

C R A Q U E Z P O U R L E S D E S S E R T S

# 法式 甜点全书

昨天和今天的甜点

[法] 伊莎贝尔·布兰科·勒巴 著

郭晓赓 译



# 法式甜点全书

[法] 伊莎贝尔·布兰科·勒巴 著  
郭晓赓 译

 中国轻工业出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

法式甜点全书 / (法) 勒巴著; 郭晓赓译. —北京:  
中国轻工业出版社, 2013.8  
ISBN 978-7-5019-9179-2

I. ①法… II. ①勒… ②郭… III. ①糕点—制作—  
法国 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第041779号

版权声明: ©Mango Editions, Paris - 2011

责任编辑: 高惠京      责任终审: 劳国强      封面设计: 孟婷婷  
版式设计: 孟婷婷      责任校对: 燕杰      责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印刷: 北京画中画印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2013年8月第1版第1次印刷

开本: 720×1000 1/16 印张: 16

字数: 400千字

书号: ISBN 978-7-5019-9179-2 定价: 58.00元

著作权合同登记 图字: 01-2011-7863

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: [club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

110910S1X101ZYW

# 法式甜点全书

[法] 伊莎贝尔·布兰科·勒巴 著  
郭晓赓 译

 中国轻工业出版社

# 目录 Contents

## 第1章 甜食基础

### LES BASES DE LA PÂTISSERIE

蛋白霜 Blancs en neige	7
焦糖 Caramels	8
杏酱 Confiture d'abricots	9
水果浓浆 Coulis de fruits	10
杏仁奶油酱 Crème amandine	11
英式奶油酱 Crème anglaise	11
咖啡黄油酱 Crème au beurre au café	12
甜味搅奶油 Crème chantilly et crème fouettée	12
牛奶蛋黄酱 Crème pâtissière	13
清烤塔坯 Cuisson à blanc	14
隔水加热法 Cuisson au bain-marie	14
达克瓦兹 Dacquoises	15
巧克力酱 Ganaches	16
海绵蛋糕坯 Génoise	17
糖霜 Glacages au sucre glace	18
法式烤蛋白 Meringue française	20
镜面果酱 Nappage à la confiture	21
水油混酥面团 Pâte brisée	21
层酥面坯 Pâte feuilletée	22
甜酥面团 Pâte sablée	22
油炸面糊 Pâte à beignets	23
奶油圆球蛋糕 Pâte à brioche	23
泡芙 Pâte à choux	24
煎饼 Pâte à crêpes	25
华夫饼 Pâte à gaufres	26
咸黄油焦糖少司 Sauce caramel au beurre salé	26
柑橙少司 Sauce aux agrumes	27
甜白少司 Sauce blanche sucrée	27
巧克力少司 Sauces au chocolat	28
红色水果糖浆 Sirop de fruits rouges	28

## 第2章 饼干和小糕点

### LES BISCUITS SECS & FRIANDISES

蛋白杏仁饼干 Amaretti	29
-----------------	----

干果巧克力条 Barres chocolatées aux fruits secs	29
意式咖啡饼干 Biscotti	30
姜糖饼干 Biscuits au gingembre	31
巧克力夹心饼干 Biscuits au chocolat façon BN®	31
圣尼古拉饼干(或阿尔萨斯圣诞饼干) Biscuits de la Saint-Nicolas   ou schwowebredle	32
杏仁干果糖球 Boulettes d'amandes aux fruits secs	33
杏干开心果燕麦方切糕 Carrés à l'avoine, abricots et pistaches	34
焦糖黄油方切糕 Carrés au Carambar® et petits- beurre	35
烟卷饼干 Cigarettes	36
椰蓉蛋白饼干 Congolais	36
贝壳舔食糖 Coquillages à sucer   roudoudous	37
燕麦杏干曲奇 Cookies aux flocons d'avoine et abricots secs	38
巧克力开心果曲奇 Cookies chocolat-pistaches	39
香草巧克力核桃曲奇 Cookies vanille, chocolat blanc et noix de pécan	40
佛罗伦萨饼干 Florentins	42
布列塔尼饼干 Galettes bretonnes	43
燕麦巧克力饼干 Gâteaux façon Granola®	44
巴斯勒饼干 Leckerli	45
南锡杏仁蛋白饼干 Macaron de Nancy	46
巧克力杏仁蛋白饼干 Macarons tout chocolat	47
果酱夹心烤蛋白 Meringues à la confiture	47
小熊巧克力饼干 Nounours au chocolat	48
咸味黄油饼干 Palets au beurre salé	48
果酱酥饼 Palmiers à la confiture, glaçage au sucre	49
砂岩玫瑰酥 Roses des sables	50
圣诞甜酥饼干 Sablés de Noël	51
番红花香橙甜酥饼干 Sablés au safran et à l'orange	52
维也纳甜酥饼干 Sablés viennois	53
桂皮甜酥饼干 Spécules	54
油酥饼干 Shortbread	56
杏仁脆糖片 Tuiles aux amandes	57
松露巧克力 Truffles au chocolat	58

