 024-23284376

邮购热线: 024-23284502

E-mail: lnkj@126.com

http://www.lnkj.com.cn

本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/7065

~ 前言 ~

细心谨慎地做每一件 会做的事，这是制作甜点的基础

最近，在对小学生将来最想从事何种职业的调查问卷中，据说回答“甜点师”的人越来越多，以此为契机，甜点师这份职业也逐渐为更多的人所知。我想当中对其抱有美好印象的人不在少数。和料理不同的是，基本上没有任何一个糕点从开始到结束是某个人独立制作完成的……

甜点店的厨房就如所谓的实验室一样，每个甜点的制作工序都是以分工合作的方式紧密联系的。通常如果是5人以上的店铺，你就可以认为它采用的是分工制。甜点制作是一种任何一道工序都需要精密计量，既费体力又费心的手艺活儿。

一般而言，大多数甜点制作的教科书都会根据材料种类和甜点分类的不同对制作方法分别进行介绍，但为了能把甜点师这份工作介绍给更多的人，我一直想做一本书，把“LE PATISSIER TAKAKI”甜品店里现有的各种职位的分工分章节来写。而现在我的想法变成了现实。



本书介绍的基本甜点制作方法，不仅适用于立志成为甜点师的年轻人，喜爱甜点制作的主妇们也一定要踊跃一试。只要依照秘方来制作，甜点就能很好地完成。与此相反，如果敷衍对待每道工序，就必然会招致失败。

特别要注意那些该冷却的东西要冷却，该加热的东西要加热。这样的温度管理非常重要。另外，散粉、碗里和锅里残留的材料和鲜奶油请不要浪费。

即使是花蛋糕（有奶油、草莓等装饰的西点），也没有人光凭从甜点制作学校学到的那些知识，就能达到可以将其制作出来并卖给顾客的水准。它的制作从表面上看很基础，但它是一种比想象中要难做得多的蛋糕。即使是每天做，也有人要花数年的时间，直到能流畅地涂抹起泡奶油（加入砂糖后发泡的鲜奶油）。一次没做好也不要退缩，不断地尝试是必要的。

翻开书，从可能会做的甜点着手做做看吧。逐渐增加自己会做的事，并一件件细心谨慎地试着做。这是制作甜点的基础。

高木康政



目录

CONTENTS

首先挑战失败率低的甜点·····	9
杏仁薄脆·····	11
依格酥·····	12
着手制作甜点之前·····	14
本书的阅读方法·····	16

fournier

烤箱管理



玛德琳蛋糕（基础）·····	18
黑糖玛德琳蛋糕·····	22
果仁玛德琳蛋糕·····	23



糖渍水果蛋糕·····	24
经典巧克力蛋糕·····	28
覆盆子长条酥·····	32
巧克力蛋白酥·····	36
法式杏仁圆饼（基础）·····	40
开心果杏仁圆饼·····	44
巧克力杏仁圆饼·····	45
专栏 糕点制作的基础技巧1·打发·····	46

生鲜糕点师



全蛋海绵蛋糕·····	48
巧克力全蛋海绵蛋糕·····	50
杏仁分蛋海绵蛋糕皮·····	52
瑞士卷蛋糕皮·····	54
保加利亚玫瑰蛋糕·····	56
巧克力奶油蛋糕·····	60
香槟慕斯蛋糕·····	64
瑞士蛋糕卷·····	70
太阳之卵——芒果奶冻·····	72
金秋的回忆·····	76
芒果布丁·····	78
长条巧克力奶油泡芙（基础）·····	82
长条奶油水果泡芙·····	86
4种迷你长条奶油泡芙·····	88
甜点师是梦想的传递者·····	90
甜点制作常用法语·····	92

