

巴黎星级甜品大师Christophe Adam 私教甜品课

15个基础配方+20个创新配方 在家就能轻松做

闪电泡芙

—— 专业图解教程 ——

[法] 克里斯托·亚当◎著 苏舒◎译



中国工信出版集团



人民邮电出版社
POSTS & TELECOM PRESS



闪电泡芙

——专业图解教程——

[法] 克里斯托·亚当◎著 苏舒◎译

Les éclairs



人民邮电出版社
北 京

图书在版编目 (C I P) 数据

闪电泡芙专业图解教程 / (法) 克里斯托·亚当
(Christophe Adam) 著 ; 苏舒译. — 北京 : 人民邮电
出版社, 2018. 6
ISBN 978-7-115-48198-6

I. ①闪… II. ①克… ②苏… III. ①西点—制作—
图解 IV. ①TS213.2-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第060092号

版权声明

Originally published in France as:

Les éclairs by Christophe Adam

© 2015 Éditions de La Martinière, une marque de la société EDLM

Current Chinese translation rights arranged through Divas International, Paris 巴黎迪法国际版权代理

闪电泡芙专业图解教程

作者: 克里斯托·亚当

版权所有 © 2015 Éditions de La Martinière

法文原版由EDLM有限公司出版

简体中文版由EDLM有限公司通过法国巴黎迪法国际版权代理授权人民邮电出版社2018年出版

内 容 提 要

闪电泡芙, 集香甜的口感和时尚的外观于一身。想要制作一款完美的闪电泡芙, 需要考验制作者的不仅仅是对配方的精准把握, 更是对外观设计创意水平和美学功底。本书是专门针对目前流行的闪电泡芙的手把手图解教程, 书中着重演示了多种馅料、多种口味以及多种装饰的闪电泡芙的做法及配方, 同时书中还教授了如何用身边简单的小工具做出富有创意的闪电泡芙造型、镜面闪电泡芙装饰等共 20 余种。

本书适合专业西点厨师、培训学校师生、西点制作爱好者阅读。

◆ 著 [法] 克里斯托·亚当 (Christophe Adam)

