

世界顶级厨艺学院法国蓝带经典教程



LE CORDON BLEU 寻梦萨布里娜

法国蓝带糕点制作基础 II

法国蓝带厨艺学院 编

胡 晨 译

 中国轻工业出版社




法国蓝带糕点制作基础II

寻梦萨布里娜

法国蓝带厨艺学院 编

胡晨 译



 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

法国蓝带糕点制作基础Ⅱ / 法国蓝带厨艺学院编; 胡晨译. —北京: 中国轻工业出版社, 2012.4

ISBN 978-7-5019-8281-3

I. ①法… II. ①法… ②胡… III. ①西点-糕点加工-法国 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第104543号

版权声明:

©Le Cordon Bleu International BV [2012] for the Simplified Chinese translation;

©Le Cordon Bleu Paris Limited [1998] for the original Japanese text.

责任编辑: 高惠京 责任终审: 劳国强 整体设计: 锋尚设计
策划编辑: 龙志丹 高惠京 责任校对: 晋洁 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: 2012年4月第1版第2次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 7

字数: 140千字

书号: ISBN 978-7-5019-8281-3 定价: 38.00元

著作权合同登记 图字: 01-2010-1559

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

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

120188S1C102ZYW



序

法国蓝带厨艺学院“萨布里娜课程”系列丛书共有5册，包括《法式西餐烹饪基础》《法式糕点制作基础》《法国蓝带面包制作基础》《法国蓝带西餐制作基础II》《法国蓝带糕点制作基础II》。

根据奥黛丽·赫本主演的美国电影《龙凤配》中的情节，法国蓝带厨艺学院出版了经典的“萨布里娜课程”系列丛书，目的是希望人们在家也能完美地制作出法式西餐和法式糕点，这套丛书也因此成为初学者学习制作法式西餐、糕点、面包的指南，并得到广大读者的好评。

本书中关于传统蛋糕制作的介绍易学易操作，能尽快提高初学者的制作技巧。书中还详细列出了法式糕点中不可缺少的传统制作配方，比如家常甜点、冰激凌、冰沙、焦糖巧克力等，还有塔、派等，内容极丰富。特别是在法式婚礼、重要宴会中，泡芙塔的制作不仅需要纯熟的制作技巧，而且很花费工夫。还有，被





法国人称为“妈妈味道”的家常糕点系列，因为是采用传统的制作技术，口味独特，可却是最常见的法式甜点。至于冰激凌、冰沙，虽然人们大多是买现成的，但在家同样也能做出美味的香草冰激凌、鲜果冰沙。

本书最后还附有法式糕点制作的基础技巧，详细介绍了法式糕点制作中常用到的面皮、奶油馅的制法及巧克力调温法等，且有分步骤图片及详细的说明文字，能让读者在学习制作法式糕点的过程中灵活运用。下面，介绍法国蓝带厨艺学院的情况。

“法国蓝带”具有100多年的历史。1895年，作为出版人兼记者的Marthe Distel出版发行的《蓝带厨艺》烹饪杂志广受好评。为了回馈读者，该杂志于1896年1月在巴黎市中心举办首次烹饪课程讲授，这也是法国蓝带厨艺学院烹饪课程迈出的第一步。

20世纪初，著名的烹饪大师Henri-Paul Pellaprat，凭借其40





多年的烹饪教学经验，开始传授法式料理技术，他撰写的《现代烹饪艺术》（L'Art Culinaire Moderne），囊括了法式料理制作的传统技法和现代烹饪方法，成为当时人们学习掌握烹饪技法必读的书籍。

法国蓝带厨艺学院创办至今，一直以继承传统与创新潮流结合为宗旨，形成蓝带特有的烹饪技法。现今已在全球15个国家设立了30所蓝带分校，例如在法国、英国、日本、澳大利亚、加拿大、美国、墨西哥、黎巴嫩、韩国和秘鲁等，蓝带厨艺学院正在教授学生们学习真正的法式西餐、糕点、面包的制作技术。

蓝带厨艺学院东京分校自1991年创办以来，特邀法国烹饪大师教授与巴黎总部相同的法国蓝带烹饪课程，学校办学成功的关键在于烹饪大师亲自实地操作演示，学员能够及时实践掌握，而且实现以法语、日语同步教学。

