



西点名师大讲堂系列

时尚慕斯制作

SHISHANG

MUSI

ZHIZUO 零基础学做110款慕斯

西点名师刘科元亲身示教

基础慕斯、中级慕斯、高级慕斯全囊括

培训学校式步骤详解，各款时尚慕斯教你巧制作

带你领略精妙的慕斯世界，让你更具备竞争力

还等什么，下一个西点名师就是你！

■ 王 巍 主编

■ 刘科元 编著



东华大学出版社

西点名师大讲堂系

时尚慕斯制作

SHISHANG

MUSI

ZHIZUO

零基础学做110款慕斯

■ 王 巍 主编

■ 刘科元 编著



东华大学出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

时尚慕斯制作/刘科元编著. —上海: 东华大学出版社, 2011. 12

ISBN 978-7-81111-978-7

I. ①时… II. ①刘… III. ①糕点加工—西方国家—教材
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第251775号

西点名师大讲堂

时尚慕斯制作——零基础学做110款慕斯

策 划: **越华文化**

主 编: 王 巍

编 著: 刘科元

责任编辑: 马文娟

编 委: 张 苗 杨湘梅 胡湘君 彭 瑶

出版发行: 东华大学出版社

(上海延安西路1882号 邮编编码: 200051 电话: 021-62193056)

新华书店上海发行所发行

版式设计: 盛小静

印 刷: 杭州富春印务有限公司

开 本: 710×1000 1 / 32

印 张: 5

字 数: 280千字

版 次: 2012年2月第1版

印 次: 2012年2月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-81111-978-7/TS • 299

定 价: 29.80元

(版权所有·翻印必究)



从起步到现在，刘科元艺术西点蛋糕烘焙培训教育连锁机构经历了近十个年头，今天我们又翻开了崭新的一页。很多同行对我们有诸多的疑惑与不解：为什么你们出那么多书？为什么每一年都要出书？为什么要那么多老师？为什么要全国联办分校……面对这些疑问，我想告诉大家的是：我们不只是一个企业，我们更是技术研发与技术推广的机构，我们最大愿望就是不断地将我们团队研发的新品种贡献给大家。

多年来，我一直不断追求西点蛋糕技术发展的方向，不断地修改和建立自己的教学体系。这些年来，我们也出版并开发了许多有价值的书籍与工具，以供读者学习、借鉴之用，希望能让更多的西点制作爱好者与从业者从中得益。《西点名师大讲堂》系列图书（共4册）里面的内容，都是由刘科元艺术蛋糕教研团队不断潜心研发的成果，并经精心挑选、总结、编辑，得以呈现。此系列图书以多种分类、构图方式进行详细说明，让大家可以轻松明白地学习到书本上的技术，并运用到实践之中。不管是初学者还是已有经验者，都可以从我们的书籍中得到技术上的提高。

相信随着您对西点蛋糕的深入了解，您便能从学习中感受到由创作带来的喜悦感和成就感，它会使您的人生更加精彩辉煌。

在这里我要感谢参与本书制作的我的弟子：林伟城、丁朝文、陈宏志、刘定鹏、林丽娟、刘云芳、黄莹、钟衍、戴瑞林、黄远军、冯玺等，在本书的编写过程中，他们不分白天黑夜地设计制作作品，精神可嘉，感谢他们！

刘科元写于深圳

2011. 11. 25

特别鸣谢：

感谢深圳市刘科元艺术西点蛋糕培训学校对于本书编写的大力支持！

深圳市刘科元艺术西点蛋糕培训学校位于全国最前卫、最具活力的城市——深圳，并在我国昆明市及长春市、缅甸曼德勒设有分校。刘科元艺术西点蛋糕培训学校是由全国工商业联合会烘焙公会常务理事、全国工商业联合会烘焙公会培训教育专业委员会专家委员、全国饭店业国家级评委、国家职业技能竞赛裁判员、“十一五”国家重点音像出版规划《一技之长创天下》多媒体丛书作者之一、《中国焙烤》和《中国烘焙产业》等杂志专家顾问、《中华烘焙》杂志编委、国家西式面点高级技师的刘科元老师创办，拥有一支技术力量雄厚的师资队伍。

