



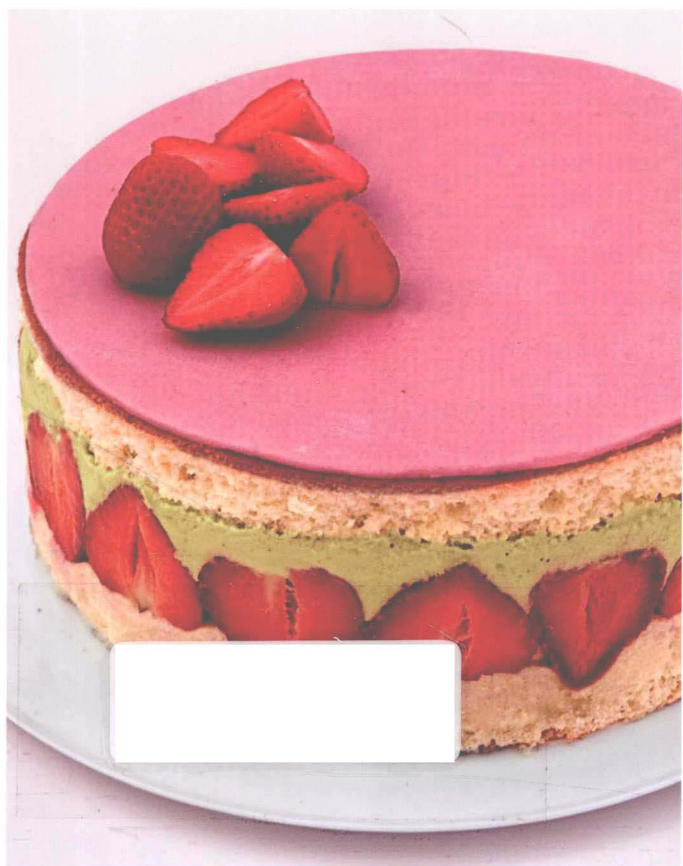
LES ATELIERS DE MasterChef

法式甜点教室

〔法〕比尔吉-达尔·斯特恩 〔法〕多里安·涅托◎著 翁秋涵 秦颖峰◎译

700幅超详细步骤图
75个大师重要提示
风靡全球40多个国家

准确的原料用量 | 精确的操作时间 | 自我评价表



北京科学技术出版社

LES ATELIERS DE MasterChef

法式甜点教室

〔法〕比尔吉-达尔·斯特恩 〔法〕多里安·涅托◎著
翁秋涵 秦颖峰◎译

 北京科学技术出版社

OKIKU NARUTTE IU KOTO WA

Text copyright © 2013 by Editions SOLAR

Marque copyright © 2013 by SHINE France

First published in France in 2013 by Editions SOLAR

Simplified Chinese translation rights arranged with Editions SOLAR

through France Foreign-Rights Centre/Dakai-Chinese Media Agency

Simplified Chinese translation copyright © 2015 by Beijing Science and Technology Publishing Co., Ltd.

著作权合同登记号 图字：01-2014-7119

图书在版编目 (CIP) 数据

法式甜点教室 / (法) 斯特恩, (法) 涅托著 ;

