

手作四季

烘焙

chez soi 手绎
厨艺生活创意空间

著

15位烘焙名师
独家食谱
+
157道手作
烘焙西点

=

一年四季的
幸福味道

私享家
-
STORY LIFE



春天的草莓卷，
夏日的和风慕斯，
秋天的苹果塔，
冬日的姜饼屋……

美好的烘焙，
将带来更明朗的四季，
更有仪式感的生活！



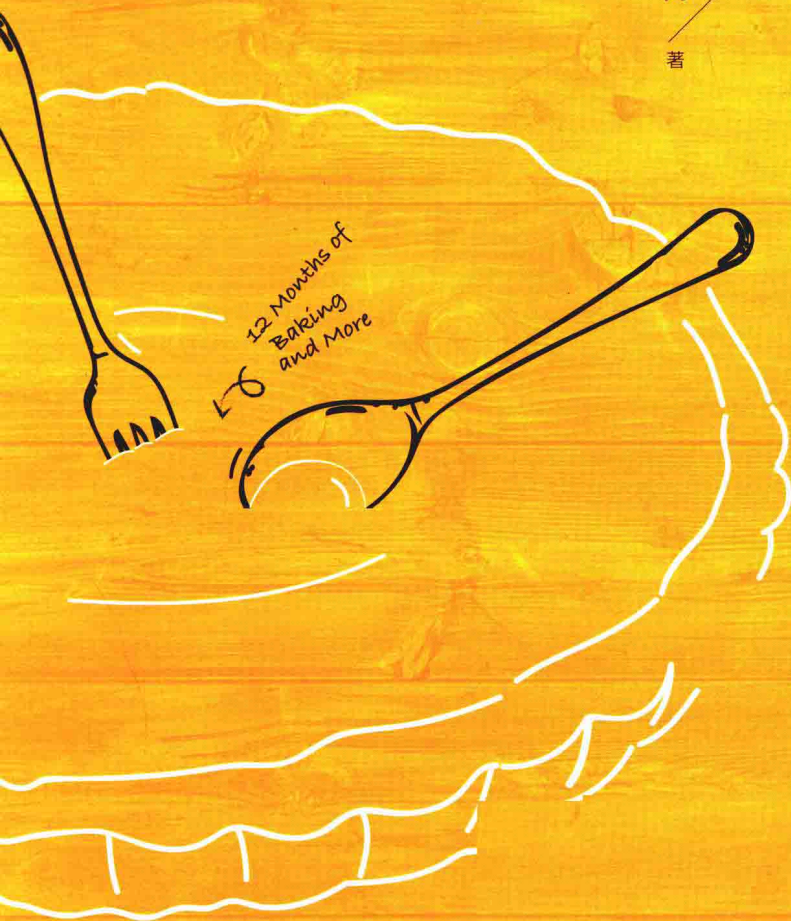
中国轻工业出版社

全国百佳图书出版单位

手作四季 烘焙

chez soi 手绎
厨艺生活创作空间

著



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

手作四季烘焙 / chez soi 手绎厨艺生活创作空间
著. — 北京 : 中国轻工业出版社, 2019. 1
ISBN 978-7-5184-2293-7

I. ①手… II. ①c… ②生… III. ①烘焙—糕点加工
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 271131 号

本书通过四川一览文化传播有限公司代理, 经台湾乐木文化有限公司授权出版中文简体字版本。

责任编辑: 巴丽华 策划编辑: 朱启铭 责任终审: 张乃柬
封面设计: 奇文云海 版式设计: 奥视创意工作室 责任监印: 张京华

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: 北京博海升彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2019年1月第1版第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 22

字 数: 300千字

书 号: ISBN 978-7-5184-2293-7 定价: 98.00元

邮购电话: 010-65241695

发行电话: 010-85119835 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请与我社邮购联系调换

