

世界甜点大师皮埃尔·埃尔梅750道经典配方

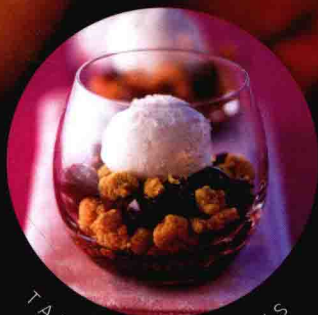
PIERRE HERMÉ

LE LAROUSSE DES DESSERTS

法式烘焙宝典

[法]皮埃尔·埃尔梅 著

邢彬 译



TARTES & CRUMBLES



CAKES & BISCUITS



MOUSSES & ENTREMETS



中国轻工业出版社 | 全国百佳图书出版单位

LE LAROUSSE DES DESSERTS

法式烘焙宝典

[法]皮埃尔·埃尔梅 著
邢彬 译



 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

法式烘焙宝典：甜点大师皮埃尔·埃尔梅750道经典配方 / (法) 皮埃尔·埃尔梅著；邢彬译. —北京：中国轻工业出版社，2016.1

ISBN 978-7-5184-0618-0

I. ①法… II. ①埃… ②邢… III. ①甜食-制作-法国 IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第222851号

版权声明：

Larousse des desserts by Pierre Hermé © Larousse 2011. This Simplified Chinese edition is published by CHINA LIGHT INDUSTRY PRESS via arrangement with Larousse through Dakai Agency

责任编辑：高惠京 责任终审：张乃柬 封面设计：锋尚设计
版式设计：锋尚设计 责任校对：李 靖 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：北京顺诚彩色印刷有限公司

经 销：各地新华书店

版 次：2016年1月第1版第1次印刷

开 本：787×1092 1/16 印张：27

字 数：600千字

书 号：ISBN 978-7-5184-0618-0 定价：178.00元

著作权合同登记 图字：01-2012-1566

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

110911S1X101ZYW

目录

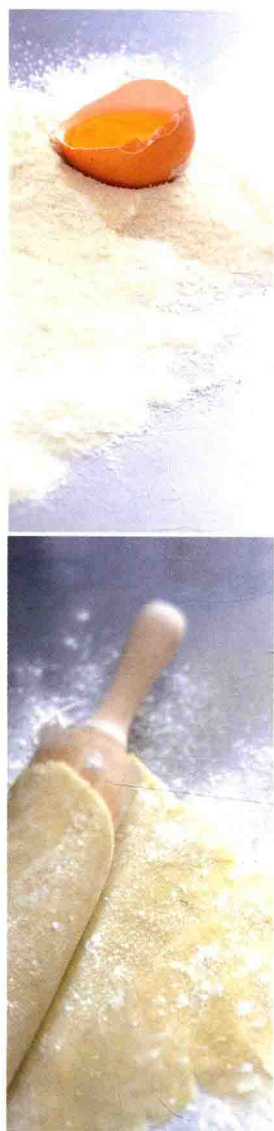
本书使用说明 Comment utiliser	6
选择与制作甜点 Choisir et réussir un dessert	8

基本制作方法 Les préparations de base 13

面团 Les pâtes	14
蛋糕坯面糊和蛋白霜 Les pâte à biscuits et les meringues	29
奶油酱和慕斯 Les crèmes et les mousses	42
糖和巧克力 Le sucre et le chocolat	66
巧克力淋酱 Les ganaches	79
冰激凌、雪葩和冰沙 Les glaces, sorbets et granités	84
水果酱、调味汁和果汁 Les coulis, les sauces et les jus	99

糕点食谱 Les recettes de pâtisseries 109

塔、馅饼和烤面屑 Les tartes, tourtes et crumbles	110
蛋糕 Les gâteaux	133
一人份蛋糕和迷你塔 Les gâteaux individuels et les tartelettes	159
巴伐露 Les bavaoises	172
夏洛特、外交官布丁、布丁和法国吐司 Charlottes, diplomates, puddings et pains perdus	177
可丽饼、贝奈特饼和松饼 Les crêpes, les beignets et les gaufres	191
维也纳面包 Les viennoiseries	204
花式小点心 Les petits-fours	214
水果蛋糕和风味蛋糕 Les cakes et les gâteaux de voyage	234