### 第3章 奶油、慕斯和冷甜食

LES CRÈMES, MOUSSES, DESSERTS  
GLACÉS & ENTREMETS

黑巧克力焦糖挢奶油 Chantilly chocolat noir-caramel	59
石榴挢奶油 Chantilly à la grenadine, grenade et petits-beurre	60
桑葚挢奶油 Chantilly aux mûres	61
火烧焦糖鸡蛋布丁 Crème brûlée	62
巧克力鸡蛋布丁 Crème brûlée tout chocolat	62
百里香桃子鸡蛋布丁 Crème brûlée thym-pêche	63
咖啡鸡蛋布丁 Crème au café	64
焦糖布丁 Crème dessert au Carambar®	65
加泰罗尼亚鸡蛋布丁 Crème catalane	66
巧克力杏仁布丁 Crème chocolat noir-amandes	67
柠檬蜜姜布丁 Crème au citron, miel et gingembre	68
鸡蛋布丁 Crème au Nutella®	69
香橙鸡蛋布丁 Crème aux œufs parfumée à l'orange	69
苹果枫浆布丁 Crème onctueuse aux pommes, sirop d'érable et petits-beurre	70
菠萝椰汁布丁 Crème façon piña colada	71
开心果鸡蛋布丁 Crème à la pistache	72
香梨巧克力鸡蛋布丁 Crème poire-chocolat	72
糖衣干果巧克力鸡蛋布丁 Crème chocolat-pralin	73
焦糖鸡蛋布丁 Crème renversée	74
焦糖大黄鸡蛋布丁 Crème renversée à la rhubarbe	74
香草覆盆子布丁 Crème à la vanille, marshmallows et framboises	75
猕猴桃覆盆子慕斯双拼 Duo de mousse kiwis-framboises	76
速成覆盆子冰激凌 Glace minute à la framboise	77
大黄姜味冰激凌 Glace rhubarbe-gingembre	78
罗勒柚子冰霜 Granité de pamplemousse au basilic	78
菠萝慕斯 Mousse légère à l'ananas	79
咖啡马斯卡彭奶酪慕斯 Mousse café-mascarpone, façon tiramisu	80
巧克力焦糖慕斯 Mousse chocolat au lait et caramel au beurre salé	81

黑巧克力马斯卡彭奶酪慕斯 Mousse chocolat noir-mascarpone	82
浓情巧克力慕斯 Mousse ultra-chocolat	83
咖啡巧克力慕斯冰激凌 Mousse glacée café et copeaux de chocolat	84
甜瓜青柠慕斯冰激凌 Mousse glacée melon-citron vert	85
杏仁无花果蜂蜜慕斯冰激凌 Mousse glacée miel, figues et amandes	86
速成果酱慕斯 Mousse vite faite à la confiture	87
牛轧冰激凌 Nougat glacé	88
焦糖牛轧冰激凌 Nougat glacé au caramel	89
覆盆子开心果牛轧冰激凌 Nougat glacé framboise-pistache	90
桂皮甜酥饼干奶油杯 Verrines glacées aux spéculos	91
西番莲猕猴桃奶冻 Panna cotta light aux fruits de la passion et purée de kiwis	92
牛轧糖奶冻 Panna cotta nougat-nougatine	94
甜酥饼干奶冻 Panna cotta façon cheesecake	95
复活节奶冻 Panna cotta de Pâques	96
开心果草莓糖奶冻 Panna cotta à la pistache, fraises Tagada® et crêpe croustillante	97
芒果香草奶冻 Panna cotta à la vanille, banane caramélisée et coulis de mangue	98
牛奶米饭鸡蛋布丁 Riz au lait	99
奶油葡萄干米饭布丁 Riz au lait crémeux et raisins	100
醋栗奶油杯 Verrines de crème chantilly à la groseille	100

