



一见倾心的 50款极致西点

古建隆◎著



带来弥漫于空气中的温暖麦香
不藏私而与你分享的独门配方

邀你共同徜徉于法式糕点的浪漫气息

化学工业出版社

一见倾心的 50款极致西点

古建隆◎著



化学工业出版社

·北京·

本书包含烧果子、手工饼干、蛋糕慕斯三个大类52道精美诱人的西点，提供了难得网罗齐全的详细配方和操作步骤。书中不仅有对难度步骤的分解图片，更有编者亲手绘制的组合图示，使得读者可以体会来自顶级糕点师傅的真传。贴心的小百科解读，使你在品尝和制作美味的同时，更可了解和体会其悠远的历史渊源。原来，那优雅、精致的欧洲糕点殿堂并不遥远。

图书在版编目（CIP）数据

一见倾心的50款极致西点 / 古建隆著. —北京：化学工业出版社，2009.5

ISBN 978-7-122-04500-3

I. 一… II. 古… III. 糕点加工-西方国家 IV. TS213.2
中国版本图书馆CIP数据核字（2008）第211935号

原繁体版书名：糕饼小铺，作者：古建隆

中文简体字版经三艺文化事业有限公司授权化学工业出版社独家出版发行。

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书的任何部分，违者必究。

北京市版权局著作权合同登记号：01-2008-5751

责任编辑：孟 嘉 温建斌

装帧设计：北京水长流文化发展有限公司

责任校对：宋 玮

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011）

印 装：北京画中画印刷有限公司

720mm×1000mm 1/16 印张7 字数124千字 2009年5月北京第1版第1次印刷

购书咨询：010-64518888（传真：010-64519686） 售后服务：010-64518899

网 址：<http://www.cip.com.cn>

凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定 价：29.80元