甜点食谱 Les recettes de desserts 245

- 法式布丁、香滑布丁和用鸡蛋制作的甜点
Les crèmes, flans et desserts aux œufs 246
- 用米、粗麦和谷物制作的甜点
Entremets de riz, semoules et céréales 262
- 用水果制作的甜点 Les desserts aux fruits 268
- 舒芙蕾 Les soufflés 287
- 冰品 Les desserts glacés 294



糖果、水果糖浆和巧克力 Les confiseries, sirops de fruits et chocolats 315

- 果酱、柑橘果酱和水果软糖
Confitures, marmelades et pâtes de fruits 316
- 糖浆、糖浆水果、糖渍和酒渍水果
Sirops, fruits au sirop, confits et à l'alcool 328
- 水果干、糖衣水果、水果糖和水果焦糖
Fruits séchés, déguisés, bonbons et caramels 339
- 松露巧克力和巧克力糖果 Les truffes et les friandises au chocolat 348



糕点的实际制作 La pratique de la pâtisserie 355

- 基础用具 Le matériel et les ustensiles de base 357
- 选购食材 Le marché et les ingrédients 365
- 营养学与甜点 La diététique et les desserts 407
- 烘焙术语 Les termes de pâtisserie 415

皮埃尔·埃尔梅的“心中挚爱” Les 《coups de cœur》 de Pierre Hermé 421

LE LAROUSSE DES DESSERTS

法式烘焙宝典

[法]皮埃尔·埃尔梅 著
邢彬 译



 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

法式烘焙宝典：甜点大师皮埃尔·埃尔梅750道经典配方 / (法) 皮埃尔·埃尔梅著；邢彬译. —北京：中国轻工业出版社，2016.1

ISBN 978-7-5184-0618-0

I. ①法… II. ①埃… ②邢… III. ①甜食-制作-法国 IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第222851号

版权声明：

Larousse des desserts by Pierre Hermé © Larousse 2011. This Simplified Chinese edition is published by CHINA LIGHT INDUSTRY PRESS via arrangement with Larousse through Dakai Agency

责任编辑：高惠京 责任终审：张乃柬 封面设计：锋尚设计
版式设计：锋尚设计 责任校对：李 靖 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：北京顺诚彩色印刷有限公司

经 销：各地新华书店

版 次：2016年1月第1版第1次印刷

开 本：787×1092 1/16 印张：27

字 数：600千字

书 号：ISBN 978-7-5184-0618-0 定价：178.00元

著作权合同登记 图字：01-2012-1566

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

110911S1X101ZYW

前言

这本《法式烘焙宝典——甜点大师皮埃尔·埃尔梅750道经典配方》自问世以来，从1997年第一版到现在的最新版，一直都为无数美食爱好者所喜爱，因为这本书终于满足了所有狂热的甜点发烧友的愿望。

本书收录了750多道甜点配方，由法国家喻户晓、享有“烘焙界毕加索”之称的皮埃尔·埃尔梅（Pierre Hermé）精心编纂而成。作为打破常规、以创新著称的甜点大师，他仍秉持着对传统经典食谱配方的尊重，这点更加令人钦佩。书中内容包括传统和现代甜点、地方和异国特产，依照种类包括塔、巴伐露、布丁、维也纳面包、糖果等。其中，基本的制作方法以及必不可少且几乎完全不变的技巧在书中占了相当大的篇幅，这些都是法式甜点制作的基础与精髓。

在实用性上，本书希望能够让每一位读者，无论是零基础的烘焙新手还是经验丰富的甜点达人，都能在家成功地制作出满意的蛋糕、甜品和小点心。书中的食谱都标注了难易度，还有精心拍摄的制作步骤图，以及成功制作甜点时必须明确的所有方法和动作。

在日常生活中，人们对甜点有着诸多疑问：如何为甜点搭配饮品？如何挑选优质的食材与配料？甜点中的糖会让人发胖吗？在本书中，这些问题都一一得到解答，并告诉大家既能吃得安全健康而又不必戒掉甜食的重要饮食法则。