学校还举办各种特色活动。1999年6月，曾专门为有视力障



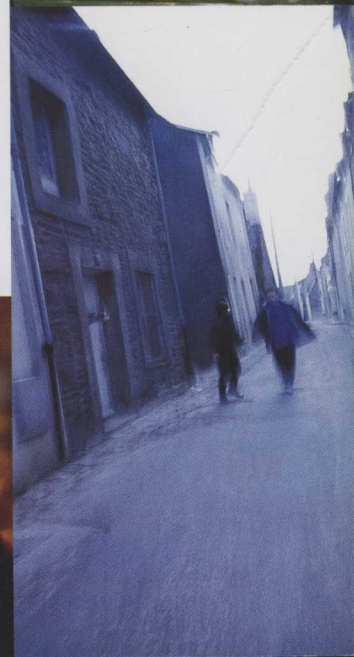
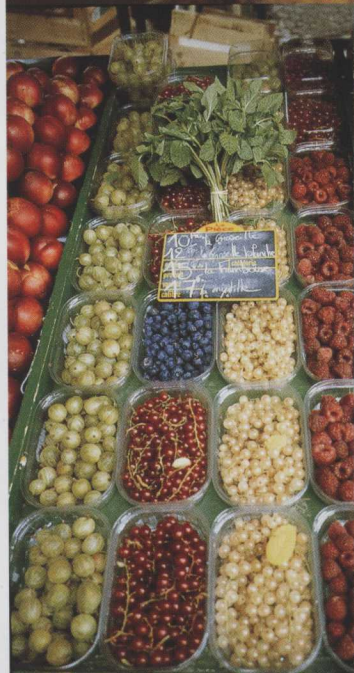


碍的学员设计了法文盲文点字烹饪书，通过Valentin Haüy协会合作出版《闭着眼睛与法国蓝带学厨艺》（“Cuisiner sans voir avec Le Cordon Bleu”），书中介绍了肉类、鱼类、沙拉等10个类50道菜谱。

蓝带澳大利亚分校采用同样的课程，并被国际奥组委相关机构指定负责2000年悉尼奥运会的菜肴制作和糕点烘焙，其培训教材也用于指导工作。

在本系列丛中，法国蓝带厨艺学院得到了皮埃尔·杜·法兰西公司（PIERRE DEUX FRENCH COUNTRY）的协助，其提供盛装糕点的餐具、玻璃制品、餐桌装饰品等。

皮埃尔·杜·法兰西公司以专门向世界介绍法国乡村风格的工艺品而著称。美国纽约总店及比佛利山分店等几家店，都尝试着从法式西餐、糕点等多方面传递法国风尚的生活艺术。



目录

序 4

基本制法 9

宴会用糕点

PIECE DE RECEPTION

10 · 12 修女泡芙

RELIGIEUSE

11 · 13 泡芙塔

CROQUEMBOUCHE

家常糕点

PATISSERIE FAMILIALE

14 · 16 布列塔尼酥饼

GALETTE BRETONNE

15 · 17 经典巧克力蛋糕

GATEAU AU CHOCOLAT CLASSIQUE

18 · 20 西梅法何

FAR AUX PRUNEAUX

19 · 21 核桃蛋糕

GATEAU AUX NOIX

22 · 23 法式柠檬磅蛋糕

QUATRE-QUARTS AU CITRON

冰激凌和冰沙

GLACE ET SORBET

24 · 26 冰激凌蛋糕

VACHERIN

25 · 27 菠萝冰沙

ANANAS GIVRE

28 · 30 侯爵夫人香草巧克力冰激凌

MARQUISE GLACEE

29 · 31 挪威蛋卷冰激凌

OMELETTE NORVEGIENNE

糖果

CONFISERIE

32 · 34 焦糖, 杏仁巧克力

PATE A CARAMEL, AMANDES CHOCOLAT

33 · 35 帕勒特巧克力, 覆盆子巧克力

PALET OR, FRAMBOISE

36 · 38 巧克力四色钵, 白色牛轧糖

MENDIANT, NOUGAT BLANC

37 · 39 樱桃利口酒巧克力

CERISE LIQUEUR

迷你甜点

PETITS FOURS

40 · 42 马卡龙

MACARON

- 41 · 43 修女小蛋糕
VISITANDINE
- 44 · 46 椰子瓦片, 杏仁瓦片
TUILE COCO, TUILE AMANDE
- 45 · 47 麦秆酥, 杏仁酥卷, 蝴蝶酥
PAILLE, SACRISTAIN, PAPILLON

