

[法]皮埃尔·艾尔梅 著

[法]苏丽达·布哈维 绘

宋欣 译

Pierre Hermé
et moi

跟艾尔梅一起做甜点

手绘法式烘焙课



中国华侨出版社

[法]皮埃尔·艾尔梅 著

[法]苏丽达·布哈维 绘

宋

Pierre Hermé
et moi

跟艾尔梅一起做甜点

手绘法式烘焙课

中国华侨出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

跟艾尔梅一起做甜点：手绘法式烘焙课 / (法) 艾尔梅著；(法) 布哈维绘；
宋欣译. — 北京：中国华侨出版社, 2015.5

ISBN 978-7-5113-5455-6

I. ①跟… II. ①艾… ②布… ③宋… III. ①甜食—制作 IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第117745号

Copyright © Hachette Livre (Marabout), Paris, 2014

Simplified Chinese translation rights arranged with Jack Zhou

版权合同登记号 图字01-2015-1640

跟艾尔梅一起做甜点：手绘法式烘焙课

著 者/[法] 皮埃尔·艾尔梅 著 [法] 苏丽达·布哈维 绘

译 者/宋 欣

出 版 人/方 鸣

选题策划/王抗抗

责任编辑/白 豫

特约编辑/范彦凤

封面设计/马顾本

版式设计/睿佳工作室

经 销/新华书店

开 本/787mm×1092mm 1/12 印张/10.5 字数/140千字

印 刷/小森印刷(北京)有限公司

版 次/2015年7月第1版 2015年7月第1次印刷

书 号/ISBN 978-7-5113-5455-6

定 价/45.00元

中国华侨出版社 北京市朝阳区静安里26号通成大厦三层 邮编:100028

法律顾问: 陈鹰律师事务所

发 行 部: (010) 82605959 传真: (010) 82605930

网 址: www.oveaschin.com

E-mail: oveaschin@sina.com

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与印刷厂联系调换。



目 录

一切如何开始	4	巧克力派	50
这些是我特别强调的窍门和秘诀，		焦糖烤菠萝	52
是口感发生翻天覆地变化的根源。	8	薄荷草莓沙拉	54
		漂亮的水果沙拉	56
超简易食谱		酥皮	58
油酥面团	14	蒙布朗栗子蛋糕	60
（奶油鸡蛋）布丁	16	泡芙面团	64
香甜蛋白大黄派	18	英格兰蛋奶酱	66
甜酥面团	20	法式酥饼	70
10小时的苹果	22	小千层蛋糕	72
生苹果调味品	24	洋梨夏洛特	74
苹果刨冰	26	朗姆糕	80
苹果派	28	原味尚蒂伊鲜奶油或巧克力尚蒂伊鲜奶油	84
柠檬派	30	格兰诺拉麦片	86
柠檬酱	32	生日蛋糕	88
超级柠檬奶酪蛋糕	34		
香草牛奶饭	36	蛋糕可不简单	
枣椰茶	38	蒙特贝洛	94
奶油焦糖布丁	40	焦糖马卡龙	102
香草蛋糕	42	橄榄油马卡龙	106
伊斯法罕蛋糕	44	伊斯法罕	112
巧克力慕斯	46	快点	120
巧克力蛋糕	48	好点	121

