

DELICIOUS DESSERTS

诱惑甜品屋

(英) 莎拉·刘易斯 著 超过 **200** 款 令人垂涎欲滴的西式甜品

STYLISH COOKING EXPERT

食尚达人

HAMLYN ALL COLOUR COOKBOOK 独家授权
总销超 200 万册、译成 14 种语言的超人气食谱

厨艺小白做出地道异国风味!



广东出版集团
新世纪出版社

诱惑甜品屋

Delicious Desserts

(英) 莎拉·刘易斯 (Sara Lewis) 著

程雪 译



广东人民出版社
新世纪出版社

图书在版编目(CIP)数据

诱惑甜品屋/(英)刘易斯著;程雪译.—广州:新世纪出版社,2012.1

ISBN 978-7-5405-5110-0

I. 诱… II. ①刘… ②程… III. ①甜食—食谱 IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第001654号

出版人:孙泽军

策划:卢茵

责任编辑:宁伟

装帧设计:林可秋

特约编辑:钟转笑

技术编辑:李丹虹

First published in 2009

under the title Hamlyn All Colour 200 Delicious Desserts

by Hamlyn, an imprint of Octopus Publishing Group Ltd.

Endeavour House, 189 Shaftesbury Avenue, London WC2H 8JY, UK

© 2009 Octopus Publishing Group Ltd.

All rights reserved

Chinese Translation © 2012 Guangzhou Anno Domini Media Co. Ltd.