170681S1X101ZYW



January 1 月

天使与魔鬼之宴

- 016 / 伯爵朗姆葡萄慕斯杏仁蛋糕
- 018 / 梨子白兰地慕斯佐蜂蜜蛋糕
- 020 / 巧克力欧蕾海绵蛋糕
- 022 / 卡士达草莓干层
- 024 / 香蕉巧克力焦糖坚果鲜奶油蛋糕
- 026 / 意式蛋白霜红茶焦糖苹果脆皮蛋糕
- 028 / 和风柚子酱奶油芝士海绵蛋糕
- 030 / 樱桃酒香黑森林蛋糕
- 032 / 经典国王派
- 034 / 北海道炼乳戚风蛋糕
- 036 / 英式酒渍樱桃鲜奶油
- 038 / 树莓白雪脆片布朗尼
- 040 / 草莓奶油蛋糕卷
- 042 / 牛轧糖

February 2月

爱情狂享曲

- 046 / 培根芝士面包盅
- 048 / 德式布丁
- 050 / 苦甜巧克力慕斯
- 052 / 树莓奶酪巧克力蛋糕
- 054 / 裸麦核桃
- 056 / 威灵顿牛排
- 058 / 巴巴
- 060 / 马斯卡邦可可开心果常温蛋糕
- 062 / 柠檬乡村面包
- 065 / 芝士口蘑面包 + 明太子法式面包
- 066 / 树莓沙布列醇浓奶酪蛋糕
- 068 / 巧克力芝士慕斯裸蛋糕
- 070 / 经典巧克力榛果奶油慕斯塔

March 3月

好味春日市集

- 074 / 春恋白巧奶酪蛋糕草莓果冻
- 076 / 蜜桃香柠酸奶蜂蜜慕斯蛋糕
- 078 / 布丁草莓慕斯蛋糕
- 080 / 盐渍樱花抹茶蛋糕卷
- 082 / 奶油餐包
- 084 / 杏仁一口酥
- 086 / 薄饼夹心酥
- 088 / 全麦蜂蜜芝麻
- 090 / 焦糖白巧克力酥
- 092 / 杏仁酥条
- 094 / 芝士胡萝卜杯子蛋糕
- 096 / 可颂面包
- 098 / 蜂蜜柠檬生奶酪鲜果蛋糕
- 100 / 贝壳千层
- 102 / 奶油微笑蛋糕



April 4月

味蕾秘密花园

- 106 / 抹茶卡士达泡芙
- 108 / 蔬菜法式面包
- 110 / 佛伦提娜比萨
- 112 / 小怪兽番茄芝士鸡肉汉堡
- 114 / 法式白奶酪树莓慕斯蛋糕
- 116 / 舒芙蕾蒸烤白奶酪蛋糕
- 118 / 夏威夷榛果饼
- 120 / 香烤蔓越莓苹果酥
- 122 / 花形奶酥、咖啡松子酥饼
- 124 / 全麦无花果
- 126 / 树莓白巧双层慕斯樱桃蛋糕
- 128 / 芝士酸奶奶酱香蕉蛋糕
- 130 / 莓果白巧克力花丛夏绿蒂蛋糕

May 5月

童趣之味

- 134 / 粉红酸奶树莓海绵蛋糕
- 136 / 玫瑰女孩瑞士卷
- 138 / 恋夏荔枝玫瑰慕斯蛋糕
- 140 / 花朵盆栽造型马卡龙
- 142 / 柠檬钻石饼干
- 144 / 地瓜叶乡村面包
- 146 / 综合坚果小塔
- 148 / 糖形意式芝士饺佐萝蔓奶油酱
- 150 / 意式咖啡奶酪