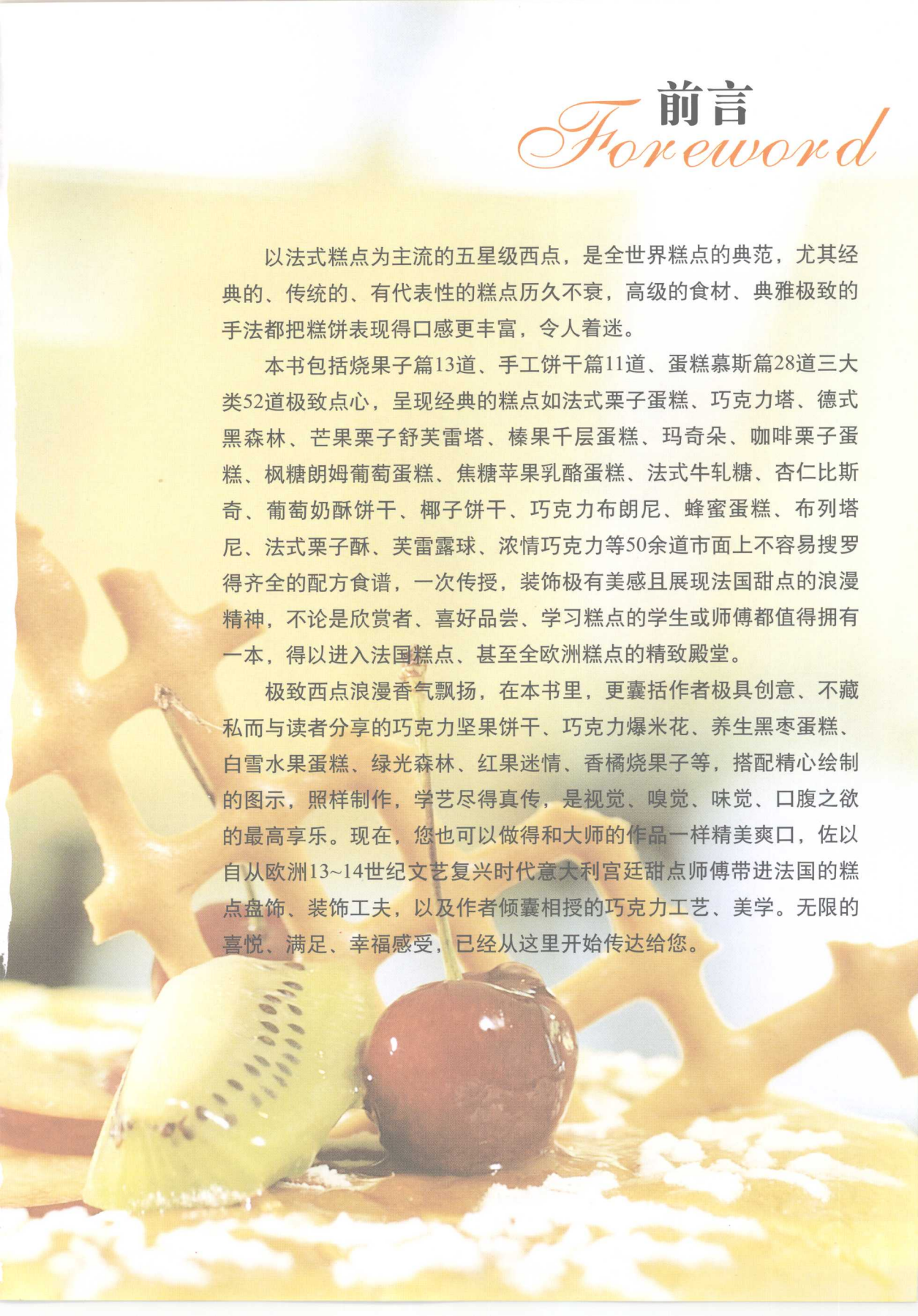
版权所有 违者必究

前言 *Foreword*

以法式糕点为主流的五星级西点，是全世界糕点的典范，尤其经典的、传统的、有代表性的糕点历久不衰，高级的食材、典雅极致的手法都把糕饼表现得口感更丰富，令人着迷。

本书包括烧果子篇13道、手工饼干篇11道、蛋糕慕斯篇28道三大类52道极致点心，呈现经典的糕点如法式栗子蛋糕、巧克力塔、德式黑森林、芒果栗子舒芙雷塔、榛果千层蛋糕、玛奇朵、咖啡栗子蛋糕、枫糖朗姆葡萄蛋糕、焦糖苹果乳酪蛋糕、法式牛轧糖、杏仁比斯基、葡萄奶酥饼干、椰子饼干、巧克力布朗尼、蜂蜜蛋糕、布列塔尼、法式栗子酥、芙雷露球、浓情巧克力等50余道市面上不容易搜罗得齐全的配方食谱，一次传授，装饰极有美感且展现法国甜点的浪漫精神，不论是欣赏者、喜好品尝、学习糕点的学生或师傅都值得拥有一本，得以进入法国糕点、甚至全欧洲糕点的精致殿堂。

极致西点浪漫香气飘扬，在本书里，更囊括作者极具创意、不藏私而与读者分享的巧克力坚果饼干、巧克力爆米花、养生黑枣蛋糕、白雪水果蛋糕、绿光森林、红果迷情、香橘烧果子等，搭配精心绘制的图示，照样制作，学艺尽得真传，是视觉、嗅觉、味觉、口腹之欲的最高享乐。现在，您也可以做得和大师的作品一样精美爽口，佐以自从欧洲13~14世纪文艺复兴时代意大利宫廷甜点师傅带进法国的糕点盘饰、装饰工夫，以及作者倾囊相授的巧克力工艺、美学。无限的喜悦、满足、幸福感受，已经从这里开始传达给您。



目录 Contents

巧克力装饰工艺1



烧果子篇

- | | |
|-----------|-------------|
| 5 养生黑枣蛋糕 | 16 乳酪饼干 |
| 7 千层水果蛋糕 | 17 亚罗爵酥 |
| 8 夏威夷坚果塔 | 18 芙雷露球 |
| 10 蜂蜜蛋糕 | 19 浓情巧克力 |
| 12 布列塔尼 | 20 法式栗子酥 |
| 14 巧克力布朗尼 | 21 焦糖无花果烧果子 |
| 15 香橘烧果子 | |