译文由广州公元传播有限公司提供

All rights reserved 所有权利保留

诱惑甜品屋

(英)萨拉·刘易斯(Sara Lewis) 著

程雪 译

出版发行: **新世纪出版社**

经 销: 全国新华书店

制 作:  广州公元传播有限公司

印 刷: 深圳市福威智印刷有限公司

规 格: 760mm × 889mm 1/24

印 张: 10印张

字 数: 50千字

版 次: 2012年2月第1版第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5405-5110-0

定 价: 25.00元

如发现印装质量问题影响阅读,请致电020-38865309联系调换。

目录 CONTENTS

009 基础课程

021 冬季暖品

022 柠檬布丁

金万利布丁

024 东方香料烤梨

干胡椒烤苹果

026 粘太妃奶糖布丁

姜无花果布丁

028 巧克力蛋糕黄油布丁

水果蛋糕黄油布丁

030 热黑莓苹果松糕

苹果锦葵

032 香草蛋奶酥杏酱蛋糕

苹果蛋糕

034 果酱卷布丁甜点

葡萄干布丁

036 女王杏布丁

紫默思布丁

038 蒸芒果布丁

香草糖浆

040 蒸苹果布丁

蒸蔓越莓橙子布丁

042 双层巧克力布丁

胡桃巧克力布丁

044 醉葡萄干大米布丁

传统大米布丁

046 巧克力棉花糖蛋糕

什锦坚果蛋糕

048 香蕉姜味蛋糕

自制奶油冻

050 梨子榛子海绵方形蛋糕

苹果巧克力酱面包

052 杏子克拉芙缇

樱桃克拉芙缇

054 粉碎水果蛋糕

椰蓉橙子碎末蛋糕

056 嫩炒葡萄红米意大利调味饭

樱桃意大利调味饭

058 香蕉太妃糖烤薄饼

柑橘烤薄饼

060 蔓越莓前夜布丁

苹果黑莓布丁

063 蛋糕、西点、水果馅饼

064 美味空心甜饼

黑森林泡芙

066 澳洲坚果香草蛋糕

松仁蜂蜜水果蛋糕

068 桃子蓝莓百叶窗

苹果蓝莓百叶窗

070 草莓奶油泡芙

柠檬桃子小面包

072 梨子无花果布丁

姜味梨子圣诞布丁

074 苹果什锦浆果派

香料李子桃子蛋糕

076 葡萄牙奶油冻蛋挞

法国李子奶油冻水果蛋糕

078 柠檬调和蛋白派

柑橘调和蛋白派

080 经典柠檬水果蛋糕

黑醋栗甜酒浸什锦浆果

082 皮蒂维耶李子奶油蛋糕

皮蒂维耶白兰地李子蛋糕

084 山核桃枫糖浆巧克力水果馅饼

传统山核桃派

086 樱桃水果馅饼

美式果酱馅饼

088 梨子杏仁馅饼

巧克力酱

090 香甜水果比萨

德式杏仁蛋白软糖油桃蛋糕

092 什锦浆果挞
覆盆子杏仁水果馅饼

094 深盘泡芙苹果派
香料李子梨子派

096 芒果棕榈糖挞
椰子冰淇淋

098 南瓜派
枫糖浆姜味南瓜派

100 卡菲尔酸橙水果馅饼
芒果奇异果沙拉

102 李子三角形蛋糕
姜味桃三角形蛋糕

104 苹果葡萄果馅酥饼
李子杏仁果馅酥饼

106 双巧克力水果馅饼
黑巧克力水果馅饼

108 油桃蓝莓迷你馅饼
蜂蜜葡萄馅饼

110 白巧克力覆盆子泡芙
草莓冻奶油

112 香蕉太妃派
香蕉太妃圣代

114 木瓜酸橙芒果小蛋挞
夏日浆果小蛋挞

117 美味甜点

118 草莓玫瑰果冻拌奶油葡萄酒
巴克鸡尾酒果冻

120 冷冻黑醋栗薄荷蛋奶酥

122 夏季浆果海绵蛋糕
飘仙洋酒草莓海绵蛋糕

124 榛子蛋白霜奶油蛋糕
巧克力杏仁奶油蛋糕

126 夏季浆果慕斯
桃子慕斯

128 烤乳清干酪蛋糕
热带酱汁烤乳清干酪蛋糕

130 柠檬玉米糕蛋糕
柠檬糖浆玉米糕蛋糕

132 拿铁咖啡奶油冻
黑巧克力奶油冻

134 巧克力栗子卷
黑森林蛋糕卷

136 杏仁脆饼巧克力奶油冻
焦糖奶油布丁

138 榛子梨子蛋卷
榛子梨子巧克力蛋卷

140 柠檬醋栗果泥乳脂
油桃橙子奶油乳脂

142 草莓薰衣草蛋奶酥

144 橙子奶油蛋白甜饼
草莓荔枝蛋白甜饼

146 香草焦糖炖蛋
杏仁酒焦糖炖蛋

148 蓝莓樱桃奶酪蛋糕
酸橙奇异果葡萄奶酪蛋糕

150 覆盆子香槟焦糖布丁
苹果酒桃焦糖布丁

152 姜味菠萝水果蛋糕
草莓桃子水果蛋糕

154 佛罗伦萨香草奶酪蛋糕
美国樱桃奶酪蛋糕

156 迷迭香奶油布丁
香草奶油布丁

158 粉红葡萄柚奶油杯
橙块奶油杯

160 草莓奶油瓦片
水果沙拉果篮

162 桃子巧克力夹心蛋糕
榛子巧克力夹心蛋糕

164 杏子蛋糕卷
奇异果百香果卷

167 冷冻甜品

- 168 酸橙百香果水果蛋糕
巧克力橙子馅饼
- 170 开心果酸奶冰糕
岩石冰淇淋
- 172 樱桃杏仁冰淇淋
草莓椰子冰淇淋
- 174 姜味杏子压碎面包
柠檬菠萝饮
- 176 巧克力冰淇淋
巧克力薄荷冰淇淋
- 178 荔枝椰冰果子露
巧克力杯
- 180 新鲜甜瓜冰沙
姜味甜瓜冰沙
- 182 西瓜龙舌兰刨冰
黑莓苹果刨冰
- 184 薄荷刨冰
红宝石葡萄柚碎冰
- 186 柠檬蜂蜜碎冰
黄油橙子
- 188 咖啡榛子巧克力碎冰
双巧克力碎冰
- 190 冰冻巧克力慕斯
冷冻巧克力咖啡慕斯
- 192 蜂蜜香蕉冰淇淋
糖裹香蕉蜂蜜冰淇淋
- 194 白巧克力覆盆子城堡蛋糕
夏季浆果白兰地小饼干
- 196 酸橙派
免烤酸橙派