June 6月

女孩的夏日厨房

- 154 / 法式羊奶酪派
- 156 / 玛格莉特比萨
- 158 / 魔法卡士达泡芙蛋糕
- 160 / 伯爵卡士达蛋糕卷
- 162 / 橙香奶油奶酪咸饼干
- 164 / 月光宝盒缤纷莱明顿糕
- 166 / 北海道炼乳胡萝卜蛋糕
- 168 / 枫糖栗子面包卷
- 170 / 蜂蜜柚子玛德琳
- 172 / 纯蛋古早味蛋糕
- 174 / 胡萝卜蛋糕
- 176 / 焦糖金瓜慕斯蛋糕
- 178 / 克林姆面包
- 180 / 古典红茶磅蛋糕
- 182 / 珍珠糖小泡芙
- 184 / 阿尔萨斯苹果塔
- 186 / 维也纳树莓杏仁蛋糕

July 7月

好好吃马戏团

- 190 / 手工经典醇布丁
- 192 / 莓果慕斯小塔
- 194 / 柠檬塔
- 196 / 榛果双层焦糖布丁
- 198 / 酥炸水果奶酪饺
- 200 / 芒果布丁
- 202 / 哈密瓜豆奶巴巴露亚
- 204 / 椰香雪花糕
- 206 / 大理石抹茶红豆吐司
- 208 / 柠檬贝果
- 210 / 柠檬水果磅蛋糕
- 212 / 日式抹茶慕斯奶酪香缇芝麻蛋糕

August 8月

公主彻夜未眠

- 216 / 芒果菠萝风情水果蛋糕佐菠萝冻
- 218 / 甜甜柠檬磅蛋糕
- 220 / 蜜香瑞可达葡萄芝士塔
- 222 / 蜂蜜焦糖伯爵茶布丁佐烧柚子
- 224 / 美式奶酪柚香橘片布丁塔
- 226 / 热带芒果百香蔗糖塔
- 228 / 法式蛋白霜柠檬塔
- 230 / 黑糖马卡龙
- 232 / 和风抹茶芝士蛋糕
- 234 / 鲜果蜜桃马斯卡邦香缇慕斯蛋糕
- 236 / 意式蛋清柠檬塔

September 9月

旅行手绘本

- 240 / 北海道蒸烤芝士蛋糕
- 242 / 法式焦糖巧克力苹果咖啡香缇塔
- 244 / 香蕉芝士蛋糕
- 246 / 抹茶慕斯蛋糕
- 248 / 香蕉巧克力煎饼
- 250 / 法式栗子巧克力蛋糕佐白香草淋酱
- 252 / 树莓酸樱桃蛋糕佐树莓甘纳许
- 254 / 塔香海盐法式圆面包
- 256 / 核桃酸奶蛋糕佐综合莓果酱
- 258 / 香橙奶酪奶油蛋糕佐芒果淋酱
- 260 / 金色南瓜欧瑞尔鲜奶油蛋糕
- 262 / 蒙布朗栗子卡士达咖啡蛋糕
- 264 / 芝麻豆腐蛋糕
- 266 / 酒香奶油柠檬塔
- 268 / 柠檬巧巴达





October 10月

咖啡馆的美味漫步

- 272 / 夏威夷五谷养生金枣蛋糕
- 274 / 法式杏仁奶缇脆片香蕉塔
- 276 / 焦糖奶酪塔
- 278 / 炼乳维也纳面包
- 280 / 玫瑰苹果杏仁蛋糕佐开心果塔
- 282 / 南瓜马车法式咸派
- 284 / 菠菜贝果
- 286 / 玉米马铃薯可乐饼
- 288 / 法式松饼脆片
- 290 / 咖喱海鲜馅饼
- 292 / 焦糖巧克力椰子慕斯蛋糕
- 294 / 综合芝士比萨