[法]皮埃尔·艾尔梅 著

[法]苏丽达·布哈维 绘

宋

Pierre Hermé
et moi

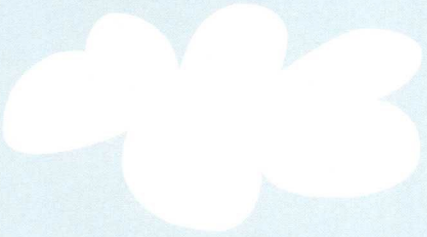
跟艾尔梅一起做甜点

手绘法式烘焙课



目 录

一切如何开始	4	巧克力派	50
这些是我特别强调的窍门和秘诀，		焦糖烤菠萝	52
是口感发生翻天覆地变化的根源。	8	薄荷草莓沙拉	54
		漂亮的水果沙拉	56
		酥皮	58
超简易食谱		蒙布朗栗子蛋糕	60
油酥面团	14	泡芙面团	64
（奶油鸡蛋）布丁	16	英格兰蛋奶酱	66
香甜蛋白大黄派	18	法式酥饼	70
甜酥面团	20	小千层蛋糕	72
10小时的苹果	22	洋梨夏洛特	74
生苹果调味品	24	朗姆糕	80
苹果刨冰	26	原味尚蒂伊鲜奶油或巧克力尚蒂伊鲜奶油	84
苹果派	28	格兰诺拉麦片	86
柠檬派	30	生日蛋糕	88
柠檬酱	32		
超级柠檬奶酪蛋糕	34	蛋糕可不简单	
香草牛奶饭	36	蒙特贝洛	94
枣椰茶	38	焦糖马卡龙	102
奶油焦糖布丁	40	橄榄油马卡龙	106
香草蛋糕	42	伊斯法罕	112
伊斯法罕蛋糕	44	快点	120
巧克力慕斯	46	好点	121
巧克力蛋糕	48		



一切如何开始

郑重声明：我并不打算成为职业蛋糕师，唯一的目标仅仅是让自制的蛋糕能更加美味。于是我决定向顶级大厨讨教并亲身体验所有的窍门和秘诀。谁知道呢，我只想更好地提升自己。

我选择皮埃尔·艾尔梅（Pierre Hermé）大师，首先是因为我非常喜欢大师的蛋糕。（加一分！）那混合着荔枝、草莓、玫瑰、橄榄油和香草的蛋糕口味极佳，非常适合我的味蕾。

最重要的是大师那工艺典雅、味道精细的蛋糕征服了我。皮埃尔·艾尔梅（Pierre Hermé）大师的每一款蛋糕都堪称一绝。

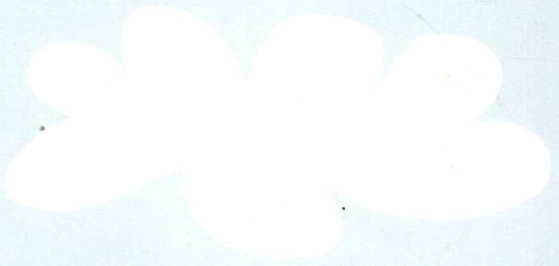
于是我就像只小老鼠那样，在他的厨房里听着、看着、记着、画着。这段神奇的生活经历就这样涂满一整本，便留驻墨香、集结成册。

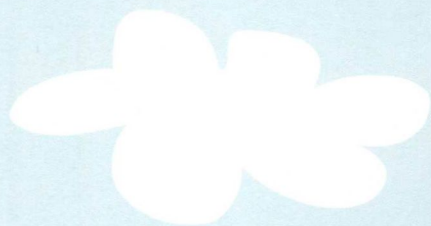
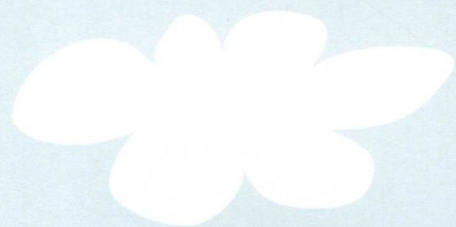
可是请您允许我告诉您我们是如何相识的：我为马拉布出版社的密友手绘了一份大师菜谱《巧克力蛋糕大屠杀》，就刊登在杂志上。我把画放在波拿巴大道的蛋糕店里，希望大师能允许我收进书中。大师很快就欣然应约，他觉得很搞笑，还想印在贺卡上。