### 第4章 水果甜食

LES DESSERTS AUX FRUITS

黄油焦糖杏 Abricots caramélisés au beurre salé et amandes	101
火烧香蕉 Bananes flambées	101
菠萝香蕉椰子糕串 Brochettes ananas, banane et congolais	102
炸香蕉片 Chips de banane	103
青柠蜂蜜煮菠萝 Compote à l'ananas, citron vert et miel	104
糖水煮水果(葡萄干、苹果、梨) Compote pommes-poires et raisins secs	104

糖水煮水果 ( 苹果、覆盆子、大黄 )	105
Compote de pommes, framboises et rhubarbe	106
烤无花果面包片 Croûte aux figues	107
红糖挂皮烤苹果 Fondant aux pommes et à la cannelle	108
香醋焦糖草莓 Fraises caramélisées au vinaigre balsamique	108
糖浆水果 Fruits au sirop	109
糖衣水果 Fruits déguisés au caramel	110
苹果饼 Galette aux pommes râpées	111
鸡蛋奶油烤水果 ( 香蕉、芒果 ) Gratin banane-mangue	112
鸡蛋奶油烤水果(无花果) Gratin de figues	113
鸡蛋奶油烤水果 ( 秋季水果 ) Gratins de fruits d'automne	114
水果夹心烤蛋白 Meringues aux fruits frais, façon ( sandwich )	114
雷恩烤蛋白 Meringué rennais	115
纸包烤水果 ( 覆盆子、香蕉、椰蓉 ) Papillotes de framboises, banane et noix de coco	116
贝尔·伊莲娜煮梨 Poire Belle-Hélène	116
香草梨 Poêlée de poired à la vanille	117
爱情果 Pomme d'amour	118
酥皮烤苹果 Pommes en croûte	118
杏酱烤苹果 Pommes au four à la confiture d'abricots et amaretti	119
水果寿司 Sushis de fruits	120
意式蛋黄酱焗红色水果 Sabayon de fruits rouges	122
薄荷水果沙拉 ( 草莓、猕猴桃、苹果 ) Salade de fraises, kiwis et granny smith, pesto de menthe	123
橙味谷物干果沙拉 Salade de fruits secs et céréales au jus d'orange	123
凉拌水果沙拉 ( 甜瓜、桃、油桃 ) Salade de melon, pêches et nectarines à la citronnelle	124
桂皮松子仁香橙沙拉 Salade orange, cannelle et pignons	125
橙味蛋奶酥 Soufflés à l'orange	126
香槟水果冷汤 ( 甜瓜、草莓、青柠 ) Soupe pétillante de melon et fraises au citron vert	
<b>第5章 果馅奶油蛋糕</b>	
LES FLANS, FAR & CLAFOUTIS	
杏味奶油蛋糕 Clafoutis abricots-amande	127

猕猴桃菠萝小奶油蛋糕 Mini-clafoutis kiwi-ananas	127
牛轧糖樱桃奶油蛋糕 Clafoutis cerise-nougat	128
香草奶油蛋糕 Flan pâtissier à la vanille	130
覆盆子香草奶油蛋糕 Clafoutis framboise-vanille	131
小罐苹果奶油蛋糕 Cocottes de far aux pommes	132
香梨杏仁奶油蛋糕 Fars aux poires et aux amandes	133
迷你苹果奶油蛋糕 Mini-fars aux pommes	134
鸡蛋甜松糕饼 Far pouloud	134
巧克力奶油蛋糕 Flan au chocolat	135
李子奶油蛋糕 Far aux pruneaux	136
香料橙味奶油蛋糕 Flan aux épices et à l'orange	138
椰奶覆盆子开心果奶油蛋糕 Flan au lait de coco, framboises et pistaches	138
<b>第6章 小点心和家常甜食</b>	
LES GÂTEAU & DESSERTS FAMILIAUX	
薄皮苹果卷 Apfelstrudel	139
朗姆巴巴蛋糕 Baba au rhum	140
杏仁蜜糖千层糕 Baklava ( ou baklawa )	141
覆盆子椰蓉糕饼 Biscuit noir de coco-framboise	142
萨瓦饼干 Biscuit de Savoie	143
脆皮巧克力布朗尼 Brownie croquant au chocolat	143
草莓慕斯冻蛋糕 Bûche glacée aux fraises	144
胡萝卜蛋糕 Cake aux carottes, noix de pécan et cannelle	146
巧克力香蕉蛋糕 Cake chocolat-banane	147
覆盆子蛋糕 Cake aux framboises	147
马斯卡彭奶酪果酱蛋糕 Cake aux fruits confits, glaçage au mascarpone	148
开心果巧克力蛋糕 Cake pistache-chocolat blanc	148
夏洛特巧克力椰蓉慕斯蛋糕 Charlotte chocolat-coco	149
夏洛特草莓蛋糕 Charlotte aux fraise	150
速成夏洛特蛋糕 Charlotte vite faite	150
巧克力树根蛋糕 Bûche génoise marrons-chocolat	151
巧克力奶酪蛋糕 Cheesecake au chocolat	152