199 速成甜点

- 200 巧克力苹果薄煎饼
蜜桃煎饼
- 202 水煮桃子覆盆子
香草水煮梅干
- 204 罗望子芒果圣代
罗望子香蕉乳酪
- 206 什锦浆果新奥尔良法式烤面包
杏仁香草味新奥尔良法式烤面包
- 208 翠绿水果沙拉
红宝石水果沙拉
- 210 甜蛋奶酥煎蛋卷
桃子蓝莓甜蛋奶酥煎蛋卷
- 212 白巧克力覆盆子提拉米苏
经典提拉米苏
- 214 香蕉黑糖波纹布丁
香蕉杏子豆蔻波纹布丁
- 216 奶香烤夏季水果
奶香烤热带水果
- 218 苹果烤饼
李子牛奶奶饼屑
- 220 热加勒比海水果沙拉
加勒比海火焰水果沙拉
- 222 迷你火焰冰淇淋
卡布奇诺火焰冰淇淋
- 224 月桂焦糖克莱门氏小柑橘
香料焦糖克莱门氏小柑橘
- 226 香料酒梨
苹果酒酿苹果
- 228 摩洛哥酸奶烤无花果
橙子露开心果烤杏
- 230 水果白巧克力奶酪火锅
黑巧克力香草奶酪火锅
- 232 烤草莓萨巴里安尼
水果沙拉萨巴里安尼
- 234 焦糖蓝莓奶油冻
香蕉奶油冻
- 236 清凉柑橘
清凉橙子无花果
- 238 烤香蕉
牙买加香蕉包

诱惑甜品屋

Delicious Desserts

(英) 莎拉·刘易斯 (Sara Lewis) 著

程雪 译



广东人民出版社
新世纪出版社





图书在版编目(CIP)数据

诱惑甜品屋/(英)刘易斯著;程雪译.—广州:新世纪出版社,2012.1

ISBN 978-7-5405-5110-0

I. 诱… II. ①刘… ②程… III. ①甜食—食谱 IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第001654号

出版人:孙泽军

策划:卢茵

责任编辑:宁伟

装帧设计:林可秋

特约编辑:钟转笑

技术编辑:李丹虹

First published in 2009

under the title Hamlyn All Colour 200 Delicious Desserts

by Hamlyn, an imprint of Octopus Publishing Group Ltd.

Endeavour House, 189 Shaftesbury Avenue, London WC2H 8JY, UK

© 2009 Octopus Publishing Group Ltd.

All rights reserved

Chinese Translation © 2012 Guangzhou Anno Domini Media Co. Ltd.