另外，书中有20款大师皮埃尔·埃尔梅“心中挚爱”的甜品，在这些独具匠心的作品中，埃尔梅大师巧妙地运用了口感与味道之间的搭配，绵软与酥脆、冷与热、酸与苦……让美食爱好者垂涎三尺、欲罢不能。

现在发行的新版本是以全新的版面、图片和插图呈现给亲爱的读者们。

目录

本书使用说明 Comment utiliser	-6
选择与制作甜点 Choisir et réussir un dessert	8

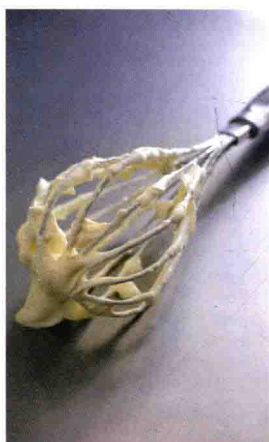
基本制作方法 Les préparations de base 13

面团 Les pâtes	14
蛋糕坯面糊和蛋白霜 Les pâte à biscuits et les meringues	29
奶油酱和慕斯 Les crèmes et les mousses	42
糖和巧克力 Le sucre et le chocolat	66
巧克力淋酱 Les ganaches	79
冰激凌、雪葩和冰沙 Les glaces, sorbets et granités	84
水果酱、调味汁和果汁 Les coulis, les sauces et les jus	99

糕点食谱 Les recettes de pâtisseries 109

塔、馅饼和烤面屑 Les tartes, tourtes et crumbles	110
蛋糕 Les gâteaux	133
一人份蛋糕和迷你塔 Les gâteaux individuels et les tartelettes	159
巴伐露 Les bavarois	172
夏洛特、外交官布丁、布丁和法国吐司 Charlottes, diplomates, puddings et pains perdus	177
可丽饼、贝奈特饼和松饼 Les crêpes, les beignets et les gaufres	191
维也纳面包 Les viennoiseries	204
花式小点心 Les petits-fours	214
水果蛋糕和风味蛋糕 Les cakes et les gâteaux de voyage	234





甜点食谱 Les recettes de desserts 245

法式布丁、香滑布丁和用鸡蛋制作的甜点

Les crèmes, flans et desserts aux œufs 246

用米、粗麦和谷物制作的甜点

Entremets de riz, semoules et céréales 262

用水果制作的甜点 Les desserts aux fruits 268

舒芙蕾 Les soufflés 287

冰品 Les desserts glacés 294



糖果、水果糖浆和巧克力

Les confiseries, sirops de fruits et chocolats 315

果酱、柑橘果酱和水果软糖

Confitures, marmelades et pâtes de fruits 316

糖浆、糖浆水果、糖渍和酒渍水果

Sirops, fruits au sirop, confits et à l'alcool 328

水果干、糖衣水果、水果糖和水果焦糖

Fruits séchés, déguisés, bonbons et caramels 339

松露巧克力和巧克力糖果 Les truffes et les friandises au chocolat 348



糕点的实际制作 La pratique de la pâtisserie 355

基础用具 Le matériel et les ustensiles de base 357

选购食材 Le marché et les ingrédients 365

营养学与甜点 La diététique et les desserts 407

烘焙术语 Les termes de pâtisserie 415

皮埃尔·埃尔梅的“心中挚爱”

Les 《coups de cœur》 de Pierre Hermé 421

本书使用说明 Comment utiliser

第13页至第107页 基本制作方法 Les préparations de base

在220道食谱中，本书首先在第一部分完整地介绍了甜点制作的基本方法：面团、面糊、奶油酱、慕斯、巧克力淋酱、冰激凌、雪葩、水果酱等。

食谱名称 Titre des recettes

食谱在各个章节中按照字母顺序排列。

分量 Proportions

食材的使用量根据已定的容积计算（面团500克、水果酱500毫升等）。

秘诀一点通和行家分享

Astuce et commentaire gourmand

书中的制作诀窍都很实用；行家分享则专注于味道搭配的概念。“分子美食之父”艾维·提斯（Hervé This）——将物理和化学方法应用于烹饪的科学家，用理性的注解阐明代代相传的规则。

