

饮食新天地

名家经典巧克力

蛋糕 & 甜点

周玮 译

浙江科学技术出版社



图书在版编目(CIP)数据

名家经典巧克力蛋糕&甜点/周玮译, —杭州:浙江科学技术出版社, 2005.1

(饮食新天地)

ISBN 7-5341-2320-8

I. 名... II. 周... III. 糕点—制作
IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 024235 号

CHOCOLATE NO CAKE & DESSERT

BOUTIQUE MOOK NO. 396

© BOUTIQUE-SHA 2003

Originally published in Japan in 2003 by BOUTIQUE-SHA.

Chinese translation rights arranged through TOHAN CORPORATION, TOKYO.

浙江省版权局著作权合同登记号 图字:11-2003-68 号

饮食新天地

名家经典巧克力蛋糕 & 甜点

编 著 [日]阿部浩二

翻 译 周 玮

责任编辑 梁 峥(zjstp@21cn.com)

封面设计 孙 菁

出 版 浙江科学技术出版社

印 刷 浙江新华印刷技术有限公司

发 行 浙江省新华书店

开 本 889 × 1194 1/16

印 张 彩色 7.5 印张 单色 1 印张

版 次 2005 年 1 月第 1 版

印 次 2005 年 1 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 7-5341-2320-8

定 价 42.00 元



暖洋洋的午后
细细品味一份下午茶
慢慢享受
心底泛起平静的满足……



饮食新天地

名家经典 巧克力蛋糕 & 甜点



周玮 译

浙江科学技术出版社

最受欢迎的 30 位糕点师教你制作

经典巧克力蛋糕 & 甜点



- 10 堂特玛莉店**
松田光弘 伊波瓦尔雅奥路托蛋糕
朱古力冰淇淋蛋糕
奶油朱古力蛋糕

- 16 代官山法式蛋糕店**
橘田和典 红茶鲜巧克力香橙甜糖
萨朗巧克力糕
苹果巧克力羹

- 22 法式蛋糕公园店**
朴哲秀 巧克力奶油蛋糕
巧克力果馅饼
香橙馅

- 28 克莱蒙特·费朗店**
酒井雅夫 巧克力松糕
巧克力蛋糕
巧克力酥

- 34 法式蛋糕塞勒涅店**
慎次大 巧克力慕斯
帕台农蛋糕
巧克力果馅饼

- 40 花色小蛋糕店**
铃木美保子 格里奥特蛋糕卷
假山蛋糕
摄政糕

- 46 藤田法式蛋糕店**
藤田可也 肉桂蛋糕
梅丽莎蛋糕
巧克力蛋奶酥

- 52 家庭蛋糕园**
小泽范子 香蕉巧克力戚风蛋糕
巧克力水果心形戚风蛋糕
木莓戚风蛋糕卷

- 58 东京圆屋顶酒店 花式便餐店**
河合重久 塞伦蛋糕
普鲁米艾达紫色蛋糕
巧克力隧道蛋糕

- 64 小田急酒店千年相模大野 罗莎莉沙龙**