覆盆子奶酪蛋糕 Cheesecake aux framboises	154
鲜桃马斯卡彭奶酪蛋糕 Cheesecake pêches-mascarpone	155
柠檬奶酪蛋糕 Cheesecake spéculos-citron	155
科西嘉奶酪蛋糕 Fiadone corse	156
国王杏仁馅饼 Galette des rois à la frangipane	157
国王果料蛋糕 Brioche des rois aux fruits confits	158
巴斯克樱桃酱蛋糕 Gâteau basque à la confiture de cerises	159
圣尼古拉蛋糕 Gâteau bûche de la Saint-Nicolas ( ou langlopf )	160
酸樱桃蛋糕 Gâteau léger aux griottes	160
白奶酪山核桃蛋糕 Gâteau au fromage blanc et aux noix de pécan	161
白奶酪杏蛋糕 Gâteau au fromage blanc et aux abricots	162
巧克力蛋糕 Gâteau moelleux au chocolat	162
椰蓉柠檬蛋糕 Gâteau moelleux noix de coco- citron	163
巧克力香梨姜味蛋糕 Gâteau aux poires, pépites de chocolat et gingembre	163
香梨蛋糕 Gâteau renversé aux poires	164
果酱蛋糕卷 Gâteau roulé à la confiture	165
酸奶蛋糕 Gâteau au yaourt	166
大理石花纹蛋糕 Marbré	167
香料面包 Pain d'épices	168
圣诞节巧克力奶冻 Panna cotta façon bûche de Noël	169
果料面包 Pannetones	170
迷你小蛋糕 Pièce montée de mini-cakes	172
奶油圆球蛋糕布丁配酸樱桃酱 Puddings à la brioche et confiture de griottes	173
干果布丁 Pudding aux fruits secs	174
果酱布丁 Pudding à la confiture	174
四分蛋糕 Quatre-quarts	175
糖渍水果萨瓦兰蛋糕 Savarin aux fruits confits	175
巧克力黄油饼干蛋糕 Terrine de chocolat aux petits-beurre et Grand Marnier®	176
提拉米苏 Tiramisu classique	177
红色水果提拉米苏 Tiramisu aux fruits rouges	178
桑葚提拉米苏 Tiramisu aux mûres et spéculos	180
葡萄提拉米苏 Tiramisu au raisin et aux biscuits roses	180

## 第7章 小点心和小份甜食

### LES GÂTEAUX & DESSERTS INDIVIDUELS

桑葚杏仁塔 Amandine aux mûres	181
船形果酱小蛋糕 Barquettes à la confiture	181
炸苹果炸菠萝 Beignets aux pommes et ananas	182
迷你多纳圈、草莓、棉花糖串 Brochettes de mini-donuts, fraises et marshmallows	183
油炸甜脆饼 Bugnes	184
八角青柠蛋糕 Cake citron vert-badiane	184
代姆蛋糕 Cake aux Daim®	185
花边小蛋糕 Cannelés	186
西班牙炸油条 Churros	187
苹果脆皮卷 Croustillants pomme-raisins façon nem	187
小勺巧克力松糕 Cuillères de moelleux au praliné	188
小碗蛋糕 Cupcakes	189
越橘小碗蛋糕 Cupcakes aux myrtilles	190
可可酱小碗蛋糕 Cupcakes Nutella®, glaçage crème de marrons	190
原味多纳圈 Donuts nature	191
杏仁多纳圈 Donuts à la poudre d'amandes, glaçage rose Smarties®	192
手指形巧克力泡芙 Éclairs au chocolat	193
金砖小蛋糕 Financiers	194
草莓糖金砖小蛋糕 Financiers aux fraises Tagada®	195
黑森林蛋糕 Forêt-noire	196
姜味蛋糕 Gâteaux au gingembre	196
巧克力玛德琳小蛋糕 Madeleines au chocolat	197
香草玛德琳小蛋糕 Madeleines à la vanille	197
千层酥 Millefeuille	198
香蕉千层酥 Millefeuille banane-Nutella®	199
蜂蜜柠檬桂皮迷你软心蛋糕 Mini- moelleux miel, citron et cannelle	200
咸黄油焦糖溏心蛋糕 Moelleux caramel- beurre salé	201
牛轧糖樱桃软心蛋糕 Moelleux à la cerise, cœur nougat	202
牛奶巧克力溏心蛋糕 Moelleux au chocolat au lait	203
草莓牛奶巧克力溏心蛋糕 Moelleux au chocolat au lait, cœur fraise	204
焦糖白巧克力溏心蛋糕 Moelleux au chocolat blanc, cœur Carambar®	205
开心果巧克力溏心蛋糕 Moelleux chocolat-	206