手工饼干篇

- | | |
|-----------|-------------|
| 23 牛轧糖 | 29 葡萄奶酥饼干 |
| 24 杏仁比斯奇 | 30 罗马盾牌 |
| 25 咖啡杏仁饼干 | 31 椰子饼干 |
| 26 燕麦芝麻饼干 | 32 坚果巧克力 |
| 27 伯爵饼干 | 34 坚果巧克力爆米花 |
| 28 巧克力糖球 | |



蛋糕慕斯篇

- | | |
|--------------|---------------|
| 36 彩虹柳橙慕斯蛋糕 | 68 百香果巧克力慕斯蛋糕 |
| 40 芒果巧克力慕斯蛋糕 | 71 玛奇朵 |
| 43 香蕉巧克力慕斯蛋糕 | 74 草莓乳酪蛋糕 |
| 46 焦糖香蕉布丁塔 | 77 芒果乳酪蛋糕 |
| 48 法式栗子蛋糕 | 80 白巧克力香覆盆子蛋糕 |
| 50 椰香百香果慕斯 | 84 哈密瓜椰子慕斯 |
| 52 杏桃甘栗慕斯 | 87 栗子塔 |
| 54 巧克力塔 | 90 摩多格 |
| 56 芒果栗子舒芙蕾塔 | 94 枫糖朗姆葡萄蛋糕 |
| 58 德式黑森林蛋糕 | 97 白雪水果蛋糕 |
| 61 巧克力水果百汇 | 100 小红莓慕斯蛋糕 |
| 62 红果迷情 | 103 开心果杏桃蛋糕 |
| 64 榛果千层蛋糕 | 104 绿光森林 |
| 66 咖啡栗子蛋糕 | 106 焦糖苹果乳酪蛋糕 |



巧克力装饰工艺

巧克力波浪线条

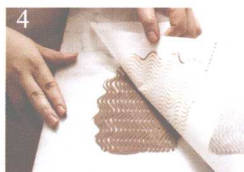
巧克力波浪线条普遍用于蛋糕表面装饰。

材料：

苦甜巧克力（白色巧克力）适量

做法：

- 1.在大理石工作台上铺上耐烤纸，巧克力加热熔化成液状后，装入三角挤花袋，挤出在耐烤纸上一端呈条状（1）。
- 2.使用锯齿刀片往右刮波浪形（2），即形成波浪发般的花纹（3）。
- 3.巧克力面向下，往上撕掉耐烤纸（4），完成脱模，即可取用（5）。



巧克力云母片

用于白巧克力香覆盆子蛋糕等。

材料：

苦甜巧克力适量、白巧克力适量

做法：

- 1.巧克力加热熔化成液状后，在大理石工作台上的耐烤纸上推匀（1），待凝固。
- 2.用手指推出一个个的圆圈形，一排推完再往下推出一排（2、3、4、5），直到全面都推出图形（5）。

- 3.在巧克力云母片上滴上熔化的白巧克力液(6)，推匀成薄薄一层(7)，隐隐覆盖住苦甜巧克力图形层(8)。
- 4.以量尺量，持美工刀定距划线割块(9、10、11、12)。
- 5.脱模，巧克力面朝下，撕掉耐烤纸(13、14、15)。



巧克力花

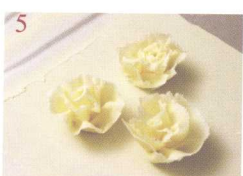
用于绿光森林蛋糕等。

材料：

白巧克力适量

做法：

- 1.隔着冰块，在烤盘干净的背面，倒上加热融化成液状的白巧克力（1）。
- 2.用工尺抹刀推平推匀（2）。
- 3.直向往下刮到底（3、4），稍加卷圆，即成巧克力花（5）。



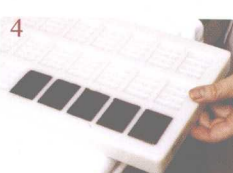
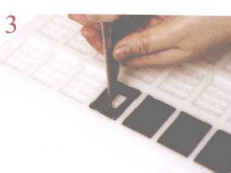
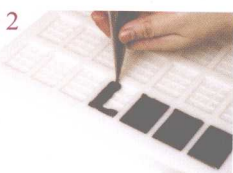
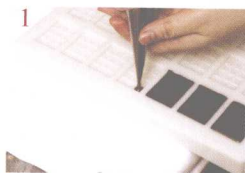
巧克力块