译 苏 舒

责任编辑 李天骄

责任印制 周昇亮

◆ 人民邮电出版社出版发行 北京市丰台区成寿寺路 11 号

邮编 100164 电子邮件 315@ptpress.com.cn

网址 <http://www.ptpress.com.cn>

北京东方宝隆印刷有限公司印刷

◆ 开本: 787×1092 1/16

印张: 12.5

2018 年 6 月第 1 版

字数: 405 千字

2018 年 6 月北京第 1 次印刷

著作权合同登记号 图字: 01-2017-6763 号

定价: 89.00 元

读者服务热线: (010) 81055296 印装质量热线: (010) 81055316

反盗版热线: (010) 81055315

广告经营许可证: 京东工商广登字 20170147 号

SOMMAIRE

基础配方
RECETTES DE BASE

18

厨具清单
USTENSILES

10

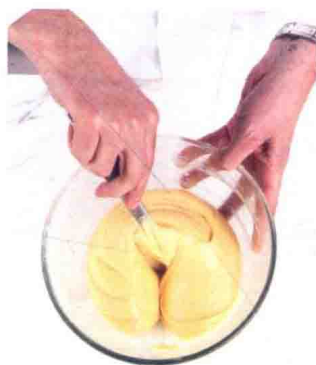
一点建议
CONSEILS

12

泡芙面团
PÂTE À CHOUX

20

>



酥皮
闪电泡芙
ÉCLAIRS
CRAQUELINS

26

<



造型壳
COQUE
DÉCORÉE

30

<



巧克力
装饰造型
DÉCOR
CHOCOLAT

34

>



闪电泡芙的
馅料
LE FOURRAGE
DES ÉCLAIRS

38

>



闪电泡芙
LES ÉCLAIRS

42



杏子
闪电泡芙
ÉCLAIRS
ABRICOT

44

<

焦糖
闪电泡芙
ÉCLAIRS
CARAMEL

52

>



黑加仑
闪电泡芙
ÉCLAIRS
CASSIS

60

>



椰子巧克力
闪电泡芙
ÉCLAIRS
CHOCO COCO

66

<



巧克力
闪电泡芙
ÉCLAIRS
CHOCOLAT

72

<

巧克力跳跳糖
闪电泡芙
ÉCLAIRS
CHOC PÉTILLANT

80

>



果仁糖
泡芙
CHOU
PRALINÉ

88

>



巧克力焦糖
闪电泡芙
ÉCLAIRS
CHOUCHOU CARAMEL

94

<



柠檬
闪电泡芙
ÉCLAIRS
CITRON

102

<

酸樱桃树莓糖衣杏仁
闪电泡芙
ÉCLAIRS
GRIOTTE,
FRAMBOISE, DRAGÉE

110

>



情人
闪电泡芙
ÉCLAIRS DUO
SAINT-VALENTIN

118

>



无花果
闪电泡芙
ÉCLAIRS
FIGUE

124

<



草莓
闪电泡芙
ÉCLAIRS
FRAISIER

132

<

树莓
闪电泡芙
ÉCLAIRS
FRAMBOISE

140

>



树莓百香果
闪电泡芙
ÉCLAIRS
FRAMBOISE-PASSION

146

>



焦糖嘉味提薄饼
闪电泡芙
ÉCLAIRS
CARMEL-GAVOTTE

154

<



混合榛果
闪电泡芙
ÉCLAIRS
MIX NOISETTE

162

<

开心果柳橙
闪电泡芙
ÉCLAIRS
PISTACHE-ORANGE

170

>



红色之吻
闪电泡芙
ÉCLAIR
ROUGE BAISER

180

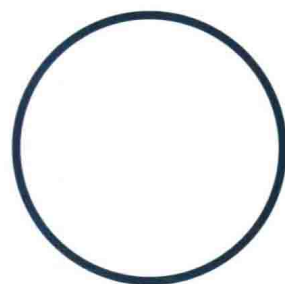
>



香草
闪电泡芙
ÉCLAIRS
VANILLE

188

<





闪电泡芙

——专业图解教程——

[法] 克里斯托·亚当◎著 苏舒◎译

Les éclairs



人民邮电出版社

北 京

图书在版编目 (C I P) 数据

闪电泡芙专业图解教程 / (法) 克里斯托·亚当
(Christophe Adam) 著 ; 苏舒译. — 北京 : 人民邮电
出版社, 2018. 6
ISBN 978-7-115-48198-6

I. ①闪… II. ①克… ②苏… III. ①西点—制作—
图解 IV. ①TS213.2-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第060092号

版权声明

Originally published in France as:

Les éclairs by Christophe Adam

© 2015 Éditions de La Martinière, une marque de la société EDLM

Current Chinese translation rights arranged through Divas International, Paris 巴黎迪法国际版权代理

闪电泡芙专业图解教程

作者: 克里斯托·亚当

版权所有 © 2015 Éditions de La Martinière

法文原版由EDLM有限公司出版

简体中文版由EDLM有限公司通过法国巴黎迪法国际版权代理授权人民邮电出版社2018年出版

内 容 提 要

闪电泡芙, 集香甜的口感和时尚的外观于一身。想要制作一款完美的闪电泡芙, 需要考验制作者的不仅仅是对配方的精准把握, 更是对外观设计的创意水平和美学功底。本书是专门针对目前流行的闪电泡芙的手把手图解教程, 书中着重演示了多种馅料、多种口味以及多种装饰的闪电泡芙的做法及配方, 同时书中还教授了如何用身边简单的小工具做出富有创意的闪电泡芙造型、镜面闪电泡芙装饰等共 20 余种。

本书适合专业西点厨师、培训学校师生、西点制作爱好者阅读。

◆ 著 [法] 克里斯托·亚当 (Christophe Adam)