刘科元艺术西点蛋糕培训学校曾自主研发蛋糕裱花工具和出版蛋糕烘焙教材，是《中国焙烤》、《焙烤商务》、《中国烘焙产业》杂志深圳发行站，被中国烘焙公会评为“2009年中华烘焙优秀培训机构”，并获2010年“中国十大诚信执业培训机构”奖，是全国工商业联合会烘焙业公会指定培训基地，美国尚誉生物制品有限公司技术研发基地。该校培训项目有：西点蛋糕技术培训、蛋糕面包制作培训、生日蛋糕裱花培训、巧克力造型培训、翻糖蛋糕技术培训、拉糖艺术技术培训、高档酒店点心培训、欧式蛋糕技术培训、欧式面包烘焙培训、咖啡饮料技术培训等，致力打造中国一流的艺术蛋糕培训机构。

目录 CONTENT

part 1

004 慕斯入门

- 005 慕斯的知识
- 006 认识慕斯原料
- 008 认识慕斯工具
- 011 原味慕斯蛋糕胚
- 012 巧克力慕斯蛋糕胚

part 2

013 基础慕斯制作

- 014 原味慕斯
- 016 草莓慕斯
- 018 绿茶慕斯
- 020 芒果慕斯
- 022 蜂蜜慕斯
- 024 巧克力慕斯
- 026 黑森林经典慕斯
- 028 番石榴慕斯
- 030 蓝莓慕斯
- 032 咖啡慕斯

part 3

034 中级慕斯制作

- 035 蜜桃慕斯
- 036 香蕉慕斯
- 038 菠萝慕斯
- 040 蜜南瓜慕斯
- 042 樱桃慕斯
- 044 香草慕斯
- 046 柚子起士慕斯
- 048 柠檬巧克力慕斯

- 050 椰子巧克力慕斯
- 052 花生酱脆皮慕斯
- 054 蔓越莓慕斯
- 056 朗姆酒风味慕斯
- 058 焦糖巧克力慕斯
- 060 糖水柳橙慕斯
- 062 樱桃雪慕斯
- 064 开心果巧克力慕斯
- 066 鲜香蕉慕斯
- 068 鲜草莓慕斯
- 070 香薯慕斯
- 072 凤梨慕斯
- 074 香橙慕斯
- 076 酸乳香巧克力慕斯
- 078 爽口椰果慕斯
- 080 酸奶慕斯
- 082 柠檬慕斯
- 084 杏仁慕斯
- 086 栗香慕斯

part 4

088 高级慕斯制作

- 089 焦糖果冻慕斯
- 092 提拉米苏慕斯
- 094 原味奶酪慕斯
- 096 生姜乳酪慕斯
- 098 焦糖乳酪慕斯
- 100 酸柠乳酪慕斯
- 102 红酒乳酪慕斯
- 104 卡士乳酪慕斯
- 106 覆盆子慕斯
- 108 蔓越莓芝士慕斯
- 110 低脂樱桃乳酪慕斯



- 112 抹茶栗子慕斯
- 114 玫瑰乳酪慕斯
- 116 蜂蜜乳酪慕斯
- 118 菠萝乳酪慕斯
- 120 白兰地乳酪慕斯
- 122 奇异果慕斯
- 124 黑白巧克力慕斯
- 126 咖啡巧克力慕斯
- 128 芒果芝士慕斯
- 130 栗子芒果慕斯
- 132 覆盆子乳酪慕斯
- 134 绿茶柠檬果冻慕斯
- 136 奇异果乳酪果冻慕斯
- 138 咖啡牛奶果冻慕斯
- 140 巧克力酸奶果冻慕斯
- 142 青提巧克力果冻慕斯
- 144 巧克力芒果果冻慕斯
- 146 酸奶草莓果冻慕斯