pistache, cœur crème anglaise	
橙味杏仁软心蛋糕 Moelleux fleur d'oranger-amandes	207
芒果溏心蛋糕 Moelleux à la mangue	208
椰肉巧克力溏心蛋糕 Moelleux noix de coco-chocolat	209
热巧克力溏心蛋糕 Moelleux ultra-coulants chocolat noir et beurre salé	210
巧克力焦糖松糕 Muffins chocolat-caramel	212
柠檬桂皮奶酪松糕 Muffins citron, cannelle et ricotta	212
越橘核桃松糕 Muffins aux myrtilles et noix	213
枫浆葡萄松糕 Muffins au sirop d'érable et raisins	214
香蕉饼 Pancakes à la banane	215
布列塔尼酥饼配香草搅奶油和百里香煎杏 Sablés, chantilly à la vanille et poêlée d'abricots au romarin	216
司康饼 Scones aux raisins	217
巧克力蛋奶酥 Soufflés au chocolat	218
方包棉花糖 Sucettes de marshmallows en feuille de brick	218
煎牛奶鸡蛋面包片配芒果慕斯 Tartines de pain perdu et mousse à la mangue	219
草莓乳脂松糕 Trifle aux fraises	220
香料面包橙味溏心蛋糕 Verrines de moelleux au pain d'épices, cœur orange	221
速成栗酱雪山 Verrines express de mont-blanc	222
<b>第8章 水果塔、水果派和水果沙酥</b>	
<b>LES TARTES, PISE &amp; CRUMBLES</b>	
焦糖苹果派 Apple pie au caramel	223
酥皮香蕉椰蓉馅饼 Chaussons banane-coco	224
酥皮无花果奶酪馅饼 Chaussons aux figues, bruccio et pignons en feuille de brick	225
苹果葡萄干酥皮饺 Chaussons aux pommes et raisins secs	225
脆皮梨馅饼 Croustade de poires	226
开心果杏沙酥 Crumble abricot-pistache	227
覆盆子杏仁沙酥 Crumble aux framboises et amandes grillées	228
速成香蕉草莓沙酥 Crumble minute banane-fraise, macaron chocolat et meringue	228
梨李子沙酥 Crumble poires-prunes	229
苹果樱桃沙酥 Crumble pommes-griottes	229

速成蜜桃覆盆子酥盒 Feuilletés express de pêches à la framboise	229
万圣节苹果南瓜派 Halloween pies	230
杏开心果派 Pies abricot-pistache	231
樱桃牛轧糖派 Pies cerises-nougat	232
柠檬蛋黄酱派 Pies à la crème de citron	234
巧克力香蕉派 Pie chocolat-banane	235
速成姜味橙酱派 Pies express à la marmelade d'oranges et au gingembre	236
香脂醋焦糖草莓派 Pies aux fraises et caramel au vinaigre balsamique	237
秋季水果饼干派 Pies aux fruits d'automne et spéculos	238
红色水果派 Pie aux fruits rouges et chantilly	239
干果派 Pies aux fruits secs	240
桃子芒果松子派 Pie aux pêches, mangue et pignons	241
大黄覆盆子派 Pie rhubarbe-framboises	242
香蕉菠萝椰蓉酥卷 Strudel banane, ananas et noix de coco	243
干果酥卷 Strudels aux fruits secs	243
大黄覆盆子酥卷 Strudel rhubarbe-framboises	244
栗子塔 Tarte aux châtaignes	245
巧克力塔 Tarte au chocolat	245
烤蛋白柠檬塔 Tarte au citron meringuée	246
香梨巧克力塔 Tarte fine poires-chocolat	247
李子塔 Tarte fine aux prunes et pralin	247
诺曼底式苹果塔 Tarte normande	248
奶油糖塔 Tarte au sucre	249
迷迭香杏塔 Tarte Tatin abricots-romarin	250
马鞭草香桃塔 Tarte Tatin pêche-verveine	252
苹果塔 Tarte Tatin aux pommes	252
薄荷香桃塔 Tarte aux pêches à la menthe	253
杏仁香草梨塔 Tarte aux poires, vanille et amande	253
草莓醋栗烤蛋白塔 Tartelettes fraise-groseille meringuées	254
水果塔 Tartelettes aux fruits comme à la boulangerie	254
水果奶酪塔 Tartelettes aux fruits et fromage blanc	255
山核桃塔 Tartelettes aux noix de pécan	255