田村大助 巧克力经典蛋糕
巧克力油酥千层糕
巧克力榛子蛋糕

- 70 玛露布朗秀店**
山川良广 巧克力美糕
巧克力柳丁香蕉慕斯
巧克力奶油蛋糕

- 76 皇家酒店(大阪) 梅丽莎精品美食店**
若林繁 巧克力蛋糕
鲜巧克力果馅饼
圣诞卷



各食谱上的图标含义



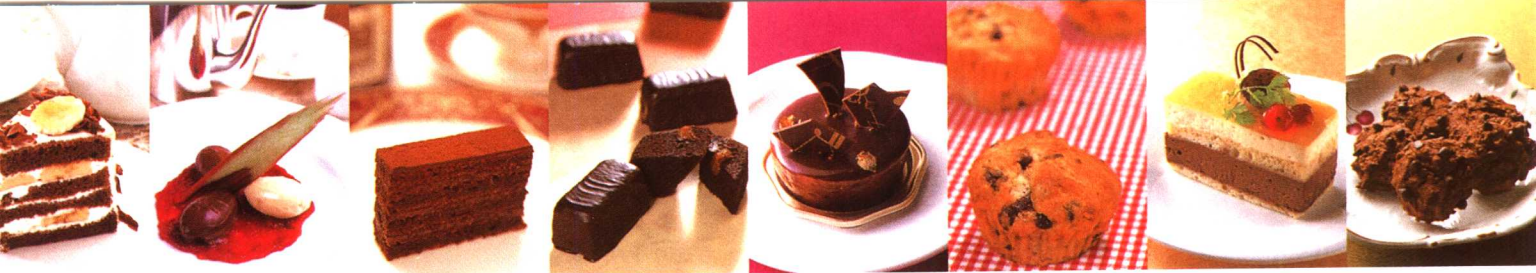
必须从前一天开始准备。



在冰箱中冷藏、冷冻。



使用烤箱烘烤。



82 法力奴蛋糕店

菅野贤司

生姜杏仁巧克力饼
格里奥特蛋糕
巧克力奶油蛋糕
巧克力千层糕

84 阿拉本奴蛋糕店

坂本和哉

古典巧克力蛋糕
巧克力果馅饼
巧克力果酱蛋糕

86 Pute Fool 蛋糕店

铃木美保子

巧克力球
巧克力马加浓饼
土耳其蛋糕
纯水果奶油蛋糕

88 高砂屋昂德陶露阿早宫店

高桥茂夫

钢琴甜点
巧克力蛋奶酥
黑巧克力苦糕
巧克力明镜蛋糕

90 拉斐那蛋糕店

冈本铁哉

歌剧蛋糕
巧克力慕斯松糕
巧克力糖油蛋糕

92 家庭蛋糕园

小泽范子

巧克力戚风蛋糕
巧克力坚果戚风蛋糕
木莓巧克力果馅饼
抹茶巧克力戚风蛋糕

94 法式蛋糕纪念品店

折原祥浩

古典巧克力蛋糕
巧克力油酥千层糕
巧克力水果蛋糕
光影蛋糕

96 MAMAN 纪念品甜点咖啡店

古野琴惠

巧克力心形蛋糕
巧克力戚风蛋糕
泰迪熊蛋糕
玛诺瓦尔蛋糕

98 法式磅饼屋

下永惠美

巧克力奶油蛋糕
巧克力糕
火焰蛋糕
巧克力慕斯

100 三得利西式点心店

杉木正弘

巧克力格里奥特蛋糕
巧克力榛子蛋糕
巧克力情谊蛋糕

102 蜂房糕点店

盐龙二

巧克力果馅饼
巧克力松饼
瓦朗司蛋糕
巧克力糕

104 朵尔彻玛里莉莎都立大学店

宇田智章

巧克力戚风蛋糕
巧克力奶油蛋糕
抹茶巧克力蛋糕
酸巧克力慕斯蛋糕

106 麻布金字塔广尾本店

田代哲则

巧克力古典蛋糕
巧克力格里奥特蛋糕
巧克力迪尔布劳蛋糕
红色果馅饼

108 东京妈妈涂鸦蛋糕店

平野显子

辣味调理蛋糕
坚果巧克力奶油软糖
黑巧克力浓味蛋糕
黑白双色蛋糕杯

110 松之助店

平野显子

堀内雅美

巧克力古典时尚蛋糕
巧克力香蕉松糕
巧克力坚果蛋糕
巧克力脆饼

112 雷曼馆

河出启志

钢琴蛋糕
多米尼加蛋糕
克里奥尔蛋糕
巧克力塔式蛋糕

114 目黑奶油蛋糕店

目黑荣治

巧克力果馅饼
巧克力慕斯松糕
巧克力咖啡蛋糕
柠檬慕斯蛋糕

116 白色音乐盒店

千叶照男

巧克力芝奴蛋糕
巧克力古典蛋糕
巧克力奶油蛋糕
巧克力香蕉蛋糕

118 法式蛋糕桔园

柳胜

巧克力果馅饼
烟花蛋糕
巧克力蒸馏咖啡蛋糕
橙糕

120 新卷奶油蛋糕店

千叶保

情人节心形蛋糕
巧克力蛋糕
巧克力香蕉圣诞蛋糕
烛光天使

122 巧克力蛋糕的制作基础

128 使用便利店可买到的材料制作简易甜点

134 基本工具用法指导