采购



维也纳面包片·····	94
苏格兰格纹塔·····	98
专栏 糕点制作的基础技巧2·混合·····	103
水果车轮塔·····	104
阿尔萨斯杏仁派·····	108
牛奶长面包·····	114
菠菜蛋奶饼·····	119
专栏 制作糕点的基础技巧3·装饰·····	122



chocolatier

巧克力类糕点师



巧克力基础知识·····	124
向巧克力调温挑战吧·····	125
巧克力橙皮糖·····	126
松露巧克力球·····	128
松露巧克力棒·····	132
榛仁巧克力·····	134
杏仁巧克力·····	137
康图酒心巧克力·····	138
果仁糖夹心巧克力·····	143
覆盆子夹心巧克力·····	146
美人樱夹心巧克力·····	150
专栏 如何制作高木式巧克力·····	154

confiturier

砂糖类糕点师

草莓果酱·····	156
蓝莓果酱·····	158
覆盆子果酱·····	160
糖煮蜜桃·····	162
糖煮洋李·····	164

专栏 辨别水果是否好吃的方法·····	166
---------------------	-----



glacier

冷点师



香草冰淇淋·····	168
巧克力冰淇淋·····	170
芒果牛奶冰·····	172
樱桃牛奶冰·····	174
香槟冰淇淋·····	176

traiteur

家常菜厨师



décoratif

裱花师



加料吐司·····	178
咸味迷你花式点心·····	182
盐烤鸡鱼·····	186
专栏 迷你花式点心的分类·····	188

巧克力装饰物·····	190
结晶糖装饰物·····	194
可塑性巧克力装饰物·····	196
专栏 致未来的甜点师·····	200

材料图解·····	202
工具图解·····	205



日本顶级甜点师的烘焙创意

(日) 高木康政 著

李珊 译



辽宁科学技术出版社

• 沈阳 •

TITLE: [洋菓子の基本]

BY: [高木康政]

Copyright ©Yasumasa Takagi/Kazuo Mizutani

Original Japanese language edition published by Shinsei Publishing Co.,Ltd.

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

Chinese translation rights arranged with Shinsei Publishing Co.,Ltd.

Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

© 2011, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由日本株式会社新星出版社授权辽宁科学技术出版社在中国范围内独家出版简体中文版本。著作权合同登记号: 06-2010第225号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目 (CIP) 数据

日本顶级甜点师的烘焙创意 / (日)高木康政著; 李珊译. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2011.9

ISBN 978-7-5381-7065-8

I. ①日… II. ①高… ②李… III. ①西点—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第143904号



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总 策 划: 陈 庆

策 划: 张 羿

封面设计: 周 军

装帧设计: 书情文化

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: 北京瑞禾彩色印刷有限公司

经 销 者: 各地新华书店

幅面尺寸: 170 mm × 240 mm

印 张: 13

字 数: 62千字

出版时间: 2011年9月第1版

印刷时间: 2011年9月第1次印刷

责任编辑: 卢山秀 谨 严

责任校对: 合 力

书 号: ISBN 978-7-5381-7065-8

定 价: 48.00元

联系电话: 024-23284376

邮购热线: 024-23284502

E-mail: lnkj@126.com

http://www.lnkj.com.cn

本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/7065

~ 前言 ~

细心谨慎地做每一件 会做的事，这是制作甜点的基础

最近，在对小学生将来最想从事何种职业的调查问卷中，据说回答“甜点师”的人越来越多，以此为契机，甜点师这份职业也逐渐为更多的人所知。我想当中对其抱有美好印象的人不在少数。和料理不同的是，基本上没有任何一个糕点从开始到结束是某个人独立制作完成的……

甜点店的厨房就如所谓的实验室一样，每个甜点的制作工序都是以分工合作的方式紧密联系的。通常如果是5人以上的店铺，你就可以认为它采用的是分工制。甜点制作是一种任何一道工序都需要精密计量，既费体力又费心的手艺活儿。

一般而言，大多数甜点制作的教科书都会根据材料种类和甜点分类的不同对制作方法分别进行介绍，但为了能把甜点师这份工作介绍给更多的人，我一直想做一本书，把“LE PATISSIER TAKAKI”甜品店里现有的各种职位的分工分章节来写。而现在我的想法变成了现实。



本书介绍的基本甜点制作方法，不仅适用于立志成为甜点师的年轻人，喜爱甜点制作的主妇们也一定要踊跃一试。只要依照秘方来制作，甜点就能很好地完成。与此相反，如果敷衍对待每道工序，就必然会招致失败。