# 第1章 | 甜食基础

LES BASES DE LA PÂTISSERIE

## 蛋白霜

Blancs en neige



通常，蛋白霜在制作大量甜食中起到基础的作用，如制作慕斯、马卡龙、清蛋糕、蛋白糖霜等。

制作蛋白霜需要借助打蛋器，将蛋清放在冷凉的圆盆中，加入一捏盐后不停地搅拌抽打，使其中充满大量的空气而成为雪霜状，其表层犹如波浪。当把容器倾斜后，蛋白霜不会流出容器。

如果想让蛋白霜质地更加紧实，可在制作前将蛋清用保鲜膜密封好，放入冰箱内冷藏一晚，第二天进行制作。

## 烫蛋白霜

Œufs à la neige



准备时间

10分钟



烹制时间

2分钟



制作过程

1. 将一捏盐加入蛋清内，进行抽打，直到蛋清充分打起后，再加入糖粉，继续抽打均匀直至成为蛋白霜。
2. 牛奶煮开，舀1大匙打匀的蛋白霜，放在煮开的牛奶上，两面各煮1分钟（翻面可借助撇沫铲）。
3. 将英式奶油酱均匀分在4个小圆碗中。
4. 将杏仁片切碎放在锅中，小火焙1分钟左右。
5. 将烫蛋白霜放在英式奶油酱上，表面撒上烘焙过的杏仁碎即可。



原料（4人份）

2个蛋清（冷藏）

300毫升 英式奶油酱

500毫升 牛奶

40克 烘焙过的杏仁片

20克 糖粉

1捏 盐



## 焦糖

Caramels



准备时间  
10分钟



烹制时间  
20分钟



制作过程



原料（制作约15块焦糖）

250克 细砂糖

225克 全脂液体奶油

25克 蜂蜜

少许黄油（涂抹在模具内）

1. 在盆里倒入少量凉水。

2. 把油纸铺在长方形的模子底部和周围，涂抹一层黄油。

3. 在锅中混合搅拌奶油、细砂糖和蜂蜜，然后以中火煮至溶化成糖浆。

4. 如果锅边有焦糖结晶物或杂质，可以用沾水的刷子将其刷掉。

5. 当锅中的混合物开始沸腾后，用铲子搅匀。

6. 舀一小勺糖浆放在凉水盆里，如果糖浆凝固并且能被揉成圆球状，这就证明锅里的糖浆已经煮好了，马上关火，把锅放在凉水盆里。

7. 将糖浆倒进长方形的模具里，使糖浆完全冷却，脱模。

8. 把焦糖切成小方块，并分别用玻璃纸或油纸包好即可。

### 备注

如果要制作用来装饰水果或甜点的脆焦糖，请参考有关糖水水果的制作。



## 杏酱

Confiture d'abricots



准备时间  
10分钟



烹制时间  
45分钟~1小时



原料（制作5罐杏酱）  
1000克 杏  
800克 细砂糖



### 制作过程

1. 把杏洗净，切开、去核后放在盆里用细砂糖腌制。
2. 把杏倒进铜锅或双耳锅里，放在火上加热，同时不停地搅拌，沸腾后继续煮15分钟，并时不时搅拌、撇沫；改小火熬制45分钟成杏酱。
3. 舀一勺杏酱放在凉盆里，如果果酱凝固，表示锅里的杏酱已经煮好了，否则继续煮15分钟。
4. 把装杏酱的罐子和盖子用沸水浸泡。
5. 用勺子把锅里的杏酱分装到热的果酱罐里，立刻盖上盖子，并将罐子倒置直至罐子和果酱完全冷却。