*

最受欢迎蛋糕店的 蛋糕 & 甜点

Cake & Dessert

113

30家蛋糕店的人气糕点师为您精挑细选的
113款巧克力蛋糕

堂特玛莉店

Tante Marie

松田光弘



Recipe

P10

伊波瓦尔雅奥路托蛋糕



Recipe

P12

朱古力冰淇淋蛋糕



Recipe

P14

奶油朱古力蛋糕

代官山法式蛋糕店

Pâtisserie Madu Daikanyama

橘田和典



Recipe

P16

红茶鲜巧克力香橙甜糖



Recipe

P18

萨朗巧克力糕



Recipe

P20

苹果巧克力羹

法式蛋糕公园店

Pâtisserie Park

朴哲秀



Recipe

P22

巧克力奶油蛋糕



Recipe

P24

巧克力果馅饼



Recipe

P26

香橙馅

克莱蒙特·费朗店

Clermont Ferrand

酒井雅夫



Recipe

P28

巧克力松糕



Recipe

P30

巧克力蛋糕



Recipe

P32

巧克力酥

法式蛋糕塞勒涅店

Pâtisserie Selene

慎次大



Recipe

P34

巧克力慕斯



Recipe

P36

帕台农蛋糕



Recipe

P38

巧克力果馅饼

花色小蛋糕店

Petit Four

铃木美保子



Recipe

P40

格里奥特蛋糕卷



Recipe

P42

假山蛋糕



Recipe

P44

摄政糕

藤田法式蛋糕店

Pâtisserie Fujita

藤田可也



Recipe

P46

肉桂蛋糕



Recipe

P48

梅丽莎蛋糕



Recipe

P50

巧克力蛋奶酥

家庭蛋糕园

La Famille

小泽范子



Recipe

P52

香蕉巧克力戚风蛋糕



Recipe

P54

巧克力水果心形戚风蛋糕



Recipe

P56

木莓戚风蛋糕卷

东京圆屋顶酒店 花式便餐店

Petit Petit

河合重久



Recipe

P58

塞伦蛋糕



Recipe

P60

普鲁米艾达紫色蛋糕



Recipe

P62

巧克力隧道蛋糕

小田急酒店千年相模大野

罗莎莉沙龙

Salon de thé Rosage

田村大助



Recipe

P64

巧克力经典蛋糕



Recipe

P66

巧克力油酥千层糕



Recipe

P68

巧克力榛子蛋糕

玛露布朗秀店

Malebranche

山川良广



Recipe

P70

巧克力美糕



Recipe

P72

巧克力柳丁香蕉慕斯



Recipe

P74

巧克力奶油蛋糕

皇家酒店(大阪)

梅丽莎精品美食店

Gourmet Boutique "Melissa"