译 苏 舒

责任编辑 李天骄

责任印制 周昇亮

◆ 人民邮电出版社出版发行 北京市丰台区成寿寺路 11 号

邮编 100164 电子邮件 315@ptpress.com.cn

网址 <http://www.ptpress.com.cn>

北京东方宝隆印刷有限公司印刷

◆ 开本: 787×1092 1/16

印张: 12.5

2018 年 6 月第 1 版

字数: 405 千字

2018 年 6 月北京第 1 次印刷

著作权合同登记号 图字: 01-2017-6763 号

定价: 89.00 元

读者服务热线: (010)81055296 印装质量热线: (010)81055316

反盗版热线: (010)81055315

广告经营许可证: 京东工商广登字 20170147 号

写在前面

看到这本书时，您可能会想：克里斯托·亚当又写了一本闪电泡芙的书。没错，可是这回，我写的这本书，会让你觉得我就在你家厨房，站在你身旁，为你上私教课。

闪电泡芙这件事，我已经做了十多个年头了。对我来说，闪电泡芙是一种珍馐美味，是各色水果、不同风味和多种口感组合而成的，代表的是创造力的无限可能性。

本书收录了 15 个基础配方，还有基于此的 20 多个创新闪电泡芙的配方。有了这些配方，相信您一定可以做出让众人满意的闪电泡芙。

有了这本书，您会学到关于闪电泡芙的所有基础知识和技能，然后就可以轻松制作，创造发明出自己的独门配方。

总而言之，只要勤动手、多创新，成功地做出漂亮的闪电泡芙就是指日可待的事情啦！

克里斯托·亚当



目录 SOMMAIRE

厨具清单
USTENSILES

10

一点建议
CONSEILS

12

基础配方
RECETTES DE BASE

18

泡芙面团
PÂTE À CHOUX

20



酥皮
闪电泡芙
ÉCLAIRS
CRAQUELINS

26



造型壳
COQUE
DÉCORÉE

30

巧克力
装饰造型
DÉCOR
CHOCOLAT

34

>



闪电泡芙的
馅料
LE FOURRAGE
DES ÉCLAIRS

38

>



闪电泡芙
LES ÉCLAIRS

42



杏子
闪电泡芙
ÉCLAIRS
ABRICOT

44

<

焦糖
闪电泡芙
ÉCLAIRS
CARAMEL

52

>



黑加仑
闪电泡芙
ÉCLAIRS
CASSIS

60

>



椰子巧克力
闪电泡芙
ÉCLAIRS
CHOCO COCO

66

<



巧克力
闪电泡芙
ÉCLAIRS
CHOCOLAT

72

<

巧克力跳跳糖
闪电泡芙
ÉCLAIRS
CHOC PÉTILLANT

80

>



果仁糖
泡芙
CHOU
PRALINÉ

88

>



巧克力焦糖
闪电泡芙
ÉCLAIRS
CHOUCHOU CARAMEL

94

<



柠檬
闪电泡芙
ÉCLAIRS
CITRON

102

<

酸樱桃树莓糖衣杏仁
闪电泡芙
ÉCLAIRS
GRIOTTE,
FRAMBOISE, DRAGÉE

110

>



情人
闪电泡芙
ÉCLAIRS DUO
SAINT-VALENTIN

118

>



无花果
闪电泡芙
ÉCLAIRS
FIGUE

124

<



草莓
闪电泡芙
ÉCLAIRS
FRAISIER

132

<

树莓
闪电泡芙
ÉCLAIRS
FRAMBOISE

140

>



树莓百香果
闪电泡芙
ÉCLAIRS
FRAMBOISE-PASSION

146

>



焦糖嘉味提薄饼
闪电泡芙
ÉCLAIRS
CARAMEL-GAVOTTE

154

<



混合榛果
闪电泡芙
ÉCLAIRS
MIX NOISETTE

162

<

开心果柳橙
闪电泡芙
ÉCLAIRS
PISTACHE-ORANGE

170

>



红色之吻
闪电泡芙
ÉCLAIR
ROUGE BAISER

180

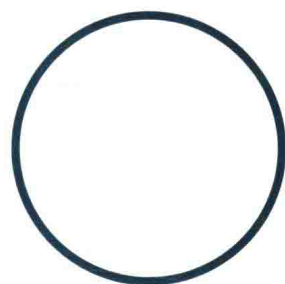
>



香草
闪电泡芙
ÉCLAIRS
VANILLE

188

<



厨具清单

LISTE DES USTENSILES

-
- 平底锅 1 个 casserole
 - 面粉筛 1 个 passoire a grosse mailles
 - 糖筛 1 个 passette
 - 手持粉碎搅拌器 1 个 mixeur plongeant
 - 瓦形模 1 个 raclette
 - 搅拌盆 1 个 cul-de-poule
 - 不锈钢打蛋器 1 个 fouet
 - 电子秤 1 个 balance
 - 塑料刮板 1 个 gros pinceau rond
 - 油刷 1 个 pinceau plat
 - 硅胶刮刀 1 个 Maryse
 - 长柄木勺 1 个 cuillere en bois
 - 裱花袋 1 个 poche
 - 圆形及齿形裱花嘴 各 1 个
douilles (lisse et cannelees)
 - L 形抹刀 spatule plate
 - 尖头小刀 1~2 把 couteaux pointus
 - 牙刷 1 把 brosse a dents
 - 擦丝器 / 刨刀 1 个 rape
 - 擀面杖 1 根 rouleau a patisserie
 - 硅胶垫 1 个 tapis en silicone
-