我爱蛋糕，

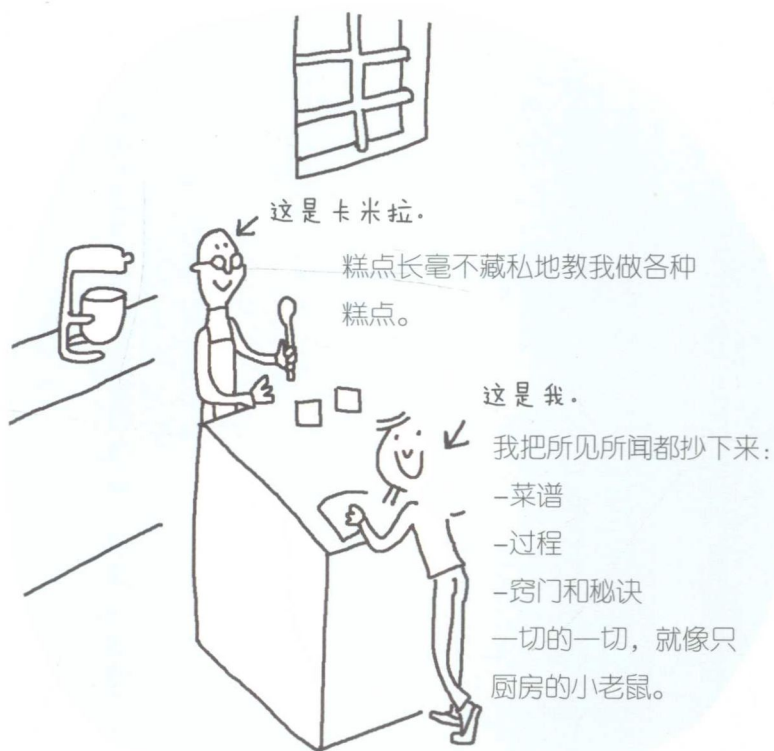
它喜欢我的幽默感，

让我们开工吧。

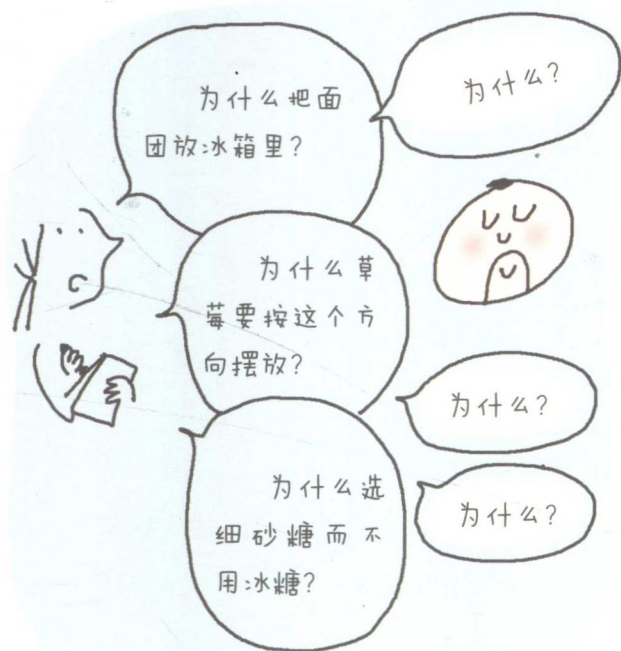




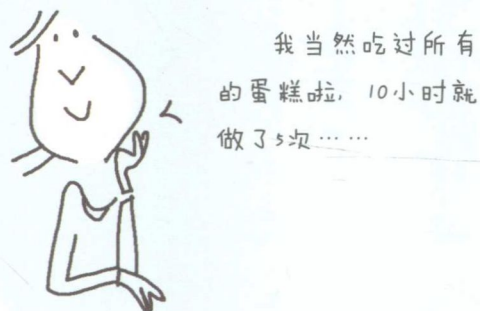
我和皮埃尔·艾尔梅
(Pierre Hermé) 大师共同创
作了这本书，是的，我真是
个幸运儿。



我总有“十万个为什么”那么多的问题请教他，
有着天使般好脾气的大师却会耐心地逐一解答。



我回家后就誊抄出要点，并画出一帧帧漫画。



每到周末我就试做这些菜谱，看看写下的提示是否简单易行。每次我都请来一大家人共同品尝。今天我烘焙了10小时的苹果挞，糖粉奶油细末和奶油焦糖布丁。



这些是我特别强调的窍门和秘诀， 是口感发生翻天覆地变化的根源。

我向您透露的这些秘密，不是用来纸上谈兵，而是希望这些秘诀能融入您的日常生活和行为习惯。

开始之前

- ◎烘焙之前需完整地阅读食谱，以防漏掉需提前一天准备完毕的那些材料。
- ◎穿围裙。
- ◎洗手。
- ◎预热烤箱。请注意：没有烤箱是一样的，烹饪时间会因烤箱的不同而异。烘焙时需时不时地定期检查。
- ◎在干净透亮的小盆里称好并准备好所有的配料。
- ◎为了使鸡蛋和黄油能完美融合，在绝大多数情况下都是将它们放在室温即可。
- ◎准备材料：所有材料都需放在触手可及的地方。
- ◎工作台上空无一物，什么都没有。