翁秋涵, 秦颖峰译. — 北京: 北京科学技术出版社, 2015.9

ISBN 978-7-5304-7836-3

I. ①法… II. ①斯… ②涅… ③翁… ④秦… III. ①甜食 - 制作
IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第142488号

法式甜点教室

作 者：〔法〕比尔吉-达尔·斯特恩 〔法〕多里安·涅托

译 者：翁秋涵 秦颖峰

策划编辑：李心悦

责任编辑：张 芳

责任印制：张 良

出 版 人：曾庆宇

出版发行：北京科学技术出版社

社 址：北京西直门南大街16号

邮政编码：100035

电话传真：0086-10-66135495（总编室）

0086-10-66113227（发行部）

0086-10-66161952（发行部传真）

电子信箱：bjkj@bjkjpress.com

网 址：www.bkydw.cn

经 销：新华书店

印 刷：北京宝隆世纪印刷有限公司

开 本：720mm × 1000mm 1/16

印 张：9

版 次：2015年9月第1版

印 次：2015年9月第1次印刷

ISBN 978-7-5304-7836-3 / T · 823

定价：39.80元



京科版图书，版权所有，侵权必究。
京科版图书，印装差错，负责退换。

目录



12 杏仁糖泥蛋糕



24 大理石蛋糕



36 爱尔兰风味提拉米苏



48 香梨杏仁塔



60 圣特罗佩塔



4 橘子巧克力蛋糕



16 巧克力塔



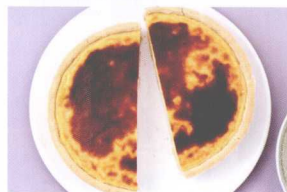
28 异域风情巴伐露



40 美味黄桃芝士蛋糕



52 胡萝卜杯子蛋糕



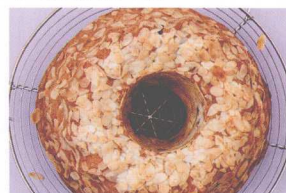
64 巴黎布丁



8 糖渍橙条皇冠面包



20 草莓夏洛特蛋糕



32 椰枣咕咕霍夫



44 开心果草莓小塔



56 榛子巧克力马卡龙



68 百里香焦糖苹果塔



72
青柠檬蛋白塔



84
开心果漂浮岛



96 可露丽、玛德琳蛋糕和费南雪
金砖蛋糕



108
巴黎车轮泡芙



120
樱桃开心果帕夫洛娃



132
勃朗峰蛋糕



76
松脆泡芙塔



88
西西里奶油甜馅煎饼卷



100
红色浆果香草夹心蛋糕



112
柠檬蛋糕卷



124
橙子萨伐仑蛋糕



136
巧克力国王饼



80
巧克力镜面蛋糕



92
草莓蛋糕



104
红色虞美人马卡龙



116
苹果沙哈蛋糕



128
法式千层酥



140
圣诞树根蛋糕

LES ATELIERS DE MasterChef

法式甜点教室

〔法〕比尔吉-达尔·斯特恩 〔法〕多里安·涅托◎著
翁秋涵 秦颖峰◎译

 北京科学技术出版社

目录



12 杏仁糖泥蛋糕



24 大理石蛋糕



36 爱尔兰风味提拉米苏



48 香梨杏仁塔



60 圣特罗佩塔



4 橘子巧克力蛋糕



16 巧克力塔



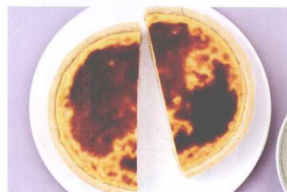
28 异域风情巴伐露



40 美味黄桃芝士蛋糕



52 胡萝卜杯子蛋糕



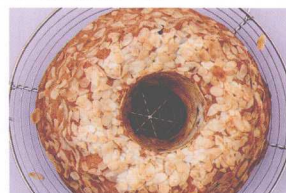
64 巴黎布丁



8 糖渍橙条皇冠面包



20 草莓夏洛特蛋糕



32 椰枣咕咕霍夫



44 开心果草莓小塔



56 榛子巧克力马卡龙



68 百里香焦糖苹果塔



72
青柠檬蛋白塔



84
开心果漂浮岛



96 可露丽、玛德琳蛋糕和费南雪
金砖蛋糕



108
巴黎车轮泡芙



120
樱桃开心果帕夫洛娃



132
勃朗峰蛋糕



76
松脆泡芙塔



88
西西里奶油甜馅煎饼卷



100
红色浆果香草夹心蛋糕



112
柠檬蛋糕卷



124
橙子萨伐仑蛋糕



136
巧克力国王饼



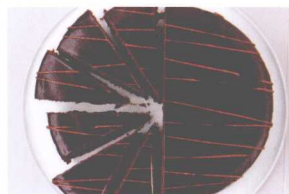
80
巧克力镜面蛋糕



92
草莓蛋糕



104
红色虞美人马卡龙



116
苹果沙哈蛋糕



128
法式千层酥



140
圣诞树根蛋糕



橘子巧克力蛋糕



准备 + 装饰

+



烘焙

+



等待

=



全程



难度

原料	6~8 人份
水	100 g
柑曼怡香橙甜酒	50 mL
绵白糖	90 g
糖渍蜜橘	90 g
黑巧克力	120 g
无盐黄油	200 g
糖粉	90 g + 180 g
鸡蛋	3 个 (中等大小)
低筋面粉	200 g
杏仁粉	60 g
泡打粉	6 g
橙子酱	60 g
新鲜橘子	1 个
蛋白	1 个
盐	1 小撮