基本制作方法 Les préparations de base

香草卡仕达奶油酱 Crème pâtissière à la vanille

高筋面粉 250克
细砂糖 150克
玉米淀粉 50克
鸡蛋黄 4个
牛奶 1.5升
香草荚 1根

- 将鸡蛋黄和细砂糖放入打蛋器中，用中速打发至颜色变浅。
- 将玉米淀粉和牛奶混合，搅拌均匀。
- 将步骤1和步骤2的混合物放入锅中，小火加热，边煮边搅拌。
- 将香草荚切成两半，放入锅中，小火煮10分钟。
- 将奶油酱倒入碗中，放入冰箱冷藏，冷藏后打蛋。

保存：将奶油酱密封在玻璃瓶中，冷藏保存。保质期：3天。

用途：用于制作蛋糕、面包、甜点等。

举一反三
巧克力卡仕达奶油酱
可以在卡仕达奶油酱中加入适量的可可粉，搅拌均匀。将奶油酱倒入模具中，放入冰箱冷藏，冷藏后打蛋。



步骤图 Illustrations

按照制作时的步骤直观地展示重要的制作方法。

举一反三 Variante

介绍如何根据主要食谱做出变化。

第355页至第420页 糕点的实际制作 La pratique de la pâtisserie

本书的这个章节包括：

- 容积重量换算表（第356页）；
- 基础用具（第357页至第364页）；
- 选购食材（第365页至第406页）；

书中的其他食谱分为三大部分：

第109页至第243页糕点食谱 Les recettes de pâtisseries

第245页至第313页甜点食谱 Les recettes de desserts

第315页至第353页糖果、水果糖浆和巧克力 Les confiseries, sirops de fruits et chocolats

准备时间

Temps de réalisation

包括准备、静置、冷藏以及浸渍的时间。

分量 Proportions

按照人数计算。

制作时间 Cuisson

包括组成甜点基础制作的总体时间。

重量与测量

Poids et mesures

一款甜点制作的成败与精确的原料用量息息相关。考虑到手边没有精确称量工具的制作者的需要，本书采用等量的容积（如1茶匙或1汤匙）表明极少的用量。

难易程度

Degré de difficulté

每道食谱中，使用1~3个厨师帽作为难易程度的标识。

轻食谱

Recette légère

用印章作为标记，并在食谱最后列出每100克该甜点所含热量、蛋白质、碳水化合物和脂肪。

食谱的呈现方式

Déroulé de la recette

食谱的正文按照制作步骤撰写，用数字编码标识。

食材 Ingrédients

根据在食谱中使用顺序排列，在制作甜点期间，如有必要，请参考基本制作方法。

葡萄布丁 Crème de raisin

勃朗峰 Mont-Blanc

香滑布丁 Les flans

樱桃蛋糕布丁 Clafoutis

152

• 营养学与甜点，对于监控与平衡膳食非常有用，不必戒除甜点（第407页至第414页）；

• 烘焙术语，为糕点制作时的常用词汇做出了简单而精确的定义（第415页至第420页）。

第421页至第432页皮埃尔·埃尔梅的“心中挚爱” Les « coups de cœur » de Pierre Hermé，是20道最传统、最经典的法式烘焙代表，图片精美，诱人食欲。

选择与制作甜点 Choisir et réussir un dessert

有了蛋糕、塔、小甜点、特制水果和冰激凌，
在人们可以一顿美餐之后，分享更多的欢乐。
令人着迷的甜点或多或少会带有牵动情感的作用，
与人们孩提时代的记忆有着些许关系，
而品味甜点可以说是享受一个个快乐的瞬间。



从古时候起，人们就喜欢在用餐最后吃甜味的食物。古罗马人、高卢人会将蜂蜜浇在用谷物磨成粉后制成的面饼上，或者用新鲜的水果、果干进行装饰，或者搭配香料一同食用。

要感谢十字军在东方找到了甘蔗，这种《圣经》中所说的“甜芦苇”使制糖发展为商业贸易。从此，糖成为药店里销售的珍贵食品。

到了中世纪末期，糕点师与馅饼、鱼类和奶酪专家公会一起，确定了香梨馅饼、奶油小糕点和巴旦杏仁脆饼干等糕点的专业制作方法，不过，那时还没有所谓的餐后甜点的说法。到了1563年，确定了三种菜品的上菜顺序，最先上桌的前菜，随后是肉或者鱼，以及最后的甜点。