### 备注

所有的应季水果都可以作为原料使用，注意要选择熟透的水果。可以往杏酱里加入一把整个的杏，也可以根据自己的口味尝试不同的搭配。杏酱放在水果塔表面还能起增亮的作用。

# 水果浓浆

Coulis de fruits

水果浓浆是由纯水果蓉制成的，用在众多的甜点中。



## 红色水果浓浆

Coulis de fruits rouges



准备时间  
5分钟



烹制时间  
25分钟



制作过程

1. 将水果和细砂糖放在锅中混合，用中火煮25分钟后冷却。
2. 均匀搅拌后用细纱网帽形滤器过滤。
3. 把过滤后的水果浓浆倒进瓶子后放在冰箱里冷藏，最多可保存10天。



原料

1000克 应季红色水果  
300克 细砂糖

# 杏仁奶油酱

Crème amandine



准备时间  
15分钟



烹制时间  
5分钟



原料（6人份）

70克 杏仁粉  
30克 玉米淀粉  
1个 鸡蛋  
2个 蛋黄  
1/2小匙 鲜香草豆荚籽  
250毫升 牛奶  
30克 半咸味黄油  
90克 细砂糖



制作过程

1. 将1个鸡蛋和2个蛋黄放在一个盆中，加入细砂糖和鲜香草豆荚籽，用力并充分抽打均匀，再加入少量的玉米淀粉继续抽打搅拌。
2. 将煮开的牛奶逐渐冲入其中，同时不停地搅拌；最后加入黄油、杏仁粉。
3. 把所有的混合原料倒入锅中，小火加热，同时不停地搅拌，直到煮开，关火。
4. 将煮好的杏仁奶油酱倒入盆中，放凉即可。

## 备注

杏仁奶油酱可以作为国王饼的馅料（加入1大匙的棕色朗姆酒），或者用于覆盖梨塔。

# 英式奶油酱

Crème anglaise



准备时间  
20分钟



烹制时间  
20分钟



原料（15人份）

1/2小匙 玉米淀粉  
3个 蛋黄

1根 鲜香草豆荚

300毫升 牛奶

30克 细砂糖



制作过程

1. 在盆中放入蛋黄和细砂糖，充分搅拌，直到蛋黄颜色变白。
2. 把鲜香草豆荚纵向劈开两半，用小刀尖把里面的籽刮下来。
3. 在小碗中放入玉米淀粉和少量的牛奶，搅拌均匀，倒入锅中。
4. 锅中加入剩余的牛奶、鲜香草豆荚和籽，小火加热，同时要不停地搅拌，直到牛奶煮开，离火。
5. 将煮开的香草牛奶逐渐倒入混合均匀的蛋黄中，同时用打蛋器不停搅拌。
6. 把盆放在热水（90℃~98℃）锅中加热约20分钟，用木铲不停地搅拌；制作好的英式奶油酱会附着在木铲上并且表面色泽光亮。
7. 立刻将盆从热水锅中拿出，放在冰水盆中冷却，当英式奶油酱完全冷却后，将其放入冰箱冷藏密封保存，直到用时取出。

## 备注

- 制作英式奶油酱的关键在于掌握好烹制时间，温度过高、烹制过久都会使英式奶油酱过早凝固成颗粒状。
- 制作英式奶油酱时，可以在煮牛奶时加入橙皮碎末增加风味。

## 咖啡黄油酱

Crème au beurre au café



准备时间  
25分钟



烹制时间  
5分钟



原料（用于包裹圣诞树根蛋糕）

5个 蛋黄  
1小匙 咖啡利口酒  
250克 软黄油  
80克 细砂糖



制作过程

1. 把细砂糖放进锅中，倒入60毫升水加热，直至糖溶化，再沸腾2分钟使液体变成糖浆。
2. 蛋黄放入盆中，将糖浆逐渐倒在蛋黄上，同时不停地用力搅拌，避免蛋黄局部过热而凝固；不停地抽打搅拌蛋液，直到其体积增大膨胀。
3. 将黄油切成小块，放在盆中，搅拌使其成为膏状；一点一点地加入烫过的蛋黄搅拌，直到搅拌均匀成为黄油酱。
4. 再加入咖啡利口酒，搅拌均匀。
5. 将咖啡黄油酱放在冰箱内冷藏，直到使用时取出。咖啡黄油酱可用于制作圣诞树根蛋糕和海绵蛋糕。