part 5

149 布丁果冻制作

- 150 芒果布丁
- 152 覆盆子布丁
- 154 蓝莓果冻
- 156 香蕉果冻
- 158 咖啡果冻

西点名师大课堂系

时尚慕斯制作

SHISHANG

MUSI

ZHIZUO

零基础学做110款慕斯

■ 王 巍 主编

■ 刘科元 编著



東華大學出版社



从起步到现在，刘科元艺术西点蛋糕烘焙培训教育连锁机构经历了近十个年头，今天我们又翻开了崭新的一页。很多同行对我们有诸多的疑惑与不解：为什么你们出那么多书？为什么每一年都要出书？为什么要那么多老师？为什么要全国联办分校……面对这些疑问，我想告诉大家的是：我们不只是一个企业，我们更是技术研发与技术推广的机构，我们最大愿望就是不断地将我们团队研发的新品种贡献给大家。

多年来，我一直不断追求西点蛋糕技术发展的方向，不断地修改和建立自己的教学体系。这些年来，我们也出版并开发了许多有价值的书籍与工具，以供读者学习、借鉴之用，希望能让更多的西点制作爱好者与从业者从中得益。《西点名师大讲堂》系列图书（共4册）里面的内容，都是由刘科元艺术蛋糕教研团队不断潜心研发的成果，并经精心挑选、总结、编辑，得以呈现。此系列图书以多种分类、构图方式进行详细说明，让大家可以轻松明白地学习到书本上的技术，并运用到实践之中。不管是初学者还是已有经验者，都可以从我们的书籍中得到技术上的提高。

相信随着您对西点蛋糕的深入了解，您便能从学习中感受到由创作带来的喜悦感和成就感，它会使您的人生更加精彩辉煌。

在这里我要感谢参与本书制作的我的弟子：林伟城、丁朝文、陈宏志、刘定鹏、林丽娟、刘云芳、黄莹、钟衍、戴瑞林、黄远军、冯玺等，在本书的编写过程中，他们不分白天黑夜地设计制作作品，精神可嘉，感谢他们！

刘科元写于深圳

2011. 11. 25

目录 CONTENT

part 1

004 慕斯入门

- 005 慕斯的知识
- 006 认识慕斯原料
- 008 认识慕斯工具
- 011 原味慕斯蛋糕胚
- 012 巧克力慕斯蛋糕胚

part 2

013 基础慕斯制作

- 014 原味慕斯
- 016 草莓慕斯
- 018 绿茶慕斯
- 020 芒果慕斯
- 022 蜂蜜慕斯
- 024 巧克力慕斯
- 026 黑森林经典慕斯
- 028 番石榴慕斯
- 030 蓝莓慕斯
- 032 咖啡慕斯

part 3

034 中级慕斯制作

- 035 蜜桃慕斯
- 036 香蕉慕斯
- 038 菠萝慕斯
- 040 蜜南瓜慕斯
- 042 樱桃慕斯
- 044 香草慕斯
- 046 柚子起士慕斯
- 048 柠檬巧克力慕斯

- 050 椰子巧克力慕斯
- 052 花生酱脆皮慕斯
- 054 蔓越莓慕斯
- 056 朗姆酒风味慕斯
- 058 焦糖巧克力慕斯
- 060 糖水柳橙慕斯
- 062 樱桃雪慕斯
- 064 开心果巧克力慕斯
- 066 鲜香蕉慕斯
- 068 鲜草莓慕斯
- 070 香薯慕斯
- 072 凤梨慕斯
- 074 香橙慕斯
- 076 酸乳香巧克力慕斯
- 078 爽口椰果慕斯
- 080 酸奶慕斯
- 082 柠檬慕斯
- 084 杏仁慕斯
- 086 栗香慕斯

part 4

088 高级慕斯制作

- 089 焦糖果冻慕斯
- 092 提拉米苏慕斯
- 094 原味奶酪慕斯
- 096 生姜乳酪慕斯
- 098 焦糖乳酪慕斯
- 100 酸柠乳酪慕斯
- 102 红酒乳酪慕斯
- 104 卡士乳酪慕斯
- 106 覆盆子慕斯
- 108 蔓越莓芝士慕斯
- 110 低脂樱桃乳酪慕斯