之后，卡特琳·德·梅第奇(Catherine de Médicis)从佛罗伦萨带来了她的糕点师，创造出一款款新颖的甜点。他们以圆形泡芙为基础做出的蛋糕，创造的马卡龙和冰激凌，都成为当时宫廷中喜闻乐见的事，也让人们对甜点越发迷恋。布里亚·萨瓦兰(Brillat-Savarin)曾经说过，自18世纪开始，“宴请”之风在社会各阶层盛行。晚宴通常都会以甜点收尾，“一餐最后

都是由水果、糕点、果酱和奶酪所组成”。巧克力则是在19世纪初首次亮相。之后出现了许多经典的甜点，都是这个时代糕点大师的经典之作：卡勒姆(Carême)的蛋白霜、吉布斯特(Chiboust)的圣奥诺雷、埃斯科菲耶(Escoffier)的蜜桃梅尔芭以及朱利安兄弟(frères Julien)的萨瓦兰蛋糕等。

甜味 Saveure sucrées

从此，甜点的种类大量增加，甜点一词包含的范围也更广泛，从不同类型的糕点、餐后甜点、糖渍水果、冰激凌到各种甜食的搭配组合。人们也盼望着知晓配方后可以在家制作。长期以来，职业糕点师和烹饪世家继承者，都仅仅满足于复制学来的经验与技术。但是，近几年来，甜点大师们开始重新推敲过去那些传统经典的配方，不断创造出口感与味道独特新颖的搭配。

只有一些甜点师传承了那些久负盛名的大师称号，皮埃尔·埃尔梅就是其中之一。对于这位当今甜点界的领军人物，糖不再是最重要的角色，而是成为甜点结构中的一种元素，起到增加风味的作用。通



传统的庆祝方式 ——生日蛋糕

现今，在抨击新的生活方式改变某些饮食习惯的同时，我们欣喜地看到，甜点，尤其是糕点，仍然与绝大多数法国人生活中的快乐时光相伴，比如在和家人、朋友的节日或生日聚会上。在庆祝生日时，80%的人仍会选择生日蛋糕，并吹熄上面的蜡烛！



过制作方式的调整 and 不同食材的搭配，糖会让塔坚实、冰激凌顺滑、马卡龙酥软、松饼酥脆，还能突出巧克力中的苦，柑橘中的酸和作料中的香。接下来就是找到用量的平衡，因为一旦超量，糖就会掩盖味道，让与其搭配的食材索然无味。

技巧规则 Les règles du savoir-faire

要成功地制作一道甜点并不需要具备那些著名甜点师的才能或者掌握他们的所有技能。在“动手揉面团”之前，要事先了解不同食材的搭配以及最终的呈现效果，比如色彩和装饰性食材的协调，这其中有很大的发挥空间，但基本的制作方法则是完全明确的。要仔细地挑选食材、精确地称重，并严格按照规定的温度和时间制作。

甜点制作中使用的许多基本食材要常备。应确保配方中所有的搭配食材是高品质的并且绝对新鲜；一定要注意食材的保质期，容易变质的食材，比如鲜奶油和巧克力可以在制作当天再按照需要的分量购买。为了避免高温或受潮，可以将米、面粉等食材放在密闭的容器中保存。对于面粉和淀粉这样容易变质的食材，过了一个月就会脱水变干，很可能就是制作甜品不成功的原因。

选择的水果要确保成熟，尤其是带核水果，制作果酱时也是如此。要仔细阅读标签上其种类及产地的内容，并认真思考食谱中提出的建议方案。对于制作中一定要使用的柑橘类水果果皮，购买未经加工处理过的效果最好。最后，应将购买但还未使用的水果放在原包装中保存。

对于每个食谱而言，严格按照食材的比例制作是最为重要的，因为制作糕点并

不是一件可以即兴发挥的事情，想象力和创造力都有赖于高超的技艺。所以，磅秤和有刻度的容器都是必不可少的用具（第356页的表格也对分量的计算有帮助）。当具备一定的经验后，便可调整食谱中食材的使用比例，比如可以根据水果的酸度增减糖的用量。