材料：

苦甜巧克力适量

做法：

- 1.巧克力加热融化成液状后，装入三角挤花袋，挤于模型上（1、2、3），待凝固（4）。
- 2.凝固后脱模即可。



烧果子篇





养生黑枣蛋糕



材料

- 1 肉桂香草荚蜜渍的黑枣740g · 水450ml
苏打粉12g · 朗姆酒160ml
- 2 全蛋630g · 糖520g · 盐10g
低筋面粉680g · 泡打粉12g
- 3 奶水420ml · 色拉油520ml · 核桃碎120g

做法

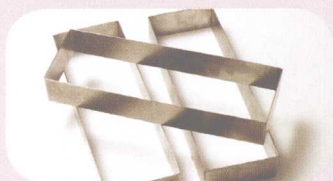
- 1 黑枣、水、苏打粉一起煮至水分收干，冷却后，加入朗姆酒。
- 2 奶水、色拉油煮到45℃，加入核桃碎拌匀，加做法1。
- 3 全蛋、糖、盐打发（1、2、3），加入过筛后的低筋面粉、泡打粉拌匀成面糊（4、5、6）。
- 4 做法2拌入做法3铺入模型，放进烤箱上火190℃、下火170℃烤约1小时即可。



模具：

黑枣蛋糕
空心框模

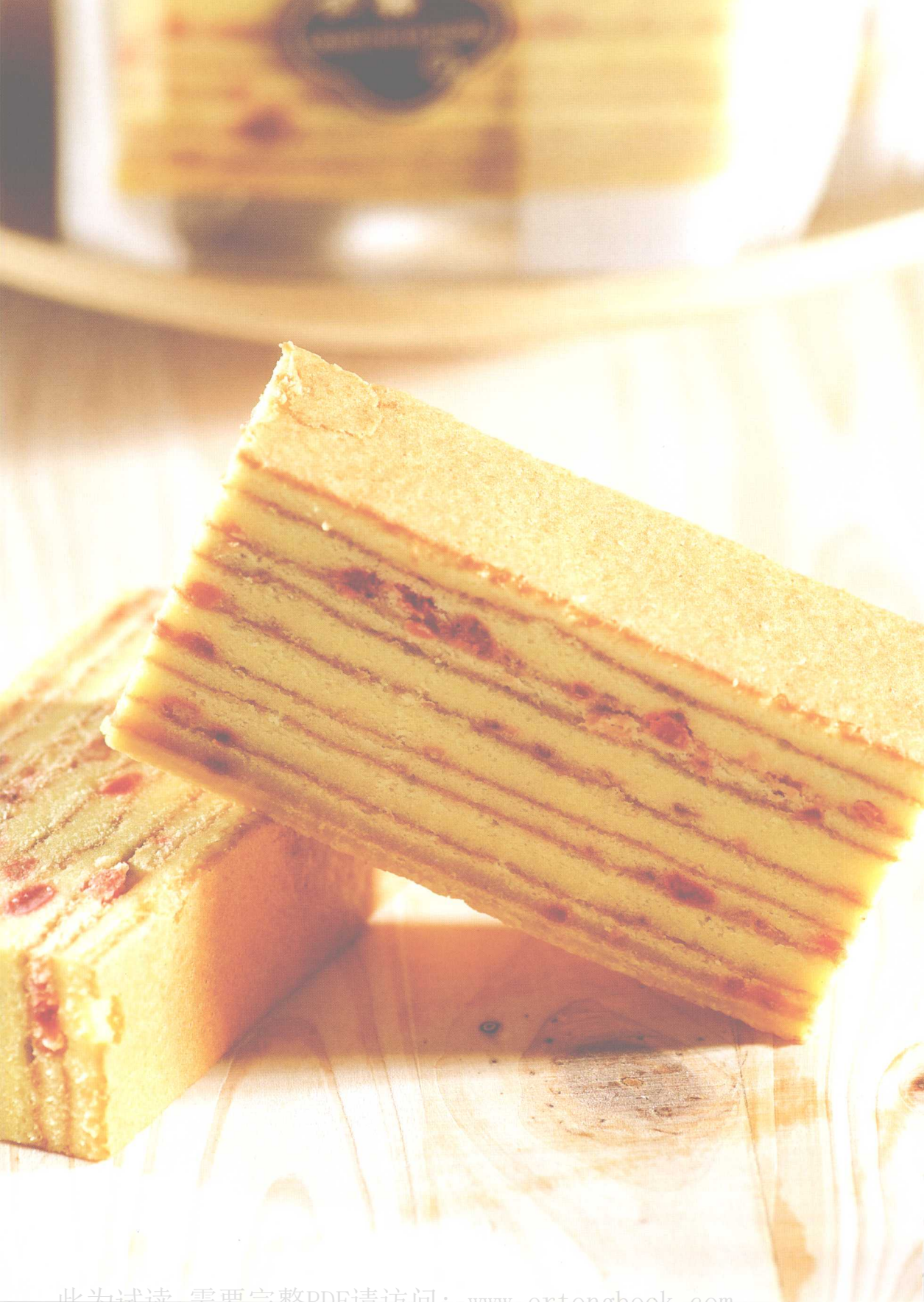
>>>



肉桂香草
荚蜜渍的
黑枣

>>>







千层水果蛋糕

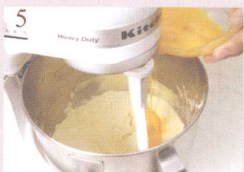


材料

- 1 黄油1800g·糖粉900g·蛋黄1200g
香草精60g·色拉油180ml