- 112 抹茶栗子慕斯
- 114 玫瑰乳酪慕斯
- 116 蜂蜜乳酪慕斯
- 118 菠萝乳酪慕斯
- 120 白兰地乳酪慕斯
- 122 奇异果慕斯
- 124 黑白巧克力慕斯
- 126 咖啡巧克力慕斯
- 128 芒果芝士慕斯
- 130 栗子芒果慕斯
- 132 覆盆子乳酪慕斯
- 134 绿茶柠檬果冻慕斯
- 136 奇异果乳酪果冻慕斯
- 138 咖啡牛奶果冻慕斯
- 140 巧克力酸奶果冻慕斯
- 142 青提巧克力果冻慕斯
- 144 巧克力芒果果冻慕斯
- 146 酸奶草莓果冻慕斯

part 5

149 布丁果冻制作

- 150 芒果布丁
- 152 覆盆子布丁
- 154 蓝莓果冻
- 156 香蕉果冻
- 158 咖啡果冻



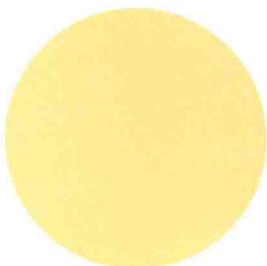


慕斯

part 1

入门

慕斯是一种奶冻式的甜点，可以直接吃或做蛋糕夹层，其质地较布丁更柔软，入口即化，为现今高级蛋糕的代表。



慕斯的知识



慕斯与布丁一样属于甜点的一种，其性质较布丁更柔软，入口即化。制作慕斯最重要的是胶冻原料如琼脂、鱼胶粉、果冻粉等，现在也有专门的慕斯粉了。另外，制作慕斯时最大的特点是配方中的蛋清、蛋黄、鲜奶油都须单独与细砂糖打发，再混入一起拌匀，这样质地较为松软，有点像打发了的鲜奶油。慕斯使用的胶冻原料是动物胶，所以需要置于低温处存放。

慕斯通常通过是加入奶油与凝固剂来制造出浓稠冻状的效果，是用明胶凝结乳酪及鲜奶油而成，不必烘烤即可食用。慕斯是现今高级蛋糕的代表。夏季要低温冷藏，冬季无需冷藏可保存3~5天。

慕斯蛋糕最早出现在美食之都——法国巴黎，最初糕点师在奶油中加入起稳定作用和改善结构、口感和风味的各种辅料，使之外型、色泽、结构、口味变化丰富，更加纯正自然，冷冻后食用其味无穷，成为蛋糕中的极品。它的出现符合了人们追求精致时尚，崇尚自然健康的生活理念，同时也满足了人们对蛋糕更高的期许。

慕斯蛋糕给大师们一个更大的创造空间，糕点师通过慕斯蛋糕的制作展示出他们的生活悟性和艺术灵感。在世界西点世界杯上，慕斯蛋糕的比赛竞争历来十分激烈，其水准也能反映出糕点师的真正功力和世界蛋糕发展的趋势。1996年美国十大西点名师之一的派力兹（音译）带领美国国家队参加在法国里昂举行的西点世界杯大赛，即是凭借慕斯蛋糕获得银牌。这为他赢得弄相当的名望，1997年特邀为美国总统第一夫人克林顿·希拉里50岁生日制作慕斯蛋糕，并被邀请在白宫现场展示技艺，成为当时轰动烘焙界的一件盛事。



认识慕斯原料



慕斯（mousse）的中文解释是“多泡沫的奶油甜点”，它的最大的特点是以奶油、乳酪作为主要原料，并经冷冻制作。从某种程度上看，它跟冰淇淋极为相似，似乎可以称作冰淇淋蛋糕。