烘焙是最后的制作阶段，充分了解使用的烤箱关系到大部分甜点最终的成败。应参阅制造商的使用说明书。尽管烤箱的功能日趋完善，然而温度调节器所显示的温度仍有可能与实际温度出现20%~30%的差别。也正因如此，所有食谱中给出的温度仅供参考。可以使用专门的温度计校准烤箱温度：将温度计挂在网架中央，15分钟后比较标示温度和实际温度的数值即可。大部分烤箱都有照明的指示灯，当达到指定温度时会自动熄灭。此外，还可参考本书第363页的烘烤温度对照表。

烹饪的科学和艺术 Science et art culinaire

本书中除了基础食谱以外，还介绍了科学家艾维·提斯对烹饪艺术在物理、化学方面的研究。这门新学科揭示了糕点制作中的部分奥秘，比如为什么蛋清能够打成泡沫状，面团为何需要静置等。

同时，用科学理论解释了世代相传的经验与技法。例如，为了成功制作巧克力淋酱，应该将加热后的鲜奶油缓慢地倒在已经融化的巧克力上，边倒边用打蛋器搅打混合，最终获得呈乳状物，即两种非常微小的液体小滴构成的混合物。此外，还有其他的一些科学解析，特别说明了面团、奶油酱、慕斯和糖的制作。

甜点的选择 Le choix d'un dessert

甜点的选择并没有规则可循，全凭心情和喜好。本书中有无与伦比的甜点食谱供您选择，同时还有专业人士提供的指导和技巧，无论简单还是精致、经典还是创新，以及速成、传统或异域风味甜点，应有尽有。不管在任何情况和条件下，都要确保整个菜单的和谐。如果是在较为油腻的菜品之后，最好选择口味清爽的甜点，例如以冰激凌为主的甜品，或者是水果沙拉。

选择应季水果，或许可以让心中挚爱的甜品食谱面目一新。可以从书中专门介绍食材的章节中了解水果成熟和盛产的季节。不要忘记还能选择进口水果，可以在甜品中充分发掘和利用其独特的味道。

当选择巧克力口味的甜品时，完全不必担心会出现让人失望的结果，因为几乎人人都爱巧克力。作为来自阿兹特克的神圣饮料，巧克力由西班牙殖民主义者引入欧洲，现在已经完全成为人们喜爱的食物。在可可豆中含有约500种成分，且根据不同的产地搭配组合，会产生风味各异的效果。巧克力作为甜点的首选材料，可以制作出令人赞不绝口的美味蛋糕和甜点，散发出浓郁的香气。同时，巧克力非常百搭，与水果、香料和酒类组合都很适合。

要是希望给座上宾眼前一亮的惊喜，可以选择本书中众多精选的异域风味甜点：提拉米苏、瓦杜奇卡干酪蛋糕等。此外，不要错过品类繁多的法国本土甜点：咕咕霍夫、黄油酥饼、杏仁塔、杏仁奶油干层糕、圣奥诺雷泡芙等，它们都完美地展现了法国各地丰富多彩的甜点烹饪艺术。在圣诞节或三王朝圣节等节日里，也唤起人们对传统饮食尊重，而圣蜡节则是孩子们开始学习糕点制作的好机会。

维也纳面包、英式水果蛋糕、各式新鲜小点心或小饼干拼盘、一人份蛋糕和迷

你塔，这些都是喝茶时深受人们喜爱的甜点。在一天美好的下午茶时光里，美妙的甜食实在让人难以割舍。

对于因身体状况而必须控制甜食摄入量的人群来说，本书也提供了清淡却依然美味的“轻食谱”，专门供这些朋友使用。此类甜点当中有些是热量较低的（已标出营养成分），另一些则是用甜味剂代替糖进行制作的。