November 11月

我的食光旅行

- 290 / 玫瑰蔓越莓欧式面包
- 300 / 魔镜香烤苹果派
- 302 / 魔法黑森林蛋糕
- 304 / 马斯卡邦芝士蛋糕卷
- 306 / 焦糖盐花泡芙
- 308 / 全麦小餐包
- 310 / 低脂香蕉戚风蛋糕
- 312 / 纽约重奶酪草莓蛋糕
- 314 / 古典巧克力
- 316 / 咸蛋黄肉松芋球
- 318 / 香蕉布朗尼
- 320 / 法式双莓雪冻白奶酪蛋糕
- 322 / 法芙娜巧克力布朗尼慕斯蛋糕
- 324 / 香料可可碎巧克力慕斯蛋糕佐坚果巧克力饰片

December 12月

马甲与味蕾的华丽圣战

- 328 / 维多利亚海绵蛋糕
- 330 / 巧克力奶酪蛋糕
- 332 / 日式经典宇治金时蛋糕卷
- 334 / 牛肉干层面方块
- 336 / 抹茶栗子生乳蛋糕卷
- 338 / 奶油柠檬芝士塔
- 340 / 白巧克力咕咕洛夫蛋糕
- 342 / 英式水果甜馅派
- 344 / 可爱姜饼人与姜饼屋
- 346 / 草莓奶油奶酪慕斯
- 348 / 华丽圣诞树干蛋糕
- 350 / 巧克力布里欧

手作四季

烘焙

chez soi 手绎
厨之生活创意空间
著

15位烘焙名师
独家食谱
+
157道手作
烘焙西点

=

一年四季的
幸福味道

私享家
-
STUDIO LIFE



春天的草莓卷，
夏日的和风慕斯，
秋天的苹果塔，
冬日的姜饼屋……
美好的烘焙，
将带来更明朗的四季，
更有仪式感的生活！



中国轻工业出版社 | 全国百佳图书出版单位

12
Months
of
Baking
and
More



上架建议：烹饪美食

了解更多...



中国轻工业出版社二维码

ISBN 978-7-5184-2293-7



9 787518 422937 >

定价：98.00元

手作四季

烘焙

chez soi 手绎
厨艺生活创作空间

著





— 序言

Preface

每一天都是值得纪念的烘焙日

一年 12 个月中，有超过 15 位老师在手绎开课 960 多堂，无数的美味和快乐被创造分享出来，而且仍在持续进行中。我们将这些天值得纪念的美味通过食谱传递给更多的人是我们的心愿。chez soi 手绎分享的不只是厨艺技能，更是有深度的生活方式。

“手绎生活创作空间”融合了生活赏味与烘焙美学，无论是贴近日常的朴实面包，还是属于华丽派对的装饰蛋糕，手绎皆用心寻找其中最关键的幸福元素，期待大家亲手做出属于自己的美味。

每次的手作过程都糅合了老师和学员对厨艺的热爱与自身的回忆。而出炉时的甜蜜与期待，便延伸至手绎认真规划的课程主题，每月的生活提案不只反映了手绎所经历的变化，还有每位学员的回忆与生活风景，每一次的主题，都代表了手绎进程中崭新的里程碑！

我们之所以如此用心，是因为“手绎的味道”就是“家的滋味”，期待与您共同演绎属于彼此的料理故事！

Benny Eating Man

班尼食夫



January 1 月

天使与魔鬼之宴

- 016 / 伯爵朗姆葡萄慕斯杏仁蛋糕
- 018 / 梨子白兰地慕斯佐蜂蜜蛋糕
- 020 / 巧克力欧蕾海绵蛋糕
- 022 / 卡士达草莓千层
- 024 / 香蕉巧克力焦糖坚果鲜奶油蛋糕
- 026 / 意式蛋白霜红茶焦糖苹果脆皮蛋糕
- 028 / 和风柚子酱奶油芝士海绵蛋糕
- 030 / 樱桃酒香黑森林蛋糕
- 032 / 经典国王派
- 034 / 北海道炼乳戚风蛋糕
- 036 / 英式酒渍樱桃鲜奶油
- 038 / 树莓白雪脆片布朗尼
- 040 / 草莓奶油蛋糕卷
- 042 / 牛轧糖