若林繁



Recipe

P76

巧克力蛋糕



Recipe

P78

鲜巧克力果馅饼



Recipe

P80

圣诞卷

法力奴蛋糕店 菅野贤司



Recipe

P82

生姜杏仁
巧克力饼



Recipe

P82

格里奥特蛋糕



Recipe

P83

巧克力
奶油蛋糕



Recipe

P83

巧克力千层糕

阿拉本奴蛋糕店 坂本和哉



Recipe

P84

古典巧克力蛋糕



Recipe

P84

巧克力果馅饼



Recipe

P85

巧克力果酱蛋糕

Pute Fool 蛋糕店 铃木美保子



Recipe
P86 巧克力球



Recipe
P86 巧克力马加浓饼



Recipe
P87 土耳其蛋糕



Recipe
P87 纯水果奶油蛋糕

高砂屋昂德陶露阿早宫店 高桥茂夫



Recipe
P88 钢琴甜点



Recipe
P88 巧克力蛋奶酥

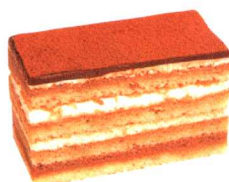


Recipe
P89 黑巧克力苦糕



Recipe
P89 巧克力明镜蛋糕

拉斐那蛋糕店 冈本铁哉



Recipe
P90 歌剧蛋糕



Recipe
P91 巧克力慕斯松糕



Recipe
P91 巧克力糖油蛋糕

家庭蛋糕园 小泽范子



Recipe
P92 巧克力威风蛋糕



Recipe
P92 巧克力坚果威风蛋糕



Recipe
P93 木莓巧克力果馅饼



Recipe
P93 抹茶巧克力威风蛋糕

法式蛋糕纪念品店 折原祥浩



Recipe
P94 古典巧克力蛋糕



Recipe
P94 巧克力油酥千层糕



Recipe
P95 巧克力水果蛋糕



Recipe
P95 光影蛋糕

MAMAN 纪念品甜点咖啡店 古野琴惠



Recipe
P96 巧克力心形蛋糕



Recipe
P96 巧克力威风蛋糕



Recipe
P97 泰迪熊蛋糕



Recipe
P97 玛诺瓦尔蛋糕

法式磅饼屋 下永惠美



Recipe
P98 巧克力奶油蛋糕



Recipe
P98 巧克力糕



Recipe
P99 火焰蛋糕



Recipe
P99 巧克力慕斯

三得利西式点心店 杉木正弘



Recipe
P100 巧克力格里奥特蛋糕



Recipe
P101 巧克力榛子蛋糕



Recipe
P101 巧克力情谊蛋糕

蜂房糕点店 盐龙二



Recipe
P102 巧克力果馅饼



Recipe
P102 巧克力松饼



Recipe
P103 瓦朗司蛋糕



Recipe
P103 巧克力糕

朵尔彻玛里莉莎都立大学店 宇田智章



Recipe
P104 巧克力威风蛋糕



Recipe
P104 巧克力奶油蛋糕



Recipe
P105 抹茶巧克力蛋糕



Recipe
P105 酸巧克力慕斯蛋糕

麻布金字塔广尾本店 田代哲则



Recipe
P106 巧克力古典蛋糕



Recipe
P106 巧克力格里奥特蛋糕



Recipe
P107 巧克力迪尔布劳蛋糕



Recipe
P107 红色果馅饼

东京妈妈涂鸦蛋糕店 平野显子



Recipe
P108 辣味调理蛋糕



Recipe
P108 坚果巧克力奶油软糖



Recipe
P109 黑巧克力浓味蛋糕



Recipe
P109 黑白双色蛋糕杯

松之助店 平野显子 堀内雅美



Recipe
P110 巧克力古典时尚蛋糕



Recipe
P110 巧克力香蕉松糕



Recipe
P111 巧克力坚果蛋糕



Recipe
P111 巧克力脆饼

目黑奶油蛋糕店 目黑荣治



Recipe
P114 巧克力果馅饼



Recipe
P114 巧克力慕斯松糕



Recipe
P115 巧克力咖啡蛋糕

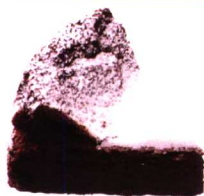


Recipe
P115 柠檬慕斯蛋糕

法式蛋糕桔园 榊胜



Recipe
P118 巧克力果馅饼



Recipe
P118 烟花蛋糕



Recipe
P119 巧克力蒸馏咖啡蛋糕



Recipe
P119 橙糕

雷曼馆 河出启志



Recipe
P112 钢琴蛋糕



Recipe
P112 多米尼加蛋糕



Recipe
P113 克里奥尔蛋糕



Recipe
P113 巧克力塔式蛋糕

白色音乐盒店 千叶照男



Recipe
P116 巧克力芝奴蛋糕



Recipe
P116 巧克力古典蛋糕



Recipe
P117 巧克力奶油蛋糕



Recipe
P117 巧克力香蕉蛋糕

新卷奶油蛋糕店 千叶保



Recipe
P120 情人节心形蛋糕



Recipe
P120 巧克力蛋糕



Recipe
P121 巧克力香蕉圣诞蛋糕



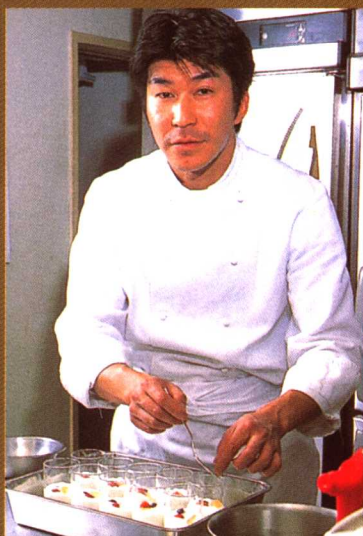
Recipe
P121 烛光天使

堂特玛莉店

Tante Marie

松田光弘

注重随季节变化而调整材料，精心烹制的原创蛋糕颇受好评。最有名的特色甜点是卡门贝浓味软乳酪蛋糕。店址位于松屋银座总店 B1 层。



松田光弘

1969 年出生于东京。曾服务于酒店，后在代官山皮埃尔·道尔学习技术，1996 年成为堂特玛莉店的甜点师。



伊波瓦尔雅奥路托蛋糕 (白巧克力酸奶慕斯)