蛋糕

ENTREMET

- 48 · 50 香橙慕斯
CLAIRE FONTAINE
- 49 · 51 香杏慕斯
ABRICOTIER
- 52 · 54 秋叶慕斯
FEUILLE D'AUTOMNE
- 53 · 55 焦糖椰香慕斯
CARACOCO
- 56 · 58 巧克力脆饼慕斯
CROUSTILLANT AU CHOCOLAT
- 57 · 59 歌剧院蛋糕
GATEAU OPERA
- 60 · 62 苹果卡尔瓦多斯慕斯
POMME CALVADOS
- 61 · 63 卢瓦尔河谷慕斯
VAL DE LOIRE
- 64 · 66 交响乐慕斯
SYMPHONIE
- 65 · 67 草莓夏洛特慕斯
CHARLOTTE AUX FRAISES
- 68 · 70 草莓蛋糕
FRAISIER
- 69 · 71 春之慕斯
PRINTANIER
- 72 · 73 咖啡圣诞木柴蛋糕
BUCHE DE NOEL AU CAFE

塔点

TARTES

- 74 · 76 吉布斯特塔
TARTE CHIBOUST
- 75 · 77 巧克力塔
TARTE CHOCOLAT
- 78 · 80 草莓塔
TARTE AUX FRAISES
- 79 · 81 柠檬塔
TARTE AU CITRON

派品

FEUILLETAGE

- 82 · 84 那不勒斯修颂
CHAUSSON NAPOLITAIN

- 83 · 85 百叶窗派
JALOUSIES
- 86 · 88 鲜果派
BANDE AUX FRUITS
- 87 · 89 国王饼
GALETTE DES ROIS

制作法式糕点的基本技巧 91

巧克力

CHOCOLAT

- 92 巧克力调温法
TEMPERAGE DU CHOCOLAT

细砂糖

SUCRE

- 94 煮糖浆法
CUISSON DE SUCRE

蛋白霜的种类及制作方法

MERINGUE

牛轧糖

NOUGATINE

面团

PATE

- 97 基本面团
PATE BRISEE
- 98 甜酥面团
PATE SUCREE
- 99 泡芙
PATE A CHOUX
- 100 千层派皮
PATE FEUILLETEE CLASSIQUE
- 102 反千层派皮
PATE FEUILLETEE INVERSEE