- 2 蛋白2100g·细砂糖900g·盐15g
- 3 低筋面粉1050g·玉米淀粉150g·泡打粉20g
- 4 什锦水果蜜饯适量

做法

- 1 黄油(1)、糖粉(2)打发(3、4)，分次加入蛋黄打发(5、6、7)，然后加入香草精(8、9)、色拉油打发。
- 2 蛋白、盐、细砂糖打到八分发(10、11、12、13、14)，加入过筛的低筋面粉、玉米淀粉、泡打粉等粉类(15)，拌匀。
- 3 做法1、2混合拌匀成面糊。
- 4 在烤盘铺上铝箔纸，放上8寸慕斯框，倒入一层面糊在框模内，抹平(16)。
- 5 放进烤箱以上火250℃、下火180℃烤约10分钟，出炉。
- 6 撒上什锦蜜饯，再上一层面糊，如此共9层，续烤50分钟后出炉，切片成长8.5cm、宽2.6cm的蛋糕片即可。





夏威夷坚果塔



A 塔皮

材料

- 1 黄油380g · 糖粉170g · 盐3g
- 2 全蛋2个 · 奶粉77g · 高筋面粉550g
- 3 压塔的圆齿模具1个

做法

- 1 黄油、糖粉、盐拌匀 (1、2)，加入全蛋拌匀 (3、4)，再加入过筛的奶粉、高筋面粉搅拌均匀 (5、6、7)。
- 2 装入塑料袋中压扁送入冰箱冷藏醒发30分钟 (8)。
- 3 取出面团，压成0.3mm的厚度 (9)，再用10cm直径的圆齿模型压成有齿纹花纹的小圆片状 (10)。
- 4 填入塔模内 (11、12、13、14、15)。