搭配甜点的饮品 Les boissons pour desserts

长期以来，人们就把某些酒视为专门在品尝甜食时饮用的，称其为“甜点酒”，分为以下几个品类。

香槟以其特殊的气泡广为人知并闻名于世，也是唯一在酒标上既不标明葡萄品种也不标注产区的酒类。香槟的酒标上仅注明“天然干型”或有一定甜度的“半干型”。

“迟摘”甜白葡萄酒是用过度成熟的葡萄酿造而成的，有些甚至是已经达到了“贵腐”状态的葡萄。有益的霉菌使葡萄的糖分更加浓缩，因而发展出更加丰富和特殊的风味。按照产区的不同，这些葡萄酒的名称也不尽相同。在索泰尔纳产区，人们经常会说苏玳和蒙巴济亚克的“贵腐甜酒”；到了卢瓦尔河谷产区的武弗雷和卡-德-绍姆则称之为“甜白酒”；阿尔萨斯产区的一些葡萄酒，如琼瑶浆、雷司令、麝香和托卡依，其葡萄中的糖分较高，因此可以在酒标上注明“粒选贵腐葡萄”的字样。

还有同样称为天然甜酒的“强酸葡萄酒”，即葡萄发酵时中途添加酒精抑制发酵的特殊酿造法，让残留的糖分不再转化为酒精。品尝甜味的同时，酒精浓度却也升高到十六七度，有的甚至高达18度。

在这些酒中，我们看到有博姆-德-维尼斯和所有朗格多克-鲁西永的麝香葡萄酒，其中后者包括里韦萨特、圣-让-德-米

冷冻食品与糕点

如果有冰柜，就要充分利用其功能。它的好处就是能够将一些水果完整地冷藏或冷冻，还可以保存糖煮果泥或果酱，用于制作酱汁或雪葩。

将红色水果放在盘子里冷冻，再裹上糖衣。杏、樱桃、李子、芒果等水果，可根据具体情况去梗、去皮、去核或切块。

块状、团状或在模具中的塔点面团适宜在未经烘焙时冷冻。因此，像意大利海绵蛋糕等，更便于大量制作。

不同水果其保存期为6~10个月，面团为2个月左右。

可以购买现成的面皮，选择纯黄油制成的，会更加美味可口。此外，还可以购买各种速冻水果。务必要查看保质期并认真阅读使用方法，特别是购买面皮的时候。

内瓦、巴纽尔斯、芳蒂娜、莫里以及拉斯多等。波特酒也采用同样的方式酿造而成，只是若年份不同，其香气和味道会有较大的差别。

最后，这些色泽金黄、陈年、甜度较高的发酵酒中，都有着贵腐甜白葡萄酒的风范，从收获挂藤的酿酒葡萄开始，到装在柳条筐中或铺开在草垫上，需要干燥3个月后再进行压榨，其中最著名的莫过于汝拉的阿布娃娃酒了。

除非在宴会上，如今人们已经没有用酒来搭配甜点的习惯了。但我们仍可牢记一些经典独到的搭配，比如用桃、杏、黄香李等黄色水果制成的水果塔，既可以和天然的新甜酒搭配，也可以搭配阿尔萨斯或卢瓦尔河谷的迟摘葡萄酿造的甜白葡萄酒，都相当和谐。布丁和奶油与陈年甜酒的搭配令人欢喜。巧克力甜点和天然陈年甜葡萄酒、红葡萄酒一起，能够激发陈年葡萄酒的风味，或简单地搭配香气宜人的咖啡，也是很值得推荐的饮品。

至今备受人们喜爱的干型香槟，与糖放在一起，始终都是失败的组合。因为干

型香槟会带来令人不舒服的酸味，所以更适合搭配半干型香槟，微甜反而更好，因为甜点中的糖会中和香槟的甜味，让口中的半干型香槟接近干型香槟的感觉。

对于用来与冰激凌或冰点相搭配的饮品，并没有能够特别增加风味的选择，因为冰冻会失掉部分口感。所以，最终的建议恐怕就是搭配一小杯蒸馏酒或伏特加。其实，一杯沁凉的清水或许就是最好的选择。

至于用来搭配下午时光享用的蛋糕和塔，没有什么比茶更适合的饮品了，这也是广受欢迎的搭配。除了那些味道过于浓郁的茶以外，几乎所有的茶都可以在此时享用：味道纯粹简单的锡兰茶深得人心，带有水果香气、淡淡蜂蜜味道的大吉岭和糕点堪称绝配。此外，还有清香的中国茶，都是不错的选择。

最后，沁凉的清水在餐后永远都深受人们喜爱，也是甜点师最常推荐的饮品之一。无论是苏打水还是蒸馏水，或仅仅是普通的凉白开，不都是享受精致甜点后的最好选择吗？