鲜奶油、奶油馅

CREME

- 104 杏仁奶油馅
CREME D'AMANDES
- 105 糕点奶油馅
CREME PATISSIERE

工具

MATERIEL

- 110 原料
INGREDIENTS




法国蓝带糕点制作基础II

寻梦萨布里娜

法国蓝带厨艺学院 编
胡晨 译



 中国轻工业出版社

目录

序 4

基本制法 9

宴会用糕点

PIECE DE RECEPTION

10 · 12 修女泡芙

RELIGIEUSE

11 · 13 泡芙塔

CROQUEMBOUCHE

家常糕点

PATISSERIE FAMILIALE

14 · 16 布列塔尼酥饼

GALETTE BRETONNE

15 · 17 经典巧克力蛋糕

GATEAU AU CHOCOLAT CLASSIQUE

18 · 20 西梅法何

FAR AUX PRUNEAUX

19 · 21 核桃蛋糕

GATEAU AUX NOIX

22 · 23 法式柠檬磅蛋糕

QUATRE-QUARTS AU CITRON

冰激凌和冰沙

GLACE ET SORBET

24 · 26 冰激凌蛋糕

VACHERIN

25 · 27 菠萝冰沙

ANANAS GIVRE

28 · 30 侯爵夫人香草巧克力冰激凌

MARQUISE GLACEE

29 · 31 挪威蛋卷冰激凌

OMELETTE NORVEGIENNE

糖果

CONFISERIE

32 · 34 焦糖, 杏仁巧克力

PATE A CARAMEL, AMANDES CHOCOLAT

33 · 35 帕勒特巧克力, 覆盆子巧克力

PALET OR, FRAMBOISE

36 · 38 巧克力四色钵, 白色牛轧糖

MENDIANT, NOUGAT BLANC

37 · 39 樱桃利口酒巧克力

CERISE LIQUEUR

迷你甜点

PETITS FOURS

40 · 42 马卡龙

MACARON

- 41 · 43 修女小蛋糕
VISITANDINE
- 44 · 46 椰子瓦片, 杏仁瓦片
TUILE COCO, TUILE AMANDE
- 45 · 47 麦秆酥, 杏仁酥卷, 蝴蝶酥
PAILLE, SACRISTAIN, PAPILLON

蛋糕

ENTREMET

- 48 · 50 香橙慕斯
CLAIRE FONTAINE
- 49 · 51 香杏慕斯
ABRICOTIER
- 52 · 54 秋叶慕斯
FEUILLE D'AUTOMNE
- 53 · 55 焦糖椰香慕斯
CARACOCO
- 56 · 58 巧克力脆饼慕斯
CROUSTILLANT AU CHOCOLAT
- 57 · 59 歌剧院蛋糕
GATEAU OPERA
- 60 · 62 苹果卡尔瓦多斯慕斯
POMME CALVADOS
- 61 · 63 卢瓦尔河谷慕斯
VAL DE LOIRE
- 64 · 66 交响乐慕斯
SYMPHONIE
- 65 · 67 草莓夏洛特慕斯
CHARLOTTE AUX FRAISES
- 68 · 70 草莓蛋糕
FRAISIER
- 69 · 71 春之慕斯
PRINTANIER
- 72 · 73 咖啡圣诞木柴蛋糕
BUCHE DE NOEL AU CAFE

塔点

TARTES

- 74 · 76 吉布斯特塔
TARTE CHIBOUST
- 75 · 77 巧克力塔
TARTE CHOCOLAT
- 78 · 80 草莓塔
TARTE AUX FRAISES
- 79 · 81 柠檬塔
TARTE AU CITRON

派品

FEUILLETAGE

- 82 · 84 那不勒斯修颂
CHAUSSON NAPOLITAIN

- 83 · 85 百叶窗派
JALOUSIES
- 86 · 88 鲜果派
BANDE AUX FRUITS
- 87 · 89 国王饼
GALETTE DES ROIS

制作法式糕点的基本技巧 91

巧克力

CHOCOLAT

- 92 巧克力调温法
TEMPERAGE DU CHOCOLAT

细砂糖

SUCRE

- 94 煮糖浆法
CUISSON DE SUCRE

蛋白霜的种类及制作方法

MERINGUE

牛轧糖

NOUGATINE

面团

PATE

- 97 基本面团
PATE BRISEE
- 98 甜酥面团
PATE SUCREE
- 99 泡芙
PATE A CHOUX
- 100 千层派皮
PATE FEUILLETEE CLASSIQUE
- 102 反千层派皮
PATE FEUILLETEE INVERSEE

鲜奶油、奶油馅

CREME

- 104 杏仁奶油馅
CREME D'AMANDES
- 105 糕点奶油馅
CREME PATISSIERE

工具

MATERIEL

- 110 原料
INGREDIENTS

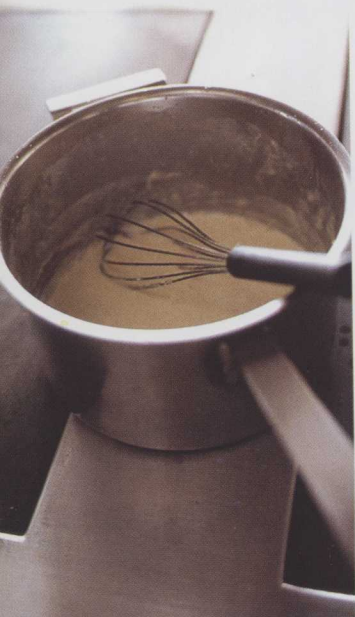


序

法国蓝带厨艺学院“萨布里娜课程”系列丛书共有5册，包括《法式西餐烹饪基础》《法式糕点制作基础》《法国蓝带面包制作基础》《法国蓝带西餐制作基础II》《法国蓝带糕点制作基础II》。