● 搭配饮品：雪利酒 // 俄式柑橘茶

衍生版本


奇特风味

▶ 用梨干代替糖渍蜜橘，用香草梨酱代替橙子酱。

辛辣口味

▶ 用姜糖代替糖渍蜜橘。

通过这个配方



我掌握了：

蛋糕坯的制作方法

在蛋糕坯中加入巧克力和糖渍水果的技巧

自我评价：



提前 2 h

如果鸡蛋是冷藏的，要放在常温环境中回温。

剩余的蛋白混合物可用于制作杏仁瓦片饼或者蛋白酥（第 133 页）。

没有橘子怎么办？

可以用同等数量的糖渍橙皮和 1/2 个新鲜橙子代替。

如何保存蛋糕坯？

蛋糕坯刷上糖浆后用保鲜膜包裹，冷冻可保存一周。

蛋及奶制品



主体原料



装饰原料



详细步骤

1

制作糖浆



+ 等待 20 min



小炖锅中放水，加入香橙甜酒和绵白糖，煮沸。待绵白糖全部溶化，将锅从火上移开，静置 5 min。



糖渍蜜橘切薄片，留下几片完整的薄片作为装饰，剩余的薄片切丁。



蜜橘丁和蜜橘片放入小炖锅里的糖浆中，浸泡 15 min。

2

制作蛋糕坯



+ 烘焙 50 min + 等待 50 min



捞出蜜橘丁和蜜橘片，沥干。滤出的糖浆之后要刷在蛋糕上。



黑巧克力切小块。



预热烤箱至 180℃。

由于烤箱性能不同，我将温度调整为：



黄油放入沙拉碗中，用橡胶刮刀搅拌成糊状。



加入 90 g 糖粉和盐，搅拌均匀。



打入鸡蛋，要不停搅拌以保证原料充分混合。



面粉、杏仁粉和泡打粉混合过筛。

甜点大师提示：

最好将面粉混合物过筛，使其变得松散并且容易与糖渍水果混合在一起。



沥干的蜜橘丁放入面粉混合物中滚一下，再轻轻抖掉多余的面粉混合物。

甜点大师提示：

糖渍水果容易沉入蛋糕底部，但裹上面粉混合物后容易与面糊粘在一起，从而在蛋糕里分布得更均匀。



剩下的面粉混合物倒入黄油混合物中。



加入橙子酱、蜜橘丁和巧克力块。



用勺子搅拌均匀。



在吐司模内刷一层黄油，撒少许面粉，使其分布均匀。



倒入面糊，放入烤箱烘焙 50 min。



取出，静置 20 min 即可脱模。将蛋糕坯放在冷却架上静置 30 min。



+ 等待 30 min



用刷子将糖浆均匀地刷在蛋糕坯上。注意，要使其充分吸收糖浆。



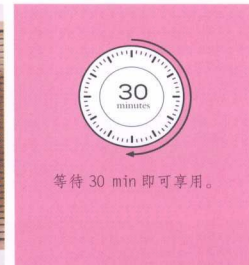
橘子榨汁。



在沙拉碗中放入蛋白、2 大勺橘子汁和 180 g 糖粉，搅拌均匀。



将蛋白混合物均匀地涂抹在蛋糕坯上以形成糖霜皮，再用蜜橘片装饰。



等待 30 min 即可享用。

LES ATELIERS (m) MasterChef

橘子巧克力蛋糕





糖渍橙条皇冠面包



原料	6 人份
新鲜橙子	4 个
绵白糖	250 g + 1 大勺
水	400 mL
蜂蜜	1 大勺
热牛奶	1 大勺
橙花水	1 大勺
鲜酵母	15 g
中筋面粉	300 g
鸡蛋	3 个
盐	1 小撮
无盐黄油	100 g
蛋黄	1 个
糖粒	30 g