散发奶香味的白巧克力搭配水果和酸奶，格外爽滑

材料 直径 5.5cm × 高 7.5cm 的玻璃容器
10 个份



● 浸渍水果

木莓 10 颗
蓝莓 10 颗
香橙 1/2 个
精制砂糖 适量
君度酒 适量

● 慕斯

白巧克力 210g
酸奶(无糖) 165g
块状明胶 4g
鲜奶油(38%) 255ml

浸渍水果



碗中放入木莓、蓝莓、香橙、精制砂糖，充分搅拌混合。



洒入少量君度酒混合。放入冰箱冷藏大约 1 小时。

制作慕斯



在容器中放入切碎的白巧克力，贴近 45℃ 热水加热搅拌，使其溶化。



混入少量打泡的酸奶，搅拌成稀释的乳状。



慢慢加入酸奶则不易分离

保持乳状，并慢慢加入剩余的酸奶，冷却至 40℃ 左右。



加入酸奶的同时，温度会下降。为使温度维持在 40℃ 左右，可以隔着热水加热。



将预先用水浸过的块状明胶隔着热水加热至溶化。



冷却至 30℃，放入打泡鲜奶油充分混合。

成品



向玻璃杯中倒入半杯慕斯，再放入浸渍过的水果。



从上向下倒入慕斯，放入冰箱冷却大约 3 小时。装饰水果完成。

堂特玛莉店
松田光弘

朱古力冰淇淋蛋糕

香脆的底料和爽滑的超浓巧克力的组合



材料



长 12cm × 宽 12cm 的
心形模具 3 个份

●杏仁饼

无盐黄油70g
白砂糖70g
杏仁粉70g
低筋面粉(过滤好)70g

●超浓巧克力

鲜奶油(38%)100ml
牛奶60ml
糖水24g
甜巧克力(56%)200g
无盐黄油48g

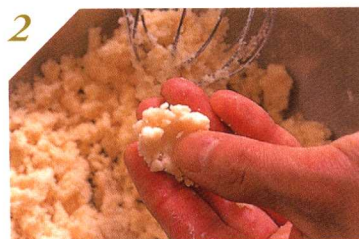
●成品

可可粉适量
甜巧克力(56%)适量

制作杏仁饼



碗中放入切碎并冷冻过的黄油、白砂糖、杏仁粉和低筋面粉，碾碎。



变成糊状后，用打蛋器从上面压入，做成小块，放入冰箱冷藏3小时。



取出后压入网眼较大的筛子，做成直径 5mm 大小的块。



放入模具(每个模具装 90g)，在设定为 170℃ 的烤箱中，加热 12~15 分钟。

制作超浓巧克力

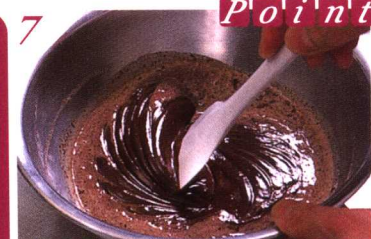


锅中放入鲜奶油、牛奶、糖水，加热至沸腾。



碗中放入切碎的甜巧克力，注入⑤，放置片刻。

搅拌时空气不能混入



不能搅拌全体，而应使用橡胶铲压住碗中心搅拌，以免混入空气。



温度升高后，加入变软的无盐黄油，充分搅拌混合。

成品



在杏仁饼的一面涂上溶化的甜巧克力。



放入模具后，从上注入超浓巧克力，再盖上另一片做封盖，放入冰箱冷冻 2~3 小时。



从模具中取出，撒上可可粉，装饰溶化的甜巧克力。



堂特玛莉店

松田光弘

奶油朱古力蛋糕

由苦味的巧克力搭配只溶在口的
奶油制作而成