根据奥黛丽·赫本主演的美国电影《龙凤配》中的情节，法国蓝带厨艺学院出版了经典的“萨布里娜课程”系列丛书，目的是希望人们在家也能完美地制作出法式西餐和法式糕点，这套丛书也因此成为初学者学习制作法式西餐、糕点、面包的指南，并得到广大读者的好评。

本书中关于传统蛋糕制作的介绍易学易操作，能尽快提高初学者的制作技巧。书中还详细列出了法式糕点中不可缺少的传统制作配方，比如家常甜点、冰激凌、冰沙、焦糖巧克力等，还有塔、派等，内容极丰富。特别是在法式婚礼、重要宴会中，泡芙塔的制作不仅需要纯熟的制作技巧，而且很花费工夫。还有，被





法国人称为“妈妈味道”的家常糕点系列，因为是采用传统的制作技术，口味独特，可却是最常见的法式甜点。至于冰激凌、冰沙，虽然人们大多是买现成的，但在家同样也能做出美味的香草冰激凌、鲜果冰沙。

本书最后还附有法式糕点制作的基础技巧，详细介绍了法式糕点制作中常用到的面皮、奶油馅的制法及巧克力调温法等，且有分步骤图片及详细的说明文字，能让读者在学习制作法式糕点的过程中灵活运用。下面，介绍法国蓝带厨艺学院的情况。

“法国蓝带”具有100多年的历史。1895年，作为出版人兼记者的Marthe Distel出版发行的《蓝带厨艺》烹饪杂志广受好评。为了回馈读者，该杂志于1896年1月在巴黎市中心举办首次烹饪课程讲授，这也是法国蓝带厨艺学院烹饪课程迈出的第一步。

20世纪初，著名的烹饪大师Henri-Paul Pellaprat，凭借其40





多年的烹饪教学经验，开始传授法式料理技术，他撰写的《现代烹饪艺术》（L'Art Culinaire Moderne），囊括了法式料理制作的传统技法和现代烹饪方法，成为当时人们学习掌握烹饪技法必读的书籍。

法国蓝带厨艺学院创办至今，一直以继承传统与创新潮流结合为宗旨，形成蓝带特有的烹饪技法。现今已在全球15个国家设立了30所蓝带分校，例如在法国、英国、日本、澳大利亚、加拿大、美国、墨西哥、黎巴嫩、韩国和秘鲁等，蓝带厨艺学院正在教授学生们学习真正的法式西餐、糕点、面包的制作技术。

蓝带厨艺学院东京分校自1991年创办以来，特邀法国烹饪大师教授与巴黎总部相同的法国蓝带烹饪课程，学校办学成功的关键在于烹饪大师亲自实地操作演示，学员能够及时实践掌握，而且实现以法语、日语同步教学。

学校还举办各种特色活动。1999年6月，曾专门为有视力障





碍的学员设计了法文盲文点字烹饪书，通过Valentin Haüy协会合作出版《闭着眼睛与法国蓝带学厨艺》（“Cuisiner sans voir avec Le Cordon Bleu”），书中介绍了肉类、鱼类、沙拉等10个类50道菜谱。

蓝带澳大利亚分校采用同样的课程，并被国际奥组委相关机构指定负责2000年悉尼奥运会的菜肴制作和糕点烘焙，其培训教材也用于指导工作。

在本系列丛中，法国蓝带厨艺学院得到了皮埃尔·杜·法兰西公司（PIERRE DEUX FRENCH COUNTRY）的协助，其提供盛装糕点的餐具、玻璃制品、餐桌装饰品等。

皮埃尔·杜·法兰西公司以专门向世界介绍法国乡村风格的工艺品而著称。美国纽约总店及比佛利山分店等几家店，都尝试着从法式西餐、糕点等多方面传递法国风尚的生活艺术。