● 搭配饮品：香槟酒 // 苹果味汽水

衍生版本

清新酸爽
▶ 用6~7个香柠檬代替橙子。

奇特风味
▶ 用甘草味糖浆代替橙花水。

通过这个配方




我掌握了：

布里欧修面团的制作方法

糖渍橙皮的制作方法

自我评价：

提前 24 h



假如将揉好的面团放在阴凉处静置一夜，使其充分发酵，面包的口味就会更好。

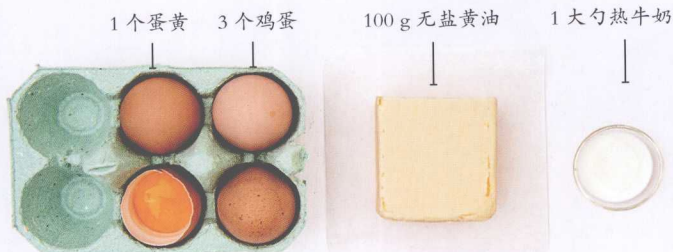
可以用什么代替糖渍橙皮？

可以用糖渍柠檬皮代替。制作前用开水将柠檬皮洗两次可以去除苦涩味。

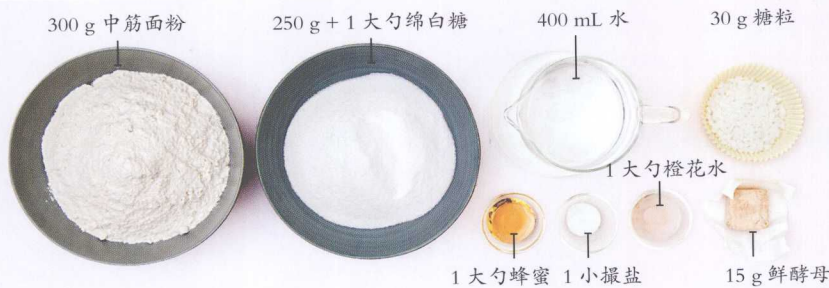
没有糖渍水果怎么办？

可以用切成薄片的水果干代替。

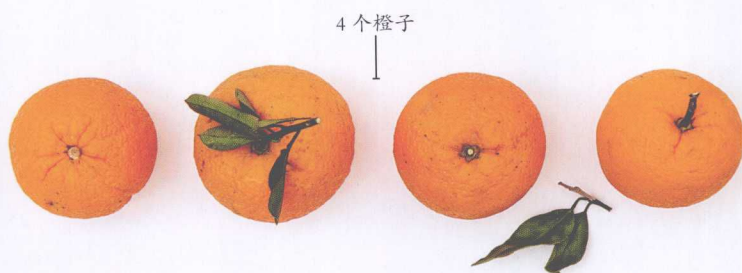
蛋及奶制品



主体原料



水果



详细步骤

1 制作糖渍橙皮



+ 加热 30 min



橙子对半切开，榨汁，留下橙皮和 100 mL 橙汁备用。



挖去果肉。如果橙皮的白色部分较厚，也可以挖去一部分。



橙皮切为 0.5 cm 宽的细条。

甜点大师提示：

为了去除橙皮的苦涩味，可用沸水焯几次。



橙皮用沸水焯 1 min，立即捞出放入冷水中浸泡片刻。重复两次。



在小炖锅内倒入水和预留的橙汁，加入 250 g 绵白糖，搅拌以使其溶化。



再倒入蜂蜜和橙皮，用小火加热 30 min。



将一两个耐高温玻璃瓶放入沸水中煮几分钟以杀灭细菌。

甜点大师提示：

为了快速杀菌，可以在瓶中装满水，不带盖放入微波炉里加热 5 min。加热结束后，倒掉水，自然风干。注意，取出瓶子时要小心烫伤。



糖渍橙皮放入瓶中，拧紧瓶盖，倒置。待其冷却后，放到阴凉处备用。

2

制作布里欧修面团

30 minutes

+ 等待 4 h 30 min



热牛奶中加入 1 大勺绵白糖和橙花水，再加入酵母，搅拌均匀。静置 30 min。



牛奶混合物倒入面盆里，加入面粉、鸡蛋和盐，揉 5 min。



黄油切成小块，加到面团里，再揉 10 min。



拿一块干净的布盖住面团，放在温度较高的地方发酵 2 h。



用手掌按压发酵好的面团以挤出里面的空气。



捞出糖渍橙皮（约 50 g），沥干后切丁备用。



将橙皮丁加入面团中，再将面团揉搓为长条并把两端连起来。



在面团中塞一个小瓷人（法国风俗，吃到小瓷人的人是幸运儿——编者注）。



用布盖住面团，醒发 2 h。

甜点大师提示：

要想面包更松软，可以把面团放在阴凉处过夜。

3

烘焙和装饰

10 minutes

+ 烘焙 25 min

预热烤箱至 180℃。

由于烤箱性能不同，我将温度调整为：



用小刷子将蛋黄刷在面团表面。



剪刀尖端蘸蛋黄，间隔相同的距离剪面团，使面团看起来像皇冠。



用橙皮条装饰面团，撒上糖粒，放入烤箱烘焙 25 min 即可。



LES ATELIERS  MasterChef

糖渍橙条皇冠面包



杏仁糖泥蛋糕



准备 + 装饰



加热



等待



全程



难度

原料	6 人份
绵白糖	100 g + 150 g
水	30 g
杏仁粉	100 g
糖粉	10 g + 10 g
有盐黄油	15 g + 150 g
蛋黄	3 个
希腊酸奶	180 g
杏仁糖浆	1 大勺
低筋面粉	180 g
泡打粉	4 g

● **搭配饮品：** 迈泰（朗姆味鸡尾酒）// 杏仁糖浆



提前 1 h

从冰箱中取出原料，放在常温环境中回温。

多余的蛋白可用于制作樱桃开心果帕夫洛娃（第 120 页）。

这是一个很流行的蛋糕配方，它在众多美食博客中出现过，并且成功率很高。

没有杏仁糖浆怎么办？

可以用 1 大勺橙花水代替。

杏仁糖泥

商店里出售的杏仁糖泥只含有 30% 的杏仁，我们自制的杏仁糖泥则含有 50% 的杏仁。

衍生版本

独特风味

▶ 在面团中加入糖渍当归。

更多变化

▶ 用柚子汁代替杏仁糖浆。

通过这个配方



我掌握了：

- 杏仁糖泥的制作方法
- 松软的蛋糕的制作方法

自我评价：