### 备注

咖啡利口酒可以用浓缩香草精、溶化的巧克力或1大匙干果酱（杏仁、胡桃、花生、榛子等）代替。

## 甜味搅奶油

Crème chantilly et crème fouettée



准备时间  
5分钟



原料（用于制作300毫升甜味搅奶油）

200毫升 全脂液体奶油（或淡奶油）  
100克 糖粉



制作过程

1. 在制作甜味搅奶油之前，先将中等大小的盆和打蛋器放在冰箱内，冷藏10分钟后取出。
2. 将液体奶油倒入凉盆中。
3. 用打蛋器对奶油进行抽打搅拌，直到奶油充满空气变稠。
4. 逐渐加入糖粉，同时不停搅拌，直到将糖粉全部加入到搅奶油中成甜味搅奶油。
5. 用保鲜膜将甜味搅奶油密封好，放入冰箱冷藏，用时取出。

### 备注

- 如果甜味搅奶油抽打的时间过长，会变解，成为黄油。
- 成功制作搅奶油需要全脂奶油，并且温度要低。
- 如果没有液体奶油，可以将5大匙凉的全脂奶油与100毫升的牛奶混合。
- 可以使用1小匙桂皮粉或糖粉与香草豆荚籽混合物加入搅奶油中增香。



## 牛奶蛋黄酱

Crème pâtissière



准备时间  
20分钟



烹制时间  
10分钟



原料（制作400毫升的牛奶蛋黄酱）

1个 蛋黄

10克 小麦面粉或荞麦面粉

20克 玉米淀粉

30克 细砂糖

150毫升 牛奶

1根 香草豆荚

### 备注

- 如果要改变牛奶蛋黄酱的口味，在煮制牛奶时可以用1根桂皮或1枝薰衣草代替香草豆荚。
- 牛奶蛋黄酱可以用于千层饼、泡芙、夹心巧克力酥球或塔的馅料。



### 制作过程

1. 将香草豆荚劈开两半，用小刀尖将豆荚里面的籽刮下来。
2. 锅中放入牛奶和香草豆荚及豆荚籽，小火加热，煮约10分钟，保持其温度。
3. 在盆中将蛋黄和细砂糖混合，充分抽打约3分钟，加入面粉和玉米淀粉，继续搅拌均匀。
4. 将牛奶中的香草豆荚捞出，把少量的牛奶一点一点倒入蛋液面粉中，同时不停地搅拌均匀；再将盆中的混合液体倒回锅中，加热，同时不停搅拌，煮开后二三分种，直到液体变稠呈奶油状，停止加热。
5. 将煮好的牛奶蛋黄酱倒入盆中，表面覆盖一层保鲜膜。
6. 放凉，24小时后即可使用。



## 清烤塔坯

### Cuisson à blanc

有些水果，如草莓、覆盆子、猕猴桃、葡萄或香蕉等不太适合加热烹制。若用新鲜的水果作为装饰，可在使用前先将混酥面坯放在模具中烤熟，再将新鲜的水果与牛奶蛋黄酱或搅奶油搭配，填放在烤熟的混酥面坯中。

#### 制作过程

- 1.将烤箱预热，温度设定为180℃。
- 2.将混酥面坯擀成片，铺放在塔模里，挤出空气，去掉边缘多余的面片，用叉子在面坯底部插些孔。
- 3.将油纸剪成直径与塔模直径相同的圆形，将其铺放在面坯上；油纸上放小铁豆或小瓷片压实，放入烤箱内，烤至周边开始上色（大约10分钟），将小铁豆或小瓷片与油纸一起取出，继续烤制，直到面坯底部上色，大约5分钟。
- 4.将烤熟成型的塔坯从烤箱中取出，放凉；脱模即可进行填水果馅装饰。

## 隔水加热法

### Cuisson au bain-marie

隔水加热法通常是借助暖汤池（或汤锅），将内部的水加热，再将装有原料的容器放在上面，使里面原料融化的方法。例如融化巧克力，为避免其与热源直接接触，先将暖汤池（或汤锅）中装入一半的水，煮开后关火。巧克力切成块后放入盆中，再放在暖汤池（或汤锅）上面，通过这样的加热方法使巧克力融化。

这种加热方法温度较低，时间久。如制作焦糖布丁，可将原料放在没过其一半的水中烹制。