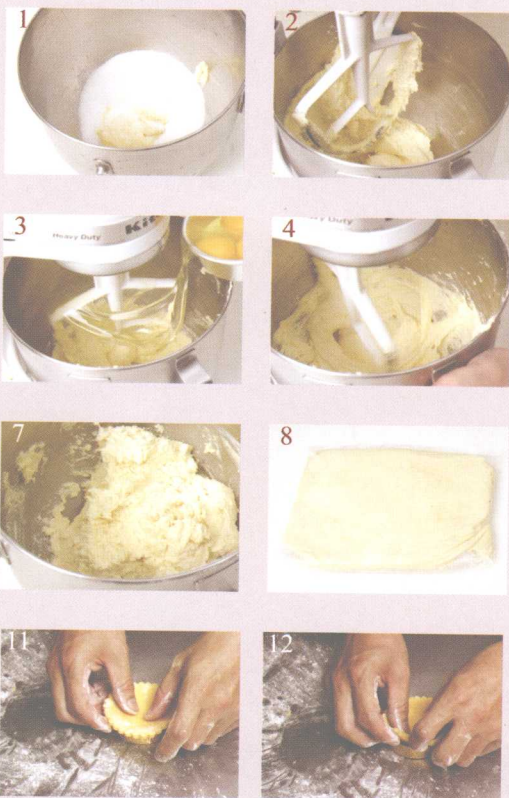
塔模：
金色圆纸模

>>>

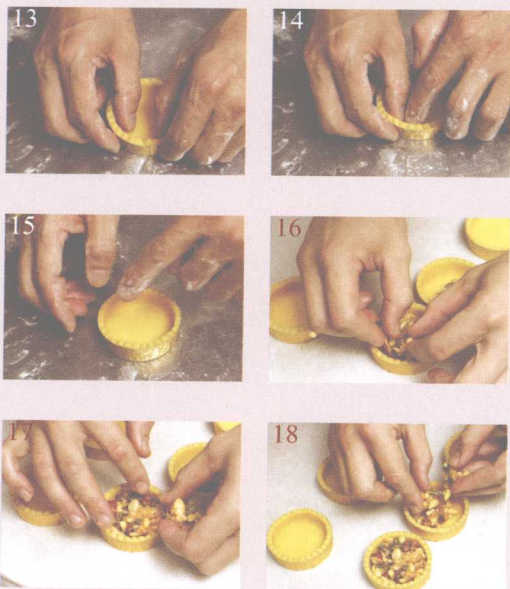


压塔的圆齿
模具1个

>>>



A 步骤图



B 内馅

材料

- 1 鲜奶油90g · 蜂蜜210g · 糖150g
黄油60g · 盐8g
- 2 核桃165g · 开心果85g · 杏仁果165g
松子165g · 夏威夷豆330g

做法

- 1 鲜奶油、蜂蜜、糖、黄油、盐入煮锅，煮至滴入水中可成球状即可。
- 2 加入夏威夷豆等5种坚果拌匀，即成馅料。
- 3 将馅分别填入铺好塔模的塔皮上（16、17、18），送入烤箱，以上火180℃、下火160℃烤约20分钟即成。







蜂蜜蛋糕



材料

- 1 细砂糖200g · 蜂蜜120g · 黄油100g
盐5g · 蛋黄12个
- 2 红萝卜丝400g · 红萝卜汁100ml
低筋面粉280g · 杏仁粉560g · 泡打粉5g
- 3 蛋白12个 · 糖200g
- 4 栗子粒适量

做法

- 1 细砂糖、蜂蜜、黄油、盐拌匀（1、2、3、4、5），加入蛋黄拌匀（6、7）。
- 2 加入红萝卜丝、汁拌匀，接着加入低筋面粉、泡打粉、杏仁粉等过筛的粉类拌匀（8）。
- 3 蛋白加糖打至硬性发泡（9、10、11、12），再与做法2搅拌均匀，即成面糊（13、14）。
- 4 把面糊倒入模型至八分满，再放栗子粒，再倒入剩余的面糊，放进烤箱以上火200℃、下火160℃烤约35分钟。



布列塔尼小百科

布列塔尼(Bretagne)是法国西北部靠海的一个地区，在这里布列塔尼是德语称为Breton的、带有布列塔尼风味的糕点，1848年由糕点师傅Dubusc研发，把面粉、奶油、糖、蛋黄混合成面糊，倒入抹了油的耐烤盘内或圆模中，中温烘烤，表面以刀尖划出刀痕当作装饰，烤好后切片即可趁热食用，放凉再吃风味亦佳。后来这个糕点又演变成在面糊中加入泡了朗姆酒的葡萄干或切细的果皮，口感更加香醇丰富。

