

[法] 塞西尔·库利耶 CÉCILE COULIER 著
埃芙-玛丽·布里奥拉 ÈVE-MARIE BRIOLAT

一枝 译

法式创意糕点装饰

翻糖裱花秘诀与烘焙基础



用料、工具、技巧、独家秘诀——点拨
让你做的蛋糕浓郁香醇、时尚精美



中国轻工业出版社

全国百佳图书出版单位



法式创意糕点装饰

翻糖裱花秘诀与烘焙基础



[法] 塞西尔·库利耶 CÉCILE COULIER 著
埃芙-玛丽·布里奥拉 ÈVE-MARIE BRIOLAT

一枝 译



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

法式创意糕点装饰：翻糖裱花秘诀与烘焙基础 / (法)
塞西尔·库利耶, (法)埃芙-玛丽·布里奥拉著; 一枝译.
—北京: 中国轻工业出版社, 2016.10

ISBN 978-7-5184-1096-5

I. ①法… II. ①塞… ②埃… ③一… III. ①糕点-
制作-法国 IV. ①TS213.23

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 213346 号

版权声明:

© 2012 by Editions Solar, ParisSimplified Chinese Character translation copyright:

© 2016, China Light Industry PressSimplified Chinese Edition arranged through Dakai
Agency Limited.

责任编辑: 卢 晶 高惠京 责任终审: 劳国强 整体设计: 锋尚设计
策划编辑: 高惠京 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: 2016 年 10 月第 1 版第 1 次印刷

开 本: 787 × 1092 1/16 印张: 10.5

字 数: 230 千字

书 号: ISBN 978-7-5184-1096-5 定价: 48.00 元

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

141566S1X101ZYW

目录

CONTENTS

Chapter 1 饼干



008

脆糖花甜酥饼干



012

花边夹心饼干



016

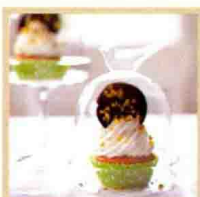
蘑菇君三色
巧克力饼干



020

柠檬小黄鸭饼干

Chapter 2 蛋糕



024

开心果纸杯蛋糕



028

巧克力
草莓纸杯蛋糕



032

浓香柠檬纸杯蛋糕



036

紫罗兰纸杯蛋糕

Chapter 3 泡芙



040

巧克力珠闪电泡芙



044

开心果
脆皮双球泡芙



048

鲜花泡芙



052

三重草莓修女泡芙

Chapter 4
慕斯杯



056

巧克力慕斯杯



060

白巧克力覆盆子
慕斯杯



064

樱花杯子布丁



068

热带小岛
杯子搅奶油

Chapter 5
迷你挞



072

铭牌迷你挞



076

三色巧克力迷你挞



080

焦糖脆梨子
巧克力迷你挞



084

芒果花迷你挞

Chapter 6
挞



088

疯狂的草莓挞



092

蛋白霜柠檬挞



096

榛子巧克力挞



100

香草开心果
冰激凌挞

Chapter 7
奶酪蛋糕



104

玫瑰园奶酪蛋糕



108

草莓迷情奶酪蛋糕



112

香蕉圣代奶酪蛋糕



116

热带风情奶酪蛋糕

Chapter 8
翻糖蛋糕



120

无限巧克力蛋糕



124

水粉色巧克力蛋糕



128

礼物蛋糕



132

春天蛋糕

Chapter 9
圣诞蛋糕



136

瑞雪蛋糕



140

热带繁星蛋糕



144

圣诞茶壶蛋糕



148

完美巧克力
冰霜蛋糕

Chapter 10
婚礼蛋糕



152

粉蝶翻飞蛋糕



156

猜猜爱你
有多深蛋糕



160

彩条橘子
巧克力蛋糕



164

扣子蛋糕



法式创意糕点装饰

翻糖裱花秘诀与烘焙基础



【法】塞西尔·库利耶 CÉCILE COULIER 著
埃芙-玛丽·布里奥拉 ÈVE-MARIE BRIOLAT

一枝 译



中国轻工业出版社





前言

PREFACE



在世界著名的哈罗德商场（Harrods）所出售的伦敦风格翻糖裱花蛋糕面前，

有谁不会为之心动？

又有谁能抵挡得住来自英国的那些造型可爱的纸杯蛋糕的诱惑？

在这本书里，

法式甜点的制作技巧与英式甜点的时尚装饰方法完美地结合在一起。



好看的点心，同样好吃。

本书收录多款经典甜点，包括饼干、蛋糕、泡芙、慕斯杯、迷你挞、挞、奶酪蛋糕、翻糖蛋糕、圣诞蛋糕、婚礼蛋糕，详尽地介绍了这些甜点的制作方法，超详细的步骤图，带你开启一段最简单、最完美的烘焙体验。如果你和我们一样对烘焙情有独钟，不妨按照书中所介绍的方法试试吧！