特别要注意那些该冷却的东西要冷却，该加热的东西要加热。这样的温度管理非常重要。另外，散粉、碗里和锅里残留的材料和鲜奶油请不要浪费。

即使是花蛋糕（有奶油、草莓等装饰的西点），也没有人光凭从甜点制作学校学到的那些知识，就能达到可以将其制作出来并卖给顾客的水准。它的制作从表面上看很基础，但它是一种比想象中要难做得多的蛋糕。即使是每天做，也有人要花数年的时间，直到能流畅地涂抹起泡奶油（加入砂糖后发泡的鲜奶油）。一次没做好也不要退缩，不断地尝试是必要的。

翻开书，从可能会做的甜点着手做做看吧。逐渐增加自己会做的事，并一件件细心谨慎地试着做。这是制作甜点的基础。

高木康政



目录

CONTENTS

首先挑战失败率低的甜点·····	9
杏仁薄脆·····	11
依格酥·····	12
着手制作甜点之前·····	14
本书的阅读方法·····	16

fournier

烤箱管理



玛德琳蛋糕（基础）·····	18
黑糖玛德琳蛋糕·····	22
果仁玛德琳蛋糕·····	23



糖渍水果蛋糕·····	24
经典巧克力蛋糕·····	28
覆盆子长条酥·····	32
巧克力蛋白酥·····	36
法式杏仁圆饼（基础）·····	40
开心果杏仁圆饼·····	44
巧克力杏仁圆饼·····	45
专栏 糕点制作的基础技巧1·打发·····	46

生鲜糕点师



全蛋海绵蛋糕·····	48
巧克力全蛋海绵蛋糕·····	50
杏仁分蛋海绵蛋糕皮·····	52
瑞士卷蛋糕皮·····	54
保加利亚玫瑰蛋糕·····	56
巧克力奶油蛋糕·····	60
香槟慕斯蛋糕·····	64
瑞士蛋糕卷·····	70
太阳之卵——芒果奶冻·····	72
金秋的回忆·····	76
芒果布丁·····	78
长条巧克力奶油泡芙（基础）·····	82
长条奶油水果泡芙·····	86
4种迷你长条奶油泡芙·····	88
甜点师是梦想的传递者·····	90
甜点制作常用法语·····	92

采购



维也纳面包片·····	94
苏格兰格纹塔·····	98
专栏 糕点制作的基础技巧2·混合·····	103
水果车轮塔·····	104
阿尔萨斯杏仁派·····	108
牛奶长面包·····	114
菠菜蛋奶饼·····	119
专栏 制作糕点的基础技巧3·装饰·····	122



chocolatier

巧克力类糕点师



巧克力基础知识·····	124
向巧克力调温挑战吧·····	125
巧克力橙皮糖·····	126
松露巧克力球·····	128
松露巧克力棒·····	132
榛仁巧克力·····	134
杏仁巧克力·····	137
康图酒心巧克力·····	138
果仁糖夹心巧克力·····	143
覆盆子夹心巧克力·····	146
美人樱夹心巧克力·····	150
专栏 如何制作高木式巧克力·····	154

confiturier

砂糖类糕点师

草莓果酱·····	156
蓝莓果酱·····	158
覆盆子果酱·····	160
糖煮蜜桃·····	162
糖煮洋李·····	164

专栏 辨别水果是否好吃的方法·····	166
---------------------	-----



glacier

冷点师



香草冰淇淋·····	168
巧克力冰淇淋·····	170
芒果牛奶冰·····	172
樱桃牛奶冰·····	174
香槟冰淇淋·····	176

traiteur

家常菜厨师



décoratif

裱花师



加料吐司·····178

咸味迷你花式点心·····182

盐烤鸡鱼·····186

专栏 迷你花式点心的分类·····188

巧克力装饰物·····190

结晶糖装饰物·····194

可塑性巧克力装饰物·····196

专栏 致未来的甜点师·····200

材料图解·····202

工具图解·····205