烘焙期间

- ◎逐渐清洗厨房用具。我会在自家厨房里边等边运动。这样按食谱烘焙结束时，就不会有一大堆黏糊糊的用具待洗。
- ◎所用材料从头至尾均需洁净。
- ◎皮埃尔·艾尔梅（Pierre Hermé）大师一般使用抹刀进行搅拌，要是在火上边加热边搅拌，一般使用木匙。
- ◎每次都从中间开始搅拌，随后逐渐彻底搅拌。
- ◎先停下转动的搅拌器，再往里面加入配料。
- ◎为了筛出粗颗粒或者避免长时间闲置（6个月）未用的面粉中出现小虫，面粉和冰糖要过筛。
- ◎为了防止黄油变硬，需把面团放进冰箱。这样摊面团时就不会沾到工作台上。
- ◎为了使口感更加浓郁，稍微多倒些全脂奶。
- ◎为了能混匀得更加充分，稍微多准备些制作糕点的奶油。
- ◎烤盘上始终都要放张烘焙纸。
- ◎模具要涂黄油和上面粉。

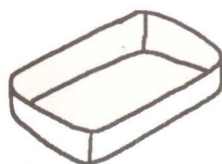


- ◎将蛋糕从烤箱内取出5分钟后便取下模子，并放在栅格上（避免蛋糕产生湿气）。
- ◎别吃刚出炉或刚从冰箱里取出的蛋糕，要等到室温再吃。
- ◎别用小勺子而要用四齿叉子吃甜点。
- ◎在某些食谱中，要选用咸黄油代替黄油和盐，因为咸黄油里的黄油已经很均匀地含有盐分。
- ◎若只使用了半个香草荚，将未使用的另一半裹上食用保鲜膜并放入冰箱。
- ◎黄油奶油可在冰箱中存放1周、在冰柜中存放1个月，制作糕点的奶油在冰箱中存放3天，但不能放在冰柜中，否则质地会发生改变。
- ◎蛋清在冰箱中可存放3天（比如制作酥皮）。但是根据食谱记载，需冰镇新鲜蛋白。

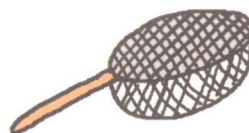
读者须知

一汤匙的容量=10g

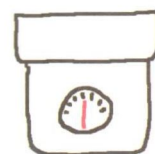
一咖啡匙的容量=2g



20cm 盘子
(4cm 高)



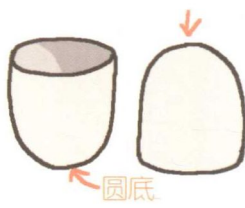
筛网



磅秤



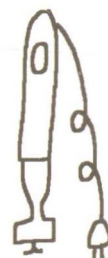
抹刀



内筒“机底”



打蛋器



食品搅拌器



陶瓷刀



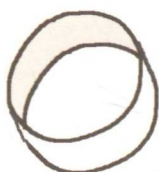
刨菜板
(手动)



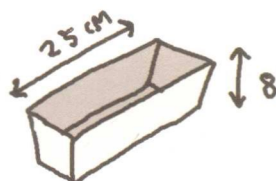
裱花袋和10号、12号、15号裱花嘴



直径21cm高2cm的
圆形模子或可拆
卸的挞底



直径20cm
高4cm的圆环



蛋糕模



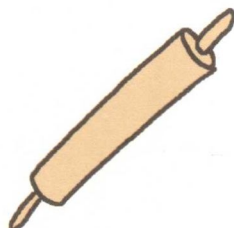
微波炉食用保鲜膜



烘焙纸



180° 厨房
温度计



擀面杖



叶浆



打蛋器
(机器用具)



刮刀



搅拌机

烘焙蛋糕要耐得住性子。

假如您工作繁忙，
那就直接去蛋糕店买成品吧。