译文由广州公元传播有限公司提供

All rights reserved 所有权利保留

诱惑甜品屋

(英) 莎拉·刘易斯(Sara Lewis) 著

程雪 译

出版发行: **新世纪出版社**

经 销: 全国新华书店

制 作:  广州公元传播有限公司

印 刷: 深圳市福威智印刷有限公司

规 格: 760mm × 889mm 1/24

印 张: 10印张

字 数: 50千字

版 次: 2012年2月第1版第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5405-5110-0

定 价: 25.00元

如发现印装质量问题影响阅读, 请致电020-38865309联系调换。

目录 CONTENTS

009 基础课程

021 冬季暖品

022 柠檬布丁

金万利布丁

024 东方香料烤梨

干胡椒烤苹果

026 粘太妃奶糖布丁

姜无花果布丁

028 巧克力蛋糕黄油布丁

水果蛋糕黄油布丁

030 热黑莓苹果松糕

苹果锦葵

032 香草蛋奶酥杏酱蛋糕

苹果蛋糕

034 果酱卷布丁甜点

葡萄干布丁

036 女王杏布丁

蒙默思布丁

038 蒸芒果布丁

香草糖浆

040 蒸苹果布丁

蒸蔓越莓橙子布丁

042 双层巧克力布丁

胡桃巧克力布丁

044 醉葡萄干大米布丁

传统大米布丁

046 巧克力棉花糖蛋糕

什锦坚果蛋糕

048 香蕉姜味蛋糕

自制奶油冻

050 梨子榛子海绵方形蛋糕

苹果巧克力酱面包

052 杏子克拉芙缇

樱桃克拉芙缇

054 粉碎水果蛋糕

椰蓉橙子碎末蛋糕

056 嫩炒葡萄红米意大利调味饭

樱桃意大利调味饭

058 香蕉太妃糖烤薄饼

柑橘烤薄饼

060 蔓越莓前夜布丁

苹果黑莓布丁

063 蛋糕、西点、水果馅饼

064 美味空心甜饼

黑森林蛋糕

066 澳洲坚果香草蛋糕

松仁蜂蜜水果蛋糕

068 桃子蓝莓百叶窗

苹果蓝莓百叶窗

070 草莓奶油泡芙

柠檬桃子小面包

072 梨子无花果布丁

美味梨子圣诞布丁

074 苹果什锦浆果派

香料李子桃子蛋糕

076 葡萄牙奶油冻蛋糕

法国李子奶油冻水果蛋糕

078 柠檬调和蛋白派

柑橘调和蛋白派

080 经典柠檬水果蛋糕

黑醋栗甜酒什锦浆果

082 皮蒂维耶李子奶油蛋糕

皮蒂维耶由当地李子蛋糕

084 山核桃枫糖浆巧克力水果馅饼

传统山核桃派

086 樱桃水果馅饼

美式果酱馅饼

088 梨子杏仁馅饼

巧克力酱

090 香甜水果比萨

德式杏仁蛋白软糖油桃蛋糕

092 什锦浆果挞
覆盆子杏仁水果馅饼

094 深盘泡芙苹果派
香料李子梨子派

096 芒果棕榈糖挞
椰子冰淇淋

098 南瓜派
枫糖浆姜味南瓜派

100 卡菲尔酸橙水果馅饼
芒果奇异果沙拉

102 李子三角形蛋糕
姜味桃三角形蛋糕

104 苹果葡萄果馅酥饼
李子杏仁果馅酥饼

106 双巧克力水果馅饼
黑巧克力水果馅饼

108 油桃蓝莓迷你馅饼
蜂蜜葡萄馅饼

110 白巧克力覆盆子泡芙
草莓冻奶油

112 香蕉太妃派
香蕉太妃圣代

114 木瓜酸橙芒果小蛋挞
夏日浆果小蛋挞

117 美味甜点

118 草莓玫瑰果冻拌奶油葡萄酒
巴克鸡尾酒果冻

120 冷冻黑醋栗薄荷蛋奶酥

122 夏季浆果海绵蛋糕
飘仙洋酒草莓海绵蛋糕

124 榛子蛋白霜奶油蛋糕
巧克力杏仁奶油蛋糕

126 夏季浆果慕斯
桃子慕斯

128 烤乳清干酪蛋糕
热带酱汁烤乳清干酪蛋糕

130 柠檬玉米糕蛋糕
柠檬糖浆玉米糕蛋糕

132 拿铁咖啡奶油冻
黑巧克力奶油冻

134 巧克力栗子卷
黑森林蛋糕卷

136 杏仁脆饼巧克力奶油冻
焦糖奶油布丁

138 榛子梨子蛋卷
榛子梨子巧克力蛋卷

140 柠檬醋栗果泥乳脂
油桃橙子奶油乳脂

142 草莓薰衣草蛋奶酥

144 橙子奶油蛋白甜饼
草莓荔枝蛋白甜饼

146 香草焦糖炖蛋
杏仁酒焦糖炖蛋

148 蓝莓樱桃奶酪蛋糕
酸橙奇异果葡萄奶酪蛋糕

150 覆盆子香槟焦糖布丁
苹果酒桃焦糖布丁

152 姜味菠萝水果蛋糕
草莓桃子水果蛋糕

154 佛罗伦萨香草奶酪蛋糕
美国樱桃奶酪蛋糕

156 迷迭香奶油布丁
香草奶油布丁

158 粉红葡萄柚奶油杯
橙块奶油杯

160 草莓奶油瓦片
水果沙拉果篮

162 桃子巧克力夹心蛋糕
榛子巧克力夹心蛋糕

164 杏子蛋糕卷
奇异果百香果卷

167 冷冻甜品

- 168 酸橙百香果水果蛋糕
巧克力橙子馅饼
- 170 开心果酸奶冰糕
岩石冰淇淋
- 172 樱桃杏仁冰淇淋
草莓椰子冰淇淋
- 174 姜味杏子压碎面包
柠檬菠萝饮
- 176 巧克力冰淇淋
巧克力薄荷冰淇淋
- 178 荔枝椰冰果子露
巧克力杯
- 180 新鲜甜瓜冰沙
姜味甜瓜冰沙
- 182 西瓜龙舌兰刨冰
黑莓苹果刨冰
- 184 薄荷刨冰
红宝石葡萄柚碎冰
- 186 柠檬蜂蜜碎冰
黄油橙子
- 188 咖啡榛子巧克力碎冰
双巧克力碎冰
- 190 冰冻巧克力慕斯
冷冻巧克力咖啡慕斯
- 192 蜂蜜香蕉冰淇淋
糖裹香蕉蜂蜜冰淇淋
- 194 白巧克力覆盆子城堡蛋糕
夏季浆果白兰地小饼干
- 196 酸橙派
免烤酸橙派