慕斯蛋糕起源于法国，由于风味独特，很快风靡世界各地。

它的原料可以分为五大类：

1. **主要成分**：淡奶油、奶油乳酪、鲜奶、酸奶等。
2. **稳定剂**：琼脂、吉利丁片（或慕斯粉）、果冻粉、布丁粉等。
3. **调味类（决定最终口味）**：巧克力酱、蓝莓酱、草莓酱、抹茶粉、可可粉、香草粉、芒果果泥等。
4. **食物类**：蛋糕胚、消化饼、手指饼等。
5. **装饰类**：黑樱桃、杏仁片、巧克力片、细砂糖珠、镜面果膏等。

上述材料可以根据自己的喜好自由搭配。

淡奶油推荐瑞士雀巢，奶油乳酪推荐新西兰安佳，鲜奶推荐国产蒙牛，吉利丁片推荐台湾地区朱师傅，巧克力酱推荐美国好时，手指饼推荐意大利维鲜。

至于慕斯蛋糕需要冷冻还是冷藏，各有各的说法。一般纯淡奶油慕斯蛋糕需要冷冻3个小时，加奶油乳酪的慕斯蛋糕需要冷冻5个小时；冷冻过的慕斯蛋糕可以保鲜一个月左右。冷藏则一般需要10个小时以上，否则凝固度不够，口感偏软；冷藏保存过的慕斯蛋糕三天内必需吃完。



朗姆酒

君度酒

白兰地



白兰地酒



三花淡奶



即融吉士粉



牛奶香粉



蓝莓果膏



巧克力果膏



柠檬果膏



柠檬果膏



菠萝果膏



裱花果膏



牛油



打发鲜奶油



色拉油



吉利丁、白明胶、鱼胶粉



细砂糖



面粉



鱼胶粉



果馅



果膏



果酱



纯牛奶、淡奶



白巧克力块



淡奶油



吉利丁片



车厘子



银珠



金珠



黑巧克力块

认识慕斯工具



耐高温硅胶模类



耐高温硅胶模01



耐高温硅胶模02



耐高温硅胶模03



耐高温硅胶模04



耐高温硅胶模05



耐高温硅胶模06



耐高温硅胶模07



耐高温硅胶模08



耐高温硅胶模09



耐高温硅胶模10



耐高温硅胶模11

塑料刮板类



塑料刮板01



塑料刮板02



塑料刮板03



塑料刮板04

刀类



牙刀



铲刀



细齿刀



分面刀



吻刀

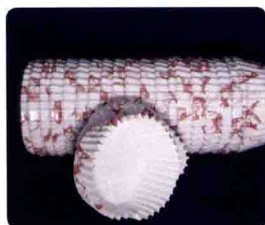


水果刀

杯类



面包方纸杯



面包圆纸杯



蛋挞杯

托盘类



慕斯托盘



托盘

其他



打蛋器



巧克力魔术棒



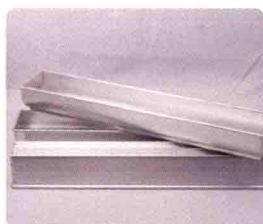
剪刀



酥棍



长柄胶刮



铝合金慕斯模具



面包夹



慕斯围边



火枪



木纹棍



开罐器



毛刷



克称



搅拌机



原味慕斯蛋糕胚



YUAN WEI MU SI DAN GAO PEI



材料

全蛋：500克，细砂糖：275克，盐：5克，牛奶：100克，中筋粉：300克，蛋糕油：21克，液态酥油：150克。



5 用慢速拌匀。



6 加入蛋糕油快速打至五成发左右。



7 慢慢加入液态酥油。



8 用慢速拌匀。

制作过程



1 将鸡蛋、细砂糖、盐一起放入搅拌桶内。



2 用搅拌机快速打发1分钟。



9 将面糊倒入烤盆中。



10 用塑料刮片将其抹平。



3 慢慢加入牛奶，调至中速拌匀。



4 将中筋粉过筛后加入搅拌桶内。



11 入炉烘烤，以上火180℃、下火180℃的温度。



12 烘烤25分钟后出炉。