目录

CONTENTS

Chapter 1 饼干



008

脆糖花甜酥饼干



012

花边夹心饼干



016

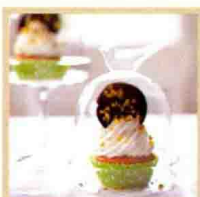
蘑菇君三色
巧克力饼干



020

柠檬小黄鸭饼干

Chapter 2 蛋糕



024

开心果纸杯蛋糕



028

巧克力
草莓纸杯蛋糕



032

浓香柠檬纸杯蛋糕



036

紫罗兰纸杯蛋糕

Chapter 3 泡芙



040

巧克力珠闪电泡芙



044

开心果
脆皮双球泡芙



048

鲜花泡芙



052

三重草莓修女泡芙

Chapter 4
慕斯杯



056

巧克力慕斯杯



060

白巧克力覆盆子
慕斯杯



064

樱花杯子布丁



068

热带小岛
杯子搅奶油

Chapter 5
迷你挞



072

铭牌迷你挞



076

三色巧克力迷你挞



080

焦糖脆梨子
巧克力迷你挞



084

芒果花迷你挞

Chapter 6
挞



088

疯狂的草莓挞



092

蛋白霜柠檬挞



096

榛子巧克力挞



100

香草开心果
冰激凌挞

Chapter 7
奶酪蛋糕



104

玫瑰园奶酪蛋糕



108

草莓迷情奶酪蛋糕



112

香蕉圣代奶酪蛋糕



116

热带风情奶酪蛋糕

Chapter 8
翻糖蛋糕



120

无限巧克力蛋糕



124

水粉色巧克力蛋糕



128

礼物蛋糕



132

春天蛋糕

Chapter 9
圣诞蛋糕



136

瑞雪蛋糕



140

热带繁星蛋糕



144

圣诞茶壶蛋糕



148

完美巧克力
冰霜蛋糕

Chapter 10
婚礼蛋糕



152

粉蝶翻飞蛋糕



156

猜猜爱你
有多深蛋糕



160

彩条橘子
巧克力蛋糕



164

扣子蛋糕



脆糖花甜酥饼干

在粉嫩的糖花上铺一层细细的冰糖粉，
饼干就会变得既好看又松脆。





制作25块脆糖花甜酥饼干

需要的时间

准备时间：50分钟

烤前放置时间：1小时30分钟

烘烤时间：8分钟

原料

饼干

面粉320克

杏仁粉120克

冰糖粉120克

黄油300克

鸡蛋100克（约2个）

细盐1小撮（约1克）

糖花

白色翻糖膏250克

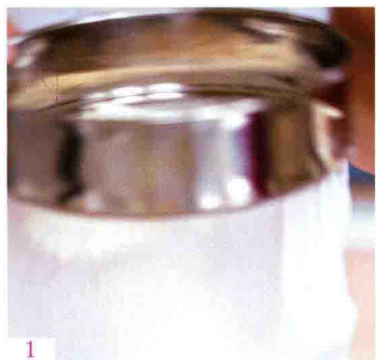
红玫瑰色液体食用色素适量

珍珠色糖珠适量

冰糖粉适量

制作过程

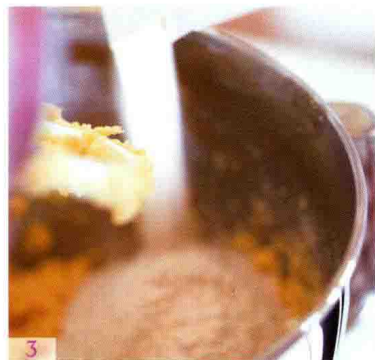
饼干的制作过程



1



2

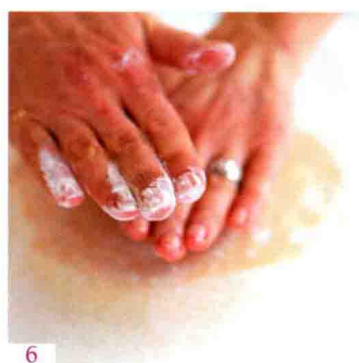


3

1 将面粉过筛（图1）。

2 将冰糖粉和杏仁粉分别过筛（图2）。

3 在一个铺上纸的不锈钢大碗里把黄油揉软，然后和入筛好的冰糖粉和杏仁粉继续揉（图3）。



- 4 在筛好的面粉里加入鸡蛋和少许细盐，并加入步骤3中的黄油团，用中等速度揉面直到成团（图4）。
- 5 将面团用双手手掌按扁，放置1小时（图5）。
- 6 将面团按平，并去掉多余的面粉（图6）。
- 7 将面皮用模具切下花朵的形状（图7）。
- 8 将小花一朵朵地放入铺有硅油纸的烤盘中（图8），在预热至150℃的烤箱烤8分钟。

糖花的制作过程



- 1 两手轻轻地揉翻糖膏（图1）。拧下一半的翻糖膏放入密封塑料盒中以便保湿，在另一半翻糖膏上滴少许红玫瑰色食用色素，可以根据个人的喜好控制色素的使用量。
- 2 在台面上撒些冰糖粉，将翻糖膏擀平（图2）。