199 速成甜点

- 200 巧克力苹果薄煎饼
蜜桃煎饼
- 202 水煮桃子覆盆子
香草水煮梅干
- 204 罗望子芒果圣代
罗望子香蕉乳酪
- 206 什锦浆果新奥尔良法式烤面包
杏仁香草味新奥尔良法式烤面包
- 208 翠绿水果沙拉
红宝石水果沙拉
- 210 甜蛋奶酥煎蛋卷
桃子蓝莓甜蛋奶酥煎蛋卷
- 212 白巧克力覆盆子提拉米苏
经典提拉米苏
- 214 香蕉黑糖波纹布丁
香蕉杏子豆蔻波纹布丁
- 216 奶香烤夏季水果
奶香烤热带水果
- 218 苹果烤饼
李子牛奶奶饼屑
- 220 热加勒比海水果沙拉
加勒比海火焰水果沙拉
- 222 迷你火焰冰淇淋
卡布奇诺火焰冰淇淋
- 224 月桂焦糖克莱门氏小柑橘
香料焦糖克莱门氏小柑橘
- 226 香料酒梨
苹果酒酿苹果
- 228 摩洛哥酸奶烤无花果
橙子露开心果烤杏
- 230 水果白巧克力奶酪火锅
黑巧克力香草奶酪火锅
- 232 烤草莓萨巴里安尼
水果沙拉萨巴里安尼
- 234 焦糖蓝莓奶油冻
香蕉奶油冻
- 236 清凉柑橘
清凉橙子无花果
- 238 烤香蕉
牙买加香蕉包



基础课程

BASIC COURSE





没有多少人能经得起甜品的诱惑。美味的甜品能够让你在一天工作之后兴奋起来，赶走阴郁的心情。甜品也可作为一顿特别大餐的压轴，或是一份访友聚餐时除鲜花之外的受欢迎礼物。本书囊括了200多种的甜点食谱，每个人总会找到自己喜欢的口味。

喜欢巧克力的人可以选择双层巧克力布丁（见P42），趁热将布丁从烤箱中拿出，撒些白巧克力奶油或一片甜蜜饯，或者选择巧克力棉花糖蛋糕（见P46）。如果你喜爱糕点，可以尝试入口即化的自由苹果什锦浆果派（见P74）或者是深盘泡芙苹果派（见P94）。如果担心发胖，书中还有健康的新鲜水果食谱，例如翠绿水果沙拉（见P208）。

时间不够？那么烹制美味甜点时，你可以直接使用从商店买来的泡芙或甜酥油松饼，如桃子蓝莓百叶窗（见P68）、樱桃水果馅饼（见P86）或者柠檬调和蛋白派

(见P78)；也可以尝试烹制更简单的饼干和面包屑之类的甜点，例如香蕉太妃派(见P112)。本书有一整章专门介绍速成甜点的，那里充满了可以在10~20分钟之内做好的甜点创意，例如罗望子芒果圣代(见P204)或迷你火焰冰淇淋(见P222)。

如果你喜欢预先安排好的甜点，不妨尝试“冷冻甜点”里的冷冻食谱，如酸橙百香果水果蛋糕(见P168)或者薄荷刨冰(见P184)。在花园里吃完烧烤或热腾腾的咖喱，再享用这些冰冻的甜品，真是完美的美食之旅啊！

如今，忙碌的工作意味着我们不能每天都自制布丁，只能在招待客人时才这样做。但如果时间允许，自制布丁不仅仅能收到较好的评价，而且也是放松的绝好方式。

本书的P13-P18也详述了甜点的一些制作技巧：迅速搅拌鸡蛋和糖、拌入、融化巧克力、烹制调和蛋白、糕点起边和装饰。还在P17介绍了自制薄片香甜油酥松饼。

